

Китайский чай в России

(Посвящается 240-й годовщине со дня рождения Никиты Яковлевича Бичурина)

© 2017

В.С. Мясников

Автор подробно освещает историю формирования российско-китайской торговли чаем, посвящая статью 240-летию со дня рождения выдающегося российского синолога Н.Я. Бичурина.

Ключевые слова: китайский чай, торговля чаем, российско-китайские отношения, Н.Я. Бичурин.

Слегка перефразируя заданный Николаем Васильевичем Гоголем в «Мертвых душах» вопрос: «И какой же русский не любит быстрой езды?», сегодня мы можем спросить: «И какой же русский не любит китайский чай?». Судя по сводкам ГИБДД, этот русский продолжает любить быструю езду, автомобиль стал его «упорно двигательным» аппаратом. Но к нему издавна пришла и вторая любовь — к чаепитию. Когда и как это произошло?

Одним из известнейших достижений китайской цивилизации является окультуривание чая. Недавно в китайской печати промелькнуло сообщение о том, что в одной из южных провинций археологи обнаружили в раскопе остатки чая. Они датировали эту находку двухтысячелетним возрастом. Редакция русскоязычного журнала «Китай» стала коллективным автором книги «Его Величество Чай»¹. Авторы этой книги подчеркивают, что «согласно письменным источникам чаеводство зародилось 3000 лет назад»². Далее сообщается, что «чай был открыт культурным героем китайской нации Шэньнуном — Божественным земледельцем, покровителем земледелия и медицины, одним из великих мифических правителей Китая»³. При династии Западная Чжоу уже существовали чайные плантации, и княжество Бао «уже платило дань чаем императору У-вану»⁴. Согласно историку Бань Гу (32–92 гг.) «в районе современного города Чэнду «распространилась мода на чаепитие и появились специальная чайная утварь и принадлежности, а также чайный рынок, который называли Уян»⁵. В период династии Суй (589–619)⁶ произошло объединение Китая и был построен действующий до наших дней Великий Канал. Тогда же были открыты лечебные свойства дикорастущего чая. Отвар веточек чайных деревьев использовался в медицине. При следующей династии Тан (618–907) чайные деревья стали одной из сельскохозяйственных культур. Танский ученый Лу Юй (733–804) создал «Чайный канон» («Ча

Мясников Владимир Степанович, академик РАН, главный научный сотрудник ИДВ РАН.
E-mail: ifes@ifes-ras.ru.

В основе статьи использованы тезисы выступления на открытии российско-китайской конференции «Чайный путь» (Москва, 2 июня 2016 г.) Для данной публикации текст выступления существенно переработан и многократно расширен.

Исследование выполнено при финансовой поддержке РФФИ. Проект №15-01-00231а «Русско-китайские отношения в 1681–1901 гг. Материалы и документы».

цзин»), в котором говорилось о способах выращивания чайных деревьев, сборе и высушивании их листочков и заваривании чая. Лу Юй рассматривал чай не только как лекарственное средство, но и как полезный повседневный напиток. Он же рассказал, как обрабатывать чайные листья, чтобы получить зеленый чай, желтый чай, красный чай, белый чай⁷. Чай превратился в подлинно национальный напиток, сформировались правила чаепития. «Такие правила содержали и эстетические требования к чайной посуде, что привело к существенному обновлению категорий и художественного ассортимента изделий»⁸.

В период династии Тан чай стал одним из основных товаров во внутренней и внешней торговле Китая. Как отметила З.Г. Лапина, «в VIII в. казна ввела особый налог на чай, и за контрабанду чаем подвергали смертной казни»⁹. И в IX веке, «чтобы увеличить поступления в казну от монополии на соль и чай, власти карали смертной казнью за контрабанду, но эти меры были всё менее эффективными»¹⁰.

Наша страна установила отношения с Китаем 1 сентября 1618 г., когда в Пекин прибыла первая русская экспедиция во главе с томским казаком Иваном Петлиным¹¹. Не исключено, что русские посланцы отведали чая. В это время в Китае правила национальная династия Мин (168–1644 гг.) Чай тогда уже пользовался наибольшей известностью из напитков, распространенных в Китае. «К минскому времени культура выращивания чая уже почти достигла своего совершенства, получили распространение десятки сортов на любой вкус. Правда, в минскую эпоху привычный нам черный (по-китайски именуемый красным) чай еще почти не был известен, пили в основном зеленый чай, в Юго-Восточном Китае появилась особая разновидность чая, именуемая улунской. Лучшие сорта зеленого чая собирали в гористых местностях районов к югу от Янцзы»¹².

Знакомство русских с чаем в Китае, засвидетельствованное в документальных источниках, относится к 1638 г. Известный предприниматель Константин Попов в своих очерках дал такую датировку появления китайского чая в Русском государстве. «В 1638 году, — писал он, — Русское посольство, бывшее в Монголии¹³, взамен своих подарков получило вместе с прочим 200 пачек чая для Государя. Послы были весьма недовольны таким ничтожным и совершенно, по их мнению, бесполезным подарком, но по необходимости должны были принять его; потом хотели было выбросить, но почему-то не исполнили этого, чай уцелел и был привезен в Москву»¹⁴.

А вот как сцена чаепития описана в «Статейном списке» Василия Старкова, главы посольства, о котором говорил К.А. Попов: Алтын-хан «нас перед собою кормил, в корыто мясо коровье накатчи, да перед нами поставили, а пили — чай словет, а чай лист не ведать деревянной, не ведать травы какой, а варят его в воде, да прибеливают молоком. А к ним, к мугальцам, чай идет ис Китайского [государства], а сказывают, что чай лист снимают с виноградного дерева, а какое дерево имянно, рассказать не умеют. Алтын-хан посылал царю Михаилу Федоровичу ответные подарки («дань») в числе которых было и «200 бумажек чаю»¹⁵.

В Москве, отметил К.А. Попов, «оценили этот подарок, и с тех пор чай вошел в употребление, сначала как лекарство. В 1674 г. чай уже продавался в Москве, но постоянный ввоз его начался только с 1680 г., по заключению торгового трактата с Китаем». Речь идет о Нерчинском договоре 1689 г., который официально открыл для русских купцов возможность торговать в Пекине.

Однако американский автор Марта Эйвери¹⁶, упомянув о миссии В. Старкова, заметила, что русские познакомились с чаем значительно раньше. Она отмечает, что русская торговля с Персией и Индией в низовьях Волги, включала в товарооборот и чай. Причем русские пили чай из стеклянных стаканов, а китайцы пили чай из фарфоровых чашек¹⁷. С этим утверждением можно согласиться, так как в Астрахани в начале XVII столетия действительно была колония индийских купцов.

Следующий эпизод чаепития русским дипломатом относится к 1654 г., когда первое официальное посольство Русского государства приближалось к столице Цинской им-

перии — Пекину. Цинские чиновники не знали, какой церемониал следовало применить при встрече русского посольства, и решили, что такой же, как при встрече Далай-ламы, за год до этого посетившего Пекин. При подъезде к столице послу преподнесли чай от императора. Но это был не китайский чай (император был не китаец, а маньчжур), а монгольский с молоком и жиром. Шел Великий пост, и посол Ф.И. Байков отказался выпить такой чай.

Члены Русской духовной миссии, начавшей свою деятельность в Пекине в 1716 г. и официально оформленной в 1727 г., конечно, пили китайский чай. Посещали пекинские чайные и русские албазинцы, служившие в императорской гвардейской сотне¹⁸. В Миссию Академия наук посылала и представителей разных отраслей знания.

Один из первых русских китаеведов А.Л. Леонтьев подготовил небольшую книгу «Уведомление о чае и шелке»¹⁹. Доктор П.Е. Кирилов²⁰, возвращаясь домой, «захватил с собой чайный куст и семена и в домашних условиях (далеко не благоприятных) доказал возможность произрастания этой культуры в России»²¹.

В своих дневниковых «Замечаниях о Китае» (1827–1828 гг.) член 10-й миссии Н.И. Вознесенский²² уделил чаю должное внимание. Он так и озаглавил эти страницы «ЧАЙ». Поскольку это было первое, принадлежащее русскому автору научное описание чая, приведем его полностью:

«Марта 26-го²³. Фуцзянь хотя не большая провинция, но почитается наилучшею в Империи: положением своим способствует она торговле с Филиппинскими островами, с Япониею, с Явою, с Сиамом и пр. Сверх произрастений²⁴, свойственных другим провинциям, в сей родится превосходный и наилучший во всем Китае чай.

Деревцо, на котором растет чай, редко бывает выше шести футов, густо и ветвисто, листья на нем узкие, остроконечные, темно зеленые, длиною в дюйм и зубчатые по краям. Цветы походят на белый шиповник, ягоды на ореховое ядро, не менее влажны. Оно боится солнца, и посему и сажат его под шелковичными и бамбуковыми деревьями, а более всего на отлогостях гор. Сажают его семена в ямках глубиною в восемь и девять вершков, от 60 до 70-ти семян в ямку, и тотчас покрывают землею. Зерна всходят и выпускают многие стебли, из коих вырастает особое деревцо; пока оно растет, должно навозить землю мочёю, или навозною жидкостью, или же разведенным калом шелковичного червя. Так чтобы не весьма много и не мало, опасаясь дабы корень не попортить. Есть ли же сажать его на ровных местах или при берегах, то непременно нужно подделывать близ чайных ямок каналы для стечения воды, ибо если корни будут влажны, то и чай пропадет.

