

ИЗ ИСТОРИИ СОВЕТСКОГО ЧАЯ



Значение этого рынка трудно переоценить. Ведь для широких потребительских масс подобные продукты давно стали привычной частью рациона. Напитки, получаемые из этих продуктов, чрезвычайно популярны на всей территории России. Подобные пристрастия некоторые психологи объясняют климатическими особенностями нашей страны, на значительной территории которой длительное время сохраняется весьма низкая температура воздуха. Так как данный рынок, особенно это касается чая,

имеет весьма сложную историю развития в нашей стране, которая так или иначе оказывает влияние на покупательские предпочтения, а следовательно на ассортимент оптовых фирм, на усилия, необходимые для продвижения на отечественный рынок новых сортов и видов чая и кофе, то необходимо хотя бы кратко рассмотреть ее основные этапы.

В советские времена страна успешно развивала собственное чаеводство в южных районах. На территории Грузии культура чая начала внедряться еще в сороковых годах XIX века. Впоследствии было построено большое количество специализированных предприятий, которые и занимались получением чая, как из отечественного, так и из зарубежного сырья. Такие предприятия состояли из подразделений по первичной переработке чайного листа, а также по расфасовке и прессовке натурального чая.

Кроме производства основного вида продукции - черного байхового чая (рассыпной со скрученными листочками), было освоено производство зеленого байхового (кок-чай), зеленого кирпичного (лао-ча) и черного плиточного чая. Здесь необходимо отметить, что если черный или зеленый байховый чай изготавливали из основного сырья, то для изготовления черного плиточного чая использовали крошки и высевки, оставшиеся от сортировки байхового чая. Зеленый же кирпичный чай приготавливали из грубого листа, собираемого осенью после сбора основного сырья (флешей) или весной во время подрезки растений.

Выращивались в основном гибриды китайской разновидности, которые образовывали местную популяцию. Причем были получены селекционные сорта-популяции - "Грузинский-1", "Грузинский-2", "Зимостойкий", сорт-клон "Колхида" и другие. По урожайности они на 25-60 % превышали не сортовые насаждения. Специальные научные учреждения занимались проблемами разведения чая, одним из крупнейших являлся Всесоюзный НИИ чая и субтропических культур. Созданы были и активно использовались различные машины и агрегаты для сбора, первичной обработки и производства чая : чаесборочные, чаеочистительные машины, чаеподрезочные аппараты.

В 1976 году площадь чайных насаждений составляла более 76 тысяч га, валовой сбор листа с промышленных плантаций 375 тысяч тонн, а средняя урожайность около 50 центнеров с 1 гектара (1). Первичная переработка чайного листа была сосредоточена в трех союзных республиках - РСФСР (Краснодарский край), Грузии и Азербайджане. Причем именно на Грузию приходилось около 95 % валового сбора чайного листа. Данная отрасль пищевой промышленности имела весьма высокую динамику роста производства. Если в начале семидесятых имелось 77 фабрик первичной переработке чая, то через пять лет это число увеличилось еще на семь фабрик. Производство же чая достигло к 1975 году более 82 тысяч тонн. Таким образом, уже в те годы при производстве составляющая импортного сырья достигала 30 % от общей массы произведенного чая (1). Необходимо заметить, что многие методы сбора и переработки чая оставляли желать лучшего. Уже на этом этапе в других странах мира применяются специальные меры по организации производства элитных марок чая.

В Советском Союзе, хотя и получены были качественные сорта чая, но ввиду низкой ориентации на вкусы покупателя, а также по причине отсутствия необходимых средств разведение данных элитных сортов не сопровождалось выделением различных (по качеству) групп чая и продвижения его на рынок.

Сортовой расфасованный чай выпускался на 11 чаеразвесочных фабриках страны, причем его производство достигало к середине семидесятых более 129 тысяч тонн. Чай выпускался на предприятиях в самых различных районах страны - на Московской чаеразвесочной фабрике (16 тысяч тонн в год), Рязанской (14 тысяч тонн), Иркутской (13,6 тысяч тонн), Самаркандской (20 тысяч тонн), Тбилисской (20 тысяч тонн) (1).

