

М. ДАВИТАШВИЛИ • ЧАЙ НАШ ГРУЗИНСКИЙ



.....
МИХАИЛ
ДАВИТАШВИЛИ

**ЧАЙ НАШ
ГРУЗИНСКИЙ**





МИХАИЛ ДАВИТАШВИЛИ



ЧАЙ НАШ ГРУЗИНСКИЙ



ИЗДАТЕЛЬСТВО КОЛОС МОСКВА 1970



Scan AAW

В этой книге увлекательно рассказывается о том, как древняя чайная культура получила прописку в субтропиках Грузии, о славных делах грузинских мастеров производства чая, далеко обогнавших зарубежных чаеводов.

Мы привыкли к чаю, как к воде, и зачастую почти ничего не знаем о природе этого напитка и способах его производства, о его многообразных и замечательных качествах. Лишь очень немногие знают, что этот чудодейственный напиток предупреждает и лечит множество болезней, повышает работоспособность.

Книга хорошо иллюстрирована, рассчитана на широкий круг читателей.

Автор этой книги, вышедшей в Грузии в 1966 году на грузинском языке, Михаил Даниелович Давиташвили — один из старейших журналистов Грузии. За книгу «Чай наш грузинский» М. Д. Давиташвили удостоен премии Союза журналистов СССР.

ВМЕСТО ПРЕДИСЛОВИЯ



Сейчас вы прочтете книгу о вашем давнем знакомом, о чае. В самом деле, кому не известен чай! Однако, прочитав ее, вы удивитесь, как мало знали об этом чудесном растении и напитке.

Мой день начинается с чашки крепкого чая. Я давно уже знаю достоинства этого самого доступного сейчас после воды питья. Мой дед носил рубашку в заплатках, но слыл сельским аристократом, потому что пил настоящий дорогой чай. Не тот фруктовый чай, что продавался в брикетах, не деревенский грушевый и яблочный взвар, не отвар из малины или сухого липового цвета, весьма почитаемый в деревнях, и непонятно почему называемый чаем.

Дед понимал вкус чая и ценил чаепитие. Его деревянная изба, зимой и летом пахнущая медом, яблоками,

сосновой стружкой и сушеными травами, была открыта для всех. На столе всегда стоял самовар, горшок с сотовым медом, черепушки с творогом, с мочеными и свежими яблоками. Скуповатые деревенские мужики порицали деда за транжирство («Пал Матвев всю копейку на чай переводит»), однако всегда искали предлога заглянуть к деду, посидеть вокруг самовара.

Дед сам заваривал чай. Ополаскивал кипятком большой фарфоровый чайник и потом не спеша сыпал из серебряной обертки тот самый дорогой чай.

Из всех застольных разговоров, какие мне когда-нибудь приходилось слышать, самыми интересными были за дедовским самоваром. Чай пили из блюдец, не спеша, и разговоры были степенно-неторопливые. Чашка за чашкой. Часто, вопреки деревенскому порядку рано ложиться спать, разговоры шли до полуночи. Деревенские новости, рассказы: кто где был, что видел... Я сидел на задней лавке, к полуночи стол и пускавший на нем пары самовар казались мне кораблем, который вот-вот уплывет в открытое настезь окно. За самоваром иногда пели старинные песни. И за этим же столом я не один раз слышал от деда рассказ о чае.

Дед давно уже выпил свою последнюю чашку. На его поминках пили водку. Как это часто бывает, выпили много лишнего, нехорошо заспорили. Я подумал тогда: за самоваром такого никогда не случалось...

Внуку деда Павла довелось пить чай в разных местах земли: в русских чайных, возле дорог; в узбек-

ской чайхане; во Вьетнаме, где без чая не начнется ни один разговор; у костров в Сибири; в тундре, где путь за день меряют числом «чаевок». И не раз я вспоминал дедовские слова: «Устал — проси чаю», «Жарко — выпей чаю», «Хочешь согреться — пей чай».

Три года назад я был в Грузии и в первый раз увидел, как растет чай, как его собирают, как на фабриках чайный лист превращается в темное сыпучее вещество, хорошо всем знакомое.

В Тбилиси я посидел за столом в знаменитом Доме чая и познакомился с автором этой книжки Михаилом Давиташвили. Книжка тогда вышла на грузинском языке. Прочитав в переводе отрывки, я подумал: с каким интересом прочли бы ее в России. И вот теперь книжка в ваших руках.

Сейчас вы узнаете много интересного и поучительного. Вы узнаете, что происходит с человеческим организмом после чашки крепкого чая, узнаете, почему проясняется голова, легче работается. Станет понятной запись Толстого: «Я должен был пить много чая, ибо без него не мог работать. Чай высвобождает те возможности, которые дремлют в глубине моей души». Вы узнаете о лечебных свойствах напитка и об истории чая. Узнаете, как, где и по сколько пьют чай. Наверное, вы полагаете: мы русские — главные чаехлебы на земном шаре (я именно так думал). Оказывается, нет. Главные чаехлебы на земле — англичане, мы — где-то в середине длинного списка.

Наряду со множеством сведений из области медицины, истории и производства чая вы узнаете из книги и практические советы: например, как заваривать чай. Наука не хитрая, но вы увидите, что не умели как следует ни пить, ни заваривать чай.

Хорошо, если книга попадет и к продавцу «Чайной». Уж больно часто под этой вывеской нас потчуют чем-то ни вкусом, ни запахом на чай не похожим. «Где есть хороший чай — меньше пьют водку». Это старое и верное слово. И оно справедливо не только для «Чайной», но и для нашего дома. Ожидая гостей, вовсе не обязательно ставить рюмки на стол. Чашка чаю — лучшее украшение любой беседы и встречи. Но чай должен быть чаем — вкусным, пахучим, полезным.

Спасибо Михаилу Давиташвили за поучительный умный рассказ.

В. Песков



ДАЛЕКОЕ НАЧАЛО

Чай многогранен, чай многолик... Хорошо ли вы с ним знакомы?

В Тбилиси, в Министерстве пищевой промышленности Грузинской ССР есть комната, на двери которой написано: «Бюро по оценке качества чая». Сюда с семидесяти шести грузинских чайных фабрик поступают образцы продукции. Специалисты, называемые титестерами, определяют здесь качество каждой партии, устанавливая сорт и категорию.

По-английски «титестер» — значит «опробователь чая». Титестеры — это инженеры-технологи с особыми способностями дегустаторов. Техника пасует перед их искусством: приборы не могут заменить тонкий вкус, совершенное обоняние и главное большой опыт, профессиональную «вкусовую» память и обширные знания оценщиков чая. Перед дегустацией титестерам нельзя есть острые, пахучие блюда, пить спиртное, они не

моют руки пахучим мылом, после бритья не употребляют одеколон. Им нельзя простужаться, нельзя нервничать; ничто не должно отвлекать титестера во время его работы. Эта работа очень проста на вид и удивительна по результатам.

Вот на столе проб расставлены фарфоровые чашечки с напитком, он заварен в строго стандартном соотношении чая и воды. Ароматные струйки пара поднимаются ввысь. Титестер берет одну из чашек, вглядывается в цвет настоя... Не глотая, пробует на вкус... Слив настой из чайника, вдыхает запах оставшейся в нем влажной массы чаинок... и уверенно называет сорт.

Проверяют титестеры и так называемую «разварку» чая (вид гущи), и цвет разваренного листа, и «уборку» частиц сухого чая — однородны ли они по размеру, хорошо ли скручены. Для высшего сорта характерны частицы «золотого типса» — золотисто-желтые чаинки, полученные из почек молодого побега, для низких — «палки» (красноватые частицы стебельков позднего и более грубого листа). Все это позволяет уточнять оценку, выводить балл.

— Хелвачаурский, партия 1792, оценка 4,75 балла, Цулукидзеvский — 4,5 балла, Цхалтубский — 4,25 балла — выносят приговор титестеры.

Их работой руководит главный титестер Герман Иванович Георгадзе. Пока он может быть доволен: оценки от 4,25 до 4,75 балла определяют чай высшего сорта первой категории.

Наблюдая за работой титестеров, вспоминаешь слова одного из пионеров нашего чаеводства — агронома Ивана Николаевича Клингена. «Эти люди, — писал он, — решают в безмолвии кабинета, на кончике своего языка судьбы громадных партий на многие миллионы рублей; от того, насколько ошибется язык или изменит

обоняние знатока, зависит степень прибыли или убытка, а потому титестеры — это первые люди в чайном деле...»

Десятки лет отдали искусству изготовления чая грузинские титестеры Ш. А. Булеишвили, И. Д. Глонти, Г. И. Георгадзе, А. А. Карсанидзе, И. И. Галдавадзе. С любовью говорят они о чае — слушаем же.

...Много есть хороших напитков — прохладительных, питательных, целебных, и каждый по-своему ценен, по-своему знаменит. Но с напитком по имени «чай» не сравнится никакой другой: его знают, его любят миллионы людей во всех краях планеты, его пьют во всякое время года, во всякий час дня и ночи, как лакомство и как лекарство, за дружеской беседой и за рабочим столом. Чай — верный друг человека от детства до старости, он дает нам зарядку бодрости, бережет здоровье, он помогает нам жить!

Множество эфирных масел, ароматических смол, глюкозидов и других сложных соединений формирует высоко почитаемый знатоками чайный «букет». В скромных овальных листьях с мелкозубчатыми краями содержатся ценные, животворные вещества — танин, кофеин, теобромин, теофиллин, микроэлементы. Танин придает настою характерный терпкий вкус и разнообразные профилактические и целебные свойства; кофеин возбуждает сердечно-сосудистую систему, улучшая кровообращение и дыхание, повышая умственную активность, снимая нервную и мышечную усталость; теобромин и теофиллин расширяют сосуды и стимулируют функции почек; витамины и микроэлементы способствуют общей жизнедеятельности организма, преграждают дорогу болезням.

Особенно важно, что вызываемое чаем отрадное возбуждение не сменяется упадком, как при действии

наркотиков. Сравнивая действие чая и алкоголя, американский ученый Джинкинс отмечал, что алкоголь чрезмерно возбуждает нервную систему и тут же угнетает, а чай лишь умеренно возбуждает ее, несколько не угнетая. Замечательным отличием чая является при этом его абсолютное преимущество перед всяким алкогольным напитком в стимулировании высшей нервной деятельности человека, в том, что мы называем в обыходе повышением умственных способностей.

Вот перед нами очень примечательная диаграмма. Она составлена по данным института психологии при Мюнхенском университете и отражает влияние различных напитков на умственную деятельность человека. Так, выпив пол-литра пива, содержащего 15 граммов алкоголя, человек в первое время ощущает небольшое улучшение умственной деятельности, однако уже через 20 минут наступает депрессия, а после приема крепких алкогольных напитков она наступает сразу и надолго. Совсем другой эффект дает стакан чаю: он на час с лишним поднимает психонервную деятельность и никогда не ведет к спаду ниже нормы. На $\frac{3}{4}$ часа стакан чаю улучшает умственные способности примерно на 10 процентов, причем высший подъем втрое превосходит тот, какой способно дать пиво. Общее тонизирующее действие чая начинается через полчаса после того, как он выпит, и продолжается 5—6 часов.

«Чай придает человеку решимость, увеличивает способность перерабатывать впечатления, располагает к сосредоточенному мышлению», — говорит известный французский физиолог Молешотт. По его заключению, чай в сравнении с кофе меньше возбуждает фантазию и дает возможность выполнять умственную работу с большим спокойствием и сосредоточенностью, не вызывая такого напряжения мысли, какое вызывает кофе

(хотя кофеина в крепком чае может быть и не меньше, чем в кофе). Это объясняется тем, что кофеин в чайном настое содержится в основном в виде соединения с танином — танната кофеина, который действует мягче, чем чистый кофеин.

В Англии во время Второй мировой войны рабочим военных заводов бесплатно давали чай, и владельцы некоторых предприятий практикуют это и сейчас как выгодную меру, повышающую производительность труда.

Пить чай по давней традиции принято на всевозможных дипломатических встречах, важных переговорах.

В стакане крепкого чая около 0,05 грамма кофеина, то есть примерно столько же, сколько в таблетке от головной боли,— не даром чаем издавна лечат головную боль. Заметим, кстати, что в чайном листе и сухом чае кофеина примерно втрое больше, чем в кофейных зернах, так что сам по себе он скорее не кофеин, а чаин.

В сухом чае содержатся необходимые здоровому организму (и тем более больному) витамины С, В₁, В₂, Р, РР, К и многие другие — почти все, какие сейчас известны. Часть этих витаминов переходит в настой. Танин, являясь сложной смесью различных соединений, в основном состоит из так называемых катехинов и полифенолов, обладающих высокой биологической активностью. Препарат из катехинов чайного листа действует как витамин Р, притом лучше подобных препаратов, изготовленных из других растений. Его применение дает очень хорошие и быстрые результаты при лечении старческой хрупкости капилляров, возвращая им нормальную эластичность и проницаемость, помогает при капиллярных кровоизлияниях, капилляро-токси-

катах, ревматическом эндокардите, при атеросклерозе, гипертонической болезни. Но даже обычное употребление чая, особенно зеленого, укрепляет капилляры, снижает повышенное кровяное давление, служит профилактическим средством и лекарством против атеросклероза и гипертонии. Высшие сорта грузинского зеленого чая по сосудотонизирующей активности даже превосходят медицинские препараты цитрин, рутин, эскулин.

Лекарства из чайных катехинов, настоек или отваров зеленого чая применяются при воспалении капилляров, капилляротоксикозе, при лечении и для предупреждения внутренних капиллярных кровоизлияний, при нефрите, гематурии (остром нефрите), геморрагическом диатезе, цинге, кори, коклюше, золотухе, остром ревматизме, ревматическом эндокардите, хроническом гепатите, полиомиелите, вирусном гриппе типа А, тропических язвах, поражениях лучами Рентгена, солнечных ударах, ожогах кварцем и других болезнях. Благоприятно действует во всех этих случаях и обыкновенный зеленый чай.

Вообще трудно назвать функцию организма, которой не содействовал бы чай, и болезнь, при которой он не был бы полезен. Если он и не умерит вредоносную активность микробов или другого болезнетворного начала непосредственно, то в большей или меньшей мере сделает это косвенным путем, — улучшая витаминный обмен, активизируя функции систем организма, нарушенные болезненным процессом.

Одна из чайных аминокислот — глютаминовая — содействует восстановлению истощенной нервной системы; фосфорные соединения чая питают нервные ткани. Чай помогает кроветворному действию печени и селезенки, обогащая кровь витамином С, а своими железистыми соединениями способствует образованию гемо-



В царстве чайных плантаций.

глубина. Пектины чая не только фиксируют, удерживают его ароматические вещества, но и полезны при некоторых болезнях. Глюкозиды, в известной мере формирующие чайный букет, имеют, как и катехины, Р-витаминную активность.

Содержащийся в чае фтор предохраняет от болезни зубы (если пить чай без сахара); есть в чае йод, и оба эти элемента служат антисклеротическим средством.

Чай — прекрасный терморегулятор тела. Вот что писал русский ученый и путешественник Егор Ковалевский: «Кто не испытал этого благодетельного напитка на себе! Зимой ли в дороге, когда замерзаешь от холода, или в жаркой пустыне, когда на всем теле делается до того сухо, как будто бы кожа отстает от тела, — стоит только выпить 2—3 чашки чаю, чтобы снова ожить и быть способным продолжать путь». Этот отзыв совершенно справедлив: горячий чай, согревая человека зимой, освежает его в летнюю жару. Испаряясь с разгоряченной поверхности тела, он рассеивает в пятьдесят раз больше тепла, чем содержит; об этом его свойстве хорошо знают народы жарких стран. Зеленый чай и в этом отношении превосходит черный. Естественно, что его любят в Африке, в нашей Средней Азии.

Сотрудники Грузинского научно-исследовательского института гигиены труда и профзаболеваний изготовили настой зеленого байхового чая с добавлением в него витаминов А, С и группы В. Этот напиток очень полезен в горячих цехах фабрик и заводов, он обеспечивает терморегуляцию организма лучше применявшейся до сих пор подсоленной газированной воды, укрепляет здоровье, значительно повышает работоспособность.

Пить зеленый чай вместо воды следовало бы и в нашей повседневной жизни, особенно в жаркое время года, и в первую очередь гипертоникам. Это значительно снизит общее количество принятой в течение суток воды. Врачи советуют готовить такой напиток в виде раствора 1,5 грамма сухого зеленого чая в литре горячей воды.

Как продукт питания стакан сладкого чаю с молоком или сливками содержит от 40 до 80 калорий. Вме-

сте с тем даже чистый чай, не заменяя пищи при голодании, поддерживает силы человека.

Грузинские ученые получили из чая ценные своей полной безвредностью пищевые красители — коричневый, желтый, зеленый. Добавлением чайного красителя, скажем, к полученному из свеклы нестойкому красному красителю можно сделать его прочным и к тому же витаминизированным; две-три мармеладки с такой комбинацией красителей содержат дневную норму витамина Р.

Любительницам красить волосы хной можно посоветовать растворять ее не водой, а очень крепким настоем черного чая: цвет волос будет красивее, причем и на их общем состоянии скажутся биологически полезные свойства чая.

Из отходов листьев чайные фабрики вырабатывают кофеин, витаминные препараты и болеутоляющие лекарства. Масло из чайных семян идет в косметическую и некоторые другие отрасли промышленности (как смазочное масло для тонких приборов, для изготовления мыла, вместо оливкового масла в пищевой промышленности). В Китае масло и жмыхи чайных семян применяют в борьбе с вредителями садов, для мытья и укрепления волос. В кулинарии (особенно азиатской) из чая делают приправы ко многим блюдам из рыбы, мяса, риса, дичи, моллюсков и применяют чай как консервирующую добавку.

В виде салата едят свежие чайные листья в Бирме, а тибетцы варят из чая суп так же, как из овощей.

Практически полезной высшей дневной нормой чая можно считать 12—15 граммов. Распределять это количество следует примерно на 6—8 стаканов, чтобы пить по 2—3 стакана несколько раз в день (полезно пить чай после всякой еды). Эта норма содержит около 0,3 грам-

ма кофеина — высшую медицинскую дозу. Как минимальную дневную норму можно порекомендовать 8—10 граммов чая с соответствующим сокращением количества воды до 4—5 стаканов (лучше пить чая меньше, но заваривать его покрепче).

При чрезмерном употреблении очень крепкого чая (по 10—15 стаканов в день) может наступить бессонница; она сразу же проходит при снижении этой дозы. Seriously отравиться чаем трудно, для этого надо выпить настой целой пачки в 50—100 граммов, содержащей 1—2 грамма кофеина.

Крепкий чай не рекомендуется пить при некоторых сердечных и других болезнях, требующих лечения успокаивающими лекарствами. Не надо увлекаться чаем перед сном.

Любителям, которым приходится опасаться избытка кофеина, можно дать простой совет: слегка промойте сухой чай перед заваркой в теплой воде — и большая часть кофеина в ней растворится. Смягчается действие кофеина и в чае с молоком, такой чай можно давать даже годовалым детям.

Историческая родина чайного куста — Юго-Западный Китай и прилегающие районы Бирмы и Вьетнама. Родина чая-напитка — Юго-Западный Китай, провинция Юньнань. Здесь чай известен с незапамятных времен. В китайских письменных источниках он упоминается за 2737 лет до нашей эры. Как свидетельствует китайская легенда, некогда пастухи заметили, что стоит овцам или козам отведать листьев какого-то вечнозеленого дерева и они становятся резвыми, бойкими, легко взбираются на гору. Пастухи решили попробовать действие листьев на себе, высушили их, заварили в кипятке, как поступали с другими лекарственными травами, и стали пить ароматный настой. Так была от-

крыта «божественная трава». В середине IV века китайцы ввели ее в культуру.

Сперва чай был лекарством, причем его употребляли не только как питье, укрепляющее силы и волю, «радующее дух», снимающее головную боль, но и в виде пасты против ревматических болей. Чай высоко ценился, императоры дарили его своим сановникам за услуги. Лишь позднее, в VI веке, он стал обиходным напитком аристократии, а в общенародный, национальный напиток Китая превратился в X веке.

Центрами китайского чаеводства стали провинция Ханькоу, где делались известные сорта чая «Онфа» и «Янлоудинь», провинция Аньхой, прославившаяся чаем «Кимынь», провинция Цзянси, производившая чай «Нинджоу».

В разных древних сочинениях чай называли «тоу», «тсе», «кха», «чунг», «минг». В IV—V веках, когда практика показала, что лучший напиток получается из самых молодых листьев, к этим первородным именам чая прибавилось еще одно «ча», что значит «молодой листок».

В зависимости от местного названия того или иного сорта китайцы применяют сейчас множество слов, обозначающих чай, но большинство их содержит частицу «ча». Словом «ча-е» называется по-китайски чай в листьях, словом «ча-и» — готовый сухой чай и чай-напиток. Русское слово «чай», которое впервые пришло к нам как монгольское «цай», переняли от нас болгары, сербы, чехи; португальцы говорят «чаа», арабы — «шай», народы Индии и Пакистана — «чхай» или «джай», калмыки — «ця», народы Средней Азии — «чай» или «чой». Самые нежные верхние листочки побегов, покрытые серебристо-белыми волосками, составляющие особо ценную часть сырья, стали называться



Знатный чаевод Тамара Купуня (в центре) с подругами.

в Китае «бай-хоа» — «белая ресничка»; китайские чайные купцы часто произносили это слово, подчеркивая высокое качество товара, и в русской терминологии название «байховый» приобрело обобщенный смысл: так мы называем сегодня все сыпучие чаи в отличие от прессованных.

Древние буддисты создали легенду о божественном происхождении чая и его высоком назначении. Давно, очень давно, говорит эта легенда, на Желтой Земле жил старый монах Даррама. Увидев однажды во сне Будду, он так возликовал, что дал обет день и ночь проводить в молитве, не смыкая глаз. Он долго противился сну, но, наконец, побежденный усталостью, крепко заснул. Проснувшись, Даррама разгневался на себя, отрезал себе веки и бросил их на землю. На месте ужасного жертвоприношения вырос дивный куст: листья его дают чудесный напиток, вселяющий бодрость...

Буддисты пили много чая, чтобы продлить часы благочестивых размышлений. В китайских манускриптах встречается такое восхваление чая: «Чай усиливает дух, смягчает сердце, удаляет усталость, пробуждает мысль и не дозволяет поселиться лени, облегчает и освежает тело, проясняет восприимчивость... Сладкий покой, который ты обретишь от употребления этого напитка, можно ощущать, но описать его невозможно... Пей медленно этот чудесный напиток, и ты почувствуешь себя в силах бороться с теми заботами, которые обыкновенно удручают нашу жизнь».

Знаменитый китайский поэт Луву, фаворит императора Тайсунта (763—779 гг.), посвятил чайному делу трехтомный труд «Чакинг», то есть «Священное писание о чае». Луву считался великим мастером приготовления чая, и один мандарин прославился тем, что... не оценил по достоинству произведение его искусства!

В европейской литературе, видимо, первое упоминание о чае принадлежит арабскому путешественнику Абу-Зейд эль-Гасану, который отмечает, что после 879 года налоги на этот товар были главными источниками доходов в Кантоне. В XIII веке о чае писал Марко Поло, в XVI рассказывали о нем Джиованни Батиста,

Раммузио и другие путешественники. Европейцы в большинстве стран называли чай словом «ти» или «тэ», по японскому произношению «тя», от которого произошло и ботаническое латинское название чая «тэа».

Первыми завезли чай в свою страну в 1517 году португальцы, за ними в 1610 году — голландцы. С XVII века, когда чай стали завозить в Европу корабли Ост-Индской компании, он начал медленно, но верно завоевывать европейские города и села.

Прочней всего обосновался чай в Англии. Здесь история чаепития началась с 1664 года, когда купцы Ост-Индской компании преподнесли в дар королю два фунта чая. От придворных и знати мода на чай стала распространяться все шире. На первых порах не все знали, как обращаться с листом китайского куста: некоторые делали из него салат! Но такие недоразумения со временем рассеялись. В первой половине XVIII столетия кофейни Лондона фактически превратились в чайные. Потребление чая в Англии в несколько раз превзошло его потребление в Китае. Верными поклонниками напитка бодрости стали многие выдающиеся англичане. Знаменитый лексиколог, поэт и критик XVIII века Самюэль Джонсон, проживший большую жизнь, рекомендует себя в качестве «закоренелого и бесстыдного чаепийцы, который в течение двадцати лет запивал свою еду только настоем этого очаровательного растения, который за чаем проводил вечера, чаем утешался в полночь и чаем приветствовал утро». Англия наших дней по любви к чаю оставила далеко позади все другие страны. Англичане пьют настой совершенно непривычной для нас крепости и пьют везде — дома, на фабриках и заводах, в учреждениях, учебных заведениях, на вокзалах и автостанциях, в каждом ресторане, кафе, отеле, на всех приемах и встречах...

Япония познакомилась с чаем, вероятно, в начале VIII века: есть сведения, что в 729 году император в своем дворце угощал чаем сто монахов. Секреты чаеводства страна освоила в IX веке (китайский чай образовал здесь морозостойкую мелколистную разновидность).

В народный обиход чай вошел в Японии гораздо позднее, только в XVII веке. Почти одновременно с японцами — в начале IX века — стали осваивать чаеводство корейцы. С 1824 года разводят чай на Яве голландцы. С первой половины XIX столетия начинают быстро культивировать чайный куст Индия (с 1834 года) и Цейлон (с 1842 года); к концу века их чай уже теснил на мировых рынках китайский. Стали развивать весьма доходную отрасль и некоторые другие страны.

По мере распространения чай встречал все более положительную оценку и поддержку — и стал, наконец, самым любимым напитком мира, завладев рядом крупнейших государств. В Европе в силу различных исторических причин (обычно по характеру торговых связей того или иного государства) чай не вытеснил более «старый» кофе лишь в сравнительно небольшом числе стран — Испании, Франции, Австрии, Германии, Скандинавских странах, а в остальных утвердил свое господство почти безраздельно. В начале XVIII века он вместе с английскими колонистами поселился в Америке.

Сейчас из зарубежных стран больше всего чая производит Индия (примерно 354 тысячи тонн в год), за ней следуют Цейлон, Китай, Япония, Индонезия, Пакистан. Есть свой чай у Вьетнама, Ирана, Турции. В Африке чаеводством занимаются в Кении, ОАР и других странах, производит его немного и Южная Америка.

Наиболее известен и занимает ведущее место в чайной промышленности черный байховый чай. Однако в зеленом байховом чае примерно вдвое больше танина, гораздо больше витамина С и, следовательно, для здоровья он полезнее черного. Особенно важно, что танин зеленого чая почти полностью сохраняет катехины, которых в черном чае очень мало; именно поэтому активными лечебными свойствами обладает зеленый чай, а не черный. Зеленым его называют по оливково-зеленому цвету чаинок (темнее бывает чай низкого сорта, пересушенный или застарелый), сам же напиток золотисто-соломенный или янтарно-желтый со своеобразным приятным терпким вкусом и тонким, но сильным ароматом — более сильным, чем у черного чая; очень приблизительно этот аромат можно охарактеризовать как слитный запах свежего сена, розы, цитрусовых плодов. К этому чаю, между прочим, очень подходит варенье из арбузных корок, орехов.

Искусство делать чай — тонкое, оно досталось нам в дар от давно умерших поколений и усовершенствовано поколениями новых мастеров. В этом искусстве, как и во всяком другом, прекрасному нет предела.

Когда в Европе познакомились с чаем, у него наряду с друзьями нашлись и враги. Они говорили, что чаепитие — это порочный, отвратительный обычай, и даже утверждали, что от чая мужчины теряют стройность и привлекательность, а женщины — красоту. В России некоторые религиозные секты отвергали чай так же, как табак; в мещанской среде ему приписывали самые нелепые вредоносные свойства. Однако реальные достоинства чая пробили ему дорогу сквозь заслон выдумок. Сегодня полезность чая уже не подвергается сомнению, хотя далеко не все из нас ценят чай в меру его заслуг. Ему посвящена богатая литература, в кото-



*Герой Социалистического Труда
Татьяна Чхаидзе (вторая слева) и ее
звено.*



*Совмещающую учебу в чайном техникуме
с работой на плантациях Ачигвар-
ского совхоза, восемнадцатилетняя
Назиброла Хасая уже третий год
управляет машиной «Сакартвело».
За каждый сезон она собирает
50 тонн чайного листа.*

рой не только славят чай за товарные качества, но и числят за ним достоинства нравственного, так сказать, порядка.

Основатель и первый президент Государственной академии искусств в Токио Какудзо Окакура в своей «Книге о чае» отмечает, что в VIII столетии чай стал на своей родине — в Китае — средством утонченного развлечения. В XV веке чаепитие возводится прямо-таки в культ: заходит речь об особом религиозно-философском направлении — «теизме». Объясняя природу «философии чая», Окакура говорит, что заветный напиток — это приятное без излишества, уникально ценное без дороговизны, это скромность и естественность, гостеприимство и миролюбие. Чай — это удовольствие и польза, добро и красота. Это — гигиена, потому что побуждает к чистоте; это — бережливость, потому что учит находить комфорт в простом скорее, чем в сложном и дорогом...

С XV века в Японии сложился целый ритуал чаепития — «тяною», позаимствованный из Китая; в XVI веке его довел до совершенства просветитель Сэнрику. Чай получает особое, возвышенное значение в домашнем обиходе. У каждой японской семьи (конечно, достаточно состоятельной) были особые «чайные комнаты» (а часто отдельный домик), в которых происходила доведенная до высокого совершенства чайная церемония. Небольшая комната обставлялась просто, даже бедно, все в ней было в спокойных тонах, кроме всегда ослепительно-белой скатерти и белого же бамбукового ковша для разливания чая; украшением были цветы в вазе (иногда один цветок), причем недопустимо было сочетание живых цветов с нарисованными. Тонкий эстет мог, например, над букетом водных лилий поместить картину с изображением летящих над озером диких

уток. Исключалось навязчивое однообразие, повторение красок, изгонялась симметрия, жесткая определенность. Если чайник был круглый, то кувшин для воды — угловатый; если чайница черная лакированная, то не допускались чашки с черным рисунком. Особенно ценился синий и белый китайский фарфор. Везде и во всем была идеальная чистота, включая дорожку в саду, которая вела в чайную комнату. Эту дорожку могли украшать специально стряхнутые с деревьев золотые и алые осенние листья, а старинные металлические вещи в комнате полагалось чистить слегка, не до блеска...

По названию чайной комнаты — «Приют фантазии» — можно составить некоторое представление о том, как в отрешении от вульгарных забот и невзгод принимали здесь гостей (обычно не больше пяти)... Пить мастерски приготовленный чай за изысканно сервированным столом, наслаждаясь гармонией форм и красок, — таков был высший смысл чайной церемонии. Ее специальным содержанием было умение ловко, изящно, безупречно вымыть и подать посуду, приготовить «церемониальный» зеленый чай, измельчив его в порошок, заварить его, многократно засыпая маленькими порциями в чайник и тут же заливая понемножку кипятком и взбивая бамбуковой мутовкой, и, наконец, предложить готовый чай гостю. А гостю подобало распробовать его, оценить, выразить удовольствие и благодарность хозяину. Иногда всю хозяйскую работу делали красиво одетые девушки, сопровождая ее пластичными, изящными телодвижениями. Доставить другу самое большое наслаждение в пределах скромных возможностей, сполна передать ему свое доброе чувство — вот в чем было высшее искусство чайного ритуала.

Определением «мастер чая» (в европейской транскрипции «тимейстер») в Китае и Японии была выделена особая категория людей; это определение звучало почти почетным титулом. Оно означало не столько специалиста-кулинара, сколько мудреца-поэта, возвышенного мечтателя, ценителя искусства, мастера изящного и благородного «чайного образа жизни». О таких людях Окакура говорит: «В распорядке нашего домашнего обихода мы чувствуем присутствие тимейстеров. Они изобрели многие наши тонкие блюда, ими же выработаны детали сервировки стола. Они приучили нас одеваться в платье только неярких цветов... Они выявили нашу природную любовь к простоте. Фактически благодаря их наставлениям чай вошел в обиход народа».

Здесь мы должны уточнить: конечно, не красота «чайного стиля» в ее внешнем, поверхностном выражении, не обрядовые волхования жрецов за столами изысканных «чайных комнат» обеспечили чаю его популярность, хотя и способствовали этому, — ее обеспечила сама основа этой красоты, его полезность, его практичность.