Редко бывает, чтобы собирали чай в первые два года, но в третий и последующий сбор весьма изобилен. На седьмом году менее он листьев приносит, и оные становятся толсты и тверды. Тогда срезавают деревцо по самый корень, от чего на будущий год пускает он новые отрасли, на коих родится великое множество листьев. Первый сбор наилучший, бывает в марте месяце, когда они малы, нежны и едва развернулись, и приносит так здесь называемый моу-фын-ча т.е. цветошный чай, щиплют те только листья, кои находятся на концах самых мелких ветвей.

Второе время собирания есть апрель месяц. Листва бывает тогда больше и изобильнее, но добротою хуже первых. В мае же самого последнего сорта. Таким образом, чай, знаемые нами, и столь между собою различные роятся все на одном дереве, и помянутая разность происходит от времени, когда листья собраны, и от способа, как высушены.

Способ приготовления бывает также весьма различный: иные не нужно свертывать, а особливо самые молоденькие; они сами собою свернуты: другие свертывают пальцами обмочивши в рисовой воде и сушат на железных листах, и переворачивают рукою, пока они посредственно не окрепнут. Сняв с железного листа, кладут их на рогожки, и махают опахалами, чтобы остыли. Иные мешают с душистыми цветами. Листья последнего сбора кладут над паром горячей воды, для того чтоб смягчили. И для отнятия у них некоторого нездорового свойства, кое всегда имеют они, быв свежи. Когда пар их пробьёт,

кладут на железные листы или сковороды и сушат, как выше сказано. Последняя операция для всех сортов чая есть сушка онаго перед жаром, пока он совершенно высохнет. И всё сие производит величайшее различие доброты и качеств чаю. Хоть листва собрана и с одного дерева.

Чай есть главный напиток китайцев, богатых и бедных; они пьют его почти беспрестанно и всегда горячий и без сахара. Наливают в чашку и покрывают крышкой, и когда настоится, тогда пьют его. И здесь расходится его невероятное множество, и большею частью последнего разбора, но жаль, что излишнее его употребление вредно здоровью, расслабляя нервы.

Слово The произошло от худого произношения в Фудзянь провинции, в коей называется чай **те**; но во всех провинциях выговаривают **ча**. Впрочем не должно смешивать с чаем всё, что китайцы называют сим именем, они его дают многим другим растениям, кои ни видом, ни свойствами ему не подобны.

Лучший чай распространяет благоухание по всей комнате и оставляет на вкусе приятнейшую приятность, ни с чем несравнимую. При сем тщательно наблюдать должно, чтобы вода была самая чистая и кипела большим ключем, но если вода перекипит, то чай много теряет своего вкуса. Для сохранения в чаю запаха должно его беречь от воздуха»²⁵.

В опубликованной в 1842 г. в Петербурге книге Н.Я. Бичурина «Статистическое описание китайской империи» помещены разнообразные сведения о чае²⁶. В описании провинции Аньхой сказано: «**Хуан-шань**, огромнейшая и высокая гора в 160 ли от Хой-чжеу-фу на северо-запад. В окружности содержит 300 ли; имеет 36 утесистых вершин, из коих выходит 36 ключей и 24 реки. Из ключей сей горы принимает начало река Чже-цзян. Вершины её кажутся в отдаленной синеве, тучи ходят ниже их. По сей горе растет чай, называемый **пьянь-ча**. Лучшие сорта сего чая суть: цзяо-ше, лян-синь, цзинь-я известны в Китае под названием цветочных. Общее название всех чаев, собираемых на сей горе, есть **сун-ло-ча**, но гора Сун-ло-шань²⁷, по которой он растет, получила название не от чая, а от хвойного леса, которым её вершины покрыты...< **Ци-юнь-шань**; высочайшая гора, лежащая в 40 ли от Нин-го-фу на север. На её предгорьях собирается превосходный чай в небольшом только количестве...< **Я-шань**, гора, лежащая в 40 ли от города Нин-го-фу на юг. По сей горе собирают хороший чай.

В губернии Цзян-си, Лу-шань, огромная и высокая гора в 25 ли от Цзю-цзян-фу на юг: в окружности содержит 250 ли; она имеет много прекрасных видов, и тем достопримечательна, что чай, собираемый на ней, лучше всех чаев, собираемых в других местах сей области.

В губернии Фу-цзян. Лун-шань; небольшая гора в 10 ли от Чан-чжеу-фу на север, лучшая из красивых гор. По сей горе растет превосходный чай. < **Ву-и-шань**, длинная гора, лежащая в 200 ли от Цзян-нин-фу на северо-запад; распространяется на 200 ли; имеет 36 пиков, 37 утесов, окружаемых источниками. Сия гора ещё тем достопримечательна, что на ней во множестве растет чай разных сортов, известный под общим названием **бу-и-ча**.

В губернии Чже-цзян. Жи-чжу-лин, небольшая гора в 50 ли от Шао-син-фу на юго-востоке. По сей горе растет чай превосходной доброты. **Тхьянь-тхай-шань**; высочайшие горы, лежащие в 90 ли от Тхай-чжеу-фу на северо-запад; в окружности содержит около 800 ли. В горах есть каменный мостик, переброшенный через пропасть; он ширины имеет не более фута, и человек при переходе через него от страха забывает себя. По горным отлогостям во множестве растет чай, делимый по свойствам его на три разряда. < **Фан-шань**; небольшая гора в 110 ли от Цзюй-чжеу-фу на восток. На сей горе собирают чай превосходной доброты.

В губернии Сы-чуань. Мынь-шань; цепь гор, дугообразно простирающихся от города Я-чжеу-фу на северо-запад. Горы сии имеют пять вершин, на которых растет чай превосходной доброты. **Э-мэй-шань**; обширная и высочайшая гора в 100 ли от Цзя-

дин-фу на юго-запад. Подъём на нее от подошвы до самой высокой её вершины простирается 120 ли. По сей горе много находится прекрасных видов, и растет лучший чай, вкус которого вначале горьковат, а потом изменяется в приятный.

В губернии Юнь-нань. Пху-эр-шань; горы лежащие в 650 ли от Пху-эр-фу на юг по правому берегу реки Лань-цан-цзян. На сих горах собирают чай, отличный от всех других видов чая, называемый **пху-эр-ча**. Он растет на дереве; свойства теплого, имеет приятный запах. От сих гор и самый город Пху-эр-фу получил название. **Лу-ча-шань;** обширный горный кряж в 650 ли от Пу-эр-фу на юг по левую сторону реки Лань-цан-цзян. На сих горах во множестве растет чай пху-эр-ча, называемый в Кяхте **пурча**. < **Ча-шань;** цепь гор от Чу-сюн-фу на восток. На сих горах растет чайное дерево, с которого собирают *пху-эр-ча*²⁸.

В это свое произведение Н.Я. Бичурин включил и раздел «Прибавления», в котором имеется специальная статья «Чайное растение»²⁹. Никита Яковлевич решил просветить своих читателей, рассказав не только о тех местностях в Китае, где произрастает чай, но и о выращивании чайных деревьев, сборе урожая и приготовлении чая к продаже, его транспортировке и, наконец, о правилах заваривания чая. С этим разделом я предлагаю читателю ознакомиться, поместив его в виде специального Приложения к моей статье.

В 1848 г. Н.Я. Бичурин опубликовал другой свой замечательный труд — «Китай в гражданском и нравственном состоянии». И здесь любознательный читатель обнаружит раздел «Пища», в котором рассказывается о том, как питался китайский народ в различных провинциях своей страны, и здесь автор не забыл упомянуть о чае. «По окончании стола обыкновенно берут ивовые зубочистки — точно такие, какие подают к столу в Португалии, закуривают трубки, пьют по чашке крепкого чая, который способствует переварению жирных яств, жуют арек³⁰ и расходятся»³¹.

Многие из членов Русской духовной миссии хотели, чтобы чай выращивался и в России. К.А. Скачков, выдающийся знаток сельского хозяйства Китая, пытался вырастить чайное дерево в Петербурге. Но эксперимент кончился неудачей. Он же опубликовал статью «О морской доставке чая из Китая»³². В течение XVIII—XIX веков чай доставлялся в Россию караванами через Монголию. По аналогии с Великим Шелковым путем этот маршрут и был назван «Чайным путем».

Впервые в России чай был посажен в Никитском ботаническом саду в 1814 г. В Западное Закавказье чай был завезен в 1846 г., а первая чайная плантация была заложена (в 60-х годах XIX века) в районе Озургети.

Замечательное отношение русского человека к чаю мы находим у великого русского писателя Ивана Александровича Гончарова. Ему довелось посетить Китай во время плавания на фрегате «Паллада» под командованием адмирала Е.В. Путятина. 11 ноября 1853 г. русский корабль возвратился из Японии в Шанхай. Не могу согласиться со знаменитым биографом И.А. Гончарова Анри Труайя, который пишет: «Скучая, Гончаров наблюдает за пестрой толпой, наводнившей этот наполовину азиатский, наполовину европейский город: бритоголовые китайцы, английские вывески над китайскими лавками, ящики с чаем на ведущих к порту улицах»³³.