В 1975 году выпуск черного байхового чая составил 90 тысяч тонн, зеленого байхового - около 32 тысяч тонн, черного плиточного - около 8 тысяч тонн, зеленого плиточного - 10 тысяч тонн. Потребление чая на душу населения составляло 508 г, большая часть которого приходилась на сортовой расфасованный чай.

На указанных выше предприятиях применялись поточные линии скручивания чайного листа, чаеупаковочные аппараты разработана технология переработки чайного листа методом глубокого и быстрого замораживания, освоен был также выпуск чая в упаковке для разовой заварки. С 1977 года начат был выпуск желтого чая, обладающего повышенной биологической активностью.

Лучшими сортами чая являлись, прежде всего, "букеты" - "Букет Грузии", "Краснодарский букет", "Букет Азербайджана". Они соответствовали высоким международным стандартам. Сорт "Экстра" отличался отсутствием тонкого аромата, хотя, как правило, и обладал "полнотой вкуса". Импортируемый из Индии и Цейлона чай поступал в продажу под названиями "Индийский" и "Цейлонский". Главными же мировыми производителями чая в 1974 году были такие страны как Индия (более 30 % мирового производства), Китай (более 20 %), Шри-Ланка (13 %), Япония (6,5 %), Кения (3,4 %) и Индонезия (3,2 %) (1). Причем Советский Союз производил более 8 % мирового производства, - следует учитывать, разумеется, приведенные выше данные о значительном импорте в нашу страну зарубежного сырья для производства чая.

Таким образом, главными производителями данного продукта являлись Индия, Китай и Шри-Ланка. В дальнейшем структура мирового производства менялась, соответственно менялась и советская чайная отрасль.

СКАЗАНИЕ О “ЧИФИРЕ”



Чай — был жизнью советских лагерей, ее духовным пополнением и главным поставщиком витаминов в обессиленное тело зэка. Этим поставщиком был чай грузинский, потому что все другие чаи как в зоне, так, впрочем, и на воле были кулинарно - биологической редкостью. В ожидании ареста будущий зэк вшивал его в фуфайку, рассыпая чай в вате, “хоронил” в шапке, перестегивая ее, в обшлагах рукавов, в ремнях, каблуках башмаков и т.д. Были и такие мастера, которые делали из чая черное, как смоль, варево, которым пропитывали рубашки и майки. Как только новичок переступал порог камеры или барака, к нему первым делом подлетали и спрашивали: “Принес ли чай?” В зонах и тюрмах было только и разговоров о том, где можно и через кого “подтянуть плитку шахны” (достать плитку чая), есть ли чай у “баландеров”, продается ли в тюрьме “дубаками” (надзирателями) и т.п.

Чай — был кровью “чифириста”. Зэк к нему так привыкал, что когда чая не было, наступало горе, сумерки, болела голова, трещали кости, замирало сердце...

В камерах начинались ссоры и драки и единственным “спасителем” и объединителем людей становился чай. Искали его везде, где только возможно: и в “сидорах” (вещевых мешках) — не завалились ли чайинки, перебирали пропахшую мочой и потом вату матрасов и подушек, так как там он, вероятнее всего, мог завалиться, ибо от частых “шмонов” (обысков) чай прячут именно туда. Найдя что-либо похожее на аинки, бережно собирали и кипятили. Чай пересыпали и заваривали нежно, как драгоценность. Рассыпанный чай не запахло было и собрать. Настоящий “чифирист” мог отдать за него все, что угодно, включая душу.

Чай кипятили много раз и так до бесконечности. “Три первых подъема” (первые три раза) — первяк, вторяк, третяк считались блатными (благородными), далее на подъем чай отдавался “чертям и пидорам” (самым низким кастам тюремной иерархии).

Но некоторые и слитую заварку не выбрасывали, а сушили и добавляли в настоящий чай — фальсифицировали. Этот фальсифицированный, зоновский чай обычно сплавляли “чертям” и “пидорам”, блатной же, обнаружив подвох, довольно круто расправлялся с поставщиком.