Не все приемлемо для нас в старой «чайной философии», и прежде всего, конечно, ее религиозно-идеалистический уклон. Но ее рациональное зерно мы принимаем. Мудрость людей, предпочитающих чай наркотическим напиткам. Чайный дух миролюбия. Саму тягу к красоте...



КОРОЛЬ КАМЕЛИЙ

Вы едете в поезде вдоль Черноморского побережья Грузии. Вдаль убегают ровные ряды невысоких густолистных кустов. Они то взбираются на холмы, то спускаются в низины. Здесь, на чайных плантациях, круглый год зелено; поздней осенью или в начале зимы кусты покрываются небольшими, похожими на жасмин, белыми цветами.

Чайный куст! Кажется, ничем не отличается он от тех аккуратно подстриженных декоративных кустов, которые видите вы в городском саду. Но так только кажется. Скромные листочки на тонких веточках таят в себе тот своеобразный вкус и аромат, каких не дает ни одно растение в мире, и среди 18 000 цветковых растений дикой флоры нашей страны нет других, листья которых содержали бы хоть в ничтожном количестве кофеин — одно из главных сокровищ чайного листа. Чайный куст возделывают более чем в двадцати стра-

нах, его плантации занимают свыше миллиона гектаров. Мировое производство продукта составляет миллион тонн в год.

Любители комнатного цветоводства скажут, что чайный куст похож на японскую камелию — растение с блестящими темно-зелеными листьями классически простой формы, как у лавра, и белыми, красными и розовыми цветками в пять-шесть лепестков. Это верно: камелия японская — родственница чайного куста, который называется также «камелия китайская». Вид чай включает три культурных разновидности — китайскую, камбоджийскую и ассамскую (по названию главного района индийского чаеводства); эти разновидности распадаются на гибриды и вариации, соответствующие природным условиям своей зоны. В своем ботаническом роде чай — единственный вид, семейство же чайных очень большое — в нем 23 рода, 280 видов.

Живет чайный куст долго (до ста лет и более), с наибольшей силой плодоносит в возрасте от 10 до 70 лет. В свободном развитии китайский чай вырастает в дерево, достигая трехметровой высоты, а индийский (ассамский) — даже 17 метров. Но для того чтобы активизировать созревание новых побегов и облегчить сбор урожая, куст ежегодно формируют полуовалом (в СССР) или «столом» (в Индии и других странах), позволяя ему расти не выше 80 сантиметров. Такая форма растения и посадка сплошными рядами (шпалерами) увеличивает его жизнеспособность, урожайность, морозостойкость. Раз в 20—25 лет куст «омолаживают», производя более основательную «тяжелую» подрезку.

Чаю нужно много тепла, много влаги, ему нужны красноземные и красноземно-подзолистые почвы с хорошей влагопроницаемостью, с определенным показателем кислотности; к некоторому превышению этого



А. Н. Косыгин, В. П. Мжаванадзе и президент Финляндии У. Кекконен на чайной плантации колхоза «Дурипш» Гудаутского района.

показателя чай хорошо приспособляется, но в щелочной среде он гибнет. Благоприятны для чая и почвы сильно оподзоленные, тяжелые, непригодные для других культур; не подходят почвы известковые и с высоким стоянием грунтовых вод.

Ну, а какой чай самый лучший?

Трудно сказать. Японцы считают, что такой выращивают в Удзи, недалеко от Киото. Не хотят уступить им первенства ни китайцы, ни индийцы, ни цейлонцы. Мы тоже имеем основания гордиться своим грузинским чаем. Но зазнаваться нам не подобает, мы готовы и должны учиться у мастеров всех стран и народов, накопивших многовековой опыт.

Словом, вопрос далеко не так прост, как может показаться на первый взгляд.

Проблема качества готового продукта — огромная, многогранная проблема чайного производства. Достоинства чая зависят от бесконечного ряда условий. Наилучший чай дает куст лучшего сорта, растущий в лучших почвенно-климатических условиях, при лучшем уходе, да если еще собрать его урожаем в лучшее время года, в лучшие часы дня, при лучшей погоде, из лучшей части побегов, потом переработать по способу, лучшему именно для такого листа, многократно выделяя из массы полуфабриката ничтожно малую лучшую часть, а потом... убедить других в том, что чай получился наилучший! В этом отношении чай схож с вином: объективно выбрать чайного чемпиона так же трудно, как присудить единственную золотую медаль одному из множества образцов винодельческого искусства.

На мировом рынке из сортов черного байхового чая широко известны индийские «Дарджилинг» и «Ассам», «Нюрельский» чай Цейлона, китайские сорта «Юньнаньский», «Кимынь», «Нинджоу», «Цечванский» и другие; меньше известен другим странам китайский зеленый чай, хотя некоторые его сорта очень хороши, например чай «Тюча» с сильным и тонким ароматом. Особенно славится черный байховый чай тропических стран — Индии, Цейлона, Индонезии, и прежде всего лучший чай из Верхнего Ассама и Дарджилинга. Чай штата Ассам, составляющий около половины продукции индийской чайной промышленности (свыше 162 тысяч тонн в год), производится из местных большелистных сортов, он очень богат растворимым танином и другими ценными экстрактивными веществами, имеет насыщенный, «полный» терпкий вкус, прекрасный аромат.

Чай Дарджилинга, выпускаемый в сравнительно небольшом количестве (9 тысяч тонн), делается из ли-

ста мелколистных морозостойких китайских кустов, растущих на горных склонах, на значительной высоте; наряду с «полным», мягким вкусом он отличается особенно тонким и сильным ароматом. Очень хороший чай делают и в Южной Индии, в Нилгирисе...

Качество — первый показатель чая на мировом рынке. Очень характерно, например, что «Дарджилинг» более известен любителям индийского чая, чем, скажем, «Дуарс», хотя чая в Дуарсе выпускается раз в восемь больше. Специфические свойства лучшего черного чая южных стран как бы задают дегустаторам тон, служат эталоном. Такое пристрастие к тропическому чаю, может быть, не совсем справедливо, большие знатоки против него возражают. Один из пионеров нашего чаеводства, географ и ботаник Андрей Николаевич Краснов, изучивший тропики и субтропики всей земли, решительно порицал неумеренное увлечение индийским чаем. Он писал: «Англичане требуют от чая темноты цвета и возможно большей крепости и терпкости настоя. Мы ценим в наших чаях тонкость вкуса и ароматность». Особенно богатый танином чай из районов, прилегающих к Гималаям, он характеризовал как темно-бурую жидкость с желто-коричневой пеной, совершенно не похожую на чай. Нужно сказать, что у нас в стране высокая репутация индийского чая объясняется и тем, что мы покупаем у Индии — главного мирового производителя и экспортера чая — только лучшие сорта, хотя индийская промышленность выпускает и более низкие.

Итак, достоинства тропического черного чая велики, но абсолютное преимущество его, конечно, не бесспорно, в мире производятся сотни и сотни разных сортов чая и многие из них в своем роде великолепны. Японцы, например, пьют и экспортируют в основном

зеленый байховый чай. Лучший его сорт — «Тьекуро» — делается в районе Уджи, недалеко от Киото. Знатоки особенно любят пенящийся напиток из самых молодых побегов «Усуча» или густой, как суп, «Койча». Свой церемониальный сухой чай «Тенча», который выращивается тоже в знаменитом районе Уджи, японцы готовят, как мы говорили, в виде мельчайшего порошка, заваривают его прямо в чашках и выпивают вместе с разваркой, которую взбивают мутовкой до густоты сметаны.

Много японского зеленого чая «Сенча» пьют наряду с черным в Америке (в основном жители Сан-Франциско), пьют его и в других странах; идет на экспорт и японский зеленый чай «Енконча». Китайцы, приучившие когда-то чуть ли не весь мир к своему знаменитому «караванному» черному чаю, изготавливают и экспортируют очень ароматные, мягкие и тонкие по вкусу черные чаи и теперь; из них наиболее редким и дорогим считается «Юньнаньский» с исключительно полным, бархатисто-терпким вкусом и очень сильным, пряным, свежим ароматом. Но сами они предпочитают желтый, зеленый и красный чай. Из зеленых чаев Китая наиболее известны «Тунчи», «Тучи» и «Ю-хи-Цзен». Лучшими в мире считают китайские красные чаи (оолонги) многие американцы. Самые большие любители индийского черного чая — англичане, а не индийцы, причем надо заметить, что в свое время английские купцы, прививая потребителю великобританский колониально-товарный патриотизм, вели против соотечественников упорную тайную войну, подсыпая непривычно терпкий индийский чай к популярному тогда китайскому.

У нас в Грузии делают черный чай, не уступающий по мягкости вкуса и тонкости аромата лучшим сортам Индии и Цейлона; несколько отстает он от упомянутых



На сбор урожая.

лишь по крепости, «полноте». Особенно хороши «Букет Грузии» и «Экстра». Они лучше высших сортов индийского и цейлонского чая, которые мы импортируем. Для «Букета Грузии», как и для других высших сортов чая, в Индии и других странах срывают с побега только два верхних самых молодых листочка с почкой, соблюдая строгие правила. Например, если лист собран в дождливый день, «букета» из него не получишь. На фабриках этот чай формируется в самом тщательном процессе переработки, из самой ценной части сырья. У «Букета Грузии» бархатисто-терпкий вкус, тонкий, великолепный аромат. Лучше всего удастся такой чай из листа китайского сорта «Кимынь» и наших отечественных селекционных сортов, выведенных Ксе-

нией Ермолаевной Бахтадзе. Кстати сказать, ее чай «Грузинский № 10» — это очищенный, улучшенный путем отбора «Кимынь».

В Грузии вырабатывают и превосходный зеленый чай. Его наивысший сорт, как и лучший черный чай, называется «Букет Грузии». Своей великолепной вкусо-ароматической гаммой он значительно отличается от других сортов. Именно этот чай лично я назвал бы лучшим в мире: он, может быть, несколько уступает своим «сильнейшим» черным конкурентам по чисто гурманским качествам, но зато решительно превосходит их по качествам биологическим — тонизирующему действию, способности утолять жажду, предупреждать и лечить болезни.

Титестеры оценивают чай по десятибалльной системе, по ступенькам в четверть балла. Высшие советские сорта — «Букет Грузии», «Букет Азербайджана», «Букет Краснодар» — получают оценку в 5—5,5 балла. Когда в Индии наши специалисты пробовали наилучший чай, какой могли им там показать, они оценивали его в 6—6,5 балла. В 7, 8, 9 баллов оценивается чай высочайших сортов Индии и Цейлона, выпускаемый в совершенно ничтожных количествах; потребитель ни у нас, ни за рубежом практически его не знает. 10 баллов — это не чай, а титестерский идеал.

Многосторонние качества чая зависят от сложнейшего взаимодействия, от совокупных свойств огромного числа разных веществ. Горький кофеин и терпкий танин дают в соединении сладкий таннат кофеина; смесь неприятных по запаху альдегидов может дать прекрасный аромат. И не перечислить тончайших биохимических комбинаций, формирующих качество чая в процессе произрастания, переработки листа на фабриках, во время хранения и даже в чайнике при завар-

ке. Для получения лучших сортов зеленого чая в некоторых странах (например, в Японии, Индии) чаеводы затеяют плантации навесами, чтобы ограничить образование в листе танина, а на фабриках, наоборот, делают все для того, чтобы обеспечить его максимальное сохранение в процессе переработки сырья. Здесь нужна не поддающаяся точному анализу золотая середина. Вообще она, эта середина,— главный принцип чайного совершенства, в поисках которого прошла жизнь целых поколений мастеров.

Можно добавить в хороший чай полезнейшие фракции танина, обогатить его витаминами, ароматизировать запахами жасмина, нарцисса, розы, душистой маслины, меда, улучшить его цвет красителем, даже отпировать (для красоты) чайники — и в итоге титестер, как представитель потребителя, его забракует. Такая лабораторная работа нужна, в разных формах ученые ее ведут, но конкурировать с естественными возможностями чайного растения, историческими навыками — дело отнюдь не простое. В СССР признано нецелесообразным подменять природные свойства чая какими бы то ни было другими. Главное направление борьбы за качество — это само производство, все наше чайное хозяйство.

Однажды в Грузию пришла необычная посылка — ящик чая с ослепительной оценкой «9». Его величество «высочайший» чай Индии! С трепетом душевным вкушали его наши чаеведы. Это был темно-коричневый напиток великолепного «полного» вкуса и удивительного по силе и прелести аромата.

Хорошо, а почему этот чай привезен, почему он такая редкость? Нельзя ли нам научиться у индийцев делать точно такой же?.. Практически — нельзя. Индийскому чайному кусту Ассама нужны своя почва,





*Машинист чаесборочной
машины «Сакартвело»
депутат Верховного Со-
вета Грузинской ССР
Серго Абхазва.*

●
*Тигестеры Ш. А. Булеи-
швили (справа) и И. И.
Галдавадзе за работой.*

особый климат, нужен более короткий, чем в Грузии, световой день; китайскому по его происхождению кусту Дарджилинга нужны микроклиматические условия горной Индии. А главное (хотя не все считают это главным), нужна особая, индийская, обработка сырья с такими специфическими тонкостями, которые, может быть, только исказили бы, испортили принятую у нас технологию, хорошую для условий нынешней Грузии. Возможно, что даже температура воздуха, более высокая в Индии, чем у нас, влияет на индийский чай во время его изготовления и хранения на фабричном складе.

В любом искусстве подражанием совершенства не достигнуть, нужно глубоко изучать высокие образцы, постигать формирующие их законы, но творить, по-своему, в местных условиях. Попросту говоря, в Грузии надо на всех плантациях выделять, культивировать кусты лучших сортов (они у нас изрядно перемешались), ремонтировать изреженные плантации, закладывать новые участки только лучшими сортами — селекционными и Кимынь. Надо улучшать уход за растением, повышать урожай; совершенно ясно, что высокоурожайный, хорошо развитый куст даст и отменный лист.

При этом думать надо не о кружке гурманов, а о массовом потребителе. Важнейшая задача и ученых и практиков — создавать не уникальные чайные образцы (хотя и это необходимо), а массу высококачественного продукта для всех. Эта широкая комплексная задача биохимиков, агрономов, инженеров, рабочих и работниц плантаций и фабрик у нас решается последовательно, качество советского чая, как и его количество, систематически нарастает.

Чай, который мы производим, заслужил добрую славу. У нашего чая много поклонников, и ряды их быстро

растут. За последние годы популярность грузинского чая перешагнула рубежи страны. Он понравился давним ценителям этого напитка — англичанам. Впервые попробовали его на Британских островах в 1958 году — и с тех пор неизменно шлют в Грузию свои заявки. Поступают такие же заказы и из Бельгии, Финляндии. Ежегодно в эти страны отправляют значительные партии черного байхового чая. Идет наш чай в Болгарию, Венгрию, Югославию, Польшу, Чехословакию, ГДР, Румынию, Монголию и в другие страны.

В трест «Чай-Грузия» приходят красноречивые телеграммы. «Для успеха хлопкоуборочной кампании, — пишут из Ташкента, — просим отгрузить чай в счет четвертого квартала». Такая же просьба содержится и в другой телеграмме, из Астрахани, от работников Рыбпотребсоюза... А вот что писал грузинским чаеводам председатель таркилузского колхоза Ангиульского района Узбекской ССР трижды Герой Социалистического Труда Хамракул Турсункулов: «Грузинский чай в Узбекистане — поистине эликсир жизни».

Авторитетная, веская оценка! Плохому чаю самая блистательная реклама пути не проложит. Король камелий лести не терпит!



ПЕРВЫЕ ВСХОДЫ

В усадьбе грузинского князя Миха Эристави в селе Гора-Бережоули с утра царил переполох: хозяин уезжал в далекое путешествие, в Санкт-Петербург. Едва занялась заря, к дому подали запряженный цугом экипаж. Слуги стали выносить и увязывать сундуки.

В шестидесятых годах прошлого века поездка закавказского жителя в Россию была для него и всей семьи большим событием. Но совершенно особое значение имела она для самого князя. Ему предстояло выдержать серьезный экзамен. Он вез в столицу плоды своих многолетних трудов — первые образцы грузинского чая.

Много хлопот приложила вся семья, чтобы изготовить этот чай. С той поры, как Миха Эристави заложил первую в Грузии чайную плантацию, он всех домочадцев сделал горячими приверженцами чаеводства. Когда крестьянские девушки стали собирать с кустов побеги, княжеский дом превратился в чайную фабрику...

У Эристави было переведенное на грузинский язык наставление о том, как перерабатывать чайный лист. Стараясь ни в чем не отступить от драгоценного документа, жена, сыновья и дочери князя во главе с ним самим производили таинственные манипуляции, завяливая, скручивая и высушивая чайные листья. Чай, по оценке домочадцев, получился отличный... Все ликовали.

Князь был передовым человеком своего времени, он интересовался новыми субтропическими культурами, надеялся, что разведение чая в Грузии поднимет ее экономику, поможет избавить Россию от импорта чая (в то время Россия закупала чая на 50 миллионов рублей золотом в год, позже эта сумма выросла до 70 миллионов).

Эристави намеревался создать крупное субтропическое хозяйство, но его собственных средств для этого не хватало. В 1860 году он просил у царского правительства ссуду в 20 тысяч рублей. Ответ был дан через четыре года, когда его плантация уже принесла урожай и были изготовлены образцы сухого чая, и гласил: «Отказать». Кутаисский гражданский губернатор в докладе по этому вопросу глубокомысленно заявил, что «развитие чайных деревьев» в Гурии — «дело неосуществимое»; что, быть может, только в теплицах, «при искусственных условиях»... и т. д.

И вот Эристави в Петербурге. В руках у него вещественное доказательство, что производить чай в Грузии можно. В 1864 году на Всероссийской сельскохозяйственной выставке в Петербурге появился благодаря труду энтузиаста первый отечественный чай.

Но похвалы похвалами, помощь же...

Миха Эристави возвратился в свою усадьбу ни с чем. В том же году он сделал еще одну попытку привлечь к

своей работе внимание правительства. В конце года он представил в Кавказское общество сельского хозяйства образцы чая из урожаев 1862, 1863 и 1864 годов. Экспертиза одобрила чай 1863 года. Но и Кавказское общество не оправдало надежд Эристави. Как отмечал в те годы Георгий Церетели, оно «было оторвано от жизни страны, члены общества занимались не служением общим интересам, а личными делами». Справедливости ради надо добавить, что эти первые образцы грузинского чая были несовершенны; но суть дела в том, что ни первый наш чаевод, ни само Кавказское общество не получили никакой поддержки царского правительства. В 1870 году Эристави умер, и на пятнадцать лет опыты по производству чая фактически прекратились. Их возобновил в 1885 году великий русский химик А. М. Бутлеров. Из листьев чайных кустов Сухумского ботанического сада он изготовлял довольно хороший чай. Был у него и свой участок чая между Сухуми и Новым Афонном. Но Бутлеров тоже скончался, не успев завершить эти опыты.

Однако идея отечественного чаеводства не заглохла, ее в разное время пропагандировали русские ученые: Докучаев, Воейков, Краснов, Вильямс, ее подхватила грузинская общественность. За развитие чайной культуры горячо ратовали видный общественный деятель Нико Николадзе, писатель и публицист Георгий Церетели и многие другие. Николадзе посадил саженцы чая в Потийском саду и в своем родном селе Диди-Джихаиши. Выдающийся писатель и общественный деятель Илья Чавчавадзе писал в газете «Иверия» в 1887 году: «Закавказье, благодаря богатому климату и почве, может производить почти все, что произрастает на земле и дает выгоду. Наш край настолько успешно вырастил даже хинное дерево и чайный куст, что теперь само

правительство старается о процветании и распространении как одной, так и другой культуры».

Выражая свои лучшие надежды, Чавчавадзе вместе с тем высказывал поистине пророческие сомнения относительно расторопности царского чиновничьего аппарата: «Конечно, эти труды и расходы не пропадут даром и принесут большой доход как нашему краю, так и всему государству, в том случае, если хинное дерево и чайный куст не будут высаживаться на белой бумаге и поливаться черными чернилами».

Царское правительство «старалось о процветании и распространении» чая более чем умеренно. Не раз высокое начальство в ранге министра или губернатора отказывало отдельным лицам и сообществам в выделении земельных участков для чайных плантаций, и рушилось начатое дело, гасла инициатива. Когда Кавказское общество сельского хозяйства попросило разрешения послать с экспедицией в чайные страны своего практиканта, чиновник министерства государственных имуществ отказал, представив «полновесный» резон: «практикант может там умереть...» Врагами отечественного чая выступали и чаеоторговцы, загребавшие огромные барыши. Были случаи, когда по инициативе русских ученых в Китае, Японии и Индии закупались чайные семена и саженцы, доставлялись в Грузию, высаживались в грунт, но не давали хороших всходов, нормальных кустов; проверки выявляли, что они были умышленно испорчены. Чаще всего семена теряли всхожесть в долгом пути, иногда их сеяли в неподходящие почвы; гибли молодые кусты от мороза или неумелого ухода.

И все-таки время брало свое. Чай в конце прошлого — начале нашего века стали разводить некоторые помещики, состоятельные люди, иногда крестьяне (редко местные жители, чаще переселенцы).



Председатель колхоза села Шрома Герой Социалистического Труда Михако Орагвелидзе.



Один из пионеров чайводства Грузии агроном Ермиле Накашидзе.



В таком костюме дождь не страшен.

Страстным пропагандистом грузинского чая стал Владимир Андреевич Тихомиров, выдающийся фармаколог, член многих русских и иностранных научных учреждений и обществ. Он принял участие в экспедиции в чайные страны, организованной в 1891 году крупным русским чаоторговцем К. С. Поповым — не менее корыстным, чем его коллеги, но более дальновидным дельцом, решившим заняться производством собственного чая. В 1892 году были опубликованы результаты работы Тихомирова по изучению растительного мира Цейлона. В горных районах острова, в царстве чайных плантаций, московский профессор изучал китайско-индийский чай Цейлона, так называемый цейлонский гибрид, и пришел к выводу, что цейлонский чай «Жемчужина Индийского океана» превосходит сорта других азиатских стран, что он «содержит более так называемого экстракта: вяжущих, красящих и горьких начал». Но самый важный вывод его состоял в том, что этот чай можно культивировать на Черноморском побережье Кавказа.

Тихомиров собрал большую коллекцию чайных семян и черенков, некоторые из них выдержали долгое морское путешествие и были высажены на плантациях Попова в районе Батуми — в Чакве, Салибаури, КапRESHUMИ. «Научные и практические результаты, полученные экспедицией профессора Тихомирова, — писал И. Н. Клинген, — придавали смелость и уверенность в решении сделать первые шаги относительно устройства чайного хозяйства близ Батума в довольно широких размерах». Это была теоретическая база для перехода от кустарных опытов к промышленному производству чая. В 1895 году в чайные страны отправилась новая научная экспедиция, которую возглавил сам Клинген.



НА НОВОЙ РОДИНЕ

В России история чаепития берет начало с 1638 года — с той поры, когда монгольский Алтын-хан прислал в подарок русскому царю Михаилу Федоровичу четыре пуда диковинного сушеного листа в маленьких, по четверти фунта, пакетиках — «ради варения чая». Царский посол Василий Старков познакомился с удивительным питьем на обеде у ханского брата. «Не знаю, листья ли то какого дерева или травы, — доносил он царю. — Варят их в воде, приливая несколько молока...»

Забавнее всего то, что, принимая другие дары (атлас и соболей), Старков отказывался от чая, считая его вещью пустой и никчемной.

Знали о чае в России и раньше, по крайней мере в XVI веке. В 1567 году побывали в Китае и пили там чай казацкие атаманы Иван Петров и Бурнаш Ялышев. Однако непосредственно из Китая чай дошел до Москвы

почти на сто лет позже, его привез посол Перфильев. Царь Алексей Михайлович испробовал чай (как лекарство) в январе 1665 года, его примеру последовали бояре. Царю и боярам новый напиток понравился, хотя и пили они его без сахара. Русский посол Николай Спафарий, ученый и государственный деятель, жил в Китае в 1675—1678 годах и, вернувшись в Москву, написал о чае большое сочинение. «Питие доброе,— засвидетельствовал он,— и, когда привыкнешь, гораздо вкусное». В 1679 году с Китаем был заключен договор о постоянных поставках чая. В 1696 году из Москвы в Пекин отправился за чаем первый русский караван купцов. С него-то и пошло...

Долог был путь чая из Юго-Восточной Азии в европейские страны. Его везли на верблюдах, на санях и телегах, переправляли плотами и паромами через реки. Его перегружали в трюмы кораблей, везли морем к дальним берегам — и снова сухопутная дорога. Путешествие длилось год-полтора, а то и больше. В Россию чай шел через Маньчжурию и Монголию, а с 1870 года и морем, из Кантона в Одессу.

С 1807 по 1822 год жил в Китае глава православной церковной миссии Николай Бичурин, образованный человек, лишенный впоследствии духовного звания. Он написал о Китае много трудов, в одном из которых подробно рассказал про чайное растение и чайное производство. Бичурин стал первым европейцем, основательно изучившим и описавшим организацию чайного дела.

В нашей стране (в ее современных границах) первыми узнали чай и привыкли к нему народы Забайкалья, Сибири, Средней Азии и других восточных областей.

В глубинных областях России мода на чай пошла от Москвы. Добрая слава его ширилась. Но чая было

мало, он был дорог. С увеличением ввоза чая в XVIII веке чаепитие на Руси получило значительное распространение, но чай пили исключительно в городе, а в деревне он был еще почти недоступен. В XIX веке он стал в городах обыденным напитком, за 1802—1860 годы ввоз его вырос в десять раз. При такой популярности, однако, он оставался дорогим: дальняя дорога, большие пошлины и жадность купцов повышали его закупочную стоимость в 5—6 раз.

Вокруг чая кипели темные страсти. Развивалась контрабанда (в Грузию проникал индийский чай через Персию), полноценный товар всячески фальсифицировали и заменяли суррогатами из малины, земляники, черники, фруктов, цветов липы. В России из листьев иван-чая и кипрея делали широко распространенный тогда «копорский» чай; «кавказский» чай делали из листьев кавказской черники. За рубежом фальсификация чая «вкусовыми» добавками, ароматизаторами, красителями распространена и сейчас. (В современной индийской брошюре с рецептами приготовления чайного напитка и мороженого автор после слов: «Возьмите столько-то ложек чаю» не забывает в скобках добавить: «купленного у добросовестного продавца».)

Краса и гордость русского чайного стола — самовар, родился в середине XVIII века. Первые самовары были похожи на котлы с крышками, крана у них не было, напиток вычерпывали ложкой. Варился в этих самоварах сперва не чай, а его русский предшественник сбитень — горячий напиток с медом, шалфеем, лечебной травой зверобоем и пряностями. Делались в старину и самовары-кухни с двумя отделениями, в них варили щи (или чай) и кашу. Были и самовары-кофейники. К угольным самоварам в XIX веке присоединились керосиновые, в XX веке — электрические... Спрос на

самовары у нас и поныне не иссяк, заводам хватает работы.

Любопытно, что с высокой особой самовара связано начало чаепития в Грузии: первые литературные сведения об этом событии относятся к 1770 году, когда царь Ираклий получил самовар и чайный сервиз в подарок от Екатерины Второй.



Пить чай научились все континенты земли. Но выращивать его умели только в Азии. Длинный ряд веков эта культура оставалась для европейцев «китайским секретом». И только на Черноморском побережье Грузии чайный куст нашел себе в Европе новую родину. На это потребовалось несколько десятилетий упорного труда чаеводов-энтузиастов, которым пришлось бороться не столько с природой чайного куста, сколько с природой царских чиновников. Было принято считать, что инициатором отечественного чаеводства выступил князь М. С. Воронцов, известный одесский правитель, преследовавший Пушкина. Это неверно. Правда, первые в нашей стране чайные кусты были высажены в Крыму, около Ялты, в Никитском ботаническом саду, в тот период, когда Воронцов был генерал-губернатором Новороссийского края. Это произошло в 1833 году или несколько раньше, точных сведений нет. В 1844 году Воронцов стал наместником Кавказа; он занялся, между прочим, и разведением субтропических культур, в чем было прямо заинтересовано царское правительство. Но если и возникла у этого хитрого сатрапа мысль о грузинском чаеводстве, то он к ней быстро охладел.

Очень характерны относящиеся к этому вопросу архивные документы канцелярии наместника. Воронцов



Во время перерыва.

писал министру государственных имуществ Киселеву после первой неудачной попытки вырастить из выписанных министерством в 1845 году и погибших по дороге семян: «Чайное дерево никогда в здешнем крае полезно не будет; но если угодно В. С. (вашему сиятельству), чтобы еще были сделаны пробы, то нужно выписать из Китая другие семена, совершенно годные, и мы оные немедленно посадим». Соглашаясь с мнением Воронцова о бесполезности для Грузии разведения «чайного дерева», министр высказался против приложения «дальнейших к этому усилий»: «...это растение разводится с выгодой только в некоторых местностях Китая и, будучи пересажено в другие равно благоприятствующие климатом страны, перерождается и не приносит ожидаемых выгод, как это доказали опыты, сделанные в Бразилии».

Как мы видим, опасения Ильи Чавчавадзе имели веские основания. Как ни странно звучит для нас заявление, что чай не годится для Грузии потому, что, во-первых, хорошо растет в Китае и, во-вторых, плохо растет в Бразилии, такой логики в сочетании с высоким саном было вполне достаточно.

Воронцов не стал основоположником грузинского чаеводства, он только дискредитировал идею, на многие годы лишил энтузиастов поддержки правительства.

Чайное дело в Грузии не заглохло! Истинными инициаторами его были русские и грузинские ученые. Еще в 1792 году в трудах Вольно-экономического общества была помещена статья Г. Ф. Сиверса «Как производить чай в России». В 1834 году с подобной статьей выступил иеромонах Салюстий. После успешных опытов Эристави и Бутлерова, исследований Тихомирова грузинское чаеводство двинулось вперед. Тому помогли усилия таких убежденных и энергичных приверженцев но-

вой культуры, как профессор Краснов, агрономы Клинген, Накашидзе и другие.

Андрей Николаевич Краснов посвятил освоению черноморских субтропиков под чай много лет своей жизни, мечтая о временах, когда кавказское Причерноморье станет роскошным краем, более прекрасным, чем сады Монако и курорты Ривьеры, украсится растениями Туниса, Алжира, Америки. Он принял участие в экспедиции И. Н. Клингена в чайные страны в 1895—1896 годах, организованной Удельным ведомством, которое решило создать свое большое чайное хозяйство.

Одну из самых первых, энергичных и удачных попыток организовать большую чайную фабрику предпринял в 1885 году отставной инженер-полковник А. А. Соловцов. Выписанными из Ханькоу семенами он заложил в Чакве небольшую плантацию, которую стал последовательно расширять собственным посевным материалом. В 1887 году он изготовил первый чай; в 1893 году за образцы своего чая он получил Большую золотую медаль на выставке в Тбилиси. Соловцов активно пропагандировал идею грузинского чаеводства в печати.

С размахом взялся за дело К. С. Попов. Он лично изучал чайное производство в Китае и вложил в свое предприятие около миллиона рублей. В 1897—1898 гг. в имени Попова в Батуми была построена первая в Грузии чайная фабрика, перерабатывавшая лист трех его плантаций. В 1900 году ее продукция на Всемирной выставке в Париже получила Большую золотую медаль.

Почти в те же годы занялось разведением чая и Удельное ведомство. Самым крупным чаеводческим хозяйством страны стало его Чаквинское имение, основой которого послужил посадочный материал с планта-

ции Соловцова, а затем семена и саженцы, привезенные в 1896 году экспедицией Клингена. К 1917 году имение разрослось до 550 гектаров. Оно снабжало саженцами другие хозяйства. В Чакве тоже была построена чайная фабрика — годом позже фабрики Попова. Клинген руководил здесь общей постановкой дела как инспектор кавказских удельных имений.

В конце века, в 1899 году, в Грузии под чаем было занято 56 гектаров. С 1900 по 1915 год ежегодно в среднем закладывалось по 32 гектара новых плантаций. Были построены три чайные фабрики, не считая нескольких кустарных. Они были хорошо механизированы, выпускали в основном вполне доброкачественный черный байховый чай, почти не уступавший чаю Индии и Китая и получивший высокие оценки на русских и зарубежных выставках. Низкосортную продукцию — так называемый «солдатский чай» — закупало военное ведомство «для довольствия нижних чинов».