А вот как этот эпизод путешествия описан самим И.А. Гончаровым.

«На другой день, 28 ноября (10 декабря) утром, встали и пошли... обедать. Вы не поверите? Как же иначе назвать? 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 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 Лондо-

не, потом в Капштате³⁴. Там простительно, а в Китае — такой чай, заваренный и поданный китайцем!

Что ж, нету, что ли, в Шанхае хорошего чаю? Как не быть! Здесь есть всякий чай, какой только родится в Китае. Всё 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 называются здесь пекое (pekoe flower)³⁵. 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 всё, 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 еще на нас, что мы пьем не чай, а какие-то цветы, вроде жасминов.

Оставляя, 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 Иоакимф 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 всё равно, похож 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 говорил 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 пекое flower, и притом заваривать, а не варить его, по своему обыкновению, как капусту³⁶.

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. сер. за фунт.

После обеда... виноват, после завтрака, мы вышли на улицу; наша отель стояла на углу, на перекрестке. Прямо из ворот тянется улица без домов, только с бесконечными каменными заборами, из-за которых выглядывает зелень. Направо такая же улица, налево — тоже, и все одинакие. Дома все окружены дворами и большею частью красивые; архитектура у всех почти одна и та же: всё стиль загородных домов... Между прочим, я встретил целый ряд носильщиков: каждый нес по два больших ящика с чаем. Я следил за ними. Они шли от реки: там с лодок брали ящики и несли в купеческие дома, оставляя за собой дорожку чая, как у нас, таская кули, оставляют дорожку муки. Местный колорит! В амбарах ящики эти упаковываются окончательно, герметически, и идут на американские клипперы или английские суда³⁷.

Китайцы — живой и деятельный народ: без дела почти никого не увидишь. Шум, суматоха, движение, крики и говор. На каждом шагу попадаются носильщики. Они беглым

и крупным шагом таскают ноши, издавая мерные крики и выступая в такт. Здесь народ не похож на тот, что мы видели в Гонконге и в Сингапуре: он смирен, скромен и очень опрятен. Все мужики и бабы одеты чисто, и запахов разных меньше по улицам, нежели в Гонконге, исключая, однако ж, рынков. Несет ли, например, носильщик грудку кирпичей, они лежат не непосредственно на плече, как у нашего каменщика; рубашка или кафтан его не в грязи от этого. У него на плечах лежит бамбуковое коромысло, которое держит две дощечки, в виде весов, и на дощечках лежат две кучи красиво сложенных серых кирпичей. С ним не страшно встретиться. Он не толкнет вас, а предупредит мерным своим криком, и если вы не слышите или не хотите дать ему дороги, он остановится и уступит ее вам. Всё это чисто, даже картинно: и бамбук, и самые кирпичи, костюм носильщика, коса его и легко надетая шапочка из серого тонкого войлока, отороченная лентой или бархатом. Заглянешь в ялик к перевозчику: любо посмотреть, тянет сесть туда»³⁸.

И это «скупчая, наблюдая»!!!

* * *

В 1884 г. А.А. Соловцов заложил чайную плантацию недалеко от Батуми. На основе этой плантации в 1892–1896 гг. К.А. Поповым была построена одна из первых чайных фабрик в России. С середины 1890-х годов чай фигурировал в договорах мастеровых и ремесленников с предпринимателями как одна из трех составных обязательных частей заработной платы (жалованье деньгами, харчи, чай). В русский язык вошли такие понятия, как «чаевые», такие обороты речи, как «дать кому-либо на чай», «чай не пьешь, откуда сила». Владимир Иванович Даль приводит полтора десятка пословиц и поговорок, связанных с чаем. Открывает этот перечень такое выражение: «Ныне уж нет сбитню, а всё чаёк; не просят на водку, а просят на чай»³⁹. У Федора Михайловича Достоевского есть такое замечательное выражение одного из героев: «Свету ли провалиться, или вот мне чаю не пить? Я скажу, что свету провалиться, а чтоб мне чай всегда пить»⁴⁰.

Русский (грузинский) чай под названием «Русский чай Дядюшкина» в 1899 г. получил золотую медаль на Парижской выставке. К началу XX века Россия была самой чаепотребляющей страной мира. Чайные склады и магазины были открыты в Ростове-на-Дону, Казани, Уфе, Тюмени, Перми, Кургане, Челябинске, Томске, Омске, Барнауле, Красноярске, Иркутске, Бийске, Семипалатинске, Владивостоке, Ташкенте, Самарканде, Екатеринбурге, Киеве, Коканде, Тифлисе. Обороты чайной торговли достигали к этому времени нескольких сотен миллионов рублей в год. Одна лишь фирма Кузнецова накануне Первой мировой войны продавала чая на 50 млн руб. ежегодно, а фирма Высоцкого — на 35 млн руб.

С 1900 г. открыли Транссибирскую железную дорогу. Чай значительно подешевел, его употребление стало массовым. Новую ноту в русское чаепитие внесло появление самовара — отныне он главный участник русского чайного застолья, непременная принадлежность любого семейного дома. Александр Николаевич Островский писал: «В четыре часа по всему Замоскворечью слышен ропот самоваров. Если это летом, то в домах открываются все окна для прохлады, у открытого окна вокруг кипящего самовара составляются семейные картины...». Прекрасной иллюстрацией к этому стало полотно Б.М. Кустодиева «Купчиха за чаем».

Чай не знал и не знает социальных различий — он был любим и в великосветских салонах Петербурга, и в деревенской избе, топившейся по-черному, его пили в трактирах Мещанской слободы и в фешенебельных ресторанах. Чаепитие в России нечто большее, чем просто застольная традиция — это образ жизни, черта национального характера, символ хлебосольства и гостеприимства...⁴¹ «Чай играл большую роль в общественном и семейном быту. За парой чая в трактирах заключались купцами сделки на огромные суммы, его пили на общественных собраниях, за чаем отдыхали извозчики, мастеровые, для чего во множестве существовали чайные»⁴².

Широким распространением в нашей стране чайный куст обязан основателю Батумского ботанического сада, ученому Александру Николаевичу Краснову (1862–1915). Совершая экспедиции в Японию и Китай, он привозил семена и саженцы редких растений, в том числе и наиболее перспективных сортов чая. В результате в 1900 (1901) г. первые чайные плантации появились в России в Краснодарском крае, близ Сочи. Через шесть лет крестьянин И.А. Кошман уже начал продавать чай, выращенный на плантации близ селения Солох-Аул в Краснодарском крае.

До начала Первой мировой войны площадь чайных плантаций в России составляла всего 182 га. Незнание агротехники чая, неудачный подбор сортов и технологии ферментации привели к тому, что долгое время получаемый продукт был низкого качества. Военное ведомство закупало этот продукт для солдат, и поэтому его называли «солдатским чаем».

Чай в те времена ценился в Москве очень дорого. За полтора фунта (1 фунт равнялся 409 граммам) чая среднего качества давали шкурку соболя. Даже в начале XIX века продавали лучший цветочный китайский чай по 10–12 рублей ассигнациями за фунт. Это были весьма внушительные деньги — на них можно было купить три-четыре коровы. Отсюда такие большие прибыли у чайной фирмы «Братья К. и С. Поповы».

Причина же такой дороговизны была простой. Выращивали чай практически только в Китае, и потому китайские чаеводы могли держать монопольно высокие цены на свой эксклюзивный товар. Да и сама покупка чая была сопряжена с немалыми трудностями. В разных провинциях Китая есть свои ассоциации чаеводов и чаоторговцев. Помимо того, что китайские торговцы порой отказывались принимать в оплату русские золотые и серебряные монеты, само производство чая держалось под строжайшим секретом. До 1842 г. китайские порты были закрыты для захода иностранных судов, тем самым оставался только сухопутный путь для торговцев, через Азию и Россию. Этим и воспользовался русский предприниматель Константин Абрамович Попов. Несмотря на все затраты и тяготы долгого пути, русский купец получал солидный доход от перепродажи чая английским, голландским и немецким коллегам.

Благодаря Константину Попову чай в России стал доступен людям всех социальных слоев. Жизнь К.А. Попова, может послужить примером для многих предпринимателей. Родился он в посаде Большие Соли. В тринадцать лет, как и многие в те времена ярославские отроки, начал работать в Петербурге у крупного виноторговца. Мальчик был весьмамышленный. Уже через пять лет он служил приказчиком в чайном магазине. Скопив с братом Семеном небольшой капитал, он открыл на Невском проспекте свой магазин чая. Торговля шла бойко. Расширяя ассортимент, Константин Попов занялся и оптовой торговлей. К 195-летию выдающегося предпринимателя, купца 1-й гильдии, «чайного короля» России на его родине в Некрасовском краеведческом музее была открыта экспозиция.