По советским раскладам, зэку было положено 50 граммов чая в месяц из ларька и по грамму в день в столовой. Получалось по три грамма в день дополнительно. При этом в тюрьме чаем не отоваривались. Учтем также и то, что не каждый месяц можно было купить пачку чая, так как многие наказывались лишением ларька. Да и к тому же в столовой чай не только по цвету являлся таковым, ибо давно там научились подавать “чай”, заваренный из старой заварки, которая запаривалась с содой.

В ларьке зэки, прежде всего, отоваривались чаем. “Черти” и “пидоры”, купив чай, должны были по “закону” передать его “блатным” и “мужикам” (заключенные не “воры”), потому как им настоящий чай пить не полагалось. В тюремном “шмоне” чай спасали в первую очередь. Поэтому его не запахло было прятать в “фуфлю” (анальное отверстие) “пидорам”, привязывать пакеты к мошонкам, опускать в целлофановых мешках в “параша”, хранить в “тузиках” (мусорных бочках) и т.д. Камеры, в которых имелись “курки для шалфея” (тайники для чая), считались особенно хорошими. Умевший доставать чай и знавший к нему дорогу, был одним из самых почитаемых людей в зоне и в тюрьме.

Раньше при допросах арестованный сразу просил “следока” принести ему плитку чая, только в этом случае он соглашался давать показания. На чай менялось все, из-за него

мучили, растлевали и даже убивали. Поэтому торговля “чайковским” (чаем) была важнейшей статьёй дохода работников зон и тюрем, а также и охраны, и конвойной службы. Охрана в большинстве комплектовалась из иножителей: в “русских” районах охранники нерусские, в русских — наоборот. Поэтому подкопить к дембелю денег, прикупить иногда водочки и прочее, можно было только продажей чая. В районах с большим количеством лагерей чай в магазинах днем с огнем было не найти, его получали либо в посылках (на воле из чая делали вытяжку, концентрат, которым начиняли конфеты, пропитывали оберточную бумагу, добавляли во все разрешимое к пересылке в зоны и тюрьмы), доставали через знакомых, спекулянтов и родственников. Чай в зоны проносили вольнонаемные и расконвоированные зэки.

Как только ни просматривали машины, детали, готовую продукцию и т.п., как только не обыскивали, какую только слежку не организовывали, чай проходил в зоны, скреплял и объединял людей, толкая их на разговор, отгоняя дурные мысли и не позволяя окончательно “съехать крыше”.

Чай в лагеря попадал и с помощью “кида”. Зоны и входящие в них объекты бывают обычно окружены сеткой противоклада, высотой 15-20 метров, препятствующей попаданию запрещенных предметов. На такой сетке всегда встречались “мертвяки” — не долетевшие до зоны пакеты с чаем, которые служили предметом частых пересудов среди зэков. Мастера киды — это непревзойденные спортсмены. Цена зоны повышалась, если туда можно было закидывать — забрасывать с размаху, с руки, с бега, с машин и мотоциклов. Для этой цели нередко использовали самострелы-арбалеты, переносные кидо-бросальные машины.

Если зона находится в лесу, такие машины обычно устанавливались на деревьях, и натяг — канатно-кожаные ремни — позволял перебрасывать через противоклад любой высоты. Кидали обычно в праздничные, воскресные дни, ночью, заранее оповещая о времени “кида”, а на территорию строящихся зэками объектов даже и в обычные рабочие дни. Удачный “кид” был настоящим праздником и радостью — шутка ли получить 2 кг чая сразу!

В “холодном”, “мертвом”, “безразличном” пространстве тюрьмы особо отмечены тюремные “святыни”: чай и сигареты. Чаепитие и курение -- не профанические действия, а центральные тюремные ритуалы, они объединяют заключенных в единую “семью”, в кризисное время (а в тюрьме всякое время может считаться кризисным) поддерживают целостность мира, не дают распасться времени и пространству, организуют зэковскую жизнь и наделяют ее сакральным смыслом. В рамках оппозиции жизнь – смерть как тепло – холод сигареты и чай являются знаками жизни и тепла, дают возможность обитателям “мертвого дома” почувствовать себя живыми людьми.

