

Олег Губарь

Пара чая для одессита

Еще задолго «до исторического материализма» Одессу величали чайной столицей России. И в самом деле, сто лет назад через одесский порт прошло 4 млн 750 тыс. кг чая, а через санкт-петербургский только 3 млн 160 тыс. Для сравнения заметим, что на рубеже 1820-1830-х в наш город поступало лишь около 25 тысяч фунтов чая ежегодно, которые и потреблялись на месте.

Чай доставлялся преимущественно морским путем, причем главным его экспортером была Англия, вывозившая индийские и цейлонские сорта. Другим основным поставщиком, фактически реэкспортером, была Австрия, а кроме того – Турция, Греция и Египет. Незначительное количество элитного чая транспортировалось из колоний Голландии и Бельгии. И только китайские чаи шли через Кяхту, длинным сухим путем, но после открытия Суэцкого канала и создания Добровольного флота они приходили в Одессу морем.

Чай не сразу завоевал сердца одесситов. Скажем, в пушкинские времена в жаркий сезон тут пили главным образом крайне дешевое вино, разбавленное водой, что было в традициях значительной части населения – уроженцев стран Средиземноморья. Для греков, итальянцев, французов, арнаутов, югославян привычным напитком (помимо вина) был скорее кофе, нежели чай. Немцы и австрийцы предпочитали пиво. Россияне – квас. С конца 1820-х стали возникать заведения искусственных минеральных вод. Регулярными потребителями чая в это время были разве что евреи.

Однако постепенно чай взял свое. В начале 1850-х численность городских обывателей достигла ста тысяч, значительную часть их составляли уже выходцы из внутренних губерний, привычные

к трактирной жизни. В это время привоз чая возрос примерно до килограмма в год на душу и даже несколько больше. Число трактирных заведений, в первую голову – чайных трактиров, резко увеличилось. Во время Крымской войны даже простонародье степенно обсуждало известия с театра военных действий в чайных заведениях известного в свое время содержателя Афанасия Федотыча Алексеева. При этом эмоциональные чаевники манипулировали стаканами, ложками, заварными чайниками, пепельницами, выстраивая из них редуты, батареи, бастионы и вообще моделируя поля сражений.

Чайной улицей Одессы изначально была Греческая, где располагались лучшие магазины, торговавшие чаями разного разбора (то есть сорта) – Капитанаки, Денегри и др. Позднее самая престижная чаеоторговля – Гавриила Крапивина – помещалась в доме Вагнера на Екатерининской. В третьей четверти позапрошлого века одесситы познакомились с чаями не только из Китая, но даже из Японии и с острова Ява. Из китайских в ассортименте были представлены семь сортов черного, пять цветочного, четыре – лянзина, пять – зеленого, и три – желтого. Чаи эти доставлялись из южнокитайского порта Кантон (Гуанчжоу). Преподавательница латыни медицинского института Т.А. Лаврова пересказала мне когда-то одну считалочку, каковую одесские гимназисты младших классов зазубривали для запоминания географических названий:

Пекин, Нанкин и Кантон
Сели вместе в фаэтон
И поехали в Шанхай
Пить китайский вкусный чай.

Чай был действительно отменный. А мы теперь любой зеленый чай типизируем как просто зеленый. Потому, очевидно, нас и впрямь следует называть чайниками, то бишь дилетантами. А настоящие гурманы «раньшего времени» умели почувствовать разницу между жемчужным и высоким ханским, шанхайским и фучанским. Тогда же в таможенных управлениях зарубежья появились и так называемые титестеры – дегустаторы чая. Зачем

они, собственно говоря, этим занимались? А дело в том, что надо было не пропустить дорогой сорт, задекларированный как дешевый, – для снижения взимаемой пошлины.

О том, что хороший чай был недешевым удовольствием, свидетельствует, скажем, тот факт, что гостиничный или санаторный самовар обходился в 5 руб. в месяц, а это немало по тем временам. А потому чай издавна фальсифицировали, причем не только на Малой Арнаутской. Спитой чай закупался у дворников трактирных домов, а затем высушивался, подкрашивался и реализовывался этим самым... ну, чайникам.

О том, насколько ценился в Одессе хороший чай, повествует следующее курьезное газетное объявление: «Похищены у меня десять полуящичков чаю на 600 рублей серебром. Прошу господ воров доставить мне обратно, за что получают с благодарностью половину стоимости, т. е. ТРИСТА РУБЛЕЙ СЕРЕБРОМ. Потомственный почетный гражданин Николай Моццо» («Одесский вестник», 1866, № 55).