В 1863 г. Поповы арендовали в Китае у города Ханькоу чайную плантацию и фабрику. Вскоре чай фирмы «Братья К. и С. Поповы» продавался в 90 городах России. Через Петербург Поповы вывозили чай в Западную Европу, ко двору пяти европейских королей. Высшим достижением было открытие собственных торговых предприятий в Китае и в традиционно «чайной» стране — Великобритании. Английская чайная церемония «five-o clock tea» — это чай между вторым завтраком и обедом, его пьют с молоком.

Известный, особенно старшему поколению, грузинский чай — также заслуга фирмы Поповых. Семёна Константиновича давно привлекала идея разводить чай в России, а не возить его из Китая. В 1893 г. он выкупил несколько обширных участков земли в местечке Чаква, неподалеку от города Батуми, и посадил там первые чайные кусты. В дело было вложено около миллиона рублей. Для выращивания чая К.А. Попов пригласил из Китая мастера-чаевода Лю Чжэньчжоу (русская транскрипция тех лет: Лау Чжэньчау). Вместе с ним на пароходе приплыли еще десять мастеров-китайцев, а в трюме лежали тщательно упакованные в тюки десять тысяч черенков чайных кустов и несколько сотен пудов семян. Уже

через семь лет, в 1900 г., в Париже на Всемирной промышленной выставке русский чай фирмы Попова, выращенный на Чаквинских плантациях китайцем Лю Чжэньчжоу, получил первое место и Большую золотую медаль как лучший чай в мире.

Получая большие прибыли, не забывали Поповы и о меценатстве. Потомственный почетный гражданин посада Большие Соли, Константин Абрамович прославился благотворительностью в Москве, Петербурге и Костроме. Заработав свой первый миллион, он в родных Солях жертвовал на строительство храмов, образование. Сам он не имел образования, но понимал значение его для будущих поколений. До сих пор стоит построенное на его средства Николаевское двухклассное приходское ремесленное училище, в котором бесплатно обучались грамоте и ремеслу дети всех сословий. Помимо основных общеобразовательных предметов, Закона Божия, чтения церковной и гражданской литературы, церковного пения, были введены предметы трудового обучения: швейное, сапожное и башмачное дело.

Учредитель постоянно интересовался делами учебного заведения. Учреждал премии молодым дарованиям. Им были построены земская больница и богадельня, ремесленное училище и общественный банк — жаль, что до сих пор местные жители не установили памятник своему соотечественнику — «чайному королю» и великому меценату.

В 1913 г. потребление чая на душу населения составляло 413 граммов в год. Далее, 1917–1923 гг. можно назвать чайным периодом в России в связи с жесткими ограничениями на употребление спиртных напитков после 1917 г. и национализации огромных запасов чая. В самые трудные годы гражданской войны и интервенции в Москве был создан единый орган, ведавший заготовкой, распределением и торговлей чаем в стране, — Центрочай.

Лю Цзежун, сын китайского чаевода Лю Чжэньчжоу, в возрасте пяти лет приехал с отцом в Россию. Отец его долгое время работал в России. Поэтому Лю Цзежун успел окончить физико-математический факультет Петербургского университета, жениться на русской девушке. Он преподавал математику в реальном училище. Был активным участником революционного движения⁴³. Поэтому, когда во время революции его отец, управлявший чайными плантациями, был объявлен «классовым врагом», Лю Цзежун обратился к В.И. Ленину. Он объяснил вождю мирового пролетариата, какой вред преследованием Лю Чжэньчжоу может быть нанесен чайному делу в России⁴⁴. Уже 16 апреля 1918 г., через месяц после переезда в Москву, В.И. Ленин рассматривал проект декрета о чае, а 19 апреля 1918 г. этот документ был подписан. Согласно ему были установлены четкие правила распределения и торговли чаем, а также цены на него, зависимые не от сорта чая, а от классовой принадлежности покупателей. Рабочие, особенно члены профсоюза, получали чай бесплатно, а представители буржуазии должны были платить за него максимально высокую цену.

Лю Чжэньчжоу продолжил свою работу и даже был награжден орденом, а сын его вскоре после кончины В.И. Ленина возвратился в Китай. Там он был одним из первых ученых, кто попытался по документам воссоздать историю отношений Китая с Россией⁴⁵.

Конечно, большинство тех, кто профессионально изучает китайскую культуру, кого называют китаеводами, любят пить китайский чай и учатся у китайских коллег чаепитию. Во-первых, нужно знать, в какие сезоны года, какой чай следует пить. Во-вторых, как покупать, как хранить, как заваривать чай. Выдающийся китаевед XX века академик Василий Михайлович Алексеев был знатоком чаепития по-китайски. Вот как об этом рассказывает его дочь М.В. Баньковская в своем Послесловии к вышедшему в 2000 г. переводу В.М. Алексеевым сборника новелл китайского писателя XVII века Пу Сун-лина «Странные истории из Кабинета неудачника» («Ляо Чжай чжи и»). Эта часть Послесловия носит название «Умеете ли вы пить китайский чай?»

«...“Разброс точек” среди друзей-читателей Ляо Чжая велик, и, можно представить их как большую и очень пеструю толпу людей, которых объединяет одно драгоценное свойство — интерес к чужому, непривычному.

Мне кажется, что в основе этого свойства лежит что-то простое, вкусовое. Есть люди, которые, хлебнув китайский зеленый ароматный чай, решительно заявляют: “наш лучше” и отодвигают чашку. Чаще всего, такой человек не станет и читателем китайской литературы. Действительно, мы привыкли пить чай с бутербродами и печеньем, а китайский чай для этого совершенно не годится. Зато годится для многого другого, и в китайской литературе, пишет Алексеев, “большое место занимает непривычное нам обильное потребление чая для углубления наслаждения природой и интенсивности наслаждения”. Помните, Цяо Нян («Цяо Нян и ее любовник») при свете белой луны и редких звезд велит служанке заварить чашечку круглого чая, дабы насладиться чудесной ночью, и в примечании Алексеев со вкусом поясняет, что круглый чай — самый лучший, редкостный, его государи жаловали придворным, а “заварить чашечку” значит положить листья прямо в чашку, залить кипятком и накрыть другой, меньшей чашкой, чтобы потом, не снимая, а лишь отодвигая ее, отхлебывать по глоточку зеленоватый настой. Чай не уступал вину ни в быту старого Китая, ни в литературе. “Поэзия чая” — так назывался спецкурс, выделенный Алексеевым из общего курса китайской поэзии. Как образцы Алексеев предлагал слушателям короткие фразы вроде следующих: “Горы кругом... В чайном дыму забываюсь в безмолвии”; “Чай смывает мрак души и заботы”; “Вместо вина другу — тонкое прихлебывание чая”; “Чай и саморастворение в стихах”; “Прекрасный чай всегда уподоблялся красавице” и еще, особо звучащая, — “Чайный дымок колеблет седины друзей, от которых ушли [умерли] общие друзья”... Какие уж тут бутерброды, “печенье к чаю”! И так ведь во всем, и надо бы помнить этот “чайный дымок”, читая Ляо Чжая, и стараться не умозрительно, а вкусово воспринимать стародавнее его новшество. “Настоящее новшество, — убеждал Алексеев, — как всегда и везде, не может быть понято без известного рода революции, которая должна освободить место новой идее в нашем фонде зрелых и слишком застывших мыслей” — вот бы и размыть эти “застывшие” горячим пахучим — круглым! — чаем...»⁴⁶

Итак, мы остановились на судьбах китайского чая в России в XVII — начале XX столетия. А как в то же время развивались выращивание чайных кустов и деревьев, а также торговля чаем в самом Китае? Ответ на эти вопросы мы находим в справочнике China Year Book за 1926 год.

Интересующий нас раздел ежегодника так и называется «Чай». И он начинается с исторического экскурса.

«Чай это всеобщий напиток китайцев, потребление которого достигает 5 фунтов⁴⁷ в год на душу населения. Думается, что наиболее раннее употребление чая в Китае, было скорее в качестве овощной приправы, чем напитка, использование чайных листьев как приправы, имеет место и в наши дни у шаньсийцев и бирманцев. Бретшнейдер⁴⁸ упоминает, что в Ча-пу⁴⁹ — специальном исследовании о чае, опубликованном между десятым и тринадцатым веками — сказано, что император Вэньди (589–605 гг.) получил рекомендацию от одного настоятеля буддийского монастыря пить отваренный *мин* (листья чая) как лекарство от головной боли. Привычка пить отвар специально приготовленных листьев должна рассматриваться как имеющая сравнительно недавнее происхождение. В восьмом веке мы имеем первое несомненное свидетельство того, что чай стал обычной сельскохозяйственной культурой, из источников династии Тан мы узнаем, что он облагался имперским налогом»⁵⁰.

Далее следует повествование о сортах чая, способах его выращивания и сбора, а так же о реализации готовой продукции.

«Чай как растение произрастает преимущественно в провинциях Хунань, Хубэй, Фуцзянь, Цзянси, Аньхой, Чжэцзян, Гуандун и Юньнань; основными портами, через ко-

торые он экспортируется, служат Ханькоу (черный чай и черный и зеленый кирпичный чай), Цзюцзян и Фучжоу (черный чай). Ханчжоу, Нинбо, Цзюцзян, Саньтяо (зеленый чай). Чай будет черным или зеленым в зависимости от способа приготовления. Он выращивается небольшими гнездами на приусадебных участках, его плантации практически неизвестны. Листья обрываются членами семьи⁵¹ и высушиваются на солнце, затем они предаются посреднику, который подвергает их обжигу. Для зеленых чаев листики прогреваются почти сразу же после того, как они собраны, и высушиваются быстро после того как они вручную закручены и зажаты в шарики. Обычно бывает три сбора листьев чая: в начале апреля, когда молодые листики покрыты белесым налетом (ограниченная выработка известная как высший сорт черного чая), в середине мая и вновь в августе»⁵².