Но общие успехи чайного дела в царской России были невелики. Всего за семь десятилетий, предшествовавших установлению Советской власти в Грузии, то есть за весь период со времени появления чайного куста на Черноморском побережье, было заложено 1020 гектаров плантаций. Известный английский специалист по чаю, агроном и биохимик Гарольд Манн, так охарактеризовал чайное производство тех лет: «Чайное дело в России являлось забавой царя и нескольких богатых купцов». С этой характеристикой нельзя не согласиться.



ОСВОЕНИЕ СУБТРОПИЧЕСКОЙ ЦЕЛИНЫ

Создание большого, высокоорганизованного чайного хозяйства — исторический подвиг грузинских крестьян, агрономов, ученых.

Чайное растение — жизнестойкая и неприхотливая, но тем не менее очень трудоемкая культура. Она требует от человека глубоких специальных знаний, много внимания и заботы. У чайных кустов круглый год хлопочут люди: подрезают их полуovalом, несколько раз мотыжат землю, удобряют ее, выпалывают сорняки; они окружают плантации ветрозащитными полосами, осушают дренажными канавами, укрывают междурядья торфом для задержания влаги и удобрения почвы.

Но основная работа — сбор листа. Чайный куст, пожалуй, единственная культура, которая не дает отходов. Для байхового и плиточного чая отбираются нежные молодые побеги, составляющие десятую часть по-

верхности куста. Остальной лист идет на изготовление зеленого кирпичного чая. Не выбрасываются и побеги, срезанные при формовке: из них вырабатывают кофеин. Нет другой культуры, которая требовала бы таких огромных затрат труда при сборе урожая. В течение всего сезона, а он продолжается шесть месяцев, с апреля по октябрь, чаеводам приходится с корзинами обходить куст за кустом, собирая подошедшие побеги. Чтобы возделывать и убрать гектар хлопчатника, тратят полтора человека-дней, а на гектар чая — пятьсот. Сгибаясь над кустами, сборщица чая работает с рассвета до позднего вечера, дорожка каждой минутой: хороший сегодня чайный лист станет завтра плохим. Ее жжет солнце, она мокнет под дождем, ее одежду и при ясном небе увлажняет утренняя роса... Такой труд в тропических странах — настоящая каторга. День под палящим солнцем изматывает силы, отнимает здоровье. У некоторых сборщиц на боку ребенок: его не с кем оставить. Корзины там не привязывают к поясу, как у нас, а носят на перевязи в обхват головы, за спиной. Вот как поется в старой песне яванских чаеводов:

Чай душистый расскажет
Людам за морями,
Что он полит кровью нашей,
Потом и слезами...
Нас будит рассвет
Проклятьем и плеткой,
До ночи короткой
Нам отдыха нет...

Времена свирепых надсмотрщиков уходят в прошлое, но еще жив хозяин-капиталист и остается беспросветный труд за жалкие гроши.

В нашей же советской стране чаеводу помогают машины, его работа высоко оплачивается, он окружен уважением и вниманием народа; наука и техника неуклонно совершенствуют всю систему производства, увеличивая урожай и доход, улучшая жизнь труженика плантаций. Работники нашей легкой промышленности обеспечивают сейчас сборщиц удобной непромокаемой одеждой. А в близкой перспективе и полная механизация сбора чайного урожая.

...Разоренная гражданской войной и хозяйничанием меньшевиков Грузия в братской семье советских республик быстро залечивала свои раны. С 1927 года она начинает небывалыми темпами развивать чаеводство. Только за пять лет, с 1927 по 1932 год, площадь ее чайных плантаций возросла в 13,2 раза! Всего за советские годы в Грузии заложено 63 тысячи гектаров новых плантаций. Среднегодовой прирост сам по себе превышает достигнутое за все дореволюционные 70 лет.

В 1921 году Грузия собрала 550 тонн чайного листа, в 1940 году — 51 300, в 1966 году — 226 000 тонн. И если в 1921 году средняя урожайность листа составляла у нас 541 килограмм с гектара, то в 1940 году — 2292, в 1966 году — 4450 килограммов.

Страны с тысячелетней культурой чайного куста вынуждены были уступить первенство молодой чайной республике по целому ряду важных показателей, и прежде всего по относительной урожайности сортового листа. В Индии, например, сезон сбора чая длится одиннадцать месяцев, а в Грузии — пять-шесть, и тем не менее средняя годовая урожайность плантации у грузинских чаеводов почти такая же, как и у индийских.

Это небывалое чудо не сотворил для нас Будда, покровитель чая. Его совершили небывалые люди небы-

вало мира, скромные герои молодых плантаций. Их имена заслужили широкую известность, добрую славу.

Выдающуюся роль в распространении чаеводства в Грузии сыграл один из первых агрономов нашей республики Ермиле Накашидзе. Вся жизнь и деятельность этого незаурядного человека была посвящена бескорыстному, неустанному служению народу. По окончании Ново-Александровского института сельского хозяйства и лесоводства в 1866 году Накашидзе вернулся на родину и с головой окунулся в ее нужды и заботы. Воспитанный в прогрессивных идеях шестидесятников, он на свои средства открыл в родном селе Макванети первую сельскую школу, передал ей значительную часть своей библиотеки, выписывал для нее журналы и газеты, сам преподавал в ней. Под его руководством школьники разбили огород. В 90-х годах он составил проект создания земледельческой кооперативной колонии, которому газета «Иверия» посвятила специальную статью. Вот как рисовались в конце XIX века этому передовому грузинскому интеллигенту организационные основы будущего сельского хозяйства: «Производство должно быть общим,— писал Накашидзе,— ибо кооперация весьма увеличивает производительные силы. Все вопросы должны решаться выборными людьми... Доход должен поступать в общие закрома и в общую кассу...»

Ермиле Накашидзе с прозорливостью истинного ученого оценил новое для Грузии растение — чайный куст. Он поступает на должность агронома-инструктора чайной культуры в департамент земледелия и с тех пор отдает новому делу все силы: закладывает чайную плантацию в собственном поместье и горячо убеждает крестьян родного села и окрестных сел разводить чай, сам сажает чайные кусты на крестьянских землях, учит

за ними ухаживать. Когда ему предложили должность управляющего Озургетской табачной плантацией, он стал разводить на ней чай и, постепенно сокращая участки под табаком, превратил опытную табачную плантацию в опытную станцию по разведению чая!

Накашидзе обошел Гурию, Мингрелию и другие районы Грузии, изучая природные условия, выявляя земли, пригодные для закладки чайных плантаций. В короткий срок он заложил 23 опытных участка. Он обучал крестьян кустарному способу переработки чайного листа, а затем стал инициатором и руководителем строительства чайной фабрики в Озургетах с отделениями в Анасеули и Насакирале. Он выступал в газете «Иверия» с многочисленными статьями, пропагандирующими чайную культуру, давал агротехнические советы, перевел на грузинский язык «Краткое наставление по разведению чайных кустов в западной части Кутаисской губернии» — брошюру агронома С. Тимофеева. Бедным крестьянам эта брошюра выдавалась бесплатно.

После установления Советской власти в Грузии деятельность Накашидзе как пропагандиста чайной культуры получает новый размах. Он работает консультантом Наркомзема Грузинской ССР. При его активном участии создаются крупные чайные государственные хозяйства в Чакве, Салибаури и Зедобани.

В 1928 году выходит в свет книга Накашидзе «Чайный куст, его разведение и переработка чая» — первая грузинская книга, в которой с научной обстоятельностью были рассмотрены все основные вопросы, связанные с разведением перспективной культуры, сбором урожая и переработкой листа. Свой труд Ермиле Накашидзе заключил такими пророческими словами: «Чайное дело в Грузии получит большое развитие,



Академик К. Е. Бахтадзе.

здешние подзолистые почвы, известные сегодня как непригодные земли, будут полностью использованы под эту культуру. Ни одна пядь этих земель не останется голой. Экономическое положение трудящегося населения намного улучшится. Вся западная Грузия — Гурия, Аджария, Мингрелия и Абхазия — превратится в чайные плантации. Этот край станет одним из лучших про-

мышленных уголков и займет почетное место во всем Советском Союзе».

Накашидзе стал одним из инициаторов создания акционерного общества «Чай-Грузия», сыгравшего большую роль в развитии чаеводства в республике. Это общество было образовано в конце 1924 года постановлением Совета Труда и Оборона СССР. Сначала оно называлось обществом «Чай Колхиды», но недолго: уже первый план развития чаеводства в Грузии предусматривал расширение в короткий срок площади плантаций более чем в двадцать раз — до 20 000 гектаров с освоением земель далеко за пределами Колхиды. Если учесть катастрофическое состояние, к которому привели хозяйство Грузии правители-меньшевики, это был дерзновенный, истинно революционный замысел. А в 1931 году правление общества «Чай-Грузия» разрабатывает первый пятилетний план, по которому предстояло заложить уже 40 000 гектаров чая.

Забота В. И. Ленина о развитии экономики советских республик и, в частности, Грузии — общеизвестна. Но широкие массы читателей до сих пор не были знакомы с ленинскими строками, посвященными грузинскому чаю. Между тем они представляют огромный интерес, как всякая частица жизни и деятельности великого вождя.

12 октября 1922 года Политбюро ЦК РКП(б), проходившее под председательством Ленина, при обсуждении вопроса об ассигновании средств на строительство Земо-Авчальской гидроэлектростанции под Тифлисом поручило старшему контролеру Наркомфина Н. Г. Туманову выяснить с Грузинским СНК вопрос, нельзя ли ограничиться местными средствами, какая сумма требуется и насколько ссуда может быть обеспечена грузинским чаем.

Свое письмо к Г. К. Орджоникидзе от 16 октября 1922 года по поводу строительства Земо-Авчальской ГЭС Ленин заканчивает так:

«Отнесите *с сугубым* вниманием (тут и вопрос о чае и др.).

Весь материал соберите (для управдела).

Мне пришлите и весь материал и **краткую** сводку (для меня лично)...»

Пока неизвестно, какие материалы о чае были представлены Ленину, какие от него последовали указания. Но и приведенные документы прямо свидетельствуют о том, что В. И. Ленин уже в то время считал реальной проблему создания отечественного чаеводства.

Размах социалистического строительства охватил советские субтропики. В результате огромного труда грузинских крестьян, агрономов, ученых Черноморское побережье Грузии стало краем обширных чайных плантаций. Но это произошло не вдруг, не сразу были собраны в кулак силы для наступления на субтропическую целину.

ЦК ВКП(б) еще в 1931 г. поставил перед Грузинской партийной организацией задачу максимального расширения чайных плантаций (в совхозах), а также всемерного внедрения этой культуры в колхозах, путем ряда специальных поощрительных мероприятий (хлебоснабжение, снабжение промтоварами, льготы по кредиту и т. д.)... Советское правительство стало выдавать крестьянам долгосрочные ссуды.

И дело двинулось! Площади чайных плантаций стали расти год от года, вытесняя дикие заросли и топи болот. Уже в годы первых пятилеток Советский Союз смог отказаться от импорта чайных семян и значительно сократить ввоз чая из-за рубежа. Чаеводство стало

гордостью социалистического земледелия Грузии, ее ведущей отраслью. Сейчас плантации грузинского чая занимают свыше 64 тысяч гектаров. Отдельные колхозы и совхозы получают по 5—7 тысяч килограммов листа с гектара. Смешно вспоминать в наши дни предсказания некоторых «специалистов» насчет того, что «разведение кавказского чая не имеет для России практического значения» и что «очень далеко то время, когда кавказский чай завоюет себе рынки в европейской России»...

Чудесно преобразили советские пятилетки лицо грузинской деревни. От мелкого единоличного хозяйства, вооруженного мотыгой, до колхоза и совхоза, оснащенного совершенной отечественной техникой,— путь большой, трудный, но славный. Только рабочекрестьянская власть смогла осуществить такую коренную перестройку, поставить на службу народу сказочно многообразные, поистине неисчерпаемые ресурсы края. Колхозное строительство, машины, передовая наука превратили западную часть Грузии во всесоюзный субтропический сад, и чай занял в нем почетное, центральное место: здесь сосредоточено 85 процентов всех чайных плантаций Советского Союза, они дают стране 96 процентов отечественного чая.

Много новых славных имен вошло в историю чаеводства Грузии, и одним из первых нужно назвать кандидата сельскохозяйственных наук Александру Николаевну Иванову и главного специалиста по чаю Министерства сельского хозяйства Грузинской ССР Героя Социалистического Труда Михаила Мелитоновича Долаберидзе. В плеяду этих имен надо вписать еще большой отряд передовиков нашего чаеводства — его героев-вожаров и героев-рядовых, тружеников плантаций. Это ученые Т. К. Кварацхелия, М. К. Дараселия, В. Н. Покровский,

Э. В. Хапава, Ш. С. Гигиберия, И. И. Чхаидзе, В. Б. Иосава, Я. Н. Ломия, П. Ф. Скорин, С. В. Мгалоблишвили, С. Х. Пирцхалайшвили, Д. Т. Патарава, А. Е. Гигинейшвили, М. В. Габисония, И. Д. Гамкрелидзе, А. Д. Менагаришвили, Ф. И. Кешелава; специалисты-организаторы К. А. Карцивадзе, А. С. Кекелидзе, Г. И. Джорбенадзе, В. А. Приходько, Х. Г. Иорданиди, Г. Ф. Эшба, А. А. Тодуа, Р. Г. Тодуа, А. А. Цулукидзе, М. П. Намченко, П. И. Джорбенадзе, И. Д. Качибая, В. М. Чикава, М. И. Чануквадзе, Д. Е. Мжавия, З. Г. Хатиашвили, И. И. Барабадзе, Г. Т. Данелия, А. Б. Кутателадзе, М. О. Дочия, Т. Н. Гванцеладзе, М. В. Сарджвеладзе; сборщицы-рекордсменки Х. И. Какабадзе, Ц. А. Кардава, А. К. Джиджавадзе, М. Х. Фундукиди, А. И. Гургенидзе, П. Х. Куршубадзе, Т. А. Купуня, Д. С. Такидзе, Э. А. Голиадзе, Л. И. Хурцидзе, Л. Е. Гоготишвили, Т. Н. Чхаидзе, К. П. Сарсания, Т. Е. Ткебучава, Т. М. Цинцадзе, П. Э. Долидзе. Углубляя наше знакомство с грузинским чаем, мы познакомимся с некоторыми из этих необыкновенных людей.



ВЛАСТЬЮ НАУКИ

На окраине города Махарадзе, который называется столицей грузинского чая, в селе Анасеули расположены ордена Трудового Красного Знамени Всесоюзный научно-исследовательский институт чая и субтропических культур и Всесоюзный научно-исследовательский институт чайной промышленности. Свою работу эти учреждения ведут в тесной связи с колхозами, совхозами и чайными фабриками, содействуют им в решении различных вопросов теории и практики, помогают творчески осваивать опыт новаторов. Институты в Анасеули стали оперативным центром научной организации чаеводческого хозяйства и чайной промышленности республики и страны. Они имеют свои базы и филиалы в Сухуми, Чакве, Зугдиди, Поты, Цхалтубо, Майкопе. Находящимся в Чакве отделом селекции и семеноводства Анасеульского института чая и субтропических культур заведует академик Ксения Ермолаевна Бахтад-

зе, известный ученый-селекционер, создательница новых советских сортов чая.

В других отделах этого института в итоге многолетней работы были найдены наиболее рациональные способы размещения чайных кустов, наилучшие сроки и виды подрезки, методы сбора листа, меры борьбы с вредителями и болезнями растений.

Сотрудники института установили, что корневая система чая при свойственной нашему чаеводству густой шпалерной посадке хорошо закрепляет горные склоны, и рекомендовали колхозам закладывать плантации на склонах крутизной до 25 градусов по сплошной обработке почвы, без устройства дорогостоящих террас; теперь этот высокoэкономичный способ широко применяется в республике.

Ученые Анасеули разработали экономичную систему удобрения плантаций, максимально повышающую урожайность.

Ломая старые агроправила, институт предложил оставлять почву в чайных междурядьях в течение ряда лет без глубокой зимней перекопки, чтобы не повредить разветвления корней. В результате этого затраты труда на обработку гектара плантации значительно уменьшились, а урожай в некоторых случаях повысился на 10—12 процентов.

Над проблемами окультуривания почв субтропических районов и регулирования водно-воздушного режима почвы со дня организации института работает член-корреспондент Академии наук Грузинской ССР доктор геолого-минералогических наук депутат Верховного Совета СССР М. К. Дараселия. Он автор многих научных трудов и, в частности, книги «Красноземные и подзолистые почвы и их использование под субтропические культуры», удостоенной Государственной премии.

У Института чайной промышленности есть в Анасеули своя опытная фабрика. За последние годы здесь создано много замечательных машин для комплексной механизации производства чая. На соседней Ланчхутской чайной фабрике установлена созданная в институте первая в мире поточная линия — прообраз будущего оборудования для всех грузинских чайных фабрик.

С 1949 года Анасеульский институт чая и субтропических культур шефствует над колхозами «Гза комунизмисакен» Махарадзевского района, имени Цхакая Зугдидского района и «Гигант» Гальского района Абхазской АССР. Эти колхозы получали низкие урожаи чая, были в числе отстающих. Институт предложил ряд мер, в результате которых погектарная урожайность чая в колхозе «Гза комунизмисакен» возросла за четырнадцать лет с 997 до 4400 килограммов. Такие же разительные перемены произошли и в двух других колхозах, получивших помощь ученых.

Все это лишь беглый и далеко не полный обзор. Но об одной победе грузинских ученых-чаеводов нужно рассказать особо.

Культуру чая зарубежные агрономы признали одним из тех редких растений, которые из-за своих наследственных свойств не поддаются искусственной гибридизации, не образуют селекционных сортов. В разное время, в разных районах мира специалисты пробовали скрещивать цветы двух сортов чая, пытаясь вывести третий, улучшенный. Десятки лет трудолюбиво, настойчиво искали решения этой задачи ученые-чаеводы — Ван Лерсум, Бернارد, Кохен-Стюарт, Велленсnek и другие. Они ставили сотни и тысячи самых тщательных опытов — и все эти опыты давали до того противоречивые результаты, что даже у самых упорных опускались руки. Гибрид получался, но не получалось сорта:



Чайный куст утоляет жажду.

«дети» упорно не желали походить на «родителей», «внуки» на «дедов». Большой научный коллектив Бейтензорской опытной станции на Яве в конце концов сделал вывод: селекционный чай практически получить невозможно, сорта и гибриды создает только природа.

Молодой грузинский агроном Ксения Бахтадзе не поверила этому. Угроза потерпеть неудачу не устрасила ее — она решила посвятить жизнь «невозможной» селекции чая. Работу свою она начала в Чакве в 1927 году. Тогда здесь, на старой семенной плантации, выращивались разновидности китайского и индийского чая (точнее, индийско-китайского), каждая со своими достоинствами и недостатками. Были здесь растения с высоким качеством листа, но малоурожайные, были урожайные, но неморозостойкие, были морозостойкие, но с низким качеством листа... Перед Бахтадзе стояла задача: вывести новый сорт — с достоинствами родителей, но без их недостатков, сорт высокоурожайный, зимостойкий, с высокими вкусовыми достоинствами. Общая цель была обогатить наши плантации, состоящие из кустов китайского чая, ценнейшими свойствами индийского вида и вытеснить неудачные, малоценные формы китайского куста.

Основой творческого метода стал надежный мичуринский принцип — целеустремленное воздействие на растение заданными условиями жизненной среды. Практически работа состояла из отбора и гибридизации: в тщательном изучении, на которое ушло несколько лет, отбирались наилучшие растения, а затем смесью пыльцы наиболее развитых кустов одного вида опылялся цветок другого. Подбирая для гибридных семян почву, удобрения и другие условия, при которых лучше всего развивался куст данного типа, Бахтадзе добива-

лась от нового сорта самого яркого, стойкого проявления желаемых качеств.

Год уходил за годом. Но она приближалась к цели. Второе поколение улучшенных растений уже можно было определить как новорожденный сорт с прочно закрепленными свойствами родителей, обогащенный новыми стойкими ценными качествами. Так двадцать лет назад, в 1948 году, были выведены первые в истории чаеводства селекционные сорта «Грузинский № 1» и «Грузинский № 2». По ценнейшим свойствам они превзошли своих китайских и индийско-китайских предков.

О замечательном событии заговорили во всем мире, в Чакву со всех сторон хлынул поток писем, в которых виднейшие ученые и практики сельского хозяйства слали свои поздравления, выражали удивление, восхищение. Работа Бахтадзе помогла найти верный путь чаеводам-селекционерам в других странах.

Мы можем познакомиться с первенцами советского поколения чайного рода на новых аджарских плантациях. Это мощные, пышные кусты с густой шапкой крупных листьев. По урожайности они на 30—35 процентов превосходят обычные. В селекционном чае больше танина, больше экстрактивных веществ, он вкуснее, ароматнее, биологически ценнее; на чаеразвесочных фабриках он идет в смесь (купаж) для улучшения других сортов. Крупные листья дают такому чаю преимущество на сборе урожая: чтобы собрать килограмм обычного листа, сборщице нужно сделать 2000—2500 срывов, а для килограмма селекционного — 1500—1600. Есть и еще одно важное достоинство у новых сортов — они бурно вегетируют в течение всего сезона, дают побеги даже в ноябре, тогда как у обычных кустов урожай годного для переработки листа в октябре уже иссякает.

Эти первые новые сорта чая были предназначены для южных субтропических районов Грузии. Сейчас плантации такого чая дают и промышленный лист и семена. Элитное семеноводство с тем же приемом оплодотворения смесью пыльцы лучших кустов (своего сорта) обеспечивает селекционному чаю дальнейшее развитие его ценнейших свойств.

Но интересы страны диктуют новые задачи: продвигнуть чайное растение за пределы Грузии, создать большие промышленные плантации в более холодных, менее влажных районах. Новым этапом борьбы за селекционный чай с прежней энергией руководит Ксения Ермолаевна Бахтадзе. Селекция чая ведется сейчас и в субтропиках Азербайджана и Краснодарского края, где работают ее многочисленные помощники и последователи.

Коллектив советских селекционеров с успехом ведет свою многотрудную, кропотливую работу по выведению сортов чая с повышенной морозостойкостью и устойчивостью против засухи.

В Чакве Ксения Ермолаевна встретила меня в своем кабинете — невысокая, худощавая, с сединой в волосах. Серьезен взгляд больших темных глаз. Она походила скорей на тихую, скромную мать семейства, чем на увенчанного лаврами академика. Говорила со мной просто и благожелательно, как радушная хозяйка, но немногословно, выбирая слова.

Легкими, ласковыми движениями тонких пальцев машинально перебирала лежащие перед ней на столе свежие большелистные флешы * чая. Заметив мое внимание к ним, она сказала:

— Это он и есть — наш селекционный...

* Флешы — верхняя часть побега чайного куста.

Девятнадцать селекционных сортов чая — таков пока итог научной деятельности Ксении Ермолаевны. Из них восемь утверждены государственной комиссией по сортоиспытанию и распространяются в колхозах и совхозах, остальные еще проходят испытания. Зимостойкие сорта известны чаеводам под номерами 3—12. Один из них, гибрид № 8 «северный», успешно разводится в Дагомысском чайном совхозе Краснодарского края и заслужил там название «Герой зимы»: под снегом он выдерживает 25-градусный мороз!

Плانتации нового чая есть сейчас почти во всех чаеводческих районах Грузии. Их общая площадь относительно невелика — около 300 гектаров, но это бесценное семя, ядро будущего грузинского чаеводства. Уже недалеко время, когда новые плантации будут закладываться только семенами этих совершенных гибридных сортов.

Особое значение имеет освоение горных районов субтропической зоны, где селекционные сорта будут давать высокоароматичные чаи, свойственные горному климату, — такие, как на плантациях Дарджилинга или Цейлона.

День ученого заполняют полевые и лабораторные опыты, переписка с сотрудниками из новых чайных районов, руководство работой аспирантов, рецензирование диссертаций, обсуждение практических вопросов земледелия, выполнение обязанностей члена райкома партии, члена Грузинского республиканского комитета защиты мира...

Огромный многолетний труд Ксении Ермолаевны Бахтадзе оценен по достоинству: создателю науки о селекции чая присуждено звание лауреата Государственной премии, звание Героя Социалистического Труда, она действительный член Всесоюзной Академии сель-

скохозяйственных наук имени В. И. Ленина и Академии наук Грузинской ССР, награждена орденами...

С каждой почтой приходят в Чакву письма на имя К. Е. Бахтадзе. У нее спрашивают совета, просят дать консультацию.

Вот одно письмо — из Вьетнама: «Я свыше десяти лет работаю на станции чаеводства в Фуго при институте сельского хозяйства и лесоводства. Чаеводство для нас новая отрасль... И хотя Вы нас не знаете, я обращаюсь с просьбой помочь нам. Очень ждем Вашего ответа и заранее благодарим за все советы.

До Нгок Ки».

Как память о поездке на Цейлон у Бахтадзе хранится выходящая в Коломбо газета с ее портретом и статьей под заголовком: «Ксения Бахтадзе говорит: селекция позволяет повысить урожайность чайного листа на 30 процентов!».

В разговоре о таких заграничных поездках я услышал от нее слова, которые врезались мне в память:

— Очень хотелось бы, чтобы наш опыт оказался полезным для наших друзей... Нам, конечно, тоже нужно знакомиться с их опытом.

Когда вопросом о «последней работе» повестка дня журналистской встречи была исчерпана и пришло время прощаться, хозяйка задала мне, незваному гостю, неожиданный вопрос: люблю ли я цветы?

— Какие? — в замешательстве уточнил я.

— Обыкновенные, — с улыбкой сказала она. И предложила мне огромный букет роз, стоявший в вазе.

— Ох, равнодушна моя Ксения Ермолаевна к розам, — сказал входящий в это время в комнату ее муж, агроном-чаевод Владимир Андреевич Приходько. — Сама выращивает. Уж и не знаю, что больше любит — чай или цветы?



ОШИБКА ДОКТОРА МАННА

Это было в тридцатых годах, когда крупнейшими знатоками чаеводства считались англичане. В Зугдиди, район новорожденного чайного хозяйства, приехала группа английских ученых во главе с известным чаеводом доктором Гарольдом Манном, который сочувствовал идее развития чаеводства в Грузии. Англичан пригласили для консультации: как лучше организовать чайное хозяйство в северной части грузинских субтропиков, на подзолистых землях?

Суров и категоричен был приговор знатоков из Альбиона.

Старший научный сотрудник Зугдидского филиала Всесоюзного института чая и субтропических культур Нина Калистратовна Дгебуадзе вспоминает:

— Тогда у нас в районе только что появились первые чайные плантации, опыта — никакого... И вдруг — ученые из Англии! Всех волновало, конечно, — можно

ли у нас всерьез развивать чай?.. Доктор Манн со своими коллегами ходил по плантациям, срывал побеги, растирал в ладонях комки земли, расспрашивал о климате, требовал данные анализа почв. Держался он очень солидно, отвечать нам не спешил. И вот, наконец, все изучил, все взвесил... Покачал головой и произнес: «Нет! Почвы здесь низкого качества, их недостатки столь ясно выражены, что я поостерегся бы занимать эти земли под плантации».

— Отвезли мы англичан в Ингири. Говорим, что хотим заложить здесь чайный совхоз. Тут им почвы еще больше не понравились. Показали мы тогда участок Ксении Сарсания в ингирском колхозе — она уже в то время собирала по 3—4 тысячи килограммов листа с гектара. Смутились немножко наши гости, но сдаваться не захотели: «Не показательно. Не убедительно. Общих выводов из этого факта сделать нельзя».

Но последнее слово осталось за нами!

Планомерные исследования позволили грузинским ученым определить характерные особенности зугдидских почв и найти верный путь их улучшения рациональными приемами удобрения и обработки. Сейчас эти почвы дают высокие урожаи чая. Именно здесь, на забракованной иностранцами земле, Ксения Сарсания в конце сороковых годов установила мировой рекорд, собирая с закрепленного за ней участка площадью в 0,8 гектара по 16 000 килограммов листа в год.

— Да,— говорит Дгебуадзе,— недалеко время, когда 8—10 тысяч килограммов листа с гектара будут считаться у нас средним урожаем...

Район Зугдиди по производству чая занял второе место в Грузии. Звено Героя Социалистического Труда Любови Сахокия регулярно собирает здесь по 6 тысяч килограммов чая с гектара, бригада дважды Героя

Социалистического Труда Тамары Купуния — по 8 тысяч. И это показатели не маленького круга мастеров. Уже в 1960 году по 6 тысяч килограммов листа с гектара собирали в Зугдидском районе более двухсот колхозников, по 7 тысяч — более ста, по 8 тысяч — более шестидесяти. Если все колхозы с такими землями начнутся собирать подобные урожаи, то один только Зугдидский район даст стране почти половину чая, который сейчас собирает вся Грузия. И если такие урожаи станут получать все грузинские чаеводы, то даже без расширения плантаций можно будет ежегодно собирать свыше 300 тысяч тонн листа.

Урожайность чайных гектаров растет потому, что обогащается удобрениями почва, расширяется система орошения, углубляются знания специалистов, повышается квалификация рядовых чаеводов. Надо активизировать эти процессы — и результаты, может быть, далеко превзойдут наши ожидания.

Достижения лучших мастеров чаеводства зовут вперед, бодрят инертных, стыдят отстающих. Ряды славного авангарда растут. По 6 с лишним тысяч килограммов листа с гектара уже собирают в Грузии целые хозяйства: Очхамурский чайный совхоз, колхоз «Красный Октябрь», артели сел Дагва и Нижняя Ульяновка в Кобулетском районе, колхозы сел Сарпи и Уреки в Батумском, колхоз села Рухи в Зугдидском районе.

Я побывал в одном из таких хозяйств, чтобы познакомиться с героями, прокладывающими грузинскому чаеводству путь в будущее.



СОЗВЕЗДИЕ ГЕРОЕВ

Колхоз имени Ленина села Ахалсопели Зугдидского района — большое, многоотраслевое хозяйство. Красно-речивые цифры рассказывают, с чего начинали и чего достигли здешние чаеводы. В 1938 году они собрали 1600 килограммов листа с гектара, в 1946 году — 3400, в 1966 году — 5000.

Колхозный бухгалтер раскрыл книгу и показал мне длинный список тех членов артели, чей доход исчисляется тысячами рублей, не считая зерна, молочных продуктов, овощей, вина.

— Это у нас называется профессорскими заработками, — пошутил он.

Ловя собеседника на слове, я поинтересовался: а насколько соответствует «профессорским» заработкам уровень культурной жизни села? И вот что узнал: из 390 трудоспособных членов артели 280 имеют среднее и семилетнее образование, 35 — высшее, 23 учатся в раз-

личных высших учебных заведениях. Свыше 280 колхозников являются постоянными читателями библиотеки, 60 семей имеют личные библиотеки, 237 выписывают газеты и журналы. Кроме агрономов, педагогов, врачей, зоотехников, которые давно уже работают здесь, в колхозе появились свои инженеры, механики, электрики, мелиораторы, радисты. В селе ведутся большие строительные работы. Уже построены два зернохранилища, двухэтажное здание школы, гостиница, больница, баня.

А вот цифры особого порядка, показывающие трудовую доблесть людей артели имени Ленина: сорока колхозникам — почти каждому девятому! — присвоено звание Героя Социалистического Труда, двое — бригадир Тамара Андреевна Купуния и председатель колхоза Антимоз Михайлович Рогава — удостоены этого звания дважды, 156 награждены орденами и медалями.

С председателем колхоза мы пошли на чайные плантации. Здесь было на что посмотреть! Ровно подстриженные кусты правильными рядами исчертили холмы и долины, темно-коричневые междурядья тщательно взрыхлены...

Председатель влюблен в свое хозяйство. Он видит это зеленое море вместе со мной как бы со стороны...

— Какой урожай, поглядите! — говорит Антимоз Михайлович, указывая на густую поросль. — Не меньше шести тысяч килограммов на гектар... Дайте срок — и по десять тысяч будем собирать!

Нелегко было ахалсепельцам с их бедными подзолистыми почвами достичь такого плодородия. Раньше здесь росла лишь кукуруза. Собирали по 7—8 центнеров зерна с гектара, да и то считалось достижением. Чтобы развести в Мегрелии чай, надо было осушить бо-



лота, расчистить склоны холмов от непроходимых зарослей. Надо было привить людям любовь к новому растению. Надо было обогатить почву питательными веществами. В своем трудном пути колхозники опирались на помощь партии и государства, на поддержку людей науки. Успехи хозяйства прямо связаны с деятельностью Зугдидского филиала Всесоюзного института чая и субтропических культур, и особенно его старшего научного сотрудника Нины Калистратовны Дгебуадзе. У Нины Калистратовны здесь опытные участки, и она часто бывает в колхозе.