*Здесь нет ничего веселого
И грустного ничего здесь нет
От сброда сего бестолкового
Не услышишь ни “да”, ни “нет”,
Безразличье к всему привычное,
Согревает лишь только чай,
Сигаретка, посылка обычная,
Дружба вроде бы невзначай”*

– пишет заключенная из женской колонии.

Вокруг “чифирбака” объединяется арестантская “семья”. Совместная трапеза, так же как совместное курение, является знаком духовного родства заключенных.

Поскольку “чифирение” рассматривается как особый род наркомании, администрация тюрьмы негативно относится к этому ритуалу – действие таким образом переходит в разряд запретных, нелегальных, объединяющих “изгоев”. Разговоры, сопровождающие чаепитие, тюремные “базары” “о житье и бытье”, становятся также своего рода ритуализованным действием, в процессе которого “чужие” становятся “своими”. Экстремальные

условия переводят действие в разряд ритуальных и сакральных. [Подобное наблюдается в военном быту, когда и выпивка ("Налей, дружок, по чарчке, по нашей фронтовой"), и курение ("Давай, закурим, товарищ по одной") обретают особый непрофанический смысл.]

Вольное чаепитие и потребление спиртных напитков также ритуализовано, совместное принятие пищи скрепляет социальные связи. Но тюремное чифирение обладает максимумом сакральности, оно является и общением, и ритуалом.

*Чифирку на прищпане заварим
"Мусора" пока в шнифт не секут
От души мы себя раскумарим
И тоскливые мысли уйдут
А потом на двоих сигаретку
И "базар" – о житье и бытье
Кто-то вспомнит свою "малолетку"
Ну а кто о неверной жене...
... "Мусорок" у шнифта! Вот досада
"Вторячок" не успели поднять
Ведь одна в "КПЗ" есть отрада
Чифирнуть и "базар" погонять,
– пишет заключенный-рецидивист.*

Обстановка застолья различается в разных культурах, но для славянских культур характерно вкушение пищи за высоким столом – это воспринималось как "черта правильного, христианского поведения" соответственно в целом ряде обрядов, имеющих языческое происхождение, полагалось есть на земле или на полу.

Для тюремной субкультуры характерно чаепитие на полу – это обусловлено, в первую очередь, условиями тюремной жизни, но подобное физическое положение "на полу", "на земле" оказывается удобным жестом, выражающим социальное положение изгоя, находящегося на дне общества, ведущего себя вопреки традиционным правилам и нормам, поэтому оно бывает запечатлено в памятниках тюремного изобразительного искусства – на рисунках, изображающих тюремную жизнь.

В традиционном быту за еду благодарили Бога, было запрещено этикетом ругать еду.

Тюремную пищу, напротив, принято ругать. "Будь прокляты щи и бутырская каша – источники наших гастритов голимых", – пишет заключенная. Качество еды – не только политическая, но и "религиозно-этическая" категория: оценка тюремной пищи как несъедобной выражает негативное отношение к администрации тюрьмы, к собственному положению арестанта-невольника, но в то же время выражает и внутренний религиозный конфликт: арестанты противопоставляют навязываемым сакральным ценностям – собственные, они отказываются приобщаться к пище "врага", не признают его святынь, тем с большей благодарностью принимают собственную еду, в первую очередь – чай.

Многим народам известен обычай пить спиртные напитки вкруговую: "Необходимость равного причащения к спиртному напитку объясняется так же, как потребность делиться пищей и угощать гостей, – представлением о том, что пища и питье исходят от родовых богов и принадлежат всему роду в целом".

Вкруговую пьется чифир арестантами: "На радость всем – по кругу чифирбак, дым сигаретный и базар по фени". Мысль о том, что все тюремные блага (в первую очередь, святыни – сигареты и чай) в равной мере принадлежат всем арестантам, выражается как в круговом чаепитии, так и в ряде других тюремных традиций и табу, в частности, в тюремном запрете благодарить за "презенты". Когда один заключенный передает другому сигареты или чай, "святое", можно ответить "добро", но не "спасибо", потому что чай и сигареты – это "общак", они принадлежат всей арестантской семье в целом, а не отдельным личностям.