Анализируя производство чая и торговлю им на китайском рынке, автор данной статьи отмечает: «Производство чая берет свое начало в Фучжоу в период 70-х годов. Торговля быстро расцветала, принося различные успехи, и три фабрики, оснащенные английским оборудованием, были полностью загружены в течение нескольких лет до 1891 г. С этого года начался постепенный упадок вследствие экономических причин: из-за перенесения российского рынка торговли чаем на берега Янцзы в соседние города Цзюцзянь и Ханькоу. Торговля в Фучжоу постепенно увяла, и все три иностранные фабрики были вынуждены закрыться...

Русские фирмы в Ханькоу, Цзюцзяне и Фучжоу производили высококачественный кирпичный чай, изготавливавшийся, главным образом, путем обветривания его специальными веялками отдельно от чая и с применением чайной пыльцы, привозившейся из Индии и с Цейлона, а также благодаря применению гидравлики при упаковке»⁵³.

Не забыл автор этого очерка в справочнике упомянуть и о цветочных чаях. В нашей стране сегодня весьма популярен «молихуа ча» — жасминовый чай. Он был известен и сто лет тому назад.

«Ароматизированный чай готовится на чайных фабриках в Фучжоу путем нагревания определенных видов цветов вместе с листьями чая. Четыре вида цветов используются на чайных фабриках в Фучжоу: 1) белый жасмин, 2) *чу лан* — один из видов орхидей, 3) *шуйгуй* и 4) *юй лан* — особый вид магнолии (*Magnolia conspicua*). Из-за нынешней депрессии на экспортном рынке зеленого чая был очень малый спрос на эти цветы, и цены на них упали до беспрецедентно низкого уровня...

Сравнительно часто ароматизированный цветами чай употребляется в Северном Китае. Он обычно производится на основе высококачественных сортов зеленого чая, черный чай не ароматизируется. Снижение запроса на зеленый чай может, таким образом, повлиять и на рынок ароматизированных чаев»⁵⁴.

Говоря об экспорте китайского чая, автор данной статьи подчеркивает: «В 1924 г. Великобритания заняла первое место: ее импорт черного чая достиг 4 596 174 гонконгских долл., Турция, Персия и Египет закупали зеленый чай на общую сумму 3 082 348 гонконгских долл. Россия все еще остается вне чайного рынка.

Министр иностранных дел в разное время заявлял протесты русскому послу⁵⁵ по поводу чрезмерных долгов за китайский чай»⁵⁶.

Интересные данные о русской торговле китайским чаем содержатся в книге члена-корреспондента АН СССР, возглавлявшего советское торгпредство в Пекине, а затем ставшего первым директором Института Дальнего Востока АН СССР (1967–1985) Михаила Иосифовича Сладковского «Очерки экономических отношений СССР с Китаем»⁵⁷.

М.И. Сладковский вскрыл причины нарушения баланса в русско-китайской торговле. «После отмены меновой системы кяхтинской торговли и разрешения русского правительства на расплату купцами за покупаемые товары деньгами, золотом и серебром, соотношение между стоимостью ввоза и вывоза товаров через Кяхту стало меняться в пользу китайских товаров. Вывоз русских товаров стал стремительно сокращаться»⁵⁸. Существеннейшую роль в этом процессе сыграла торговля чаем. Дело в том, что «после отмены русским

правительством запрета завозить китайский чай морем через Одессу. Морская торговля между китайскими портами (Кантон, Шанхай) и Одессой стала для России односторонней. Привоза из Кантона или Шанхая главным образом байховый чай, русские купцы были вынуждены для оплаты его завозить в Китай наличные деньги, золото или серебро, поскольку русские товары морем из европейских портов почти не завозились из-за жесткой конкуренции и засилья в китайских портах западноевропейских и американских фирм»⁵⁹.

Для Китая экспорт чая играл существенную роль в его внешней торговле. Поскольку Великобритания расширяла чайные плантации в Индии и на Цейлоне, то она существенно пополнила свой импорт чая за счет этих стран. При подписании русско-китайского Санкт-Петербургского договора 12 февраля 1881 г. китайская сторона, стремясь увеличить русский чайный экспорт, предложила в статье 16 договора исправить вывозные таможенные тарифы так, чтобы «вывозные пошлины, взимаемые ныне с некоторых сортов чая низшего качества, в размере одинаковом с пошлинами на чай высшего достоинства, будут уменьшены соразмерно со стоимостью этих низших сортов чая»⁶⁰. Это способствовало существенному росту русского импорта кирпичного чая через Кяхту⁶¹.

Интересно наблюдение М.И. Сладковского о реэкспорте к 1914 г. русскими предпринимателями китайского чая в Синьцзян и приграничные районы Северо-Восточного Китая⁶². «В истории русско-китайской торговли, — отметил Михаил Иосифович, — наивысший ввоз чая в Россию был в 1915 г. Под влиянием мировой войны импорт чая в Россию снизился»⁶³.

После создания СССР торговля нашей страны с Китаем постепенно возрастала. Уже в 1923–1924 гг. из Китая было вывезено 6 133 тонны чая, за которые наша страна заплатила 5 736 000 руб.⁶⁴ Так что приведенное нами выше высказывание из опубликованного в 1926 г. английского справочника — *«Россия все еще остается вне чайного рынка. Министр иностранных дел в разное время заявлял протесты русскому послу по поводу чрезмерных долгов за китайский чай»* — абсолютно не соответствует действительности. Это была обычная английская ложь о России, начало которой было положено еще во второй половине XIX века, когда шла «Большая игра в Азии». Так называлась схватка Российской и Британской империй за территории и сферы влияния на Азиатском континенте. Этой лжи в различной форме хватает и сегодня. Конечно, всякая ложь раздражает. Мы воспринимаем ее как оскорбление нашей страны, а значит и каждого из нас. Иногда на нее хочется ответить словами замечательного английского писателя Ричарда Олдингтона⁶⁵, прозвучавшими в 1929 г. в его романе «Смерть героя»: «Дивная старая Англия. Да поразит тебя сифилис, старая сука, ты нас отдала на съедение червям...»⁶⁶. Но мы — люди вежливые, поэтому отвечаем русскими пословицами: «Кто о ком за глаза худо говорит, тот того боится» и «Клеветники на том свете раскаленные сковородки лижут»⁶⁷.

Приложение

Н.Я. Бичурин. Чайное растение

Чайное растение есть достопримечательное произведение в прозябаемом царстве Южного Китая, ибо лист сего растения, под названием чая, в торговле составляет самую важную статью китайского отпуска за границу. Чай по свойствам и качествам почвы имеет неодинаковую доброту, и более по сей доброте, нежели по своему образованию, делится на многие виды. Но лучшие чаи приготавливаются в небольшом количестве, и довольно редки, и посему даже качественные их названия в народе мало известны. Чай, приготавливаемый для общего потребления, имеет разные видовые названия, но сии названия в России мало известны, потому что русскими купцами, торгующими в Китае, и донныне не приняты.

В статье под названием *Естественное состояние*⁶⁸, хотя означены все места, на которых собирается хороший чай преимущественно перед другими местами, но, судя по

важности предмета, не считаю излишним еще собрать таковые места под одну точку зрения. Следуя по карте по губерниям в политическом их расположении, мы заметим, что:

1) *В губернии Ань-хой.*

В области Ань-цин-фу по горе Минь-шань собирается превосходный чай, называемый *лун-цзин-ча*; в области Хой-чжеу-фу по горе Хуан-шань собирается чай, известный в Китае под общим названием *сун-ло-ча*, а у нас под названием *зеленого*. *Цяо-ше* — птичий язык, *лянь-синь* — росток в плоде лотоса, *инь-чжень* — серебряные иголки суть лучшие виды помянутого чая. В области Нин-го-фу собирают хорошие чаи по горам Цию-шань и Я-шань.

2) *В губернии Цзянь-су.*

Целая область Цзю-цзян-фу производит чай, но лучший собирается по горе Лу-шань.

3) *В губернии Фу-цзянь.*

В области Чжан-чжеу-фу собирают превосходный чай по горе Лун-шань.

4) *В губернии Чже-цзян.*

В области Шаосин-фу собирают чай по горе Жи-чжу-лин, а в области Тхай-чжеу-фу по хребту Тхьянь-шань, в области Цюй-чжеу-фу получают превосходный чай с горы Фан-шань.

5) *В губернии Ху-нань.*

Чайное растение разводится в областях Чан-ша-фу, Юн-чжеу-фу и Юн-шунь-фо, и как сие растение, по низменности местоположения, не имеет вкуса, нужного хорошим чаям, то наиболее готовится в плитах, по форме которых по-китайски называется чжуань-ча, а в переводе от слова в слово: *кирпичный чай*. Впрочем и кирпичные чаи имеют подразделение между собою по отношению к внутренней их доброте.