В кабинете председателя наша беседа проходила в широком кругу колхозников. Рядом со мной сидела Тамара Купуния. Это она, рядовая колхозница, в первый год войны, когда почти все мужчины, и среди них ее муж-бригадир, ушли на фронт, приняла бригаду и с той поры руководит ею с неизменным успехом. Эта бригада стала лучшей в колхозе. Большинство собрав-

шихся в конторе бригадиров были со звездами Героев. Людей, отмеченных высшими наградами, много и в других колхозах района, но первенство по числу Героев держит Ахалсопели.

Колхозный агроном заметил, что еще нет двоих бригадиров.

— Поторопите их по радио,— сказал председатель.— Скажите, что заседание начинается.

Это было заседание членов правления, но в комнате собрались не только они. В колхозе давно уже стало традицией приглашать на такие заседания бригадиров. Сбор чая шел хорошо. За последнюю декаду было сделано больше, чем в предыдущую. И все же председатель укорял тех, кто нарушал требования агротехники.

— Что скажете об этом, товарищ Шалва? — обратился он к одному из бригадиров, достав из ящика письменного стола слабенький «рыбий лист» — его по агроправилам срывать нельзя.— Вот такой брак попадает в вашей продукции.

Построже говорил председатель с теми бригадирями, которые затягивали сбор урожая, ссылаясь на то, что не хватает людей.— Не людей — умения, организованности нам с вами не хватает! Условия у всех бригад одинаковые, почему же есть у нас отстающие? Да потому, что работу начинают позже других, и отдыхают побольше, и кончают пораньше. Так?

— Так...— не сразу отозвались два-три голоса.

Попросила слова моя соседка.

— Говорите, Тамара,— сказал председатель.

— Чтобы добиться успеха в колхозе, надо дружно работать всем! — заговорила Купунья.— Если в семье хоть один человек ведет себя не так, как надо, там все душой болеют, все стараются его на дорогу вывести. Так и в колхозе надо — ведь это наша семья! Пусть



Валентина Николаева-Терешкова, Герой Социалистического Труда Клавдия Нацваладзе и первый секретарь Махарадзевского РК КП Грузии Александр Тоидзе.



Доктор технических наук И. А. Хочолава.

знают отстающие, что нам не все равно, как они работают. Пусть хоть наград постыдятся.

— Я предлагаю тех, кто дает брак, наказывать рублем,— продолжала она.— Ведь они же наносят нам убыток! Давайте их штрафовать, снижать трудодни. Если, скажем, подошел лист первого сорта, а сдают второй, так надо списывать по крайней мере треть трудодня!

Предложение решительно поддержал бригадир Партен Михайлович Кадария, семья которого опередила все здешние семьи по числу Героев Социалистического Труда: Золотые Звезды украшают грудь самого бригадира, его жены Доминики и дочери Минадоры.

Против не выступил никто...

Когда заседание кончилось и люди стали расходиться, их задержал агроном:

— Не забудьте, товарищи, объявить в бригадах: завтра в девять часов вечера в агролаборатории будет лекция Нины Калистратовны Дгебуадзе на тему «Пути повышения урожая чайного листа».



ПЕСНЯ НА ПЛАНТАЦИИ

Весь облик, весь дух грузинского чайного хозяйства неразрывно связан для меня с образом девушки-грузинки, хозяйки зеленых плантаций — веселой и задорной, скромной и вдумчивой, бесконечно трудолюбивой и вместе с тем дерзкой в стремлении к небывалому.

Я видел много чайных плантаций, знаком со многими из чаеводов, но самое яркое впечатление храню о славном колхозе имени Ленина села Натанеби. Моя первая встреча с ним состоялась несколько лет назад, хотя и до того я уже многое слышал о нем.

Подъезжая на поезде к станции Натанеби, я с обостренным вниманием стал всматриваться в лежащую передо мной панораму. Вдаль, к подножию гор, по отлогим холмам уходили густыми рядами чайные кусты. Было в них нечто не совсем обычное: опытному глазу эти пышные, ухоженные кусты говорили о высоком уровне хозяйства, тут чувствовалась рука!

Натанеби... Передо мной лежало не село в старом смысле этого слова. Это был маленький городок, утопающий в зелени и цветах. Кровли домиков горели на солнце ярко-красной черепицей. Вдоль улиц тянулись провода, всюду виднелись шесты антенн. А вот и корпуса производственных предприятий, характерных для села с большим общественным хозяйством: колхоз собирает столько чайного листа и разных субтропических плодов, что в Натанеби для их переработки построили фабрику и паковочный завод.

Я приехал в самую горячую пору сбора чая. По широким улицам то и дело проносились груженные машины: чем быстрее лист будет доставлен с плантаций на фабрику, тем лучшего качества получится чай.

Почти весь день ездил я по плантациям, но едва ли успел ознакомиться и с третьей частью владений колхоза, раскинувшихся на площади свыше 100 квадратных километров. В урочище Шава (Черное) высятся внушительное административное здание, украшенное ажурным грузинским орнаментом. Здесь разместились правление артели, сельсовет, агрокабинет, колхозный музей, зал заседаний.

В годы семилетки в селе были построены целые кварталы жилых и общественных зданий, трехэтажный Дом культуры, зимний спортивный зал, два летних кинотеатра, школа на 800 учащихся, больница, две столовые, магазин.

Ничто в жизни поселка Шава не оправдывает теперь мрачного названия, возникшего после карательного похода свирепого генерала Алиханова-Аварского в 1905 году, когда вся эта местность покрылась обгорелыми руинами.

В конторе правления хранится диплом Всесоюзной сельскохозяйственной выставки за получение в 1937 и

1938 годах урожая чайного листа в 2820,5 килограмма с гектара. Какой большой путь прошел колхоз за эти тридцать лет! То высокое достижение, которое в 1937 году давало ему право быть участником Всесоюзной выставки, стоять в ряду лучших, стало рубежом вчерашнего дня. Когда-то натанебские чаеводы собирали с каждого гектара плантаций по 800 килограммов листа, теперь собирают на всей площади по 7000.

Сотни натанебцев уехали на фронт в годы Великой Отечественной войны. Из них триста шестьдесят не вернулись, но ни в годы войны, ни тем более после нее производство чая натанебцы не сокращали.

Я часами беседовал в Натанеби со здешними старожилками Епифаном Гоготишвили и Ноем Гелеква. Им обоим за восемьдесят лет, и каждому есть что рассказать гостю.

Они долгие годы батрачили у владетельных князей, работали от зари до зари, не разгибая спины, и с трудом сводили концы с концами. Тощая земля почти не приносила урожая. Всюду вокруг простирались болота, и не было на селе семьи, в которой три-четыре человека не болели бы малярией. Жестокая болезнь изнуряла людей. «Если у человека лицо цвета айвы,— говорили тогда,— значит, он из Натанеби». Жители других сел не хотели выдавать дочерей замуж за натанебцев, и это отразили грустные строки песни:

Горе нам, натанебцам,
Не дают нам невест...

Натанеби было одним из самых бедных сел Грузии. В 8-м номере газеты «Квали» за 1896 год была помещена статья за подписью «Акаури» («Здешний»). Автор писал о Натанеби: «За 14 лет был вырублен непроходимый лес, выстроили станцию, дома и торговые по-

мещения... Но, к сожалению, здесь все еще нет человеческой жизни». Автор описывает картины катастрофического распространения в Натанеби малярии и туберкулеза, действительно нечеловеческую жизнь крестьян.

Мои собеседники — свидетели того, как после установления Советской власти год за годом менялось лицо села. В 1930 году они первыми вступили в колхоз, на их глазах началась борьба с болотами Колхидской низменности, и сами они внесли лепту в эти небывалые по размаху работы. И вот болот не стало. Исчезли вслед за болотами и болезни. На осушенных землях стали разводить чай, цитрусы, тунг. В крестьянские дома впервые пришел достаток. Год от года он рос.

Колхоз имени Ленина — высокоотоварное хозяйство. Главная сила и гордость натанебцев — их чайные плантации, занимающие 300 гектаров. В 1964 году только один чай дал артели 903 200 рублей денежного дохода (из общего дохода в 1 821 000 рублей). Эта была заслуженная награда за большой труд: ведь гектар чая по трудоемкости соответствует 50—60 гектарам зерновых.

С ростом хозяйства рождаются новые возможности, новые планы и, чтобы их осуществить, нужны специалисты. После инженера-строителя натанебцам потребовались инженер-электрик и агрохимик...

Постоянное стремление к новому, к лучшему проявляется во всей многообразной жизни колхоза. То, что вчера считалось недостижимым, сегодня кажется обычным, а обычное уже не удовлетворяет. Если пять лет назад по пяти тонн листа с гектара собирали только отдельные чаеводы и это считалось крупным успехом, то сейчас речь идет о том, чтобы выращивать на лучших участках по десяти тонн, а среднюю урожайность всех плантаций поднять до уровня теперешних рекордов.



Ароматен и душист грузинский чай.

За стаканом чая. Слева направо: Герой Советского Союза Д. Бакрадзе, поэт И. Нонешвили, художник заслуженный деятель искусств К. Санадзе, член-корреспондент Академии медицинских наук СССР А. Зурабашвили, народная артистка СССР С. Такайшвили, директор Руставского металлургического завода лауреат Ленинской премии С. Шарадзенидзе.



Мы в 18-й бригаде. Ее чайная плантация занимает 30 гектаров, и этот участок — один из лучших в колхозе. За кустами здесь ухаживают особенно заботливо — вскапывают, мотыжат, удобряют междурядья, выпалывают каждую травинку, каждый куст аккуратно подравнивают, освобождают от лишних листьев, а сбор урожая, который продолжается с середины апреля до конца октября, ведут искусно, быстро, старательно.

Еще не совсем рассеялась предутренняя мгла, а сборщицы с корзинами уже на кудрявых холмах. Быстро мелькают проворные женские руки, собирая дань с пышных кустов, наполняя корзины серебристо-зелеными побегами...

От сборщицы требуется будто немного: безостановочно рвать созревшие для сбора побеги, выбирая их из массы старого или незрелого листа. Но это сродни конвейеру: не успел — потерял, не выбрал эти побеги до заката — к утру они уже огрубеют и станут непригодными для чая высших сортов, а потом и вовсе пропадут для чайных фабрик. Готовыми для сбора считаются побеги, на которых уже развилось по четыре-пять светло-зеленых листочков, причем срывают обычно два-три верхних вместе с так называемой почкой, богатой танином и придающей готовому чаю особенно тонкий аромат. Своевременный и правильный сбор листа обеспечивает вместе с тем и наиболее быстрый подход новых флешей, то есть самый высокий урожай.

Я познакомился с ближайшей ко мне сборщицей — Маргаритой Кукчишвили — и спросил, как идут дела.

— Сердце радуется, когда видишь такой лист! — откликнулась она. — Только поспевай...

Маргарита сдавала по шестидесяти с лишним килограммов сортового листа в день. Это немало, вдвое боль-

ше нормы, но многие ее подруги по бригаде далеко ее обогнали.

С участка я пошел в поселок Ахалшени, что значит по-русски «Новостройка». Здесь, действительно, все было новое: и плантации, и жилые дома, и общественные здания. Перешагнув через деревянный заборчик, снова попал на отменный участок. Кусты на нем стояли ровными, солидными рядами, широкие междурядья позволяли использовать тракторный культиватор.

Урожай собирала здесь Людмила Хурцидзе, невысокая, уже немолодая женщина-чаевод с 25-летним стажем. Лет пятнадцать назад она сдавала в день по 50—60 килограммов листа, и это считалось рекордом; о Хурцидзе писали газеты, рассказывало радио. Через год ее опередила сборщица из соседней бригады Дареджан Такидзе, но затем Людмила снова завоевала первенство. Эти труженицы-энтузиастки стали инициаторами соревнования чаеводов в натанебском колхозе. Сейчас, в разгар сезона, Герой Социалистического Труда Люда Хурцидзе при дневной норме в 30 килограммов чая собирала по 100 кг и больше. Даже самые придирчивые приемщики всегда хвалили собранный ею лист, в ее корзину не попадает огрубевший или незрелый побег! Со всего участка в полгектара она собирает по 7 с лишним тонн листа за сезон — гораздо больше, чем собирают лучшие чаеводы Индии и Цейлона, а там ведь сезон почти вдвое дольше.

— А с кем вы соревнуетесь сейчас? — спросил я.

— Сколько лет работаю на плантации, столько и соревнуюсь с Дареджан, — ответила она. — Дареджан — очень хорошая сборщица. Соревнование помогает нам обeim... Да вот и она, легка на помине!

По дороге легким шагом шла рослая женщина с корзиной в руке. Закончив сбор на одном из своих участ-

ков, она переходила на другой. Люда Хурцидзе позвала ее, и Дареджан направилась к нам. Люда с улыбкой поспешила навстречу подруге, взяла ее под руку и подвела к своему участку.

Урожай, какие получает Дареджан, и не снились старым чаеводам. До революции во всей Гурии у помещиков и богачей было 90 гектаров чайных плантаций, с этой площади они собирали около 50 тонн листа в год; теперь Дареджан со своим звеном только с четырех гектаров собирает почти столько же.

С приемами труда Дареджан Такидзе можно познакомиться в учебнике по чаеводству. Со всех концов Советского Союза люди самых разных профессий шлют ей письма... В какой капиталистической стране смогла бы так прославиться трудом простая крестьянка?

Чаеводы Натанеби получают за свой труд гарантированную оплату. Почти у каждого из них есть приусадебный участок — сад, огород, пасека, есть птица. Немало здесь семей, ежегодный доход которых превышает 6—7 тысяч рублей. Артель заботится о колхозниках, которые по возрасту или состоянию здоровья не могут принимать участия в общественном труде, им обеспечены бесплатное лечение и отдых в колхозной здравнице. Задолго до создания колхозного пенсионного фонда в общегосударственном масштабе им выплачивалась пенсия.

Натанебцы умеют не только хорошо трудиться. Они прилежные ученики и студенты. Сейчас 60 колхозников заочно занимаются в вузе. Подал пример председатель колхоза Гиви Цитлидзе: он заочно получил высшее агрономическое образование. В 1965 году в колхозе открылся филиал Анасеульского университета пропаганды достижений науки и передового опыта, работающего в районном центре Махарадзе на общественных

началах, и Цитлидзе — его ректор. В Натанеби есть Народный университет культуры, работающий также на общественных началах. Его ректор — педагог средней школы Григол Такидзе. Курс этого университета уже прошли многие колхозники. Один из преподавателей университета Абесалом Цуцунава, врач местной больницы, успешно защитил кандидатскую диссертацию.

Полнокровная жизнь кипит в колхозном селе, и не многим отличается она от жизни городской. Здесь своя музыкальная школа, АТС, родильный дом, аптека, баня, детские ясли, почта-телеграф, универмаг, в домах колхозников есть пианино, телевизоры, холодильники, на кухне подается газ. Натанебцы выписывают одиннадцать тысяч экземпляров газет и журналов. Более 400 колхозников имеют среднее образование, а 250 — высшее, из 25 бригадиров колхоза высшее образование имеют 11. Нет, даже самые разборчивые невесты не отвергают сегодня женихов из Натанеби!

В селе бывает много гостей, они уезжают с неизгладимым впечатлением. Шведский гость сказал как-то о Натанеби:

— Я, правда, не разделяю идею коммунизма, колхозов, но если в Советском Союзе есть такие колхозы, то я за коммунизм, за колхозы.

В Грузии любят петь, и поют здесь не только на празднике урожая, за свадебным столом, в клубах или Домах культуры — песня здесь неразлучная спутница труда. Да и почему не петь на плантации натанебским колхозницам!

Я представил себе другие плантации — там, за морями и горами, в странах, где правит капитал. Что видит там в жизни женщина-чаевод? Нищету, болезни, раннюю старость и раннюю смерть. Другие поют там песни и по-другому они звучат...



...ПЛЮС ХИМИЯ

Рядом с городом-курортом Кобулети, у подножия мухаэстатского нагорья, расстилаются зеленые просторы плантаций Очхамурского чайного совхоза имени XXII съезда КПСС. Этот совхоз — постоянный участник Выставки достижений народного хозяйства СССР, ему принадлежит мировой рекорд по урожайности чая.

По 6883 килограмма сортового листа с гектара на площади почти в 500 гектаров собрали очхамурцы в 1966 году! Это в полтора раза выше средней урожайности в республике. Ни в Китае, ни в Индии, ни на Цейлоне ни одно издавна налаженное хозяйство не добивалось таких сборов.

Вот как росла в Очхамури погектарная урожайность листа :

1949 год	2949 килограммов
1955 »	5101 килограмм
1964 »	6532 килограмма
1966 »	6883 •

Какая же сила обеспечила этот богатырский рост сборов?

Директор совхоза Герой Социалистического Труда Иван Самсонович Путуридзе отвечает коротко:

— Химия!

Да, волшебница-химия и с чаем творит чудеса! Очхамурские рекорды принесла агрохимия, помноженная на высокую агротехнику. Совхоз стал крупнейшим потребителем продукции расположенного неподалеку Кубулетского завода торфо-фосфатных компостов. Очхамурцы вносят их одновременно с фосфорнокислыми и калийными минеральными удобрениями. Легко сказать, трудней было сделать. Наука не предусматривала широкого применения органических удобрений на чайных плантациях, очхамурцы выступили в этом деле новаторами. Учитывая, что почвы совхоза бедны органическими веществами, они внесли на свои плантации по 150 тонн компостов на гектар. Результаты получились отличные, и в совхозе стали раз в четыре года вносить на каждый гектар по 100 тонн торфокомпостов.

До этого погектарная урожайность очхамурских плантаций не превышала 1700 килограммов. Затраты на удобрение одного гектара составили 80—90 рублей, урожайность поднялась до 7 тысяч килограммов.

Тщательно поставленными опытами очхамурские чаеводы доказали, что химия позволяет активно и точно управлять ростом растений. Ежегодный прирост погектарной урожайности чая в совхозе с 1949 по 1961 год составлял не более 300 килограммов, а с 1961 года, когда агрохимия стала «владычицей дум» очхамурцев.— по 700—900 килограммов.

Здесь стало законом вносить при перекопке по 800 килограммов фосфорнокислых и 200 килограммов сорокапроцентных калийных удобрений на гектар. Нова-



торами выступили очхамурцы и в применении азотных удобрений, доза которых разнится у них в зависимости от урожайности каждого отдельного контура плантации: выше урожайность — больше доза. Чтобы не было ошибок, ведется учет урожайности на каждом участке.

С течением времени опыты отдельных практиков свелись в стройную систему агрохимической службы. Этому в значительной степени помогла дружба очхамурцев с работниками кафедры земледелия и агрохимии Грузинского сельскохозяйственного института, возглавляемой профессором Иваном Фаустовичем Саришвили. Раньше каждое агроотделение, каждая бригада стремились получить со склада как можно больше удобрений, но в беседах с учеными чаеводы пришли к выводу, что для грамотного использования удобрений нужно повсюду определить химический состав почвы, точно разобраться в действии тех или иных доз, того или иного удобрения. Специалисты кафедры вместе с

агрономами совхоза составили почвенные картограммы каждого участка плантаций.

Бригада Георгия Глonti, которая первой в совхозе стала удобрять плантации по картограммам, добилась значительной экономии удобрений, снижения себестоимости листа. Вот показатели этой бригады в 1966 году: с каждого из 12 гектаров плантаций собрано по 8266 килограммов листа, на каждого работающего произведено по 4500 килограммов сортового листа при себестоимости в 31 рубль 32 копейки за центнер (государство платит за такой лист по 53 рубля 40 копеек).

У Георгия Глonti и других очхамурцев, взявших на вооружение химию, есть чему поучиться. Вот уже шестой год их почвенные картограммы служат надежной основой создания плодородия. Анализы показали на отдельных участках избыток фосфора и калия, и эти участки стали удобрять реже. Уже более трех лет четвертая часть плантаций получает фосфорные удобрения раз в четыре года, а калийные — раз в два года. За три года вдвое уменьшилась потребность совхоза в фосфорных удобрениях и на 20 процентов — в калийных. Затраты снизились на 7117 рублей. К этому надо прибавить экономию рабочей силы в 1246 человеко-дней. При этом погектарная урожайность увеличилась на 986 килограммов, общий урожай — более чем на 5 тысяч центнеров. Себестоимость центнера очхамурского чая составляет всего 34 рубля 66 копеек — на десять рублей меньше среднереспубликанского показателя.

Достижения передовой науки и химической промышленности страны открыли перед грузинским чаеводством новые пути.



30 МИЛЛИОНОВ ЛИСТОЧКОВ

Во все времена года радуют глаз изумрудные валы плантаций, раскинувшихся в долинах и на склонах гор. Приезшему человеку пышная красота этих мест говорит, что жизнь здесь должна быть легка и беззаботна. Но нелегким трудом добывается щепотка чаю. Свой уникальный лист чайный куст отдает только трудолюбивым. Одна из лучших сборщиц в Махарадзевском районе Герой Социалистического Труда звеньевая Татьяна Чхаидзе как-то раз мне сказала:

— Засыпаю — и во сне кусты свои вижу... Все беспокоюсь, чисто ли собрала, не много ли пропустила...

Татьяна Чхаидзе в 1964 году собрала 12 тонн сортового листа. Из него получилось 30 000 стограммовых пачек чая. В одном килограмме сырья примерно 2500 флешей; чтобы собрать их, надо сделать руками 2500 элементарных движений. Стало быть, за сезон Татьяна собрала 30 миллионов листочков. С непостижимой

быстротой работала Татьяна: за секунду она срывала по пять флешей, делала пять движений от куста к корзине, от корзины к кусту.

Как приобрела она такую сноровку — поймет, пожалуй, только практик. Но вот вопрос не менее важный: как растила она урожай?

В канун 1947 года Татьяну вызвал в правление председатель колхоза Михаил Филиппович Орагвелидзе.

— Товарищ Чхаидзе...— начал он, испытующе глядя на нее поверх очков.

Татьяна поняла: неспроста человек, который до сих пор называл ее только по имени, обращается сейчас так официально.

— Правление решило закрепить за тобой полгектара чайной плантации в бригаде Ильи Квачантирадзе, — продолжал председатель. — Посадки старые, а урожайность низкая, две тысячи килограммов с гектара. Качество листа тоже неважное. Надо поднять и урожайность и качество. Возьмешься?

— Возьмусь, — сказала Татьяна.

На другой день ранним утром она стучалась в дверь дома Квачантирадзе.

— Что так рано, случилось что? Петухи еще не пели, — бригадир притворялся, что не догадывается о цели ее прихода.

— Петухи уже пели, уважаемый Илья. Пойдемте на плантацию, покажите участок.

— В январе на плантации делать нечего.

— Нет уж, пойдемте, хочу посмотреть!

Через час они уже ходили по плантации, с трудом вытаскивая ноги из вязкой грязи, осматривая каждый куст. Немного позже подошел и колхозный агроном Георгий Нестерович Иовидзе. Татьяна заставила скупых на слова собеседников разговориться.

— Саженцы тебе достанем,— обещал агроном.— Но одними саженцами не обойдешься, кое-где и семенами придется подсеивать. Завтра запасись колышками, пойдем на участок, наметим.

— Потом подрезку надо сделать. Плантация полновозрастная, а кусты сформированы плохо. Кое-где придется омолаживать...

— Сорняков сейчас не видно, а весной будет много,— сказал бригадир. Семь-восемь раз, не меньше, надо будет мотыжить в этом году, иначе сорняки не уничтожишь.

— На минеральные удобрения особенно не рассчитывай,— вставил агроном.— Дадим по норме, сколько полагается по прошлогодней урожайности. Собирай местные, делай компосты. Тут ты сама себе хозяйка.

— Ну, так с чего же начинать? — спросила Татьяна.

— С малого,— улыбнулся агроном.— Выполняй план, точно делай все, что требуют агроправила. Я их тебе завтра принесу.

— Я их и так наизусть знаю. Но вы вот что скажите: если агроправила обеспечивают хороший урожай, почему их не выполняли до сих пор?

— Нечистая сила мешала,— сказал бригадир.

— Нечистая? — удивилась Татьяна.

— ...Сила: обезличка. Сегодня на участке работают одни, завтра — другие. Разве могу я один уследить за всеми вместе и за каждым в отдельности?.. Теперь, когда у каждого куста будет свой хозяин, дело пойдет.

Весна в 1947 году выдалась ранняя. Уже к 10 февраля сошел снег, хотя за зиму выпало его немало. Теперь Татьяне приходилось вставать очень рано. Быстро готовила она завтрак и, едва занималась заря, была уже на плантации.

Еще зимой, осматривая вместе с бригадиром выделенный участок, она точно наметила, где и какую нужно проводить подрезку. Правда, лучший срок для ремонта плантации — осень, это Татьяна хорошо знала, но ей не захотелось терять время.

Много сил пришлось затратить на обычную шпалерную подрезку, чтобы кусты не оказались слишком загущенными, чтобы на них не оставалось засохших кривых веток и внутрь шпалер свободно проникал воздух. Оставляя на годичных побегах два-три глазка, придавая кустам правильную полуовальную форму, Татьяна обеспечивала этим наибольшую поверхность для роста молодых побегов, для наивысшего урожая.

Бригадир не спешил говорить Татьяне слова одобрения. Но живой говорливой Нине Гогодзе, серьезной Шура Кубусидзе, беспокойной, экспансивной Машо Чхаидзе он советовал:

— Сходите на участок к Татьяне, посмотрите, как она работает. У нее во всем видна цель. Надо учиться думать, девочки.

И Татьяна стала замечать, что к ней на участок все чаще наведываются подружки по бригаде. То забежит Нина Гогодзе и между шуточками спросит о том, о другом, осмотрит секатор, попробует его остроту; то придет Шура Кубусидзе, присядет где-нибудь сбоку, долго и внимательно следит, как работает Татьяна, и тихонько уйдет.

Наведывались на участок к Татьяне и председатель колхоза и колхозный агроном. Они оставались довольны.

Шли дни, недели, месяцы. Солнце всходило все позже, заходило раньше, становилось свежее по утрам и вечерам. Татьяна закончила и сбор грубых побегов.



Герой Социалистического Труда Кетеван Гогитидзе.

В правлении до глубокой ночи не гасли огни: подвелись итоги года. И вот их объявили для общего сведения. По сбору чая на первое место вышла бригада Ильи Квачантирадзе, а первое место в бригаде заняла Татьяна Чхаидзе. Со своего полугектарного участка она собрала 6100 килограммов листа, в три раза больше, чем давал этот участок до сих пор. Немного отстали от Татьяны ее ближайшие соседки по плантации — Нина

Гогодзе, Шура Кубусидзе, Машо Чхаидзе. Это был успех, которому радовался не только колхоз, не только район в целом, но и вся республика.

Когда спрашивали, каким образом она вырастила и собрала такой урожай, Татьяна отвечала:

— Смотрела, думала, что у меня на участке плохо, как сделать лучше. Удобрять побольше старалась. Работала, не ленилась...

Памятный 1947 год ознаменовался для Татьяны и другим важным событием в жизни — ее приняли в члены партии.

На 1948 год Татьяна составила план работ, в котором кое-что шло в разрез с агроправилами. С этим планом она приехала в Анасеульский институт посоветоваться. Здесь ее встретили очень радушно, как долгожданную гостью.

— Этот план, интересный не только для производства, но и для нашего института, — сказал заместитель директора Димитрий Патарава.

— Что же в нем интересного для института? — со смущением и любопытством спросила Татьяна.

— А то, что он перекликается с планом наших научных работ! Вот уже десять лет мы ведем исследования по влиянию перекопки междурядий на урожайность, на основании всех наших опытов мы рекомендовали отказаться от ежегодных перекопок. Но вы, Татьяна, и некоторые другие рекордсмены урожая не принимаете этой рекомендации, вы перекапываете плантации каждый год. С этим нам приходится считаться.

План обсуждали на заседании ученого совета. Татьяна и раньше встречалась с некоторыми учеными, но здесь она немножко робела: ведь ей предстояло вступить в спор со специалистами, многие из которых заслужили известность, высокий авторитет! Но ее здесь

уже знали. Некоторые из ученых института поддерживали и развивали ее взгляды.

В частности, спросили ее, почему она и ее последователи не отказываются от ежегодных перекопок между рядов. Она ответила:

— Наши плантации дадут высокий урожай при ежегодном удобрении почвы, а как же заделывать удобрение без перекопки?.. Калий я согласна вносить раз в два года, но не в четыре. Если мне докажут, что почва у нас насыщена фосфором, согласна отказаться и от ежегодного внесения суперфосфата. Но органические удобрения нам следует, я думаю, вносить каждую осень. Конечно, без перекопки меньше затрат труда, меньше опасность повредить корни, но ведь главное — общий практический результат, урожай!.. Я согласна, что ваша система хороша для некоторых районов, но у нас свои особые условия... Мы делаем упор на усиленное удобрение, тут уж без перекопки нельзя!..

В 1949 году Президиум Верховного Совета СССР присвоил чаеводам Грузии звание Героя Социалистического Труда. В селе Шрома звания Героя Социалистического Труда были удостоены 13 человек, в том числе Михаил Орагвелидзе, Татьяна Чхаидзе, Нина Гогодзе, Шура Кубусидзе, Машо Чхаидзе. Радость была и в соседних колхозах. Звание Героя Социалистического Труда получили и те подруги Татьяны, которые перенимали ее опыт, делились с ней своим.

Поздравляя Татьяну с высокой наградой, секретарь райкома партии серьезно спросил:

— Ну, как теперь дальше жить будешь?

— Буду бороться за мировой рекорд, — ответила героиня.

— Мировой рекорд? А знаешь, с кем тебе придется состязаться?

— Знаю. Пятнадцать тысяч килограммов получили в пересчете на гектар на Цейлонской опытной станции. А мы дадим больше! Не завтра, конечно, не в будущем году. А все-таки дадим!

— Там тоже не будут стоять на месте.

— А мы их обгоним!

В 1949 году со своего полугектарного участка Татьяна собрала 6450, в 1950 году — 6525 килограммов листа.

В 1951 году ей поручили руководить звеном — двенадцатью колхозницами. Вскоре Государственное издательство Грузинской ССР издало цикл ее лекций. В 1957 году звено Татьяны собрало в среднем по 8892 килограмма листа с гектара. На участке Нины Гогодзе сбор листа (в пересчете на гектар) достиг 9422 килограммов, на участке Машо Чхаидзе — 13 270, Тины Тамазашвили — 7444. Сама Татьяна с участка в 0,6 гектара, закрепленного лично за ней, собрала 7016 килограммов листа.

В 1958 году чаеводы звена праздновали новую победу. С каждого гектара плантации они собрали по 10 015 килограммов листа. Татьяна сдала 7435 килограммов (13 528 килограммов в пересчете на гектар).

В 1959 году — новая радость: с каждого гектара было собрано в среднем по 11 090 килограммов листа. Нина Гогодзе собрала 11 582 килограмма (в пересчете на гектар), а Татьяна — 16 450 килограммов! Ее мечта — превзойти мировой рекорд цейлонских чаеводов — сбылась!

Имя Татьяны Чхаидзе стало для Грузии одним из самых известных, самых любимых. Авторитет ее слова накрепко утвердился среди ученых и среди крестьян. Коммунисты республики на своем съезде в 1966 году избрали ее членом Центрального Комитета Компартии Грузии.



ЧЕТЫРЕ БИОГРАФИИ

Их очень много — героев зеленых плантаций, людей волнующей биографии, но если бы я решил составить их общий список, то первой, пожалуй, назвал бы в ней старейшую из ветеранов — Хфаф Ласурия, которая давно уже начала второй век своей жизни.

Хфаф была еще девочкой, когда в Грузии появился первый чайный куст. А первые чайные плантации в ее родном селе Квитоули появились только при Советской власти, когда ей было уже 80 лет. Появились — и сразу же изменили жизнь крестьян. Долгие годы болота и кустарники окружали село, малярия косила жизни. При Советской власти здесь осушили болота, расчистили долины, была заложена основа колхозного богатства — чайные плантации.

Хфаф Ласурии шел девятый десяток лет, когда она одной из первых абхазских женщин приняла участие в организации колхоза. Она была членом его правления,

бригадиром, руководила закладкой первых плантаций. До Великой Отечественной войны в павильоне Грузинской ССР на Всесоюзной сельскохозяйственной выставке был стенд, на котором рассказывалось о новаторском опыте столетней абхазки, разработавшей так называемый конвейерный метод сбора сортового чайного листа. Его суть заключается в непрерывности процесса, который делится на циклы выборочного и массового сбора флешей. Этот метод стал всеобщим правилом грузинских чаеводов. 130-летняя женщина и сейчас собирает за сезон по 1,5 тысячи килограммов чая!