Чайные магазины оформлялись на уровне лучших ювелирных, а сам процесс купли-продажи обставлялся не хуже подлинной чайной церемонии. Можно было, скажем, приобрести заранее расфасованные в элегантные чайницы чаи знаменитых фирм Высоцкого, Поповых, Перлова, Боткина, «Караван» и др. Вместителища эти изготовлялись из дерева с позолотой, жести, картона, стекла, фарфора, фаянса и даже хрусталя, снабжались тисненой или литой изысканной фирменной атрибутикой. Металлические чайницы отделявались изнутри оловом, деревянные, как правило, запирались на замочек. Здесь продавались и обтянутые шелком китайские чайницы с изображением сказочных драконов, пагод, фонариков, изделия из фарфора – «принадлежности к чаю»: чашки, блюдца, сахарницы и проч. «Чашки легки, как пух, и тонки, как писчая бумага», – говорит современник («Одесский вестник», 1866, № 190).

А какой же чай без сахара? Сахар продавался в тех же чайных магазинах. (И кстати, существует легенда, будто название нашего эксклюзивного танца «7.40» означает всего лишь... стоимость пуда сахара. Такая цена и в самом деле оставалась в XIX веке неизменной довольно долго.) Приказчики пользовались специальны-

ми машинками, раскалывающими сахарные головы на кусочки устраивающей клиента величины. Упаковка тоже превращалась в некое священнодействие, в обряд. Сахар аккуратно подбирали специальной лопаточкой, а затем тщательно заворачивали в особую плотную синюю бумагу, которая так и называлась – сахарная.

Но вернемся в трактирные заведения. Чай подавался стаканами, порциями и парами. Обыкновенно спрашивали пару чая. Это означало, что половой должен принести на подносе два чайника: один с заваркой, другой – с кипятком, тогда как порция составляла один чайник с готовой смесью. В России, впрочем, под парой разумели чай и сахар к нему. Пузатые трактирные чайники обычно расписывались аляповатыми алыми розами. Сколько было их (и – ими, чайниками) бито на застольных полях брани! Вот лишь один эпизод: «В трактир «Севастополь» вошел некий Александр Копейкин и заказал себе порцию чая и хлеб. Когда пришлось расплатиться, то Копейкин заявил, что у него денег нет; вследствие этого между ним и трактирным половым возникла ссора, перешедшая в драку, во время которой служитель бросил Копейкину в голову чайник, разбившийся вдребезги. На голове Копейкина обнаружены значительные ушибы и раны. Он доставлен в Городскую больницу» («Одесский вестник», 1890, № 33).

Кстати, в одесских чайных трактирах когда-то шли на любые ухищрения, дабы потрафить посетителям, и нелегально разливали водку в те самые заварные пузатые чайники, расписанные кустодиевскими розанами.

В ходу у простонародья были луженые чайники из красной меди, латунные, медные, иногда и жестяные чайные кружки. Нижним чинам в ряде местностей полагалось чайное довольствие (приказы по военному ведомству 1891 и 1900 годов). Аристократия предпочитала изящные чайные приборы мануфактуры Веджвуда в Англии, фабрики Гарднера в Твери, Императорского фарфорового завода в Санкт-Петербурге, заводов фарфорового монополиста Кузнецова (скушавшего в 1891-м и марку Гарднера), сервизы из Мейсена, хотя изначально даже в третьей четверти XIX столетия на самых вершинах социального олимпа чай пили стаканами. Чай становился прямо-таки национальным напитком, а ведь в XVIII еще столетии кое-кто полагал, что из чайных

листов следует делать салат (хотя русское слово «чай» происходит от монголо-татарского «цай», и выходит, что влияние Орды изредка бывало конструктивным).

Дошло до того, что в 1899 году в Северной Пальмире стала издаваться еженедельная газета «Чайный вестник», а в Южной еще раньше появились мобильные чайные трактиры, так сказать, самовары на колесах! На маевках вся Одесса гоняла чаи в приморских районах: сотни самоваров закипали тогда на дачах «Ланжерон», «Флора», «Отрада» и проч.

Чтобы представить себе хотя бы частично материальный мир чаепитий в Одессе лет эдак сто назад, я побывал в гостях (уже не впервые!) у гостеприимной четы Бронз – Иосифа Львовича и Валентины Константиновны. В их доме годами составлялась блестящая коллекция изысканных домашних чайных принадлежностей. Множество элегантных чайных приборов известнейших отечественных и зарубежных фабрикантов фарфора и фаянса; сахарницы, чайницы, розетки для сладостей, столовое серебро и т. п. Особое внимание обращает на себя чайная посуда одесского торгового дома Петрококино, причем не ширпотреб из их универсального магазина, а эксклюзивная, домашняя, из родового гнезда по улице Троицкой, 18. Посуда, перешедшая к Валентине Константиновне от матери...

Любили пить чай в Одессе. И умели.