6) *В губернии Сы-чуань.*

Чайное растение разводят в областях Чен-дэ-фу и Чун-цин-фу, но лучший, даже перед всеми местами в целом Китае, чай собирается в Я-чжеу-фу по хребту Мын-шань и в Цзя-дин-фу по горе Э-мэйшань.

7) *В губернии Юнь-нань.*

Чай собирается в области Пху-эр-фу по горным хребтам Пху-эр-шань и Лу-чанашь, в Чу-чюн-фу по горному хребту Ча-шань, в Юн-чан-фу по горе Мын-тхьянь-шань.

8) *В губернии Гуй-чжеу.*

Чайные усадьбы разведены в областях: Сы-нань-фу, Ши-цян-фу, Да-дин-фу и в округе Пьхин-юань-чжеу.

Исключая Юнь-нань, во всех прочих губерниях чай собирается с древесистого растения, имеющего от одного до двух футов вышины, в губернии Юнь-нань, напротив, чай собирается с дерева, которое толщиной бывает в два охвата, а в высоту несколько десятков футов. И как сей чай наиболее собирается в области Пху-эр-фу, то и носит общее название *пху-эр-ча*, а в Кяхте известен под названием *пурча*.

Из климатического обзора чайных усадеб Китая открывается, что чайный кустарник разводится между 24 и 31 градусами, а чайное дерево само собою растет между 23 и 34 градусами северной широты. Здесь следовало бы сообщить сведение о разных видах чайного растения и о качественном его разнообразии, зависящем от местоположения и почв, но для сего потребно личное объяснение с хозяевами чайных усадеб, что и в самом Пекине трудно сделать. Книжные сведения о чайном растении ограничиваются общими правилами, как разводится, собирается, готовится, сохраняется и употребляется собираемый с него лист, известный в России под названием чая⁶⁹.

Посадка чайного растения

Чайные семена для посадки собираются уже созревшие, что обыкновенно бывает в сентябрьской луне. Высушив семена перед солнцем, перемешивают их с мокрым пес-

ком, всыпают в корзину и покрывают соломой для предохранения от мороза. Семена, тронутые морозом, не дают ростков. В половине мартовской луны сажают их в тенистом месте — под тутовыми или бамбуковыми деревьями, потому что чайное растение боится солнечного жара. Для посадки выкапывают круглые ямки — в двух футах одну от другой, и землю в них перемешивают с черноземом. Ямка должна иметь не более трех футов окружности и одного фута глубины. В каждую ямку сажают от 60 до 70 семечек и засыпают землею, толщиной в один с небольшим дюйм. Во время засухи поливают водою, в которой рис промывается. Дикую траву, вырастающую в ямках в первые два года не выдергивают, уже на третий год начинают пропалывать ямки и окучивать корни чайного растения землею, которая смочена уриною и перемешана с пометом шелковичных червей, но только не в большом количестве, дабы не повредить молодым корешкам. На четвертый год можно собирать чай. Вообще для посадки чайного растения избирают тучные горные покати, на которых не могла бы вода задерживаться, а если доведется садить на ровном месте, то по обеим сторонам ряда ямок проводят глубокие борозды для стока воды. Как скоро вода в изобилии проникает до корня, то растение неизбежно погибнет. Покажи для усадеб должны быть обращены к югу, а обращенные к северу не годятся, почему на одной и той же горе есть большое различие в местах. Между чайными кустами сажают только хорошие деревья, каковы суть: *Olea fragrans*, *Armeniaca vulgaris*, *Magnolia julan*, александрийская роза, вечно зеленеющие кедр и бамбук. Сии деревья достаточны прикрывать чайное растение от инея и снега и защищать от солнечного зноя. Можно подле чайных растений садить разные пахучие цветы, но оно не терпит близ себя гряд с огородным овощем, потому что гряды углублены на полфута от поверхности земли и вместо поливания наполняют водою, которая в почве далеко проникает в стороны.

Сбор чая

Ощипка чайного растения производится в конце мартовской, но более в первой половине апрельской луны. Можно и повременить дня два, чтоб чайному листу дать время войти в силу. Такой чай вдвое пахучее и сверх того прочнее к сбережению. Лист с молодых веточек бывает мягок, и потому не опасности, хотя бы и перерос несколько. Чай собирают на рассвете, а с солнечным восходом прекращают работу. Сощипывают росточки ногтем, чтоб пальцами не помять их, и немедленно бросают в чистую воду, дабы чай от прикосновения руками не потерял чистоту и свежесть⁷⁰.

Росточки твердые, имеющие вид птичьего языка, считаются лучшими. Первые росточки и первые развернувшиеся листочки составляют отборный чай, листочки в тех же кустов, но второго сбора считаются ниже, а далее еще ниже.

Приготовление чая

Чайный лист при снятии с дерева не имеет большой пахучести, а усиливают ее через выпаривание в чугунных котликах. Впрочем как чай не выдерживает большого огня, то не надобно жарить его долго. Равным образом не должно в котлик накладывать его много, потому что в сем случае трудно вымешивать ровно. Если передержать чай в котлике, то от излишнего разгорячения он теряет пахучесть. Котлик для выпаривания чая должен быть чугунный, выполированный и несколько подержанный. Чай, по принятии запаха от нового чугуна, теряет свою пахучесть, почему котлик, назначаемый для выпаривания чая, употребляется только для согревания чистой воды. Огонь для выпаривания чая разводится древесными прутиками, и лист и пень дерева не годятся. От поленьев огонь бывает лилеен, а от листьев скоро вспыхивает и вдруг гаснет. Чай, снимаемый с кустарника, немедленно выпаривают, а в котлик кладут от 4 до 8 лан, неодинаково. Сначала употребляют легкий огонь, потом исподволь усиливают его, а между тем, во время выпаривания, непрерывно и весьма проворно мешают чай палочкой. Выпаривание прекраща-

ется, как скоро чайный лист начнет издавать пахучий запах. Таким образом приготавливается черный чай, известный у нас под названием байхового.

Приготовление зеленого чая иначе производится. При сощипывании отделяют отвердевшие ветки и устаревшие листья, а отбирают только молодые листочки и отщипывают у них вершинки и стебельки, от которых чайный листок легко пригорает. В продолжение выпаривания один человек веером отмахивает горячий пар. Если упустить сие, то чай пожелтеет, а с сим вместе изменится и цвет, и пахучесть, и вкус его. По окончании выпаривания высыпают чай из котликов на лотки или фарфоровые блюда и расстилают тонким слоем, причем веером проворно отмахивают горячий пар, а между тем, пока чай влажен, руками переминают его, отчего листочки как бы свертываются. После сего вторично всыпают чай в котлики, подсушивают на легком огне и убирают на сбережение.

Надушивание чая

Обработанный чай надушается пахучими цветами разных дерев, каковы суть *Olea fragrans*, жасмины, роза *Centifolia*, дерево померанцевое, *Camelia*, мошкатная роза (**мо-сян**), *Armeniaca vulgaris*. На три части чая берут одну часть цветов, и то и другое накладывают в кувшин через слой, и когда кувшин наполнится, то плотно завязывают его бумагою и ставят в котле с водою на огонь. Когда снятый с котла чай остынет, то отделяют его от цветов, завертывают в бумагу и подсушивают над огнем. Лучший чай не терпит пахучих цветов, а напротив, портится от них, почему надушают только средственный чай, и притом не в большом количестве. В Европе сие поддельное благовоние приписывают чаю.

Сбережение чая

Чай имеет чистый вкус, весьма легко изменяющийся от восприятия всякого постороннего запаха. Чтобы сохранить чай от порчи, надобно держать его в теплом и сухом месте, в чистом и свободном воздухе, потому что как от холода и сырости, так и от спершегося теплого воздуха он повреждается во вкусе, а еще более не терпит быть поблизости пахучих вещей. Обработанный чай — для сбережения — надобно ссыпать в фарфоровые кувшины и плотно завязывать, чтобы не выдохся или не повредился от сырого воздуха, хранить близ жилых комнат, в которых воздух всегда теплый и свежий, ставить на возвышенном месте. Чай не терпит писчей бумаги. Она составляется в воде, и посему много в себе содержит сырости. Чай, пролежав одну ночь в бумаге, принимает в себя запах ее, а свой вкус совершенно теряет. Чай для ежедневного употребления надобно держать в чайнице, обернутой сухим листом водяного бамбука и крепко заткнутой пенькою, ставить на столе, в отдалении от вещей, издающих какой-либо запах. Но чай в большом количестве надобно держать в фарфоровом кувшине, который бы вмещал от 10 до 20 гиннов и был обернут сухим листом водяного бамбука в несколько рядов. Сверх того чай должен быть самый сухой и свежий, притом плотно лежал бы в кувшине и накрыт был толстым слоем сухих листьев водяного бамбука, а чтобы воздух не мог проходить внутрь, кувшин нужно крепко заткнуть пенькою и сверху придавить большим новым кирпичом. Таким образом сберегаемый чай без порчи может пролежать до нового чая.

Заваривание чая

При заваривании чая должно наблюдать пять правил.