Солнце сто двадцать восьмую осень золотит ее неутомимые руки. Годы испещрили морщинами ее лицо, выбелили некогда черные волосы, но не состарили ее сердце, не сломили ее жизнелюбие.

Как всегда, Хфаф встает на заре. Выходит на крыльцо, окидывает взглядом горы, окружающие ее родное село, и неторопливой походкой отправляется в путь, на плантацию.

— Ушубзиа, бара (здравствуйте, дорогая),— приветствуют ее пожилые седовласые мужчины и женщины, а молодые почтительно уступают путь, отходя к обочине дороги. Им не подобает обгонять мать села или идти с ней рядом, как равным... Хфаф ласково отвечает на приветствия односельчан:

— Здравствуйте, дети мои, соседи... Здравствуйте, девочки.

А эти «девочки» — уже матери взрослых детей, а то и бабушки...

Нельзя не восхищаться этой невысокой, крепкой, величавой женщиной со смуглым лицом, нельзя без благоговения смотреть на ее трудовые руки.

Когда весной последнего года семилетки чаеводы Грузии решили вырастить рекордный урожай, Хфаф

призвала квитоульских сборщиц соревноваться за наивысшую производительность труда, и она показала им пример! Артель досрочно выполнила годовой план продажи листа государству.

В хозяйствах Очамчирского района у старой Хфаф много учениц. Одну из них — знатную сборщицу чая из беслахубского колхоза Александру Чичиновну Воуба — в последнее время часто можно видеть на плантациях отстающей артели села Илори, где она учит соседей мастерству сборщицы. В 1966 году с плантации в полгектара Александра Воуба сдала 7 с половиной тонн листа!

Александра Чичиновна — мать большой семьи. Приходится удивляться тому, как успевает она держать в образцовом порядке плантацию, помогать соседям и управляться с шестью детьми. Но надо сказать, что все домочадцы стараются не отстать от нее. Муж Александры Явбей Воуба взялся собрать на своем участке по 120 центнеров кукурузы с гектара. Супруги с успехом выполнили свои обязательства. Дети у таких родителей, конечно, хозяйничают в доме.

Основоположницей славных традиций стала в чайном краю еще одна замечательная героиня труда — Ангелина Иосифовна Гургенидзе. Правда, чаеводом она уже давно не работает. Ангелина — заместитель министра сельского хозяйства Аджарской АССР. Но живет на плантациях ее пример, трудятся ее ученики. И сейчас агрономы, наблюдая за работой лучших чаеводов, говорят:

— Школа Ангелины Гургенидзе.

Попробуйте представить себе старое аджарское село Королистави, неказистый, ветхий домик Иосифа Гургенидзе и ее, одну из десяти обитательниц этого бедняцкого дома. Иосиф Гургенидзе был самым бедным



Ветеран чайной плантации колхозница Хфаф Ласурия.

крестьянином на селе. Трудно было прокормить десять ртов. Его спасла от нищеты революция, спас колхоз. Одним из первых вступил в артель Иосиф. Семь лет было Ангелине, когда отец привел ее в школу. Для аджарцев это считалось в диковинку: где это слыхано, чтобы женщина училась? Ангелина была одной из первых школьниц-аджарок. Она стала и одной из первых сборщиц чая на первой в селе плантации.

В ту пору дневной нормой сбора листа было 10 килограммов.

— А можно собрать больше? — спросила раз Ангелина.

Ей ответили:

— Нельзя, никто еще не собирал.

Но эта девочка рано научилась главному — надеяться на свои силы. И однажды четырнадцатилетняя Ангелина собрала за день 20 килограммов листа.

— Не может быть! — воскликнули скептики.

А через несколько дней она стала собирать по 30...

— Тогда очень удивлялись моим успехам, — улыбаясь, вспоминает Ангелина, — а удивительного ничего не было... Все собирали лист только правой рукой, а левой держали корзину. Я решила собирать обеими руками, а корзину привязать к поясу. Вот и все!

Годы практики помогли ей выработать наиболее точные приемы сбора урожая, довести движения до виртуозности. Ее ежедневная выработка достигла 100 килограммов. По методу Ангелины стали работать многие сборщицы. Они переняли у нее и самое важное — новое отношение к труду.

Работу в колхозе Ангелина совмещала с учебой в школе, а через несколько лет поступила в вуз. О ней писали в газетах, поэты посвящали ей стихи, художники рисовали ее портреты...

— Всем хороша наша Ангелина: и здоровьем крепка, и лицом красива, и умом остра. У нее все впереди! — говорили о ней односельчане. Пророчество сбылось — рядовая колхозница стала государственным деятелем.

Ангелина Иосифовна не оторвалась от родного села — она выросла вместе с ним, вместе со всеми селами Советской Аджарии. В Королистави сейчас красивые, добротные дома, утопающие в цитрусовых садах, здесь живут образованные, инициативные люди, хозяева богатейших плантаций. Для них заместитель министра — во всех отношениях свой человек. Они знают, что Ангелина Гургенидзе всегда встретит их как друг и помощник, как их представитель в правительстве республики.

И еще об одной жизни хочу я сейчас рассказать.

В зале Зугдидского государственного историко-этнографического музея висят портреты отца и дочери.

Дочь никогда не видела отца, не знала его ласки — она родилась в те дни, когда Григол Схулухия сражался за жизнь и свободу своей страны.

Девочку назвали Винари.

Но Григолу Схулухия не суждено было вернуться в родное село. Фашисты раненым захватили его в плен и зверски пытали, добываясь сведений о наших войсках. Они выкололи ему глаза, вырезали на груди пятиконечную звезду и заживо сожгли на костре. Он умер, не сказав ни слова.

До войны Григол был председателем колхоза. Он неустанно трудился и учил трудиться других. Винари еще девочкой начала вместе с матерью работать на плантации. Окончив среднюю школу, пришла в правление колхоза и попросила закрепить за ней участок площадью в полгектара...

Ее усердие в работе восхищало всех.

— Вся в отца, — говорили односельчане.

Присматриваясь к тому, как работают опытные чаеводы, Винари упорно училась у них мастерству. Вскоре она стала догонять, а потом и перегонять подруг. 8000 килограммов листа в год вместо плановых 2500 — таков ее последний трудовой показатель. За этот рекорд в 1966 году Винари было присвоено звание Героя Социалистического Труда.

Однажды общее собрание артели приняло решение: просить правительство присвоить колхозу имя Героя Советского Союза, Григола Схулухия и на средства артели соорудить ему памятник. И вот он стоит при въезде в село, памятник ее отцу... Каждое утро видят люди у памятника хрупкую девичью фигурку Винари, идущей на плантацию.

— Ты спрашиваешь, Григол, «кто она»? Она достойная дочь героя.



СТАЛЬНОЙ ЧАЕВОД

День 13 мая 1958 года войдет знаменательным рубежом в историю всемирного чаеводства. В этот день в колхозе грузинского села Чаниети заработала первая чаесборочная машина.

Плантацию этого колхоза, как и равнинные плантации ряда других колхозов и совхозов, специалисты давно уже облюбовали для широкого хозяйственного испытания машины; в реальное существование которой хозяевам этих земель трудно было поверить.

Машину доставили в Чаниети еще в канун Первомая, и с тех пор она стояла здесь в ожидании старта. Интерес к ней был исключительный. Сотрудников специального конструкторского бюро осаждали бесчисленными вопросами, испытаний ждали с нетерпением.

Стоило ли так волноваться, ожидая этого события? Для чаеводов оно значило примерно то же, что в более широких масштабах — для всего человечества — неког-

да значило испытание паровой машины, потом трактора или комбайна...

До сих пор казалась несбыточной мечта чаеводов освободиться от ручного сбора листа, составляющего 70 процентов всех трудовых затрат на плантациях. В разное время, в разных странах, в том числе и у нас в Грузии, изобретатели пытались создать чаесборочную машину, но их старания оказывались тщетными. Между прочим, мечтал о механизации сбора чайного листа и один из основоположников кибернетики — американский ученый Норберт Винер, но только мечтал... Показательно свидетельство известного английского специалиста по чаю Укерса, который говорил, что сложность сбора урожая заставляла ученых и конструкторов всего мира «бросать оружие и оставлять все помыслы о механизации процесса». А доктор Гарольд Манн категорически заявил: «Механизировать можно все, но процесс сбора чая — никогда».

Трудность заключалась в том, что чайная плантация — не однородное хлебное поле, где комбайн сплошной полосой срезает прямые стебли. С поверхности куста и с определенной глубины надо собирать лишь десятую часть листьев, выбирая спелые флешы молодого прироста, оставляя старые или слишком молодые, причем срывать их надо в определенной точке стебля — там, где кончается олубенение и начинается нежная верхняя часть. Задача для конструктора почти фантастическая!

Некоторые пытались овладеть этой твердыней с налета. В начале сороковых годов английская фирма «Тарпен» дерзнула возвестить миру о создании долгожданного «механического сборщика». «Переворот в технике!», «Машина заменяет глаза и руки человека!» — кричали ее рекламы. Sensация была громкая,

но... хваленая машина усердно стригла все, что попадало под нож,— и зрелые, и незрелые, и перезрелые листья.

— С такими глазами и руками пропадешь! — сказали чаеводы. Грузинские конструкторы в «достижении» английской фирмы увидели почти точную копию своего давно забракованного опытного аппарата.

В одном европейском банке пятьдесят лет хранились сто тысяч долларов, предназначенных тому, кто механизует сбор чая. Однако награда не досталась никому. Не удивительно, что все эти ловцы фортуны в конце концов сами зарекались и другим не советовали тратить время и силы на погоню за несбыточной мечтой.

Но грузинские ученые и конструкторы не собирались сворачивать со своего непроторенного пути. Кто знает, сколько провели они бессонных ночей, прежде чем вынынчили свое чудесное дитя!

Нужны были скрупулезные исследования свойств живого побега и свойств конструктивных материалов, нужно было добиться их взаимодействия в какой-то неизвестной системе. Обнадеживающий успех пришел не сразу, загадкам и препятствиям не было конца. Но наших людей не остановили никакие препятствия. И вот — плод их многолетних творческих усилий: машина двинулась по плантации и собирает чайный лист! Неторопливо и размеренно движется она между ровными рядами кустов, и два ее вместительных бункера наполняются до краев...

Сопровождая машину, люди ждут от нее ответа на животрепещущий вопрос. Это не только конструктор и жители Чаниети — сюда собрались чаеводы из соседних сел, из других районов; здесь и работники Анаскульского научно-исследовательского института чая и субтропических культур, приехала сюда из Чаквы и

Ксения Ермолаевна Бахтадзе. В междурядьях тесно. Но даже для тех, кто недалеко от машины, главные части механизма закрыты.

Как же хотелось всем поскорее дожидаться первой разгрузки бункера, увидеть, потрогать собранные механическими руками чайные листочки! И, наконец, на разостланный брезент хлынула зеленая струя. Все жадно перебирают флешу в руках — председатель колхоза, академик, работник Министерства сельского хозяйства, конструктор, представитель завода, построившего машину, работник райкома партии.

— Хороший лист! — одобряет председатель. — Лучший и руками не соберешь!..

Тщательная проверка немного охлаждает первые восторги. Мимо придирчивых глаз чаеводов и механизаторов не проходит некоторая примесь несортного листа, замечают они и кое-какие погрешности в работе отдельных узлов машины. Но на все замечания конструкторы уверенно отвечают:

— Это поправимо!

Направляясь на прополку кукурузы, задержался у необычайной машины старый колхозник с мотыгой на плече. Покачивая головой, он внимательно осматривает машину со всех сторон, заглядывает под кожух, стараясь разглядеть чудодейственную деталь, которая заменяет человеческие глаза и руки.

— Вот это здорово, дети, — говорит старик, обращаясь к окружающим. — До каких дней я дожил, глазам своим не вижу!

Лист, собранный машиной, отправляют на расположенную неподалеку фабрику Всесоюзного научно-исследовательского института чайной промышленности. Вскоре оттуда приходит добрая весть: 75 процентов принято первым сортом. Это не идеал, но проблема в

принципе решена! Конструкторы сияют. Впереди еще много дней производственных испытаний, много работы по усовершенствованию деталей механизма, но главное уже очевидно: сделан шаг к заветной цели, машина научилась разбираться в том, какой побег и в каком месте его надо сорвать. Она еще не сравнялась с опытной сборщицей, но поняла, как надо работать. Наши конструкторы нашли верное решение головолломной проблемы!

Как же действует удивительная машина? Очень остроумно и просто — без кибернетики, без электроники, без особо сложной автоматики. Ее основная рабочая часть — дугообразная гребенка, состоящая из двух рядов наклонно поставленных обрeзиненных «пальцев», выполняющих функции рабочего органа. Подвижные «пальцы» с гибкими резиновыми плавниками быстро движутся между неподвижными, как бы «прощупывающая» побеги и выискивая нужные, а вместе с тем и подбирая точку срыва. Если под плавники попадаетея огрубевший старый побег, они сминаются, и побег не срывается.

Не срывается и мелкий нездозрелый побег, так как расстояние между неподвижными «пальцами» таково, что они его пропускают. Когда же в «пальцы» попадаетея хрупкий и достаточно крупный зрелый молодой побег, плавники не сомнутея и не пропустят его, а захватят и сорвут.

Механические пальцы «выбирают» подошедшие флеше, как и сборщица, не только на поверхности куста, но и на некоторой глубине.

Сорванные листья быстро и бережно переносит в бункер пневматический транспортер, установленный над уборочной гребенкой. Как и сламывающий аппарат, он действует по совершенно оригинальному прин-



Конструкторы «Сакартвело» (слева направо): Гиви Эдиберидзе, Георгий Оганезов, Шалва Кереселидзе, Шалва Дарджания, Давид Насаридзе и Теймураз Чеишвили.

ципу. Подсасываемые им флешки не сбиваются в кучу, а «прилипают» к движущейся сетке, с которой и падают в бункер.

Так мысль советских конструкторов доверила металлу и резине работу зорких глаз и чутких пальцев, вдохнула в механизм искусство умелого чаевода. Будь это в средние века, изобретателя такой машины наверняка заподозрили бы в колдовстве... Но времена меняются. Люди не крестятся, а радуются, глядя на чудомашину!

Прошли годы ее всесторонней проверки, детальных усовершенствований. Первая чаесборочная машина, работавшая на плантации в селе Чаниети, претерпела значительные изменения. В 1962 году испытания по-

казали, что машина собирает лист почти без примесей. Коллектив ученых и конструкторов мог теперь праздновать победу: он вручил стране чаесборочную машину!

В честь республики, где она была создана, ее назвали «Сакартвело» («Грузия»). Коллектив тбилисского завода сельскохозяйственных машин «Грузсельмаш» освоил ее производство, наладил серийный выпуск. И вот в 1963 году на грузинские плантации вышло сто чаесборочных машин, в 1964 году — 250, в 1965 году — 300, в 1966 году — 360, в 1968 году — 450. Каждая из этих машин заменяет 30—40 человек и экономит государству за сезон более 15 тысяч рублей.

В ордена Ленина Ингирском чайном совхозе, где плантациями «зеленого чая» занято 508 гектаров и где впервые в республике взялись за комплексную механизацию чаеводства, раньше вручную собирали урожай 1600 рабочих, на сбор листа с гектара затрачивалось 400—500 человеко-дней за сезон. Теперь за теми же плантациями ухаживают 222 человека, нужда в сезонных рабочих отпала. Тут главные хозяева — механизированные звенья. На своих участках они выполняют с помощью машин весь комплекс работ по уходу за плантациями и сбору листа. Уже в 1963 году около половины урожая было собрано машинами, в 1964 году — больше половины, а сейчас переведена на механизированный сбор листа почти вся площадь плантаций.

О результатах механизации работ в Ингирском совхозе свидетельствуют такие цифры: при ручном сборе на одного рабочего приходилось за сезон по 2,1 тонны листа; средняя выработка машины составила в 1966 году 59,7 тонны. При этом лучшие механизаторы показывают и гораздо более высокие результаты. Например, депутат Верховного Совета Грузинской ССР

Серго Абхазава за один день, 6 мая 1966 года, собрал 5200 килограммов сортового листа — столько, сколько вручную собирают 250—260 человек или сколько одна очень хорошая сборщица собирает за весь сезон.

И вот итоговые цифры, которые звучат как ода в честь машин: в 1963 году на производство центнера чайной продукции в совхозе затрачивали 132 человеко-часа, а в 1968 году — 44!

Такой рост производительности труда обеспечили вместе с «Сакартвело» и другие механизмы, выполняющие трудоемкие процессы при обработке кустов и междурядий.

По примеру Ингирского совхоза почти полностью механизирован сбор урожая также в Цаленджихском совхозе, а в Лайтурском и Ачигварском совхозах машины собирают чай на значительных площадях. Сейчас «Сакартвело» трудится более чем в 150 совхозах и колхозах Грузии.

Всего в республике машинами «Сакартвело» в 1963 году было собрано 2 тысячи тонн листа, в 1964 году — 4 тысячи, в 1966 году — около 7 тысяч тонн, в 1969 году — 13 тысяч тонн.

Чайные комбайны бороздят зеленые просторы, открывая советскому чаеводству все новые горизонты.

Основную работу над машиной «Сакартвело» вели коллективы Государственного специального конструкторского бюро Грузинской ССР и проблемной лаборатории Грузинского института механизации и электрификации сельского хозяйства, возглавляемой доктором технических наук Ш. Я. Кереселидзе. Это он является автором принципиальной схемы «Сакартвело», под его руководством коллектив ученых и инженеров разработал конструкцию машины, вел ее испытания и усовершенствование.

Труд конструктора Шалвы Кереселидзе и его коллег Давида Насаридзе, Георгия Оганезова, Теймураза Чешвили, Гиви Эдиберидзе, Шалвы Дарджания высоко оценен правительством: им присуждена Ленинская премия.

Значение чаесборочной машины огромно. Она позволяет труженикам субтропического хозяйства Грузии экономить за сезон свыше двух миллионов человеко-дней, и этот показатель будет расти и расти. Конструкторы усиленно работают сейчас над созданием совершенных чаесборочных машин для работы на горных склонах и на некоторых других участках, где прохождение агрегата пока невозможно.

Управляет машиной один человек. Работать ему легко и удобно. Водят «Сакартвело» на грузинских плантациях не только мужчины, но и женщины. Первые наши девушки-водители Клара Давитая и Лола Аргвлиани из Ингирского совхоза собирали раньше чай вручную, а затем, сев за штурвал «Сакартвело», начали работать не хуже мужчин.

«Сакартвело» приобретает всемирное признание. На международной выставке «Современные сельскохозяйственные машины и оборудование» в 1966 году за оригинальность и новизну ей была присуждена Золотая медаль. Из Японии, США, Кении, Турции, с Цейлона на «Грузсельмаш» поступили заказы.

В день присуждения Ленинских премий 1967 года в Москве состоялась организованная Комитетом по культурным связям с зарубежными странами при Совете Министров СССР пресс-конференция для советских и иностранных корреспондентов. Особенно большой интерес проявили ее участники к авторам чаесборочной машины. Рассказы их были выслушаны с огромным вниманием.



Чаетборочная машина «Сакартвело».

— Может ли «Сакартвело» не только собирать, но и сортировать чайный лист? — спросил корреспондент монгольской газеты «Унен» Дашцерен.

— Машина собирает только сортовой, кондиционный лист, и поэтому дополнительная сортировка не требуется, — ответил Кереселидзе.

Систематически улучшать свои творения — неписанный закон всех изобретателей. Вряд ли в истории техники был случай, чтобы какая-нибудь важная, перспективная машина оставалась без последующего совершенствования. Конструкторы «Сакартвело» тоже обещают добиться нового улучшения машины. Это их исчерпывающий ответ тем маловерам, которые все еще не понимают, какой переворот совершен в чайном хозяйстве, и склонны предъявлять сегодня чрезмерно высокие требования: «Никакого изъяна качества, никаких потерь!» Таким людям можно напомнить, что подобные недостатки при сборе урожая присущи и ручному труду. Дайте срок, и машина научится работать лучше всякой сборщицы!

Грузинские чаеводы полюбили свою «главную» машину. Они горячо благодарят ее создателей. Сознывая всю важность механизации сбора урожая, как единственно правильного пути дальнейшего подъема чайного хозяйства, они, со своей стороны, так реконструируют плантации, чтобы создать как можно большие массивы, пригодные для работы «Сакартвело», а новые плантации решили закладывать, как правило, на равнинах с нужным для машинного сбора расстоянием между рядами.



ГРАНИЦЫ ОТХОДЯТ НА СЕВЕР

Из прибрежной зоны Грузии чай постепенно продвигается на север. Все новыми и новыми фактами советские чаеводы разбивают теории иностранных специалистов о пределах распространения этой культуры. Наши ученые приучают чайное растение к пониженным температурам, к непривычным почвам. В магазине на пакетиках с чаем вы можете прочесть не только слово «Грузинский», но и «Азербайджанский», «Краснодарский».

Самая северная в мире плантация чая находится в Армянском районе Краснодарского края. Северный чай с маркой «Краснодарский» заслужил хорошую репутацию. Это младший брат грузинского чая. Родина его — Солох-Аул, горный поселок, расположенный в 38 километрах от Дагомыса. Именно здесь шестьдесят лет назад один из пионеров русского чаеводства Иов Антонович Кошман заложил первую в Краснодарском крае

плантацию. Многие тогда не верили, что чай может расти высоко в горах, переносить снегопады и заморозки, но этот смелый, целеустремленный чаевод-оптимист практически доказал возможность разведения чая на Северном Кавказе. Плантация сохранилась до сих пор, она находится во дворе его бывшей усадьбы, объявленной заповедником.

Зеленым ковром тянутся сейчас чайные плантации по склонам Кавказских гор, спускаются к Дагомысу и Адлеру.

На плантациях Краснодарского края применяется передовая агротехника. В Дагомысском совхозе некоторые участки поливают из дальнеструйных установок. На 22 гектарах создана постоянная оросительная система. Воду подают насосами из горных речек, поднимаемая ее до высоты 250 метров. В этом же совхозе своими средствами механизировали очень трудоемкую работу — подрезку кустов. Слесарь А. Чалов и электрик Г. Рудаков сконструировали для этого машину, подобную тем, какие работают на грузинских плантациях.

Чаеводы Краснодарского края, как и их грузинские коллеги, достигли высокого мастерства в сборе листа. Рекорд побережья установила работница четвертого отделения Дагомысского совхоза Вера Ивановна Симоненко, собрав за день 106 килограммов.

162 гектара занимают плантации совхоза, расположенного около поселка Гойтх Туапсинского района. Они дают лист отличного качества. Гойтхские чаеводы доказали, что самый северный чай может быть и самым ранним в их зоне. Они всегда одними из первых выполняют годовой план.

Ученые Сочинской опытной станции в течение ряда лет работают над выведением новых зимостойких сортов чая. Руководителю опорного пункта в селе Шаумян

Валерии Александровне Евстафьевой удалось вывести сорт «Русский», саженцы которого хорошо переносят морозы и снегопады суровой зимы. Этот сорт отличается не только зимостойкостью, но и высокой урожайностью.

Перспективы продвижения чая на север большие. Только в районе Гойтхского совхоза выявлено 800 гектаров чаепригодных земель, в районе Солох-Аула — более 500. Много таких участков и в районах Майкопа, Горячего Ключа, Апшеронска.

В Азербайджане опыты по разведению чая были предприняты в 40—60-х годах прошлого века на Ленкоранском побережье Каспия, и закончились они неудачей. Зато первые же опыты в советские годы позволили быстро развернуть и в этой субтропической зоне промышленное чаеводство.

Грузинские специалисты были непосредственными организаторами первого в Азербайджане чаеводческого совхоза имени Кирова. Закладка плантаций проводилась здесь в 1932 году под руководством Михаила Дараселия, Михаила Сабашвили и Ираклия Качибая. Вот что сказал нам об этом начальник управления сельского хозяйства Ленкоранского района Ягуб Кадилов:

— Азербайджанцы никогда не забудут помощь, оказанную нам грузинским народом. У нас 5 тысяч гектаров плантаций, и основная часть их заложена под руководством грузинских специалистов. Они продолжительное время работали руководителями колхозов и совхозов, вели у нас научно-исследовательскую работу. Ленкоранский район имеет сейчас собственные кадры специалистов чаеводства. Большинство из них получили высшее образование в Грузии. Мы часто направляем наших чаеводов для ознакомления с передовым опытом соседней республики. Грузинские ученые и прак-



Герой Социалистического Труда Винари Схулухия беседует со школьниками у памятника ее отцу Герою Советского Союза Григолу Схулухия.

тики всегда радушно встречают их, охотно делятся опытом. Пока что мы собираем в среднем с гектара по 1350 килограммов листа, но мы поставили перед собой задачу догнать наших собратьев.

Чаеводство на Ленкоранском побережье имеет свои особенности. Почвы здесь тяжелые, глинистые, со слабой водопроницаемостью. В период активной вегетации — с мая по август включительно — выпадает не больше 120 миллиметров осадков, в то же время из почвы за эти четыре месяца испаряется до 300 миллиметров влаги. Чтобы получить высокий урожай листа в таких трудных условиях, необходимо применять особые агротехнические приемы. Многолетними исследованиями Ленкоранского филиала Азербайджанского научно-исследовательского института садоводства, виноградарства и субтропических культур установлено, что при выполнении всех правил ухода за чайными насаждениями можно ежегодно добиваться высоких сборов сортового листа и семян. На плантациях филиала собирают по 6300 килограммов листа с гектара. Хорошие урожаи получают передовые колхозы и совхозы Масаллинского района. Но в целом урожайность азербайджанских кустов в два с половиной раза уступает сборам Грузии.

В 1964 году три братских республики Закавказья — Грузия, Азербайджан, Армения — решили объединить свои силы, выступая в поход за интенсификацию земледелия. В азербайджанские субтропики выехала делегация грузинских чаеводов. Делегаты побывали во многих колхозах и совхозах. О своих встречах и беседах с азербайджанскими товарищами они рассказали землякам через газету.

— Мы побывали в колхозе села Туркакаран, — рассказывал председатель колхоза села Натанеби Гиви Цитлидзе. В этом колхозе 248 гектаров занимают чай-

ные плантации. Почвы на них хорошо обработаны, удобрения внесены, а кусты очень низкорослые. Причина — неправильная формировка — сказали мы туркакаранцам. Во всех чаеводческих хозяйствах Ленкорани участки закреплены за бригадами, звеньями, а закрепление за отдельными чаеводами не практикуется. Это снижает личную заинтересованность. Мы посоветовали товарищам внедрить испытанную нами организацию труда. Здесь же на плантации у нас родилась хорошая мысль, ее все горячо одобрили: мы решили вступить друг с другом в соревнование.



Сто с лишним лет назад в нашу страну из дальнего края прибыли первые семена чайного куста. Сейчас чаеводы Китая, Японии, Индии, Явы, Цейлона интересуются новыми сортами чая, выращенными в нашей республике. Грузинские специалисты помогают зарубежным друзьям строить современные чайные предприятия. Например, в Демократической Республике Вьетнам по проектам, составленным инженерами и архитекторами треста «Грузпищепромпроект», были построены первые фабрики с законченным циклом, принимающие зеленый лист и выдающие чай в пачках. Все сложное оборудование этих фабрик было изготовлено в основном на заводах Грузии. Готовятся в дальний путь ее чаесборочные машины...

Грузинские чаеводы всегда хранят в сердце великие слова Руставели:

Что ты спрятал, то пропало,
Что ты отдал, то — твое!



ДРУЗЬЯ ГРУЗИНСКИХ ЧАЕВодов

Пожалуй, нет такого уголка в Советском Союзе, с которым не вели бы переписку чаеводы Грузии. Письмам, которые они получают и посылают, часто отводят свои страницы грузинские газеты.

Я расскажу о некоторых интересных примерах такой переписки.

Летом 1961 года в Грузии побывал Михаил Александрович Шолохов. Он ознакомился с жизнью республики, ее крестьян и, конечно, чаеводов. Уезжая, Шолохов направил такое письмо в газету:

«Разрешите мне через посредство вашей газеты «Соплис цховреба» передать мой сердечный привет труженикам сельского хозяйства Грузии и пожелать им больших успехов и счастья в жизни.

Мне хотелось бы особо сердечно приветствовать и обнять тружениц наших чайных плантаций. К моему

стыду, я не знал до приезда в Грузию, как тяжел ваш труд. А потому и особый привет вам и сердечное объятие...

М. Шолохов

24.6.61 г.

Тбилиси»

Авторитетное слово большого писателя, знатока крестьянской жизни. Это слово вызвало у грузин сердечный отклик. Вскоре завязалась переписка между Михаилом Шолоховым и председателем колхоза имени Ленина села Натанеби Гиви Акакиевичем Цитлидзе. «В успехе наших чаеводов, решающих благородную задачу обеспечения потребности населения Советского Союза чаем отечественного производства,— писал Г. А. Цитлидзе Михаилу Шолохову,— есть и Ваша доля, пусть небольшая, но есть. Чаеводы нашего колхоза очень желают видеть Вас своим гостем. Приезжайте к нам хоть на несколько дней. Очень просим...»

«Дорогой Гиви Акакиевич!

Благодарю Вас за теплое письмо и приглашение. Летом этого года я думаю побывать в Грузии и тогда непременно приеду в ваш прославленный колхоз.

Пользуясь случаем, прошу передать колхозницам и колхозникам вашего колхоза, а также членам их семей мой сердечный привет и самые лучшие пожелания.

Примите и Вы лично от меня искренние пожелания здоровья Вам и Вашей семье, а также пожелания успехов в труде и счастья в жизни.

Ваш М. Шолохов

22.1.64 г.

Вешенская»

Через два месяца Гиви Цитлидзе послал Михаилу Шолохову такое письмо:

«Здравствуйте, дорогой Михаил Александрович! Общее собрание колхозников села Натанеби решило избрать Вас, дорогой наш Михаил Александрович, почетным членом колхоза имени В. И. Ленина, села Натанеби Махарадзевского района. Мы решили также организовать в библиотеке уголок Вашего творчества и проводить «Шолоховские чтения».

С нетерпением ждем Вас к себе.

До скорого свидания.

Ваш Гиви Цитлидзе

25 марта 1964 г.»

Весной 1967 года, когда создатели чаесборочной машины «Сакартвело» стали лауреатами Ленинской премии, одним из первых обратился к ним со словами приветия Михаил Шолохов. В телеграмме из Вешенской он писал: «От души радуюсь тому, что наконец-то будет частично облегчен тяжелый труд грузинских женщин-работниц чайных плантаций. Сердечно поздравляю товарищей Кереселидзе, Насаридзе, Оганезова, Чеишвили, Эдиберидзе, Дарджания с присуждением Ленинской премии».

Летом 1968 года, вскоре после того, как Тбилиси, а за ним и Москва отпраздновали Дни грузинского чая, давнее желание чаеводов Натанеби сбылось: Михаил Шолохов приехал к ним в гости.

— Вот я и в чайном краю, — говорит он с улыбкой, приветствуя своих натанебских друзей, встретивших его на границе района, в селе Чаниети. Их торжественно-радостную делегацию возглавляет председатель Гиви Цитлидзе.

Из Чаниети по пути в Натанеби все отправляются в научный центр грузинского чаеводства — Анасеули. На опытной чайной фабрике Анасеульского научно-исследовательского института чайной промышленности

хозяева приглашают дорогого гостя на стакан чаю. Арсен Кечахмадзе, молодой директор института, сперва смущаясь, а потом со все большим увлечением рассказывает о свойствах чая, о проблемах чайного дела. Шолохов вступает в права дегустатора, и предложенный ему чай не оставляет его равнодушным. Покачав головой, он говорит, что в Грузии, пожалуй, превратят его в заядлого чаевника...

В Натанеби, в колхозном клубе, председатель от имени всех колхозников поблагодарил Шолохова за приезд и вручил ему членскую книжку почетного колхозника. В своей речи он сказал:

— Вы, дорогой Михаил Александрович, сказали о чаеводах очень верные и добрые слова, и они всегда будут вам благодарны. Ваши книги помогают нам и жить и работать. В успехах наших сборщиц чая, как и всех чаеводов Грузии, есть и Ваша доля!

Растроганный, взволнованный Шолохов ответил:

— Большое спасибо за оказанную мне высокую честь. Звание почетного члена вашего колхоза я буду носить с бóльшей гордостью, чем звание разных знаменитых иностранных учреждений...