1) Брать хорошую воду, потому что от худой воды вкус чая портится. Для заваривания чая вода горных ключей есть лучшая, речная считается второю, а если доведется употреблять колодезную, то нужно очищать ее через вычерпывание.

2) Для согревания вводы употреблять горшочек серой глины, а для наливания чая фарфоровый чайник, но в последнем случае белая фарфоровая чашка лучше чайника⁷¹, Сверх сего при наливании воды на чай должно соблюдать чистоту. Если поблизо-

сти будет запах сырого мяса, рыбы, прели, масла или сала, то истинный вкус чая совершенно пропадет.

3) Избегать помеси. Чай имеет нежное свойство, и легко воспринимает всякий посторонний вкус. Если наливать в прикосновении с чем-нибудь пахучим, пряным, горьким или сладким, то вкус чая делается смешанным то есть как будто отзывается чем-то.

4) Чай хорошо настаивается, если налить прокипевшею водою, а не кипучею. Кипячение воды для чая должно происходить постепенно. Оно начинается проскакивающими пузырьками наподобие рыбьих глаз, потом показывается со всех сторон, подобно бьющему роднику, наконец вода начинает клубиться, подобно волнам. Это трехкратное кипение без живого огня быть не может, а живым огнем называется пыл горящих дровяных углей. Вода, согреваемая на мозглых и курящихся дровах, весьма портит вкус чая.

5) Перед наливанием кипятка на чай надобно теплою водою смыть пыль с чая и согреть, и таким образом отнять у него отзыв дымом. Чайник и чашку также надобно выполоскать чисто и вытереть досуха, а потом наливать чай. Таким образом приготовленный чай совершенно удерживает и вкус, и цвет, и запах свой.

В самом Китае чай употребляется в трех видах: в листьях, в порошке и в экстракте. В России употребляют только первый вид чая, к которому причисляется и кирпичный, но в употреблении поступают вопреки строгим предосторожностям, соблюдаемым в Китае. В Кяхте есть обыкновение свидетельствовать чай, принятый из китайского магазина, и сие свидетельство заключается в следующем: приказчик — с дозволения хозяина — железным совком прокалывает каждое место насквозь, и делает сие с большою исправностью, потому что вынутый совком чай предоставляется в его пользу. Потом просверленные таким образом ящики с чаем заширивают⁷² в размоченные сыромятные кожи, от которой чай до такой степени портится, что в Иркутске свежий чай иногда пить невозможно. Впрочем, такое свидетельство чаев еще не распространено на лучшие чаи.

Вообще должно заметить, что обработка чайного листа существенно заключается в выпаривании сырости, смывании нечистоты и уничтожении снотворного (наркотического) и наводящего скуку под ложечкою свойства его.

* * *

Таким образом, публикация Н.Я. Бичуриным его монографий «Статистическое описание Китайской империи» (1842) и «Китай в гражданском и нравственном состоянии» (1848) предоставила русской читающей публике к середине XIX века полную информацию о китайском чае. Повлияло ли это на торговлю китайским чаем в России? Думаю, что да. Для этого были свои причины. Русско-китайская торговля все еще была сосредоточена в Кяхте.

Что касается торговли чаем, то он первоначально завозился в Кяхту торговыми казенными караванами, которые в XVII — начале XVIII века главным образом доставляли из Китая шелк и ревень. Как отметил М.И. Сладковский: «Из других товаров, завозимых казенными караванами, можно отметить драгоценные камни, фарфоровую, серебряную и лаковую (деревянную) посуду и, наконец, чай, вывоз которого, однако, получил развитие лишь в конце XVIII столетия»⁷³.

Говоря о середине XVIII века, М.И. Сладковский, показал, что «среди китайских товаров, вымениваемых в Кяхте, первое место занимали хлопчатобумажные и шелковые ткани, а затем шелк-сырец, сахар-леденец, табак, чай, бадьян, занавески и другие второстепенные товары»⁷⁴.

Даже в 70-х — 80-х годах XVIII века «чай являлся еще второстепенной статьей русского ввоза. Байхового чая⁷⁵ в этот период ввозилось около 12 500 пудов, а кирпичного — несколько более 17 000 пудов. Однако употребление чая быстро возрастало не только среди азиатского, но и европейского населения России»⁷⁶. Лишь в самом конце XVIII

столетия «главное место среди ввозимых китайских товаров стали занимать товары народного потребления (китайка, сахар, табак и, наконец, чай»⁷⁷.

Если же обратиться к «бичуринским» временам, то чай занял по всем показателям лидирующие позиции. Чай стал завозиться в Россию из Западного Китая, причем если в 1842 г. байхового чая было завезено 449 пудов, а кирпичного 3 151 пуд⁷⁸, то «русский ввоз чая через Кяхту почти удвоился» и в период 1801–1830 гг. достиг 143 200 пудов⁷⁹. В 1825–1850 гг. среди китайских товаров, завозимых через Кяхту, главное место принадлежало чаю. «К середине XIX столетия на долю чая приходилось около 95% от стоимости товаров, ввезенных из Китая через Кяхту»⁸⁰.

Н.Я. Бичурин дважды побывал в Кяхте, когда ехал в Китай и когда возвращался. Затем он провел в Кяхте почти два года, подготовил учебник китайского языка для открытой там школы. У него было много друзей среди кяхтинского купечества⁸¹, а это была читающая публика, получавшая петербургские журналы и книги⁸². Общась с ними, Н.Я. Бичурин, вероятно, решил своим трудом о «чайном растении» не только просветить читателей, но и воздействовать на качество и ассортимент завозимых китайских чаев.

1. Его Величество Чай / Редакция русскоязычного журнала «Китай». Пекин: Хуабao чубаньшэ, 2011.
2. Там же. С. 2.
3. Там же. С. 5.
4. Там же.
5. Там же. С. 6.
6. История Китая с древнейших времен до начала XXI века: в 10 т. Т. III: Троецарствие, Цзинь, Южные и Северные династии, Суй, Тан / отв. ред. И.Ф. Попова, М.Е. Кравцова. М.: Вост. лит., 2014.
7. Подробнее о Лу Юе и его книге см.: Его Величество Чай. С. 180–181; *Игнатович А.Н.* Чайное действо. М., 2011. С. 20–27. Там же см.: переводы японских трактатов о чае (с. 373–443).
8. История Китая с древнейших времен до начала XXI века. Т. III. С. 783.
9. История Китая / под ред. А.В. Меликсетова. 3-е изд., испр. и доп. М.: МГУ; Оникс XXI век, 2004. С. 182.
10. Там же. С. 186.
11. *Демидова Н.Ф., Мясников В.С.* Первые русские дипломаты в Китае. М.: Вост. лит., 1966.
12. *Малявин В.* Повседневная жизнь Китая в эпоху Мин. М.: Молодая гвардия, 2008. С. 138–139.
13. Речь идет о посольстве Василия Старкова. См.: Русско-монгольские отношения 1636–1654: Сб. документов / сост. М.И. Гольман, Г.И. Слесарчук. М., 1974. Док. № 28.
14. *Попов К.А.* О чае и его приготовлении русскими в Китае. М.: Тип. И.Н. Кушнерова, 1870. Здесь дано описание сортов и видов чая, рассказано о разведении чайных кустов, сборе, приготовлении, упаковке чая, а также о кирпичных чаях и китайской торговле чаем. Думаю, что эту книгу (35 с.) стоило бы переиздать и в наши дни, получив разрешение от потомков автора.
15. Русско-монгольские отношения 1636–1654. С. 129.
16. Avery Martha. The Tea Road: China and Russia Meet Across the Steppe. Beijing: China Intercontinental Press, 2004.
17. Ibidem. P. 113–115.
18. *Петров В.П.* Албазинцы в Китае. Вашингтон: Изд-во кн. магазина Victor Kamkin, 1956. С. 36.
19. *Леонтьев А.Л.* Уведомление о чае и шелке: Из китайской книги «Ван боу кюань» называемой. СПб, 1775. 46 с.
20. О нем см.: *Мясников В.С.* Пекинские письма доктора Кирилова // *Мясников В.С.* Кастанальский ключ китаеведа. Т. 4: Квадратура китайского круга. М.: Вост. лит., 2014. С. 207–236.
21. *Скачков П.Е.* Очерки истории русского китаеведения. М.: Наука, 1977. С. 146, 323, сноска 22.
22. О нем см.: *Скачков П.Е.* Указ. соч. С. 138.
23. Эта работа, судя по пометам на полях, была написана автором в марте—апреле 1826 г.
24. У В.И. Даля мы находим термин *произрастенье* — растение, всё что растет на корню, одеваясь зеленою. См.: *Даль В.И.* Толковый словарь живого великорусского языка: в 4 т. Т. 3: «П». М.: Русский язык Медиа, 2006. С. 487.