Шолохов остался в колхозе на два дня, знакомился с жизнью этого крупнейшего чаеводческого хозяйства республики, награжденного за производственные успехи орденом Трудового Красного Знамени, побывал на чайных и цитрусовых плантациях, слушал рассказы председателя артели, колхозников, руководителей районных организаций. На сердечный интерес этого большого человека к их повседневным делам, планам, мечтам люди отвечали ему сердечной откровенностью.

В беседе с колхозником Константином Гуджабидзе Шолохов узнал, что на Великую Отечественную войну Константин проводил всех своих пятерых сыновей и



Заместитель министра сельского хозяйства Аджарии Ангелина Гургенидзе и молодая сборщица чая Циала Баладзе.

четверо из них не вернулись домой. В память о погибших он вместе с Гуджабидзе посадил в колхозном саду Дружбы четыре мандариновых дерева. С пристальным вниманием Шолохов наблюдал, как непостижимо-стремительно срывала флечи с чайного куста Дареджан Такидзе, и был изумлен и восхищен, когда узнал, что она собрала их за свою жизнь уже 200 тонн.

— Мы любим Вас, как любим наши родные горы и плантации, — сказала она ему...

Перед отъездом Шолохов сделал запись в книге почетных посетителей и прочел ее вслух, так чтобы слы-

шали все, кто был в это время в кабинете председателя правления: «Рядовой колхозник колхоза имени Ленина, после долгого отсутствия побывавший в родном колхозе, восхищен успехами колхоза и, покидая гостеприимную землю Натанеби, желает колхозникам и председателю колхоза Г. Цитлидзе дальнейших успехов, благополучия и процветания.

М. Шолохов

21.8.68 г.»

Сердечная симпатия русского писателя к людям грузинского села породила широкую волну ответного чувства, поднявшуюся из исконно грузинских народных глубин. Книги Шолохова все чаще просят в сельских библиотеках. «Шолоховские чтения» вслед за колхозниками Натанеби стали проводить и жители других грузинских сел.

О том, какой благотворный душевный подъем вызывает у тружеников грузинских плантаций благородный пример передовых людей нашего времени, говорит и дружба между чаеводами звена Клавдии Нацваладзе из колхоза села Аскана Махарадзевского района с космонавтом Валентиной Николаевой-Терешковой. Завершив свой звездный полет, Валентина получила из Грузии следующее письмо.

«...Мы работали на плантации, когда радио принесло радостную весть: в космосе находится первая женщина — гражданка Советского Союза Валентина Терешкова... Радостью и гордостью наполнила наши сердца эта большая победа Родины...»

Сборщица чая Наргиза Чхаидзе сказала:

— Давайте, девочки, зачислим в наше звено почетным чаеводом Валентину Терешкову. Пусть каждая из нас ежедневно собирает добавочно по 3—4 килограмма листа на имя Валентины.



М. А. Шолохов на чайной плантации звеньевой колхоза имени В. И. Ленина села Натанеби Героя Социалистического Труда Дареджан Такидзе.

Это предложение всем понравилось. В звене шесть колхозниц, седьмой отныне будет героиня космоса Валентина Терешкова.

«Мы надеемся, что Валя не откажется быть членом нашего звена, которое носит почетное звание звена коммунистического труда. В прошлом году на 4,2 гектара плантации мы собрали 37 тонн «зеленого золота». В этом году боремся за 40 тонн. В связи с зачислением в наше звено Валентины Терешковой эту цифру увеличим еще на несколько тонн чайного листа.

Хочу воспользоваться случаем и славную дочь нашей Родины пригласить в Грузию. Когда члены нашего звена будут торжественно отмечать выполнение обещания, данного Родине, мы хотим, чтобы на этих торжествах присутствовала и Валентина Терешкова».

Вскоре звено получило ответ:

«Дорогая Клавдия!

Мне, почетному члену Вашего коллектива, доставляет огромное удовлетворение через газету «Соплисцховреба» поздравить с большой трудовой победой «наше звено» и всех чаеводов Грузии — мастеров возделывания тех замечательных листиков, которые дают нам полезный и ароматный напиток.

С космическим приветом —
Валентина Терешкова

Октябрь 1963 года».

Осенью 1963 года девушки звена узнали о предстоящем радостном событии. Почетный член их звена, их Валентина, вышла замуж. В тот же вечер Клавдия Нацваладзе послала ей поздравительную телеграмму и скромный свадебный подарок — чай «Букет Грузии». Этот чай был приготовлен из листа, собранного звеном в счет почетного члена коллектива — Валентины Терешковой.

«Пусть первые стаканы грузинского чая, выпитые за вашим семейным столом, — писала тогда К. Нацваладзе, — будут заварены из этого чая».

Следующее письмо из Аскана было послано в мае 1964 года.

«Дорогая Валентина Владимировна! Коллектив нашего звена, все чаеводы Грузии желают Вашей космической семье большого, большого счастья.

Мы были бы очень рады, если бы Вы побывали в своем родном звене, посмотрели, как мы работаем, как живем.

Ждем Вас.

Ваша Клавдия Нацваладзе»

Валентина Николаева-Терешкова получает много таких приглашений. Но в 1964 году у нее родилась дочь.

Кроме того, она учится. Приехать в грузинский колхоз она не смогла. Жаль! Ее звено приготовило ей в том году хороший новый подарок — оно выполнило свои высокие обязательства, в том числе и обязательство собрать на счет «Чайки» 5000 кг чайного листа.

Но Клавдия Нацваладзе все-таки встретилась с Валентиной Николаевой-Терешковой в Москве в Кремлевском Дворце съездов на XXIII съезде КПСС. Клавдия увидела «Чайку» после заседания, сразу узнала ее и, поборов застенчивость, обратилась к ней со словами:

— Уважаемая Валентина Владимировна, будем знакомы, я — Клавдия Нацваладзе из села Аскана.

— Здравствуйте, здравствуйте, дорогая Клавдия! — вся просияв, откликнулась Валентина, обняла свою грузинскую звеньевую и крепко расцеловала. Яркая вспышка дружеского чувства двух добрых, горячих молодых сердец спаяла их накрепко, навсегда... Почетный чаевод расспрашивала Клавдию о звене: сколько в нем сборщиц? Дружные ли они девушки? Все ли учатся? Сколько чая собрали в 1965 году? Сколько думают собрать в 1966? И когда присоединившийся к ним первый секретарь Махарадзевского райкома партии Александр Николаевич Тоидзе еще раз, со своей стороны, пригласил «Чайку» в гости в Грузию, она радостно воскликнула:

— Ну как же к вам не приехать, при первой же возможности приеду!

И, снова обняв звеньевую, сказала:

— Давно мечтаю к вам приехать, хочу своими руками пособирать чайный лист!..

Зазвучал звонок, приглашая делегатов в зал. Прощаясь, Клавдия достала из сумки поэму Руставели «Витязь в тигровой шкуре» и протянула ее Валентине.

— Это Вам от нашего звена!

Валентина от всего сердца поблагодарила за подарок, который имел особое значение: весь мир готовился тогда к 800-летнему юбилею великого грузинского поэта. Они расстались, договорившись снова встретиться в Москве.

При этой новой встрече Валентина была не одна: она представила Клавдии своего мужа Андриана Николаева. Они о многом поговорили, и особенно приятной темой их беседы было недавнее радостное событие в жизни грузинской звеньевой — присвоение ей в дни съезда звания Героя Социалистического Труда. Героикосмонавты горячо поздравили героя-чаевода, пожелали ей еще много трудовых успехов, много счастья...

Любовь к своей стране, ее народу, его прекрасным и скромным героям — светлый источник творческой силы грузинских чаеводов. Ответный привет, дружба и уважение советских людей помогают им добиться небывалой производительности труда, невиданных урожаев чудесного растения.



ФАБРИКИ ВОЛШЕБНОГО НАПИТКА

Путь чая от плантации к столу не прост. Сорванный проворными руками сборщицы молодой побег нужно подвергнуть сложной переработке, чтобы превратить в щепотку, плитку, кирпич готовой продукции. Это происходит на фабриках первичной переработки, на развесочных и прессовочных фабриках.

Наши фабрики выпускают черный и зеленый байховый чай, черный и зеленый плиточный, зеленый кирпичный. Грузия производит почти весь вырабатываемый в стране байховый чай, и только здесь делается кирпичный. Черный байховый производится в основном для европейской части страны. В Казахстане и в Среднеазиатских республиках, где климат жаркий и сухой, пьют хорошо утоляющий жажду зеленый байховый. Некоторые народности в Казахстане, Бурят-Монголии, Тувинской автономной области, Сибири любят черный плиточный или кирпичный. В Бурят-Монголии пьют

еще зеленый кирпичный, пьют его в Алтайском крае, в Туве, в Астраханской области, в Северном Казахстане; около половины такого чая мы экспортируем в Монгольскую Народную Республику.

Зеленый чайный лист весьма далек по виду и вкусу от готового чая. Он горек, у него грубый запах зелени, переходящий при простой сушке в запах сена. Как же из этого листа получается наш отменный напиток?

Проследим этот путь.

Для изготовления черного чая поступившие на фабрику молодые побеги прежде всего завяливают. Передвигаясь в завялочной машине на конвейерах в потоке теплого воздуха (40—45°), лист слегка подсушивается и делается мягким и эластичным, пригодным для последующей обработки. Вместе с тем в нем начинают развиваться окислительные и другие реакции, формирующие его новый вкус и аромат: уменьшается горчащая полифенолкатехиновая часть танина, увеличивается фракция приятно-терпкого вкуса (собственно танин); частично разрушаются хлорофилл и некоторые другие соединения. Образуются аминокислоты — лейцин и фенилаланин, дающие в последующих реакциях вещество с ароматом розы; аспарагиновая кислота образует соединение, имеющее яблочный запах; некоторые другие вещества в итоге превращения тоже обогащают полуфабрикат новыми ценными качествами.

Затем лист скручивается в роллерах — специальных машинах в виде вертикальных полых цилиндров; сам цилиндр и его основание, так называемый стол, вращаются в противоположных направлениях, так что масса листа получает скручивающий импульс. Во время скручивания клетки листа раздавливаются, воздух получает более свободный доступ к содержащемуся в них соку, в более тесный контакт с клеточным содер-

жимым вступают и заключенные в оболочках клеток ферменты — вещества, которые действуют как окислительные катализаторы; в результате развивается очень сложный комплекс окислительных реакций — ферментация. Скручивание производится три-четыре раза, по 45 минут, с так называемой зеленой сортировкой после каждого роллера. Самые нежные части побега — почка и первый лист — скручиваются быстрее других и отрываются. При сортировке они просеиваются в виде двух мелких фракций в низкие открытые ящики, где ферментация протекает как последующий самостоятельный процесс технологии, а третья фракция, не прошедшая сквозь сита, поступает в другую группу роллеров (из двух машин), снова так же сортируется, и непроеванный остаток еще раз скручивается в следующих двух роллерах и опять разделяется на три фракции.

Обычно роллерная обработка на этом заканчивается, но если остаточная третья фракция будет содержать больше 25 процентов нераздавленных клеток, она скручивается и в четвертый раз и окончательно сортируется по тем же стандартным трем фракциям.

Избыток нераздавленных клеток ухудшает чай, придает ему со временем запах сена; вместе с тем, если не отсеять вовремя хорошо скрученные нежные мелкие частицы, они слишком перетрутятся и пропадут.

Ферментация сырья, собранного после роллеров в ящики, ведется в специальном помещении, при комнатной температуре и хорошей вентиляции с притоком очень влажного воздуха (до 98%), чтобы лист именно ферментировался, а не засыхал. Она длится (с начала скручивания) 3—5 часов. В ходе ферментации горькие фракции танина, составляющие его основную массу, окисляются под действием ферментов — пероксидазы и полифенолоксидазы. При участии пероксидазы кисло-

род соединяет, укрупняет молекулы катехинов, образуя приятно-терпкий танин. Под действием полифенолоксидазы часть катехинов и других фракций танина окисляется в хиноны, которые сами действуют как активные окислители на другие соединения, способствуя образованию ценных ароматических веществ, составляющих чайные эфирные масла. Окисляя, например, разные аминокислоты, они дают альдегиды с запахом розы и других цветов; в окислительных реакциях образуется альдегид фурфурол, формирующий медовый аромат. Спирт гексенол и альдегид гексеналь, составляющие примерно половину природных эфирных масел зеленого листа и придающие ему травянистый запах, преобразуются в вещества с запахом апельсина и лимона. Отделяясь от окисляющихся фракций танина, освобождаются альдегид ванилин, сиреневый и кориичневый ароматический альдегиды.

При ферментации горькая фракция танина с горьким кофеином образуют сладкий таннат кофеина, происходят также другие процессы, формирующие вкус, аромат и другие свойства чая.

Последний этап химической переработки сырья — сушка. Она производится в сушильных машинах, где сырье проходит сквозь поток горячего воздуха. Главная цель сушки — разрушить ферменты, прекратить ферментацию в момент наивысшего накопления ценнейших веществ, остановить осаждение танина на белках («поджаренный», денатурированный белок теряет способность связывать танин). Вместе с тем при сушке окончательно формируется вкус и аромат. Совершенно исчезают травянистые по вкусу и запаху вещества; в своеобразных, умеренных окислительных реакциях, которые после разрушения ферментов стимулирует высокая температура, обогащаются по составу эфирные

масла, ароматические смолы, частично карамелизируются сахара, приобретая приятный аромат.

Теперь чай готов, он стал россыпью сухих чаинок, но готов он по трем разным фракциям, причем каждая из них по характеру частиц еще слишком разнородна. Эти три фракции проходят «сухую» сортировку, из них выделяются просеиванием новые фракции с учетом более тонких различий по форме и качеству частиц. Так называемые листовые фракции (относительно крупные частицы почек, листьев, стебельков) дают байховый чай, а самые мелкие частицы — высевки, крошка — идут в плиточный или кирпичный.

Венчает производство байхового чая операция купажа (смешивания) во вращающемся барабане; по строгим рецептам из разных фракций окончательно составляется чай, соответствующий стандартам данного сорта. Для высших сортов отбираются фракции, содержащие самые нежные, верхушечные частицы побега. Купажуется и готовый чай разных сортов, отечественный с импортным; например, в грузинский чай сорта «Экстра» добавляют 25 процентов индийского чая, в краснодарский высшего сорта — 40 процентов индийского, в азербайджанский высшего сорта — 40 процентов китайского; составные части дополняют друг друга по вкусу, аромату, крепости настоя. Это делается уже на чаеразвесочных фабриках, где байховый чай получает свой окончательный товарный вид. Сюда его привозят в специальных фанерных ящиках, по 50 килограммов в каждом, отсюда он расходится по стране в пачках, банках, коробках по 25, 50 и 100 граммов.

Черный плиточный чай делают из высевок и крошки прессованием. Эти мельчайшие частицы (отходы производства байхового чая) содержат много ценных



Знатный чаевод Абхазии Александра Воуба.

веществ, плиточный чай — продукт высокого качества. Он компактнее сыпучего, меньше портится под действием влаги, воздуха, света, микробов, очень долго сохраняет свой вкус и аромат. Такой чай особенно удобен в условиях Севера, в экспедициях, путешествиях, на охоте.

Зеленый байховый чай, так называемый кок-чай, делают без завяливания и ферментации, с преобладанием тепловой обработки, чтобы сохранить в листе как можно больше танина и витаминов, а главное — получить напиток особого вкуса и аромата, излюбленный у многих народов. Движущийся на непрерывной ленте транспортера внутри специальной машины зеленый

лист две минуты обрабатывают острым паром (при температуре до 100 градусов и давлении в 5—6 атмосфер), чтобы разрушить ферменты. Потом подсушивают при температуре 70 градусов 2—3 часа, чтобы он, как при завяливании, стал мягче и не ломался в роллерах; скручивают по укороченному циклу (два раза), пропускают через сортировку — комколоматель, дважды сушат в обычных чаесушильных машинах и проводят сухую сортировку с разделением всей массы на три группы фракций — чай листовой, мелкий и крошку. Листовая группа дает наилучшую партию готового чая.

Суть этой технологии состоит в том, что сырье в самом начале переработки теряет активно действующие окислительные катализаторы, «фиксируется» пропаркой, как бы консервируется в исходном состоянии своих биохимически ценных веществ с разрушением некоторой части хлорофилла и других соединений, придающих ему характер зелени, а затем скручиванием и тепловой обработкой доводится до полной готовности. В результате фиксации в листе остаются почти в исходном количестве катехины, действующие как витамин Р и губительные для ряда микробов, хорошо сохраняются витамин С и другие витамины. В то же время достаточно смягчается горечь, присущая свежему листу, исчезает запах зелени, появляется очень приятный своеобразный вкус и аромат. Наш лучший зеленый чай превосходит всех своих иностранных конкурентов, что подтверждают и анализы биохимиков и оценки знатоков. Зеленый «Букет Грузии» титестеры ценят даже выше черного — в 5,75 балла. Плиточный зеленый чай пресуют из высевок и крошки. Уступая по качеству лучшим сортам байхового чая, он имеет такие же преимущества перед ним, как и плиточный черный.

Зеленый кирпичный чай делается из огрубевшего, застарелого листа осеннего сбора и грубого весеннего листа, полученного при подрезке (формовке) кустов. Это сырье дает полуфабрикат, который называется «лао-ча» (по-китайски «старый чай»). Приготавливается он путем быстрой обжарки в очень горячем металлическом барабане. При обжарке в листе разрушаются ферменты, и все окислительные и другие реакции происходят под воздействием тепла. Им способствует и раздавливание клеток при скручивании, которое раньше велось в роллерах, а теперь происходит в скручивающей машине, похожей на огромную мясорубку. Готовый «лао-ча» прессуется в «кирпичи». Эта технология и дает тот продукт, к специфическим свойствам которого, как мы видели, так ревниво требователен его потребитель. «Кирпич» зеленого чая имеет аромат свежеспеченного хлеба, настой он дает оранжевого цвета.

Желтый чай, «императорский» чай Китая, делается из верхушек побега, преимущественно почек, примерно так же, как зеленый, но с одним важным элементом технологии черного чая — завяливанием листа.

В Соединенных Штатах Америки, в Индии, в некоторых странах Европы распространяется еще один род чая — кристаллический, или растворимый, в виде порошка, отдельные частицы которого представляют собой мельчайшие кристаллы. Такой чай можно готовить и в форме таблеток с сахарной пудрой и даже с высушенным соком лимона. В кристаллическом чае много танина, до 40 процентов. Бывает черный и зеленый кристаллический чай, а лучше всего делать смесь, увеличивая для терпкости долю зеленого, а для крепости настоя — черного.

Американцы превращают в порошок готовый чай, выпаривая его настой, но это нецелесообразный способ

(по крайней мере для зеленого чая). Кристаллический зеленый чай не хуже и даже лучше американского мы умеем делать из самого грубого листа, остающегося после подрезки кустов. Вообще из самого грубого листа можно получить напиток высокого качества. Это сырье перерабатывается по упрощенной технологии (для черного чая скручивается и сушится, для зеленого только сушится), а затем настой этого дешевого полуфабриката выпаривается в течение нескольких часов в вакуумных аппаратах, причем окислительный процесс, улучшающий цвет и вкус концентрата, происходит уже в самом настое; аромат всякого кристаллического чая надо усиливать искусственно, добавляя эфирные масла душистой маслины, розы, жасмина, герани, цитрусов. Такую технологию разработали советские ученые Ф. Нацвлишвили, А. Опарин, М. Бокучава и К. Джемухадзе еще двадцать с лишним лет назад, и очень жаль, что наша промышленность до сих пор не выпускает кристаллический чай из формовочного материала. Здесь таится большой резерв грузинского чайного производства. Пока наши технологи готовятся делать непосредственно из листа только зеленый кристаллический чай, а черный из настоя готового чая (это у нас тоже получается лучше, чем у американцев).

Бывают и другие виды чая, и особенно много их в Китае, где делается чай всех без исключения типов: черный, зеленый, желтый, красный; неароматизированный; по разному скрученный и просто расплющенный; кристаллический; прессованный в разных формах: черный плиточный, кирпичный, дискообразный, в виде маленьких брикетов; зеленый плиточный, кирпичный, поленный (как большое полено), в форме большого круга, спрессованный, а затем раскрошенный, и так далее. Все эти виды чая, конечно, имеют качест-

венные отличия, поскольку готовятся разными способами, из разного сырья.

Из мелких отходов лучшего чая или из специально размолотого в пудру листового готового чая за границей делают маленькие пакетики на одну-две заварки или прессуют такой чай в таблетки.

В Китае, Бирме и Таиланде готовят еще силосированный (квашеный) чай (леппет-со), отваривая зеленый лист в течение 10 минут, а затем закладывая на несколько дней или месяцев в толстые стволы бамбука, в цементированные ямы и траншеи. Такой чай 1—2 минуты варят в соленой воде и едят как салат, с маслом, чесноком, креветками и другими приправами.

Если при сортировках в готовый чай отбираются почти исключительно типсы (частицы из почек), то получают так называемые цветочные чаи — очень ароматные, особо ценные.

За границей, как мы знаем, практикуется еще искусственная ароматизация чая. Для этого к чаю на несколько часов подмешивают цветы душистой маслины, жасмина, флоридской гардении и пр. Гораздо дешевле, но и значительно грубей, способ ароматизации чая распылением в нем душистых эссенций.

Фабричные процессы чайного производства регулируются по данным биохимического контроля. Главными руководителями индустрии чая, как мы уже знаем, выступают титестеры, вооруженные знаниями, опытом, особыми навыками оценки полуфабриката и готовой продукции по вкусу, аромату, внешнему виду. Завяливание и сушку прекращают при достижении нужной остаточной влажности сырья, скручивание — при достаточно полном разрушении клеток, ферментацию — при определенном остатке растворимого танина. Если чай будет горьковатый и с «зеленцой», титестер укажет

на укороченное, недостаточное завяливание; слабый настой и грубый терпкий вкус — признак незаконченной ферментации; «пустой» вкус при темном настое даст переферментированное сырье; если чай кисловат, титестер скажет, что он был поражен микробами, при ферментации перебродил; если он «поджаристый», — значит пересушился при слишком жестком режиме работы печей. Так исправляются ошибки технологии, охраняется честь фабричной марки.

Производство чая в Советском Союзе базируется на новейших достижениях науки. Важные исследования по биохимии и технологии чая ведут Научно-исследовательский институт чая и субтропических культур, Научно-исследовательский институт чайной промышленности в Анасеули и Институт биохимии Академии наук СССР. Над проблемами механизации и автоматизации чайного производства работают специальные конструкторские бюро, многими вопросами чайной промышленности заняты отдельные коллективы различных научных учреждений. Для производства фабричного оборудования были созданы машиностроительные заводы в Тбилиси и Батуми.

В основу технологии грузинского чайного производства легли труды видных советских специалистов-биохимиков А. Баха, А. Опарина, А. Курсанова, М. Запрометова, И. Хочолава, М. Бокучава, К. Джемухадзе и других. Технологи, конструкторы, рационализаторы в повседневных и многолетних поисках систематически создавали и совершенствовали машины наших фабрик. Характерно, что у нас не копировалась схема зарубежной организации производства, а шло самостоятельное творчество по направляющим идеям передовой науки, в расчете на максимальную механизацию. За границей с древнейших времен и до сих пор завяливание листа



У упаковочного агрегата.

проводят в естественных условиях, иногда с подогревом, но, во всяком случае, без машин, в длительном процессе, требующем больших затрат рабочей силы, больших помещений. В Ассаме и Дарджилинге, например, завяливание длится 10—16 часов, а некоторые специалисты считают, что минимально необходимый срок — 18—20 часов. Грузинский ученый-биохимик доктор технических наук И. Хочолава доказал возможность ускоренного завяливания сырья. Изобретатель Ш. Мардалеишвили сконструировал камеру для завяливания листа в потоке теплого воздуха, сыгравшую в свое время очень большую роль. В дальнейшем предлагались другие машины для завяливания, а с 1953 года на фабриках появилась новая машина Ш. Мардалеишвили — ленточного типа, непрерывного действия. Сейчас этой совершенной машиной оборудованы все наши чайные фабрики. Она позволила осуществлять завяливание в короткий срок (за 3—6 часов) на небольших производственных площадях, с небольшой затратой рабочей силы, улучшила условия труда.

В 1959 году группа работников чайной промышленности в составе А. Хуродзе, Ш. Дарчия, П. Купрадзе, А. Каландадзе и других специалистов создала новую технологию работы роллерного отделения. Это значительно повысило пропускную способность роллеров, улучшило качество скручивания, позволило в дальнейшем расширить механизацию в роллерном отделении, сосредоточить управление машинами на общем пульте.

Фабрики байхового чая в продолжение сезона работают неритмично, с перегрузкой в мае, а затем в июле — августе, когда идет интенсивный сбор листа, с недогрузкой в другое время. Доктор биологических наук К. Джемухадзе высказал мысль, что бедное танином весеннее и осеннее чайное сырье целесообразно

перерабатывать в зеленый чай, а летнее — в черный: ведь сырью черного чая нужно много танина для глубоких реакций с образованием веществ, дающих настой наилучшего аромата и цвета. На основе этого положения группа специалистов под руководством А. Хуродзе приспособила завялочные агрегаты для выработки как черного, так и зеленого байхового чая. Оборудование, основой которого является фиксационно-завялочная машина, обеспечило быстрое переключение фабрик с одной технологии на другую, выровняло их рабочий ритм, увеличило выход высококачественного чая.

Новая технология позволила организовать комбинированное производство зеленого и черного чая, не имеющее аналогии в мировой практике. К 1966 году оно было налажено на 35 фабриках.

На основе предложения технолога Г. Джоджуа создана машина для сухой сортировки по упрощенной объединенной схеме — высокопроизводительный многоярусный сортировочный комбайн, заменивший несколько машин, на которых производилась эта операция.

Коренные улучшения старой китайской технологии, требующей большого и тяжелого труда, были произведены в производстве зеленого кирпичного чая. Технолог Л. Барбакадзе и сотрудники Института биохимии Академии наук СССР под руководством доктора биологических наук Михаила Алексеевича Бокучава разработали новую технологию обработки сырья и сконструировали для нее специальную обжарочно-скручивающую машину. Такая рационализация значительно сократила время приготовления «лао-ча» (с 18—20 суток до 6—12 часов). В итоге была механизирована трудоемкая область производства.

Грузинские специалисты чайного дела продолжают свою большую работу, изо дня в день добываясь ответов

на вопросы практики, совершенствуя оборудование фабрик. В качестве одного из примеров можно назвать последние достижения сотрудников Горийского научно-исследовательского института автоматизации производственных процессов. Здесь создана система автоматических устройств по управлению тепловыми процессами производства черного и зеленого байхового чая и по контролю конца биохимических превращений, которая позволяет диспетчеру с центрального пульта управлять всеми основными участками фабрики. Эта система уже испытана на Батумской и Ланчхутской чайных фабриках. В институте ведутся исследования по созданию автоматизированной системы фиксации чайного листа инфракрасными лучами.



Что же такое современная чайная фабрика?

В дореволюционной Чакве на маленькой фабрике с английскими машинами в полукустарном процессе перерабатывалась когда-то большая половина урожая грузинского чайного листа. Сейчас здесь высятся корпуса мощного высокомеханизированного предприятия, выпускающего неизмеримо больше продукции, чем производили все три фабрики дореволюционного времени. Почти все здесь делают машины, ими управляют люди в белых халатах. Этот «фармацевтический стиль» — не пустая форма, а существенный признак нашего чайного производства. Чай не терпит антисанитарии, заражение листа микробами может испортить всю партию продукции. За чистотой следят на всех этапах производства, от места, где принимается зеленый лист, до утрусочной машины, плотно упаковывающей сухую сыпучую массу для отправки на расфасовку.

Если вам доведется приехать в столицу Грузии, постарайтесь посетить Тбилисскую чаеразвесочную фабрику — технологический финиш грузинской чайной промышленности. Двор этой фабрики схож с парком черноморского курорта. На площади в шесть гектаров растут южные культуры, среди них, между прочим, и чайные кусты. Этот цветущий уголок возник на одной из унылых окраин старого Тбилиси.

Чаеразвесочная фабрика оснащена высокопроизводительными автоматами и другими совершенными машинами. Рационализаторы во главе с директором фабрики кандидатом технических наук Михаилом Виссарионовичем Сарджвеладзе систематически улучшают технику, совмещая разные операции на одной машине, повышая чистоту и другие качественные показатели готовой продукции. По своей мощности Тбилисская фабрика стоит на третьем месте в стране — после Московской и Самаркандской. Кроме них, чаеразвесочные фабрики есть в Рязани, Одессе, Иркутске и других городах. Этой фабрике — первой в Грузии — было присвоено почетное звание предприятия коммунистического труда.

Летом 1965 года здесь побывала делегация профсоюза рабочих чайной и каучуковой промышленности Цейлона. Их удивило, что рабочие имеют столовую, клуб, детский сад, ясли, поразил уровень механизации. Упаковщица с чаеразвесочной фабрики в Коломбо Эдирисурия Ариявати сказала:

— Я впервые вижу фабрику, где почти все производственные процессы механизированы и автоматизированы...

Вероятно, предприятие, на котором работает Эдирисурия Ариявати, составляет в известной мере исключение, в основном промышленные предприятия глав-

ных чаепроизводящих стран оборудованы высокопроизводительными современными машинами, а на Суматре, между прочим, работают крупнейшие в мире чайные фабрики. Но это не снижает значения добрых слов цейлонской работницы о том впечатлении технического совершенства, трудовой культуры, которое производит наша чайная промышленность.

На Тбилисской фабрике вы можете посмотреть книгу с отзывами посетивших ее гостей. В ней оставили свои записи новаторы производства из ГДР, чехословацкие туристы, артисты американского балета, гости из Бирмы, Англии, Польши и многих других стран. Вот замысловатая вязь арабского языка, вот русские буквы, выведенные еще не совсем уверенной рукой африканского студента... И во всех записях — слова восхищения делами творцов грузинского чая:

«Приятно работать на таком предприятии!»

«Сейчас, когда я увидела вашу фабрику, я буду пить чай с еще большим удовольствием...»

А вот пишет директор издающегося в Канаде журнала «Кантри Гайд» («Фермерское руководство») Дон Бэрн: «Эта фабрика соединяет в себе эффективность машинного производства с приятными, отличными условиями труда для рабочих. Здесь очень приятно работать. Вкус чая, предложенный гостеприимным директором, отличается крепостью и нежностью. Его с удовольствием приняли бы в канадских домах. Поскольку канадцы большие любители чая, я вижу реальную возможность для Советского Союза экспортировать чай в нашу страну. С большим удовольствием посетил вашу фабрику».

Тбилисскую чаеразвесочную фабрику писатель Рамиль Хакимов назвал главным истоком великой чайной реки, которую пьет весь советский народ.



В СТРАНУ ИДЕАЛЬНОГО ЧАЯ

В 1921 году в Грузии действовали только три чайные фабрики общей мощностью в 600 тонн переработанного листа в год.

Сейчас их 76. Это первоклассные предприятия, на которых механизированы все основные процессы, они способны переработать за сезон свыше 200 тысяч тонн листа. До Советской власти Грузия производила в год около 140 тонн чая, а в 1966 году дала стране только байхового чая около 45,5 тысячи тонн. За послевоенные годы общая мощность наших фабрик выросла более чем в два с половиной раза. Выпуск байхового чая увеличился в 1966 году по сравнению с довоенным 1940 годом в четыре раза. Выработка чая первого и высших сортов за тот же период расширилась с 23,2 процента до 55,3.

А много ли мы производим чая самого лучшего качества, чая экстра-класса? Нет, пока очень мало.

Мы выпускаем много чая высшего и первого сортов, выпускаем хороший чай других категорий. Но чай сорта «Экстра» составляет лишь около 4,7 процента вала, а «Букет Грузии» — около 0,2 процента (эти цифры несколько меняются в удачные сезоны). Довольствоваться такими цифрами, примириться с ними нельзя! Надо делать чай-шедевр предметом широкого потребления. Каким же путем идти к этой цели?

Даже из нашего краткого обзора технологии можно понять, как сложна наука о чае. Все процессы чайного производства связаны между собой теснейшими биохимическими узлами, таинственными связями. Недовяленный лист содержит мало уплотненной фракции танина, но много катехина, а такой танин ферментируется слишком бурно, неровно; если сырье плохо сферментировано, в нем ненормально происходят реакции при сушке... И это еще лишь самые общие сообщения.