25. Замечания о Китае Николая Ивановича Вознесенского. 1829. Пекин — В лист. 198 л. ЦГА Татарстана. Ф. 10. № 832. Март—апрель 1826 г. Л. 1118–1122.
26. Бичурин Н.Я. Статистическое описание Китайской империи: в 2 частях. М.: Восточный дом, 2002.
27. Сун есть общее название хвойных деревьев.
28. Цит. по: Бичурин Н.Я. Статистическое описание Китайской империи. С. 54–57, 60–62.
29. Там же. С. 336–343.
30. Арек — вероятно, один из видов жевательного табака.
31. Бичурин Н.Я. Китай в гражданском и нравственном состоянии. М.: Вост. дом, 2002. С. 376–377.
32. «Голос». 25.10.1882. О его работах по чаеоторговле см.: Скачков П.Е. Очерки... С. 429.
33. Труайя А. «Миллон терзаний» Ивана Александровича Гончарова. М.: Центр Рудомино, 2012. С. 69.
34. Капштат (англ. Cape Town) — морской порт, который был главным городом Капской колонии — британского владения в Южной Африке.
35. Рекое (англ.) — высший сорт черного чая.
36. Тема чаепития привлекала внимание и наших европейских коллег. См., например: *Calthorfe, J.* The gentle art of tea drinking in China // *Tien-hsia monthly*. 1939. № 8. P. 319–326; *Bodde, D.* Early references to tea drinking // *Journal of the American Oriental Society*. 1942. № 62. P. 74–76; *Goodrich, L.C., Wilbur C.M.* Additional notes on tea // *Journal of the American Oriental Society*. 1942. № 62. P. 195–197; *Blofeld J.E.C.* Tea drinking in China // *Journal of the Royal Central Asian Society*. 1945. № 32. P. 74–76. — Примеч. В.М.
37. См.: *MacGregor, D.R.* Some early British tea-clippers // *Mariners Mirror*. 1948. № 34. P. 67–82, 184–198, 280–293. — Прим. В.М.
38. Гончаров И.А. Собрание сочинений: в 8 т. Т. 3: Фрегат «Паллада». Очерки путешествия в двух томах. Том второй. М.: Гослитиздат, 1953. С. 105–109.
39. Даль В.И. Толковый словарь живого великорусского языка. Т. 4. С. 580–581.
40. Достоевский Ф.М. Записки из подполья // *Достоевский Ф.М.* Полн. собр. соч.: в 30 т. Т. 5. С. 174.
41. Интересная сцена чаепития описана Михаилом Чеховым в его книге «Вокруг Чехова». Как то ранним утром примерно в 5 часов поутру А.П. Чехов, М. Чехов и В. Гиляровский возвращались из гостей. Шли пешком по ночной Москве. Захотелось выпить чаю. «Дядя Гиляй» предложил зайти в ближайшую чайную. Несмотря на ранний час в чайной было довольно много народа: ломовые извозчики пили свой утренний чай. В. Гиляровский решил подшутить над одним из возниц. Но его затея не была понята и чуть не привела к столкновению писателей с ломовиками. // Чехов М.П. Вокруг Чехова. Встречи и воспоминания. М.: Московский рабочий, 1981. С. 87–88.
42. Беловинский Л.В. Иллюстрированный энциклопедический историко-бытовой словарь русского народа: XVIII — начало XX в. М.: Эксмо, 2007. С. 739–740.
43. Ларин А. Г. Китайские мигранты в России. М., 2009. С. 73–90.
44. О Лю Цзэжуне и его отце см.: Друг издадека / сост. Л. Каландаришвили, Б. Пирадов. Батуми, 1958.
45. Письма, полученные из России в годы царствований Кан-Си и Цянь-Лун: Архивные материалы на русском языке из бывшего Императорского дворца / пер. на кит. Ван Чжи-сян; ред. рус. текста Лю Цзе-жун. Пекин, 1936.
46. Пу Сун-лин. Странные истории из Кабинета неудачника / пер. с кит., предисл., статьи и коммент. акад. В.М. Алексеева; сост., подготовка текста, послесловие М.В. Баньковской. СПб: Петербургское Востоковедение, 2000. С. 754–755.
47. Английский и американский фунт равен 453,592 г.
48. Эмилий Васильевич Бретшнейдер (1833–1901), врач Русской духовной миссии в Пекине, китаевед. Подробнее см.: Скачков П.Е. Очерки... С. 179–181; Шевчук С.В. Эмилий Бретшнейдер — врач, китаевед, ботаник // Немцы в Санкт-Петербурге: Биографический аспект. СПб.: МАЭ РАН, 2015. Вып. 9. С. 302–308. — Примеч. В.М.
49. Другое название «Трактата о чае». — Примеч. В.М.
50. China Year Book. 1926. P. 581.
51. В Отделе Востока Эрмитажа хранятся западные альбомы XIX—XX вв. В одном из них я обнаружил китайскую картину, показывающую сбор чая китайской семьей. На ней изображено чайное дерево, под которым на разостланных белых полотнищах расположилась китайская семья. На дереве же маленькие обезьянки обрывают листочки и сбрасывают их вниз. Членам семьи остается только подбирать этот урожай и укладывать его в мешки. — Примеч. В.М.
52. China Year Book. P. 681.
53. Там же.

54. Там же. Р. 683.
55. Вероятно, имеется в виду Лев Карахан. До 1924 г. все державы, имевшие дипломатические представительства в Китае, назначали во главе их не послов, а посланников. После заключения Л.М. Караханом 31 мая 1924 г. советско-китайского Соглашения об общих принципах для урегулирования вопросов между Союзом ССР и Китайской республикой состоялся обмен нотами относительно учреждения посольств и обмена дипломатическими представителями в ранге послов (см.: Советско-китайские отношения 1917–1957. Сб. документов. М.: Вост. лит., 1959. С. 82–85, 93–94). Таким образом, СССР первым поднял ранг своего представителя в Китае. Подробнее см.: *Капица М.С.* Советско-китайские отношения. М., 1958. С. 122–123. — *Примеч. В.М.*
56. China Year Book. Р. 684. В 1927 г. китайские власти грубо нарушили иммунитет советских дипломатов в Китае (см.: Советско-китайские отношения 1917–1957... С. 116–132). Это привело к разрыву дипломатических отношений между двумя странами. См. также: *Крюков В.М., Крюков М.В.* Весна и осень революционной дипломатии: Первое десятилетие советской политики в Китае. Т. 2: 1922–1926 гг. М.: Памятники исторической мысли, 2015.
57. *Сладковский М.И.* Очерки экономических отношений СССР с Китаем. М.: Внешторгиздат, 1957.
58. Там же. С. 113.
59. Там же.
60. Русско-китайские договорно-правовые акты (1689–1916) / под общ. ред. акад. В.С. Мясникова. М.: Памятники исторической мысли, 2004. С. 123.
61. Соответствующие таблицы см.: *Сладковский М.И.* Указ. соч. С. 117–119, 124.
62. Там же. С. 160, 163, 165.
63. Там же. С. 165.
64. Там же. С. 205.
65. Aldington Richard, 1892–1962.
66. *Олдингтон Р.* Смерть героя / пер. Н. Галь. М., 1976. С. 32.
67. Пословицы русского народа: Сборник В. Даля: в 3 т. Т. 1. М.: Русская книга, 1984. С. 354.
68. См.: *Бичурин Н.Я.* Статистическое описание Китайской империи... Ч. 1. С. 54.
69. Чайное растение по-китайски называется *ча*, а приготовленные для питья листочки называются *ча-е*, что значит: *чайный лист*. Монголы последние два слова слили в слово *чай* и сообщили сие русским купцам *Tbé* — европейское название чая заимствовано, по уверению католических миссионеров, от жителей китайской губернии Фуцзинь.
70. Сие говорится о сборе лучшего чая.
71. Чай, делаемый в чайнике, несколько отзывается прелью, почему китайцы вместо чайника употребляют чайную чашку с крышкою, которую вполнину накрывают налитый чай. У нас, наоборот, ставят чайник над огнем в самоваре.
72. Заширивать, заширить цыбик или ящик с товаром, *сиб*. Зашивать в *ширу* (китайск.?) в кожу, *шкуру*. *Даль В.И.* Толковый словарь... Т. 1: А–З. С. 66.
73. *Сладковский М.И.* Указ. соч. С. 47.
74. Там же. С. 69.
75. Наименование «байховый» происходит от китайского слова «бай-хо», что значит «оптовый». К этому виду чая относится черный чай, продаваемый в крупной упаковке.
76. *Сладковский М.И.* Указ. соч. С. 70.
77. Там же.
78. Там же. С. 88.
79. Там же. С. 83.
80. Там же. С. 91.
81. В 1830–1831 гг. Н.Я. Бичурин по заданию Министерства иностранных дел предпринял поездку в Кяхту, где с помощью монгольского переводчика перевел монгольско-русский словарь. Еще одну поездку в Кяхту он осуществил в 1835–1837 гг., чтобы организовать там училище китайского языка. Для этого учебного заведения, программа которого впервые в России предусматривала обучение живому китайскому языку, Н.Я. Бичурин написал китайскую грамматику на русском языке и составил пространную программу 4-летнего обучения. При подготовке «Китайской грамматики» (СПб, 1835) Н.Я. Бичурин использовал и китайские, и европейские пособия.
82. *Мясников В.С.* Пекинские письма доктора Кирилова // *Мясников В.С.* Кастальский ключ китаеведения. Т. 4: Квадратура китайского круга. М.: Наука, 2014. С. 207–236.