В такой сложной и чуткой материи, как чайный лист, не только технологический режим основных процессов, но и «побочные» физические воздействия, обусловленные конструктивными особенностями машин, играют очень существенную роль. Например, даже столь «простой» процесс, как зеленая сортировка, имеет свое биохимическое значение: при ней лист, разогревающийся в роллерах от трения и окисления, охлаждается, проветривается, причем проветривание активизирует ферментативные процессы, а охлаждение, наоборот, их смягчает, делает (в принципе) ровней, совершенней.

А можно ли, скажем, активизировать завяливание, повысив температуру в завялочной машине или усилив в ней поток теплого воздуха? Нет, нельзя, потому что в этом случае ценнейшая нежная часть побега пересохнет: пока остальная еще не завялится; она станет не-

годной для ферментации, не улучшит, а ухудшит общую массу чая.

А нельзя ли ускорить вращение роллеров или снабдить их режущими приспособлениями, чтобы полнее раздавливать клетки листа? Нет, нельзя, потому что лист будет хуже скручиваться, слишком сильно крошиться, а потому ненормально ферментироваться.

А сушка — тоже дело не из простых. Очень хорошо, что она в нужный момент «выключает» ферменты, изгоняет из листа лишнюю влагу, ведь мокрый чай просто заплесневеет, влажный быстрее портится. Но плохо, что при сушке вместе с паром улетает до 80 процентов эфирных масел... Только в какой же мере это плохо? До сушки лист имеет сильный аромат, но это аромат ферментированного сырья, а не готового чая; чайный аромат, который мы любим, получается именно после сушки! Ведь ферментация, да и всякий другой процесс, протекает не по идеальной схеме какого-то великого титестера, в сырье образуются не только полезные, но и отрицательно действующие соединения. Основная масса пахучих веществ в сушильной печи испаряется, зато остальная обогащается более ценными для общего букета соединениями, и какие-то ничтожные количества всех этих веществ в каком-то непостижимом сочетании оказываются решающей качественной силой!

Здесь интересно заметить, что если главного «вкусового» вещества чая — танина — содержится в черном чае 12—16 процентов, в зеленом — до 25, а в кристаллическом — до 40, если тонизирующего кофеина в чае 2—4 процента, то ароматических эфирных масел в нем по разным данным всего лишь 0,006—0,021 процента! А ведь аромат — одно из основных, существеннейших качеств чая; в эту ничтожно малую часть сухого чай-

ного вещества входят до 32 компонентов — кислот, альдегидов, фенолов и пр.

По каким же каналам совершенствовать принятую технологию? Какой компас поможет в плавании по этому океану? Улучшить производство, увенчавшее труд многих поколений, очень не легко. Можно, допустим, механизировать ферментацию, можно предложить и много других усовершенствований, число вариаций бесконечно велико. Но надо выявить факторы, заключающие в себе суть, и добиться наиболее рационального действия этих факторов.

Высокотанинный и несколько «доработанный» в тепле чай будет, видимо, вкусней, ароматней, полезней, а сверх всего он сохранит способность доокисляться, «дозреть» при хранении, улучшая вкус и аромат. Недаром китайский «караванный» чай, при изготовлении которого по основной тенденции китайской технологии делался упор на многократную подсушку, поджарку, имел удивительнейшее свойство проявляться во всей прелести после 15—18 месяцев путешествия!

Именно такие доводы приводил профессор Михаил Алексеевич Бокучава, предлагая производству плод своего большого труда — новую технологию с исключением самостоятельного процесса ферментации, укорочением роллерных процессов с 45 до 20—25 минут, добавлением к несколько сокращенной сушке еще одной тепловой обработки в специальных камерах в течение 3—5 часов. Его предложение было обусловлено всякими теоретическими и экспериментальными аргументами, подкреплялось опытом Индии и других стран, сулило много побочных выгод (включая экономии электроэнергии). Эта мудрая биохимическая стратегия, эти искусные маневры технологической тактики предвещают большую победу. Черный чай Бокучава по содер-



*Директор Тбилисского Дома чая
Тамара Ноевна Гванцеладзе.*

жанию катехинов, действующих как витамин Р, приближается к зеленому, в нем выше и общее содержание танина (16—20 процентов). Новую технологию испытывают несколько фабрик в Грузии, Азербайджане, Краснодарском крае. Но салютовать еще рано, путешествие в край чая будущего — трудное и опасное. Теоретика и конструктора подстерегают бесчисленные мели пробелов в знаниях, бури сбивающих с толку противоречий теории, противодействий практики; первый успех, даже большой, еще не означает принципиального решения проблемы.

Где же спрятан ключ к чайному совершенству? Не называть же умением делать идеальный чай выборание из какой-то особенно удачной партии листа ничтожное количество самых лучших, самых ценных частиц? И как понять все законы индийской технологии, если индийские специалисты часто и сами их не понимают?

На многие вопросы о том, почему у них то или другое делается так, а не иначе, они отвечают коротко: «Так лучше». И это говорят не кустари, а серьезные ученые! К тому же иностранные фирмы ревностно оберегают свои заветные секреты. Нам не перечить всех задач нашей собственной науки и практики — где уж тут уловить все полезные и бесполезные детали производства индийского чая!

Как же быть? Как решить эту сложнейшую проблему? Как разрубить этот гордиев узел?.. «Для этого надо быть Александром Македонским!» — скажут мне. Подвиг знаменитого царя заключался в том, что он четко выделил самую суть своей задачи: «Этот узел мне не нужен. Мне нужно, чтобы его не было!» — и дерзко отбросил все стесняющие правила, не боясь обвинения в примитивности мышления.

Человек, применивший «методику» Македонского в чайном производстве, — большой любитель чая и большой специалист своего дела, неутомимый исследователь и искатель. В своей области науки он упорно идет по неизведанным путям. Зовут его Иван Андреевич Хочолава.

Профессор Хочолава — чаевед-технолог, пионер механизации одного из главных процессов чайного производства — завяливания зеленого листа — видел на фабриках то же, что и другие: неоднородность, неравномерность физических и химических процессов, протекающих в разных частях побега. Но только он — первый со времен древних китайских династий — высказал простую идею:

— Нужна отдельная переработка.

Профессор Хочолава разделил побеги на почки с первым листом, вторые листья, третьи листья и стебельки. В обычной технологии все это перерабатывается общей массой, лишь зеленая сортировка после каждой группы роллеров выделяет в некоторой мере более нежные частицы, чтобы уберечь их от перекручивания. Но завяливается все сырье общей массой, ферментируется и сушится по мало различающимся режимам. Результат мы уже знаем: верхушки побега дают «золотой типс», отмечающий высший сорт, из стебельков получаются красные «палки», признак наихудшего качества. Причина — неоднородность исходного материала, прокрустово ложе общей, слишком общей технологии.

Если вернуться к чайной биохимии, то надо сказать, что разные части побега, реагируя на внешние воздействия, проявляют, так сказать, «субъективные» особенности характера: например, при завяливании в листе активизируются ферменты, и почка с первым листом

повышает, скажем, активность пероксидазы на 12 процентов, а третий лист — на 144 процента! И таких прихотей в семействе из трех листочков не перечесать, а их товарных результатов — тем более!

Как тут разобраться в причинах и следствиях, если избрать обобщенную технологию? На деле что-то переувлаживается, переокисляется, пересушивается, чему-то чего-то недостает, а в какой мере — бог весть! Средний, компромиссный режим ущемляет интересы всех «заинтересованных сторон».

Профессор Хочолава все листки и стебельки побегов перерабатывал отдельно по группам и для каждой подыскивал лучший режим. Пришлось повозиться, конечно, и с «палками» — грубыми частицами стебельков. Ферментировали их, например, только два часа: ведь ферментация сокращает количество танина, а в стеблях его без того мало... Раздельная переработка открыла исследователю самые богатые возможности сочетать ферментативные процессы с тепловыми в зависимости от нежности или грубости листа, наличия в нем веществ, благоприятных для выработки зеленого или черного чая, открыла возможность какой-то идеальной комбинации, а точнее — множества идеальных комбинаций на всякий вкус, с наилучшим использованием всего сырья!

Настал день, когда титестеры в числе других зашифрованных образцов чая попробовали тот, о котором знал кое-что только профессор Хочолава. Они были поражены...

Они дали ему оценку «7»!

А ведь они пробовали чай, сделанный из «палок». Почти такой же великолепный напиток дали почки с первыми листьями. Второму и третьему листу повезло меньше, но и из них получилось хорошее сырье. В пер-

вом году новой пятилетки, в самом начале работы, чай профессора Хочолава, сделанный из трехлистного массового урожая средних грузинских кустов, после 25 опытов, проделанных с начала до конца сезона, дал 47 процентов сорта, соответствующего «Букету Грузии» или «Экстра», и приблизительно 5 процентов того 7-балльного чая, еще не окрещенного достойным именем. В дальнейшем, надо полагать, этот небывалый чай можно будет еще улучшить, хотя нелегко сейчас сказать, в каком же отношении? Тому, кто знает сейчас 5-балльный «Букет Грузии», трудно представить себе что-то такое, на что он согласился бы променять его благородный «бархатный» вкус, его драгоценный аромат. А что же сказать про чай 7-балльный?.. Больше всего этот уникум был похож по чудеснейшему аромату на лучший «Дарджилинг», но можно верить, что придется звезде «Дарджилинга» померкнуть перед новым светилом!

Что будет, если результаты хотя бы этих первых опытов Ивана Хочолава воплотятся в продукцию наших фабрик? Тот чай двух наивысших категорий, который составляет сейчас 5 процентов продукции, станет повседневным напитком любителей черного чая, доступным и для всех других, и каждый из нас, хотя и не во всякий день недели, сможет пить в кругу родных и друзей чай фантастического для сегодняшнего дня качества.

Но здесь ли кратчайший путь к чайному идеалу?

Перспективы открытия профессора Хочолава беспредельны. Сравнивая наш чай с тропическим, специалисты указывают, что в нем значительно меньше танина, переходящего в настой. Но новый чай показал свое прекраснейшее качество — неподобный аромат — на обособленно переработанных стеблях, самых бедных

танином частях побега, как бы приглашая листья, со своей стороны, не стесняться в тратах танинного богатства. Значит, и это открытие подтверждает вывод профессора Хочолава, что искать высшее качество чая надо не в путанице смешанной переработки, а в «чистых» возможностях каждой части побега, добываясь рекордных показателей от каждой из этих частей, чтобы потом купажировать чай из идеальнейших элементов?..

Значит, с грузинским сырьем (оно не хуже индийского) при наилучшей, принципиально верной организации фабричных процессов можно творить чудеса?

Профессор Хочолава провел свои опыты, запатентовал свою идею несколько лет назад. Его работа временно приостановилась, но она должна быть доведена до победного конца. В 1967 году при Всесоюзном научно-исследовательском институте чайной промышленности в Анасеули создана специальная лаборатория, где профессор Хочолава с сотрудниками работает над воплощением в жизнь своей идеи.

Какие же принципиальные препятствия может встретить наш новый чай? В основах технологии — никаких, все решат измененные, обособленные нормы минут, градусов, процентов. Переоборудовать наши фабрики, вероятно, будет легко, как и строить новые с установкой на раздельную переработку. Самая большая трудность, пожалуй, состоит в том, чтобы создать машину, которая резала бы флешу на листики и стебельки, сортируя их с пониманием того, «что к чему». Поручить это людям — значит утроить в чайном деле всю нашу наличную рабочую силу.

Пожелаем же удачи Ивану Андреевичу Хочолава и его спутникам. Счастливого плавания в страну идеального чая, в святая святых короля камелий!



РАЗМАХА ШАГИ САЖЕНЬИ

Собственного чая нашей стране пока не хватает. Поэтому всемерное увеличение его производства — важная государственная задача, генеральная задача Компартии Грузии, тружеников грузинских плантаций, фабрик, лабораторий. Решение этой задачи они считают своим первейшим патриотическим, интернациональным долгом. «Коммунисты, все трудящиеся Грузии делают все для того, чтобы обеспечить грузинским чаем всю нашу великую Советскую страну», — заявил кандидат в члены Политбюро ЦК КПСС первый секретарь ЦК Компартии Грузии В. П. Мжаванадзе на республиканском слете передовиков сельского хозяйства Грузии 20 ноября 1965 года.

Борьба за перевыполнение задания по производству чая была направляющей силой всей работы чаеводов Грузии в годы семилетки. И они одержали славную победу! В результате целеустремленных, дружных уси-

лий уже в 1962 году был взят трудный рубеж — выращен урожай, запланированный на 1965 год. Многие передовики-чаеводы получили тогда замечательные урожаи. Работники чайных фабрик обеспечили бесперебойную переработку сырья и выпуск продукции высокого качества.

1964 год явился для наших чаеводов суровым испытанием: летняя засуха и холодная осень сократили сезон вегетации — урожайной жизнедеятельности чайного куста. И тем не менее республика досрочно и с превышением выполнила годовой план, хотя и не достигла результатов предыдущего года.

И вот наступил последний год семилетки. Это был самый напряженный и самый знаменательный год грузинского чаеводства. Сначала холодная весна, а затем засуха в мае и июне подорвали жизненные силы кустов, спутали планы. Но чаеводы не потеряли веры в успех. С каждым днем нарастал трудовой энтузиазм людей, армия чаеводов опиралась на опыт борьбы с капризами погоды. Уже 5 июня очередная сводка о сборе чайного урожая известила республику, что за первый месяц сезона собрано 58 160 тонн сортового листа. Это означало досрочное выполнение семилетнего задания.

Радостная весть быстро облетела плантации. Она ободрила и укрепила чаеводов в их решении победить засуху и выполнить свой высокий план-заказ — собрать за сезон 185 000 тонн сортового листа — на 15 000 тонн больше, чем предусматривалось первоначальным планом. С утренней зари до позднего вечера, в любую погоду, без выходных дней шли работы на плантациях. В особенно напряженный период чайной страды колхозы и совхозы, следуя решениям мартовского Пленума Центрального Комитета партии, стали выплачивать

сборщицам урожая дополнительное денежное вознаграждение.

За делами на плантациях с волнением следила вся Грузия.

«Каждый трудящийся республики, люди всех профессий должны стать рядом с мастерами «зеленого золота», всемерно способствовать им в успешном выполнении высокого задания государства,— писал поэт Ираклий Абашидзе в газете «Соплис цховреба». — Дорогие чаеводы, друзья! Вы не раз прославляли нашу республику трудовыми подвигами. Верим, что и ваш нынешний почин завершится славой и ваши трудовые успехи вновь вызовут радость трудящихся всей нашей Отчизны».

Еще одно характерное письмо в газету прислала группа выдающихся людей республики во главе с президентом Академии наук Грузинской республики Н. И. Мухелишвили. В нем говорилось:

«Грузинская женщина издревле была опорой народа. Но таких славных женщин, как вы, чаеводы Советской Грузии, не было никогда. Сегодня вы, женщины-чаеводы, прекрасные матери, творите новый чудесный подвиг. Разве можно не склонить почтительно голову перед вашим героическим трудом?»

Сегодня, когда вы, наши чаеводы, выступаете в большой поход, мы от души поздравляем вас и даем слово, что мы, работники науки, промышленности, литературы и искусства Грузии, всегда будем вместе с вами, своим трудом и творчеством будем помогать вам в достижении новых трудовых побед».

Народный поэт Грузии Георгий Леонидзе выехал в Гурию — «чайный Донбасс». Он воспел жизнь и труд мастеров чаеводства в цикле стихов. Чаеводам помогали республиканские и местные партийные комитеты,

Советы, профсоюзы, комсомол, проводя огромную организаторскую и массово-политическую работу.

В начале октября, в конце сезона, погода еще сильнее испортилась — пошли необычные для грузинской осени проливные дожди. Ежедневный сбор листа в республике упал с 800—700 тонн до 250, выполнение плана было под угрозой. Положение в деревне еще больше осложнялось тем, что подошло время других неотложных работ: ломки табака и кукурузы, подъема зяби. Кое-кто поговаривал о необходимости прекратить сбор листа. Но чаеводы и на финише сезона сделали все, что смогли.

Особенно трудное положение сложилось на севере грузинских субтропиков, в Абхазии, и чаеводы южных районов — Аджарии и Гурии — стали брать дополнительные, повышенные, казавшиеся невыполнимыми обязательства, чтобы покрыть недобор урожая у своих северных товарищей, хотя им самим приходилось нелегко.

— А выполним ли такие обязательства? — спрашивали их в беседах руководящие работники ЦК Компартии Грузии, выезжавшие в районы изучить положение на сборе чайного урожая. И всюду им отвечали с уверенностью, с боевым задором:

— Будем работать изо всех сил!

А на совещании чаеводов Махарадзевского района — главного чаеводческого района Грузии — председатель колхоза села Шрома Михако Орагвелидзе даже заявил:

— Если не выполним, так оставьте место в газете для моего некролога!

Не теряя ни часа, ни минуты, работая под проливным дождем, сборщики буквально караулили «подход» каждого нового молодого побега...

И замечательная победа была одержана! Герои плантаций рапортовали народу:

— Есть 186 100 тонн чайного листа!

Такого количества сортового чая до этого Грузия не собирала еще никогда. Особенно много листа дали фабрикам сверх плана труженики Махарадзевского, Кобулетского, Цаленджихского, Цхакаевского, Цхалтубского районов. Вся республика чествовала крестьян субтропиков.

«Поздравляю вас, вы проявили стальную настойчивость и твердость,— обратился через газету к чаеводам Амиран Панцулая — знаменитый рекордсмен-сталевар, депутат Верховного Совета СССР.— Вы не страшились зноя и непогоды, самоотверженно боролись с трудностями, настойчиво, истинно по-рабочему стремились к победе. Мы все гордимся вами!

Нас, сталеваров, собранный вами чай не только греет в зимнюю стужу, но и помогает нам переносить высокую температуру у печей. Ваша победа укрепляет нашу решимость с честью выполнить взятое обязательство. В нынешнем году наша бригада выплавит сверх плана 1000 тонн стали».

Народный художник Грузии Ладо Гудиашвили в письме в газету писал: «Я посвятил социалистическому селу несколько полотен и испытываю большое удовлетворение от того, что среди произведений, за которые я был удостоен премии великого Шота Руставели, есть «Сборщица чая» и «Девушки-колхозницы». Чай — мой любимый напиток, и я часто потчую им друзей».

Чаеводов поздравляли знакомые и незнакомые люди из Москвы и с Украины, из Узбекистана, Азербайджана, Армении.

Красоту их подвига художники стараются отразить в своих полотнах, композиторы и поэты — в своих песнях.



Дом чая в Тбилиси.

В делах наших чаеводов отразился всеобщий подъем, охвативший людей грузинского села в дни подготовки к XXIII съезду КПСС. Работники всех отраслей многогранного грузинского сельского хозяйства слали Родине рапорт за рапортом о досрочном выполнении заданий завершающего года семилетки. Выдающаяся победа принесла Грузии славную награду: за успехи в хозяйственном и культурном строительстве республика была удостоена ордена Ленина. Это второй орден Ленина, который сияет сегодня на ее знамени.



Вот как нарастал в годы семилетки поток грузинского чая: в 1959 году было собрано 140 300 тонн листа, в 1960 году — 156 800, в 1961 году — 154 600, в 1962 году — 170 500, в 1963 году — 186 000, в 1964 году — 184 000, в 1965 году — 186 100 тонн.

Всего за годы семилетки было собрано 1 178 000 тонн чайного сырья — на 131 300 тонн больше, чем предусматривалось планом, и на 402 000 тонн больше, чем за предшествовавшие семь лет. Среднегодовое производство чая возросло на 57 514 тонн.

Итоги семилетки достойно увенчали всю предшествовавшую историю грузинского чаеводства. Вот короткая сводка главных событий этой истории: за 70 дореволюционных лет площадь чайных плантаций Грузии едва достигла тысячи гектаров, за 45 советских лет она возросла в шестьдесят два раза; в 1921 году Грузия собрала 550 тонн чайного листа, в 1965 году — 186 100. Район Черноморского побережья Грузии превратился в чайную кладовую огромного государства, стал одним из главных чаеводческих районов мира. Таков был итог творческого труда грузинских крестьян, рабочих, уче-

ных, инженеров, итог работ, осуществленных по плану Коммунистической партии, под ее руководством.

Успешно начали грузинские чаеводы нынешнюю пятилетку. В первом году пятилетки они дали фабрикам 226 000 тонн листа — на 40 000 тонн больше, чем в 1965 году, и на 31 000 тонн больше, чем предусматривал план; средний урожай на всей площади составил 4130 килограммов с гектара.

Грузинских чаеводов с горячей благодарностью приветствовал весь народ. Вручая Грузинской ССР осенью 1966 года орден Ленина, Генеральный секретарь ЦК КПСС Л. И. Брежнев отметил их высокую заслугу.

— Еще не так давно, — говорил тогда Леонид Ильич, — у всех нас со словом «чай» связывалось представление о далеких тропических странах. Многие чаеводы помнят, как в тридцатых годах видные зарубежные специалисты, приглашенные в качестве консультантов, заявляли: чай в Грузии не пойдет. Однако вопреки скептическим прогнозам в республике теперь создано мощное чаеводческое хозяйство. Только за годы семилетки грузинские чаеводы поставили для переработки свыше миллиона тонн чайного листа. Рад отметить, что в этом году — первом году новой пятилетки — труженики чайных плантаций продолжают наращивать темпы. Они продали государству 226 тысяч тонн чайного листа при плане в 195 тысяч тонн. Я думаю, что во многих семьях — в городах и селах нашей страны, да и не только у нас — за чашкой ароматного грузинского чая поминают добрым словом чаеводов вашей республики.



ЛЮБИМ ЛИ МЫ ЧАЙ?

Наш рассказ о чае приближается к концу. И сейчас я хочу рассказать читателям про одну кампанию, проведенную газетой труженников грузинского села «Соплис цховреба».

Как-то в Москве — это было осенью 1964 года — один из моих друзей сказал мне за чашкой чая:

— Мы, русские, любим грузинский чай, да и другие наши народы его любят. А вот у вас, в Грузии? Кажется, не очень?

Я вынужден был признать, что в республике, действительно, не особенно увлекаются чаепитием.

— Чаеводство в Грузии по-настоящему стало развиваться каких-нибудь сорок лет назад, — сказал я, — а вот вино грузины знают уже тысячелетия...

Это было не очень утешительное объяснение...

В самом деле — парадокс! Мы выращиваем рекордные урожаи чайного листа, выводим новые сорта, пер-

выми в мире механизуем сбор урожая. Грузины умеют и любят делать чай, но пить его они еще как следует не научились. Не секрет, что во многих грузинских семьях на чай смотрят как на напиток «несерьезный». В некоторых семьях взрослые даже позаботятся о том, чтобы ребенок перед школой напился чаю, но сами, уходя на работу, его не пьют.

Вернувшись в Грузию, я написал для газеты статью «Любите ли вы чай?» В ней я спрашивал земляков, почему этот напиток мы, его творцы, держим на положении нелюбимого пасынка? Чай, выращиваемый трудолюбивыми, искусными руками, грузины должны взять и на личное вооружение! В каждом доме, на каждой плантации, на заводе, на стройке, в забое, на совещании после рабочего дня для человека всегда должна быть готова чашка чаю. Разве так уж недостижима эта мечта?

В последние годы в наших городах и селах открылось множество кофеен. Мы не против кофе, но мы вправе спросить: почему в стране чая иностранный продукт получил такой приоритет? Для кофеен заказывается специальное оборудование, множество людей обучаются приготовлению различных напитков из кофе. А сколько в Грузии чайных? Раз-два — и обчелся. Многие ли работники общественного питания обучены тому, как надо готовить чай? Нет, никто этому не обучал и не пробовал обучать.

А ведь чай — это произведение искусства, он нуждается в руке мастера, который бы выявил его благороднейшие качества. Есть три школы приготовления чая.

Первая из них была самой примитивной. Листья пропаривались, растирались в ступке, из них делали плитку и варили ее вместе с рисом, инбирем, солью,

апельсиновой коркой, пряностями, молоком, а иногда и с луком. Именно с тех давних времен плиточный (или кирпичный) зеленый чай пользуется популярностью в Монголии и Средней Азии.

Вторая школа была характерна тем, что чай размельчали в тонкий порошок на маленькой каменной мельнице, всыпали в горячую воду и взбивали мутовой из расщепленного бамбука. В те времена его перестали солить. В эпоху «взбитого чая» культ его еще более возрастает. При дворе китайских императоров проводятся настоящие турниры приготовления чая. Император КIASУНТ (1101—1124 годы) написал трактат о двадцати родах чая. Установился сложный ритуал чаепития. Буддистские монахи, собравшись вместе, пили из общей чаши, как бы принимая участие.

Вторая школа сменилась третьей и последней — школой настоянного чая, которую мы все знаем. Но знаем мы ее обычно лишь «вообще», без важных подробностей, а они-то и решают дело!

Ведь мало купить хороший чай, нужна еще хорошая вода — конечно, не дистиллированная, но не очень жесткая, без избытка солей. В Китае считают, что горная, ключевая, родниковая вода — высшего качества, речная — среднего, колодезная — низшего. Живущие в Париже англичанки стоят в очередях за водой для чая у фонтана в Ламартиновом сквере: они говорят, что только здесь французская вода не уступает по «чайным» качествам английской. Если жесткость воды выше 8 миллиграмм-эквивалентов на литр, ее надо смягчать отстаиванием и специальными смягчителями или признать негодной для чая. Водопроводную воду надо выдерживать несколько часов, пока из нее не улетучится запах хлора.

Но мало и хорошей воды, учат древние специалисты,— нужен хороший кипяток! Китайские кулинары различали когда-то 16 видов кипения: пузырьки, похожие на рыбий глаз, и легкий шум указывают один; плеск воды и брызги, сталкивающиеся около стенок посуды, отмечают другой; пузырьки, быстро поднимающиеся вверх и вызывающие бурление воды, оповещают о третьем, и так далее. При Сунской династии полагалось кипятить воду до пузырьков, похожих на глаза краба... Знаменитый поэт Луву, великий мастер чая и его певец, ставший богом-покровителем чайных купцов, предписывал готовить чай в три срока кипения: в первый класть в воду соль, во второй — чай, а при третьем — влить в котел полный ковш холодной воды, чтобы осадить чай и оживить «юность воды». Мы чай не солим, в котле его не варим, но если надо выбрать для нее из трех сроков Луву один, то я бы рекомендовал тот, при котором появляются пузырьки, похожие на хрустальные бусы, рассыпанные в воде источника... Воду для чая надо снимать с огня в тот момент, когда она закипит «белым ключом», то есть совершенно побелеет от массы бегущих со дна пузырьков, но еще не успеет забурлить. В передержанном на огне чайнике разрушается чайный букет; по этой же причине воду следует кипятить лишь однажды, остывшая кипяченая вода уже не годится.

В «правильном» кипятке чай надо и правильно заварить. Прежде всего следовало бы отказаться от привычной для нас, но нецелесообразной формулы «пара чаю», то есть чайник с заваркой плюс чайник с кипятком. В Англии и других классических «чайных» странах заваривают чай в одном большом чайнике, который затем доливают горячей водой (лучше всего «новым» кипятком). Доливанием кипятка поддерживается

в течение заварки нужная температура настоя — только так, а не какими-нибудь подушками, ватными матрешками: это тоже плохая привычка, чай после заварки не должен преть, это его портит; остаток остывшего чая нечего экономить, лучше заварить свежий, если «готового» оказалось мало. Черного чая по обобщенной схеме, без различия сортов, следует брать полную (с верхом) чайную ложку, то есть 2—3 грамма на два стакана воды; зеленого байхового чая берите в полтора-два раза больше — ложку на стакан. Более точно можно сказать, что если чай высших сортов «Букет», «Экстра», «Высший сорт», то ложки с верхом достаточно на три стакана, если первого сорта — на два, если второго — на полтора. Кристаллического чая надо брать чайную ложку на десять стаканов воды (2 грамма на литр). Тот, кто любит чайный «коктейль», смесь, берет на литр воды две ложки черного чая и одну зеленого, или наоборот: можно взять по две ложки того и другого.

Из чайной посуды — лучше всего фарфоровая, и не только по ее художественным достоинствам: она лучше фаянсовой прогревается и «мягче» стеклянной по фактуре. А ложечки, конечно, хороши серебряные, они и приятней и полезней других. Вся эта посуда моется кипятком и вытирается чистым чайным полотенцем (не кухонным). Чайник для заварки вытирать не надо, при споласкивании кипятком он должен хорошо прогреться; но не перегревайте его, от этого чай будет горчить.

Всыпав чай, чайник заливают кипятком на две трети, затем закрывают крышкой, а сверху укутывают полотняной салфеткой — так, чтобы она закрыла отверстия на крышке и носике чайника (не для тепла, а для уменьшения утечки с паром ароматиче-



Народная артистка СССР Сесилия Такайшвили, грузинский академик Авлипий Зурабашвили и известная киноактриса Лейла Абашидзе с призами, полученными за победу в веселой чайной викторине, которая была проведена Тбилисским Домом чая в марте 1968 года в новый весенний праздник Грузии — праздник чая.

ских веществ). Не надо укутывать чайник матрешками, чай не должен преть, нельзя ставить его и на огонь, чтобы не потерять с паром аромат.

Заваривать чай надо вдали от рыбы, сырого мяса, сала и других продуктов со специфическим запахом (они могут совершенно испортить чайный аромат). Букет чая вы испортите даже тем, что будете резать лук поблизости от пустого чайника или возьмете чайник надушенными руками.

Настаивается черный чай 3,5—5 минут (высокие сорта быстрее, низкие — дольше), зеленый — 5—8 минут, а его грубые сорта, включая кирпичный, — до 10 минут. Затем чайник доливается кипятком до полна.

Кристаллический чай растворяется в воде сразу и тут же готов к употреблению.

С чая нельзя снимать пенку: именно здесь, в поверхностном слое, собираются легкие эфирные масла, смолы и другие вещества, формирующие аромат. Если вы пьете чай с молоком, то наливать в чашку надо сперва молоко, а в него уже чай.

Есть еще одно правило заварки: чай нельзя подвергать усиленному «нажиму», долгому настаиванию при высокой температуре, ибо лучшие экстракты черного чая переходят в настой самое большее через 5 минут, а при долгом настаивании качество чая ухудшается.

Все это не «китайские церемонии», а голос опыта. Он говорит о том, что сравнительно просто обеспечить при заварке полный вкус чая, но гораздо труднее сохранить аромат, а вместе с ним и общий букет.

Красный, желтый, цветочный, ароматизированный чай имеют свои особенности дозировки и режима заварки. Будем надеяться, что работники нашей чайной промышленности не забудут указать их на пачках такого чая, когда научатся его делать.

Люди по-разному пьют чай в зависимости от их национальных особенностей и личных вкусов. Чай пьют с лимоном, citronом, грейпфрутом, с молоком, ромом, коньяком, с вареньем, медом, конфетами, сиропами, с фруктами и ягодами, с их соком, с миндалем, имбирем, кардамоном, корицей; азиатские народы, живущие в суровых условиях горного или резко континентального климата, усиливают питательность чая (чаще всего зеленого кирпичного) маслом, салом, кумысом, сметаной, мукой, рисом, пшеном и пьют (или едят) его с солью, иногда и с перцем, как бульон или суп; так готовят чай монголы, тибетцы, а также калмыки, казахи, киргизы. Свообразно понимают прелесть чая буряты: они пьют байховый или плиточный черный чай не с сахаром, а с солью, и не заваривают его, а варят в котле; некоторые узбеки и каракалпаки пьют черный чай с перцем, молоком и медом. Вариантов переплетения всех этих причуд вкуса очень много, они определяют и состав продуктов и способы заварки (или варки) чая.

Но самый высокосортный чай истинные ценители всегда предпочитают в чистом виде. Они, конечно, не прочь заедать его разными вкусными вещами, тем более, что чай очень способствует их усвоению, но в чашку не добавляют ничего. Тот, кто хочет получить «естественно-чайные» ощущения во всей их чистоте, не кладет даже сахар. Так апробируют чай титестеры. Некоторые сорта чая с особенно мягким и тонким вкусом и ароматом, например китайский черный чай «Нингджоу», предназначаются для употребления без сахара. Но в обиходе изгнать сахарницу с чайного стола, конечно, нельзя. Наши кулинары определяют норму сахара в 20 граммов на стакан. Вообще же говоря, чем крепче чай, тем больше надо класть сахара, но прямой пропорциональности здесь нет, приторный чай — это

уже не чай. Федор Гладков сказал слова, которые повторил однажды Юрий Гагарин:

— Дружба и чай хороши, когда они крепки и не очень сладки.

Сухой чай жадно впитывает влагу и разные запахи, поэтому надо держать его в сухом месте, отдельно от продуктов с сильным запахом, в стеклянной или фарфоровой посуде с притертой пробкой. Чайницу для повседневного обихода лучше брать поменьше, чтобы в этом сосуде, который приходится более часто открывать, почаще возобновлялся запас свежего, «стационарно» хранимого чая.

На складе чай положено держать в теплом, но не жарком помещении с хорошей вентиляцией, вдали от остро пахнущих продуктов, при влажности воздуха не выше 70 процентов (чай портится, когда его собственная влажность превысит 9 процентов). Люди, покупающие чай в специализированном магазине, имеют преимущество перед теми, кто покупает его в бакалейных магазинах или гастрономах, где он хранится вместе с другими товарами.

Тот, кто не знает хотя бы главные из этих правил, не знает и того, что такое настоящий чай. Именно такие люди его и не любят! Надо рассказывать этим людям о чае, надо познакомить их с ним, и за знакомством последуют и дружба и любовь!

Пропагандируя наш чай, расширяя ему дорогу, мы не должны забывать и про то, что можно назвать культурой чаепития. Нельзя по-настоящему бороться за повышение качества чая, если не умеешь его пить!

С чего же начать поход за высокую культуру чаепития? Грузинская пословица гласит: «Только бы садовник грушу дал, а место для нее во рту найдется». Надо повсюду организовать хорошие чайные, где посе-

тители смогли бы с удовольствием и пользой провести время, попивая настоящий, приготовленный мастерами своего дела, чай высшего класса. При этом чайные должны быть не только в городах и селах, но и на полевых станах, на плантациях, на фермах. Нужно сконструировать чайные приборы для альпинистов, геологов, туристов, рыболовов — маленькие, удобные, изящные самовары, возбуждающие представление не о горячей воде, а именно о чае; нужен кристаллический чай, выгодный и высококачественный, удобный во всяком походе. Нужны брошюры с описанием свойств разных видов чая и рецептами заварки.

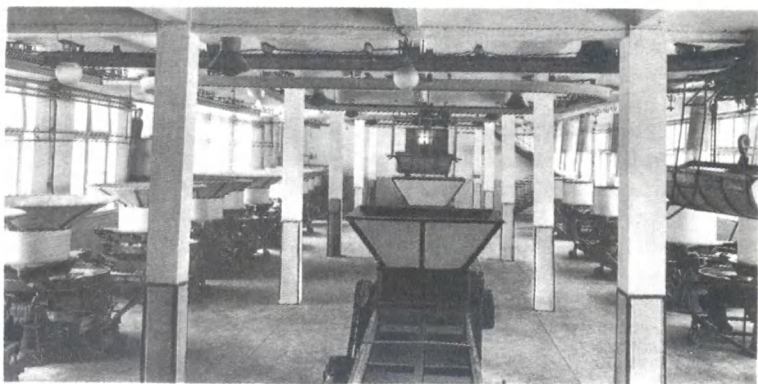
Чай — символ радушного гостеприимства, сердечного союза. Помните, что потребовал у Владимира Маяковского его лучезарный гость, вступая на порог?

Ты звал меня?
Чай гони,
Гони, поэт, варенье!

Поэт Нодар Гурешидзе в стихотворении «Грузинский чай» так описывает свою встречу с семьей рабочего в Германской Демократической Республике:

Над стаканами чая синее дымко,
Шутит Ганс: «Вот же нравится вам наше пиво,
А жену мою чай ваш грузинский увлек,
Но и то и другое, конечно, не диво».
Там мы пили, и в мирного говора звуки
Звон стаканов вплетался, сиял в небе месяц...
Вспоминал я с любовью и гордостью руки
Очхамурских, лайтурских и прочих кудесниц.

В бельгийском городе Экоссин-Лален власти ежегодно устраивают в ратуше званый чай, на который приглашаются только холостяки и незамужние жен-



Роллерный цех чайной фабрики.

щины. Мужчины одеты так, как подобает женихам, женщины — как невесты. Их торжественно, с оркестром, встречают мэр, члены городского совета... Статистика свидетельствует, что половина бракосочетаний в городе происходит вскоре после этого праздника.

Хорошо приготовленный, от души предложенный чай — это забота о человеке, о бодрости его духа! Культура чаепития — это культура человеческих взаимоотношений, призыв к жизни в добром согласии.

Статья вызвала широкий отклик. Со всех концов республики стали поступать в редакцию многочисленные письма.

«Мы обсудили статью «Любите ли вы чай?» в кругу семей академиков Н. И. Мухелишвили, П. А. Кометиани, Р. И. Агладзе, П. М. Сараджишвили и Г. М. Натадзе,— писал известный физиолог Герой Социалистического Труда академик И. С. Бериташвили,— и мы все

пришли к единодушному мнению, что по-настоящему приготовленный чай имеет все преимущества перед кофе, как напиток более вкусный, более ароматный, бодрящий.

Когда же подали к столу кофе и чай, гости пожелали выпить чашку чаю, а не кофе. И, несмотря на то, что поданный чай был приготовлен без особого кулинарного искусства, он всем показался вкусным и ароматным».

«В Токио, на Олимпийских играх,— писал призер этих игр, мастер спорта Роман Руруа,— всеобщее внимание привлекали японские девушки-волейболистки, которых всегда можно было видеть с чайниками в руках. На вопросы иностранцев они отвечали, что в чайнике у них напиток, который поможет им завоевать золотые олимпийские медали..»

Мы, грузинские спортсмены, также большие любители чая. Горячий и крепкий чай — наш верный друг».

«Часто перед спектаклем и во время репетиции,— писал народный артист СССР Васо Годзиашвили,— я с удовольствием пью чай. Вспоминаю, с каким удовольствием наши выдающиеся режиссеры Котэ Марджанишвили, Сандро Ахматели выпивали на работе чашку чаю.

Нам надо создать культурные чайные, где бы рабочие и служащие, студенческая молодежь, прибывшие в Тбилиси гости, туристы могли с удовольствием выпить ароматного чаю».

«Народная поговорка гласит: «Сапожник без сапог». Именно так получается и у нас, чаеводов,— писала звеньевая колхоза имени Цулукидзе Дали Цивцивадзе.— И лето и зиму мы проводим на плантациях, но редко пользуемся плодом нашего труда — душистым чаем.

В большинстве хозяйств в сезон сбора листа работают полевые столовые, однако ни в одной из них вы не найдете горячего чая. Думаю, что в будущем сезоне чай займет у нас почетное место».

«Для пропаганды чая,— писала академик Ксения Бахтадзе,— нужны специальные чайные, где любители чая смогут пить этот приятный напиток во всем разнообразии видов продукции, фабричных сортов и способов приготовления.

Человек, регулярно пьющий чай, всегда лучше сохраняет свое здоровье, чем пьющий только другие напитки. Широкое употребление чая оздоравливает, удлинняет жизнь».

Педагог А. Соселия предлагал выпустить специальные брошюры и пособия для поваров и домохозяек, проводить конкурсы на лучшую заварку чая, обратить внимание на технологию приготовления чая в кулинарных школах.

Как и следовало ожидать, боевые призывы патриотов советского чая активизировали старый, как сам чай, и всегда актуальный разговор о качестве. В нем принял участие и Иван Андреевич Хочолава. Он говорил не о технологии производства, а о первой, исходной основе ее успеха — наилучшем сырье.

«Хорош наш грузинский чай,— писал профессор Хочолава,— однако я, как специалист, хочу отметить, что нам предстоит еще многое сделать для дальнейшего повышения его качества.

Как показали опыты многих лет, кусты чая сорта «Кимынь» дают самую высококачественную продукцию. 30 процентов «Букета Грузии» и чая первой категории высшего сорта дает это растение. Поэтому всю нашу энергию, знания и силы следует направить на то, чтобы в Грузии на новых чайных плантациях наряду с

селекционными сортами высаживались растения сорта «Кимынь».

Соглашаясь с профессором Хочолава, дополняя его мысль, секретарь Цхалтубского райкома партии О. Абесадзе писал:

«Известно, что в некоторых микрорайонах Грузии произрастает особенно высококачественный чай. Хорошо было бы, чтобы этот чай изготовлялся и выпускался отдельно. Так, например, высокими ароматическими качествами славится орпирский чай. Почему бы не изготовлять чай под названием «Орпири»? Выпуск чая различных названий будет способствовать повышению его качества и, следовательно, росту авторитета грузинского чая, повысит ответственность чаеводов и работников чайной промышленности».

Широкая, заинтересованная беседа о чае подтолкнула инертных, пробудила хорошую инициативу. Деловой ответ дал редакции председатель колхоза села Кончка-ти Махарадзевского района Герой Социалистического Труда В. Джабуа. «Правление, партийная организация нашей сельхозартели,— сообщил он,— обсудили вопрос об оборудовании чайных на плантациях и решили построить две хорошие чайные. В центре села начнет работать третья чайная, в которой колхозники утром и вечером смогут выпить чаю».

Правление Цекавшири (Грузинский потребсоюз) поручило потребсоюзам Абхазии, Аджарии и Юго-Осетинской автономной области, правлениям райпотребсоюзов наметить меры по введению на всех предприятиях общественного питания правильной технологии заварки чая, в крупных кафе-чайных и столовых оборудовать специальные цехи для приготовления чая в широком ассортименте. В районных центрах, поселках и селах, где имеется несколько предприятий общест-

венного питания и пока еще не открыты чайные, одно из этих предприятий было решено переоборудовать под чайную. Цекавшири обязалось организовать широкую торговлю горячим чаем вразнос на колхозных рынках, в кинотеатрах, на автостанциях, а также на полях, плантациях, на токах и фермах.

Министерство торговли Грузинской ССР предложило во всех ресторанах, столовых, кафе и буфетах республики в любое время дня подавать чай, уделять особое внимание качеству его заварки. На всех предприятиях общественного питания решено было выделить ответственных за приготовление чая. «Чайному вопросу» намечалось посвятить семинары поваров.

Министерство открыло в Тбилиси, на проспекте Руставели, образцовую чайную «Грузинский чай» и решило открыть такие же чайные на центральных улицах Сухуми, Батуми, Кутаиси и других городов, а также открыть в крупных городах республики специализированные чайные магазины...

Итог дискуссии о культуре чаепития подвела проведенная газетой конференция читателей, которая передавалась по грузинскому телевидению. После делового разговора началась дегустация чая. Под руководством директора Тбилисской чаеразвесочной фабрики кандидата технических наук Михаила Сарджвеладзе и ее главного титестера Екатерины Гвинашвили славные чаеводы Клавдия Нацваладзе, Наргиза Чхаидзе, Винари Схулухия и Дали Цивцивадзе, приехавшие в Тбилиси на зачетную сессию в институт, угощали всех чаем, приготовленным из собранного ими листа. Вкус и аромат заботливо выращенного, искусно собранного, безукоризненно изготовленного, умело заваренного чая показал всем собравшимся, что настоящий чай — поистине целебный напиток.



Председатель колхоза имени В. И. Ленина села Ахалсепели дважды Герой Социалистического Труда Антимоз Рогава на чайной плантации.

Поход за культуру чаепития, начатый в Грузии, принес реальные плоды. Уже в 1965 году в Грузии было продано чая на 30 процентов больше, чем за предыдущий год. В селе Сакара Зестафонского района продавец магазина Михаил Эликашвили сказал мне, что чай становится для крестьян предметом первой необходимости, спрос на него растет.

Меньше чем через два года после принятого решения, в дни празднования восьмивекового юбилея со дня рождения великого Шота Руставели, на проспекте Ильи Чавчавадзе в Тбилиси появилось новое красивое здание, сразу ставшее одной из достопримечательностей города — Дом чая. Это светлое, со вкусом украшенное здание призывает всех отведать чая, приготовленного по высшим законам кулинарной науки, познакомиться с организацией чайного дела в Грузии, со способами фабричного производства чая, выбрать и купить себе чай по вкусу, научиться его заваривать. Гостеприимные хозяева этого дворца — мастера хорошего настроения. Директор — Тамара Ноевна Гванцеладзе, в прошлом технолог, большой специалист и энтузиаст своего дела, убежденный пропагандист чая. Познакомьтесь с ней — это знакомство, я уверен, доставит вам большое удовольствие. Попросите у нее книгу отзывов и впечатлений, просмотрите записи, которыми заполнены ее страницы, и вы убедитесь, какой популярностью пользуется наш Дом чая.

Почти ежедневно в Дом чая поступают письма-заявки, просьбы прислать наилучший рецепт заварки. В письме ленинградки П. Паршиной говорится: «По ряду причин я едва ли когда-либо смогу побывать в Тбилиси, а хороший чай для меня на протяжении всей моей жизни и лекарство и наслаждение». «Я очень люблю пить грузинский чай, а хорошо его приготовить,

откровенно говоря, не умею,— пишет из Новосибирска А. М. Никитин.— Убедительно прошу напишите, как приготовить хороший напиток из грузинского чая. Буду очень благодарен».

Таких посланий не перечесать. И, конечно, ни одно из них не остается без ответа, все просьбы исполняются.

Вместе со множеством писем в Дом чая приходят и подарки. В посылке из Ташкента — национальный узбекский чайный сервиз и записка:

«Дорогие товарищи!

В Тбилиси я был в августе 1968 года. С огромным интересом я познакомился с работой Дома чая. Она меня привела в восторг.

В знак глубокого уважения примите от меня этот скромный подарок.

Сергей Лудфулин,
Герой Советского Союза».

А вот небольшая посылка, полученная в канун Нового, 1969 года из Швейцарии. В посылке — позолоченные стенные часы и записка от швейцарского гражданина Эрнста Вазера:

«Не могу забыть то огромное наслаждение, которое я испытал в Доме чая. Я познакомился у вас с грузинским чаем, с весьма ароматным, и сейчас с наслаждением пью его. В знак этого огромного удовольствия и уважения посылаю наши швейцарские часы. Думаю, мой подарок доставит Вам такое же удовольствие, какое доставили мне ваш сердечный прием и душистый грузинский чай.

Грузинский чай очень хороший!

С уважением
Эрнст Вазер.

Цюрих, Герден-Штрасен, 149».

В Грузии вошло в обычай ежегодно отмечать День чая. В этот праздник в ресторанах, столовых, кафе-закусочных, буфетах грузинских городов и сел царит не совсем обычное настроение. Люди пьют приготовленный с особым старанием чай, слушают беседы и лекции о нем; звучат песни, прославляющие чудодейственный напиток и его творцов. И в центре событий в этот день, конечно, Тбилисский Дом чая.

В мае 1968 года грузинский чай торжественно приветствовала Москва: поддерживая зародившуюся в Грузии традицию, она отмечала уже не День, а Дни чая.

Кажется, никогда в молодежном кафе «Лира», что в центре столицы, не было так многолюдно и шумно, как в эти дни. Главное в меню — чай, всех сортов, на все вкусы. Повара приготовили для гостей деликатесы, которыми еще наши предки любили окружать кипящий самовар. И добрые тульские самовары именниками возвышались на столах среди этих яств.

Русские самовары, грузинский чай!.. Крепкий, душистый, он дымится в расписных фарфоровых чайниках. Идет дегустация — на этот раз не профессиональная, а общественная, столь же серьезная, как и веселая.

— Пейте «Букет Грузии»! — провозглашает главный распорядитель.

— А это «Экстра», — слышится у соседнего стола.

Девушки в белоснежных передниках разносят стаканы с напитком цвета янтаря:

— Пробуйте, это наш зеленый!..

С выводами можно не спешить. Перед каждым лежит «дегустационный листок» — он донесет оценку знатока и любителя чая до тех ювелиров, что придают «зеленому золоту» его совершенные формы.

«Настой — хороший, с золотым оттенком, аромат — нежный, вкус — хороший, общая оценка — «отлич-

но», — пишет в своем дегустационном листке сотрудник Министерства торговли СССР Е. Мезенова. Кулинар треста столовых Дзержинского района В. Роксанова во всех графах ставит пятерки...

Успех Дней чая в Москве превзошел все ожидания. Сверх намеченного плана было проведено много дегустаций, семинаров, встреч, бесед. Отменную активность проявили известные московские писатели и поэты.

— Хорошая вещь чай, очень хорошая! — говорил на общественной дегустации в кафе «Лира» лауреат Ленинской премии Василий Песков. — Чем больше чая станут пить люди, тем меньше будут тянуться к водке — это дело важное, социальное.

— Для меня Грузия — это прежде всего ее замечательные люди, — сказал поэт Сергей Михалков, — а потом уже чай или виноград... А что касается грузинского чая, то я пью его с наслаждением! Нужно больше его выпускать в мелкой расфасовке: подсчитайте-ка, сколько у нас туристов, экскурсантов! ...

На широкой груди героя Сталинградской битвы генерал-полковника Александра Родимцева две Золотые Звезды.

— Александр Ильич, вам нравится грузинский чай?

— Да, очень! Я вообще большой чаевник. Это у меня еще с военных лет. Где только не пришлось побывать — в Сибири, на Крайнем Севере, на жарком юге... В мороз меня чай согревает, в жару освежает, дарит бодрость и работоспособность...

Пятиведерного самовара — неперменной принадлежности «четвергов» редакции «Известий» — едва хватило на всех сотрудников газеты, пожелавших попробовать грузинского напитка, заваренного по всем правилам искусства специалистами треста «Чай-Грузия». Управляющий трестом Отар Абесадзе рассказал об истории,

биологии, агротехнике чая, технологии его переработки, свойствах различных сортов, способах заваривания.

— Дни грузинского чая в Москве прошли с большим успехом, — сказал в этой беседе главный редактор «Известий» Л. Толкунов. — Они являются как бы продолжением Декады искусства Грузии, только свое искусство на этот раз показали нам мастера грузинского чая.

Беседы за празднично сервированным чайным столом шли в эти дни и в ресторанах «Москва», «Центральный», «Арагви», «Славянский базар», «Новые Черемушки», «Кристалл», в кафе «Хрустальное», «Московское» и во многих других. И никто не сосчитает, сколько состоялось у москвичей таких бесед в семейном кругу, в которых добрым словом был отмечен грузинский чай — виновник торжества.

В фирменных магазинах на улицах Кирова и Неглинной, в продовольственных магазинах Москвы еще не бывало такого спроса на этот товар. Специализированный магазин «Чай» на улице Кирова, где продавалось обычно по 150—180 килограммов чая в день, теперь продавал свыше 300 килограммов. Протиснуться к прилавку было нелегко. Шли нарасхват «Букет Грузии» и «Экстра», продан был «под метелку» первосортный зеленый чай. Всеобщим вниманием пользовались пакетики для разовой заварки: выставь на полки хоть тонну — сразу раскупят!

Чай был в высоком почете во всех гастрономах, особенно зеленый. Консультантам, титестерам — специалистам треста «Чай-Грузия» — покупатели буквально не давали передохнуть. Как видно, печать, радио, телевидение сделали свое дело!

В Министерстве торговли СССР был проведен специальный семинар для работников торговли и обществен-



Окончив среднюю школу, Гульнази Джидзиешвили осталась работать в родном колхозе сборщицей чая.

ного питания. Перед большой аудиторией выступили директор Тбилисской чаеразвесочной фабрики М. Сарджвеладзе, директор Тбилисского Дома чая Т. Гванцеладзе, старший инженер «Главчая» Министерства пищевой промышленности СССР В. Тарасов.

Со всей широтой русского гостеприимства принимала Москва грузинских участников Дней чая. Эти дни помогли москвичам лучше узнать прекрасный напиток, наш чай приобрел в столице тысячи новых друзей. Скоро у Никитских ворот начнется строительство специального Дома чая — такого, как в Тбилиси.

Авторитетный голос Москвы был услышан далеко за ее пределами, он затронул сердечные струны всех наших чаелюбов — маститых знатоков и неопытных «новичков». Дни грузинского чая были проведены в Свердловске, Иванове, Алма-Ате и других городах.

На опубликованные в печати «чайные» материалы поступило много откликов. Читатели поднимали принципиальные, назревшие вопросы науки и практики. Они говорили, что надо установить систему строгого контроля за порядком выработки, перевозки, хранения, продажи чая, чтобы ни на одном из этапов пути от плантации до потребителя качество чая не страдало от нерадивых или невежественных работников производства и торговли; что слишком мало чая — всего четыре с половиной процента — реализуется сегодня через сеть предприятий общественного питания, и этот показатель должен быть значительно увеличен; что в ресторанах и столовых надо покончить с «обезличкой» чая, обеспечить посетителю возможность выбирать чай по вкусу, по сортам.

Положено начало хорошему, важному делу укрепления авторитета чая. Чай заслуживает гораздо большего внимания. Мы далеко отстаем от мировых рекорд-

сменов чаепития — англичан, канадцев, австралийцев, и слишком многие из нас не знают, что такое настоящий чай, не умеют и не любят его пить. В Тбилиси, например, кроме Дома чая, есть хороший фирменный магазин, но одного магазина для большого города недостаточно. Появились у нас отдельные рестораны, столовые и кафе, где неплохо готовят чай, где за чашкой чаю можно провести вечер с друзьями, но это отрадное явление еще не стало массовым. Попробуйте ограничить свой заказ в ресторане чашкой чаю — и редкий официант не выразит вам своего молчаливого, но недвусмысленного порицания. Нет, у добровольных пропагандистов и штатных покровителей чаепития еще непочатый край работы! Решительно и упорно надо ломать психологию некоторых наших рестораторов, стремящихся вытянуть план за счет водки и дорогих блюд. Такая «ресторация» не для народа! Надо внушить каждому администратору и каждому официанту, что дешевизна чая — не постыдный изъян, а благороднейшее достоинство. Ведь дешевы у нас даже наилучшие, высшие сорта чая, дающие знатоку и любителю поистине изысканное наслаждение!

Не выполнили свою задачу и работники, решившие развернуть разносную торговлю чаем на полях и плантациях: такая торговля была организована лишь в нескольких колхозах и совхозах. По-прежнему тщетно будете вы искать продавца чая на автостанциях, в кинотеатрах и других общественных местах. Приходится признать, что чай мы стали больше хвалить, но воздать ему должное в живой практике еще не умеем. Есть сигналы чаелюбов о том, что в иных ресторанах и чайных в День чая их угощают прекрасным напитком, а в прочие дни подают подкрашенный кипяток... Наша норма заварки — 4 грамма на литр воды — слишком

низка, ее следовало бы повысить. Частенько чай залеживается и портится в магазинах, а новые партии придерживают на складах, предопределяя им такую же участь. Настало время ставить на этикетках дату выпуска: ведь чай имеет определенный гарантийный срок хранения!

Замечательный советский журналист Михаил Кольцов писал в свое время, что грязную, дикую «забегаловку» можно сразить лишь чистой и уютной чайной. Не клубом, не Дворцом культуры, а именно чайной!

В Лондоне больше 500 чайных павильонов, широко распространен чай у англичан на предприятиях и в учреждениях. Это пример, достойный подражания. А вот иное, чему тоже можно бы поучиться у англичан. Передо мной яркий, веселый пакетик английского чая «Пиквик». Открыв его, находишь внутри тончайший ажурный мешочек на длинной ниточке, с заваркой на 2—3 стакана. Опusti мешочек в стакан с кипятком, поддержи в нем несколько минут, вынимай — и пей! Не надо ни ситечка, ни прочей чайной техники, все до предела просто и удобно. Потомки достопочтенных героев Диккенса — путешествующих джентльменов из Пиквикского клуба — могут смело пускаться в новое путешествие!

Наши пиццевики уже давно догадались сделать из чая ликер, а теперь — честь им и слава! — научились готовить и безалкогольный шипучий напиток — лимонад «Чайный». Будем считать, что это лишь первая ласточка: из чая черного и зеленого, чая разных сортов можно и нужно делать множество безалкогольных напитков.

Однако пить больше чая — это значит больше его производить! И я решил заглянуть в завтрашний день нашего чаеводства.



РАЗГОВОР О ЗАВТРАШНЕМ ДНЕ

История грузинского чая — важнейший раздел истории революционного преобразования сельского хозяйства республики. Для западной части Грузии создание колхозного чайного хозяйства явилось подлинным экономическим и социальным переворотом. Чай — национальное богатство республики, предмет ее гордости, забот и тревог.

Какой же новый взлет, какие новые трудовые победы сулит нам завтрашний день развития чаеводства на грузинской земле?

На XXIII съезде КПСС подчеркивалась необходимость дальнейшего увеличения производства чайного листа. Большую и почетную задачу удовлетворения потребностей Советского Союза собственным чаем должна выполнить в основном Грузия.

Площадь грузинских чайных плантаций должна увеличиться, а вместе с тем возрастет и их уро-

жайность. Для достижения этой цели люди призывают на помощь машины, которые освобождают их от кропотливой работы, значительно повышают производительность труда. Еще раз подчеркнем, что создание чае-сборочной машины «Сакартвело» обеспечило реальную основу комплексной механизации чаеводства. Огромным резервом являются ликвидация изреженности плантаций и орошение, повышающие урожай на 30 процентов и больше. В последнем году семилетки в Грузии орошалось 6 тысяч гектаров чайных плантаций, в ближайшее время эта площадь значительно возрастет. Это еще один путь роста сборов.

Если до сих пор основную массу чая расфасовывали в местах его потребления, то теперь не меньше половины будут расфасовывать в Грузии. Резко возрастает выпуск продукции высших сортов.

Все это дает возможность представить картину больших свершений, призванных максимально облегчить труд, усовершенствовать агротехнику, технологию. Машины, взяв на себя всю трудоемкую работу, позволят людям направить их силы на новые открытия в категориях «урожай» и «качество». А повышение урожая и качества чая — это новые жилые дома в деревне, новые Дворцы культуры, благоустройство и украшение быта.

Развитию грузинского чаеводства нет и не может быть преград.

Но вот любопытная таблица, которую я уже давно держал в уме, — таблица о годовом потреблении чая на душу населения в разных странах:

Англия	4500	граммов
Канада	1270	»
Голландия	770	»
ОАР	680	»

Япония	680 граммов
США	430 »
СССР	311 »
Индия	290 »
Пакистан	160 »
Китай	130 »

Таким образом, главные чаепроизводящие страны по уровню его потребления занимают последние места. Не вечно же царить такой несправедливости! Популярность чая почти повсеместно растет, и эта тенденция характерна и для государств, возделывающих благородный куст: в Индии, например, спрос на чай вырос за последние несколько лет вдвое. Увеличивают импорт чая ОАР, Ирландия, Дания и многие другие страны. В нашей стране потребность в чае должна и будет расти, и мы обязаны стимулировать этот рост!

В 1950 году авторы книги «Культура чая» И. М. Бережной, А. Н. Иванова и И. И. Селецкий писали: «Невиданные в капиталистическом мире темпы роста чайного хозяйства в СССР уже в ближайшие годы обеспечат полное удовлетворение все возрастающей потребности советского населения в чае за счет отечественного производства этого продукта». С той поры фраза о полном обеспечении населения СССР в ближайшие годы чаем отечественного производства стала переходить из книги в книгу, из газеты в газету. Насколько же она реальна?

Нынешний уровень производства байхового чая в Грузинской ССР покрывает потребность Советского Союза (из расчета хотя бы 0,5 килограмма в год на душу населения) только наполовину.

Существенно не изменится положение и в последующие годы, когда новые участки станут полносборными и средняя урожайность всех наших плантаций значи-

тельно возрастет. Не решит проблему и поступление в общий баланс страны вклада Азербайджана и Краснодарского края.

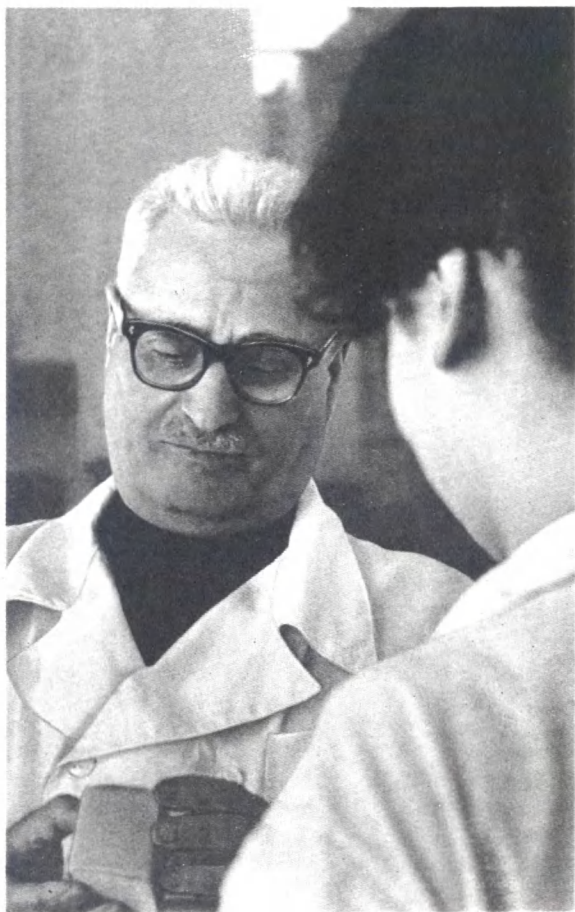
Где же выход? Уж не свернуть ли пропаганду чая как лучшего напитка? Не намекнуть ли подрастающему поколению, что отдавать предпочтение чаю преждевременно? Или ассигновать на импорт «зеленого золота» больше золота металлического?

Для того чтобы дать нашему потребителю хотя бы эти минимально рекомендуемые 0,5 килограмма чая в год, надо довести урожай листа примерно до 480 тысяч тонн. Это значит, что при урожае в 5 тонн с гектара необходимо иметь не менее 90 тысяч гектаров плантаций. Разрешима ли эта задача?

Да, Грузии по силам заложить новые чайные плантации в нужном количестве. За первую пятилетку, с 1927 по 1932 год, грузинские чайные плантации расширились с 1924 гектаров до 25 549, то есть на 23 с лишним тысячи гектаров; только за два следующих года, 1932—1933, они расширились еще на 13 951 гектар. А ведь в эти годы работа производилась в основном вручную, без землеройных, корчевальных, дренажных и других машин. Сейчас выпуск нужной техники для нас — не слишком сложная проблема. Следовательно, все зависит от пригодных под чайную культуру земель.

А такие земли есть. И в первую очередь — земли Колхидской низменности, драгоценной грузинской целины.

Колхида, легендарная страна золотого руна... Это вытянувшаяся глубоким клином вдоль морского побережья обширная низменность, поросшая буйной растительностью. Много веков горные реки Риони, Хоби, Ингури, Кодори, стекающие со склонов Кавказского хреб-



Кандидат технических наук М. В. Сарджвеладзе.

та, несли сюда, на место бывшего морского залива, ил и песок. Огромные песчаные наносы создали сушу, почти не имеющую уклона к морю. Обильные субтропические дожди ведут к тому, что вода здесь застаивается, порождает болота. Без устали трудятся горные потоки. Только одна Риони ежегодно приносит на колхидские земли до 10 миллионов тонн песка и ила. Большие участки местами превратились в торфяники. Зимой и летом они покрыты изумрудной травой, прикрывающей трясины.

Колхида — золотое дно, едва тронутый клад. За сорок лет, прошедших с начала осушительных работ, здесь освоено 50 тысяч гектаров. Там, где были заболоченные и чересчур увлажненные земли, появились чайные плантации, цитрусовые рощи. Но их еще мало. У республики пока еще не хватает техники и средств для освоения осушенных земель. Некоторые участки от плохого ухода за мелиоративной сетью снова пришли в негодность. А как обстоит дело с освоением остальных 150 тысяч гектаров колхидских земель?

Вопрос очень серьезный. Самые убедительные расчеты показывают, что он имеет огромное народнохозяйственное значение как для Грузии, так и для всей страны. Вот некоторые красноречивые цифры. Колхидские земли составляют пятую часть обрабатываемых земель Грузии, треть пространства влажных субтропиков. Каждый гектар Колхиды с ее исключительными природными условиями по хозяйственному значению равняется 40 гектарам богарной пашни.

Экономисты говорят, что все расходы по освоению колхидской целины окупятся за два года после ввода в эксплуатацию плантаций субтропических культур.

Не исчерпаны резервы земель и в северо-западной части Грузии. Ведь растет же в Японии чай и в более



*В свой черед и невзначай
Пейте наш грузинский чай.*

холодных местах! Селекционные или японские семена и саженцы обеспечат решение этой проблемы.

А если все еще не хватит свободных земель, пригодных для закладки плантаций, то почему бы не расширить чайное хозяйство за счет площадей, занятых под менее ценные культуры?

Еще в 1895 году профессор Краснов писал, что Черноморское побережье Грузии «обещает сделаться житницей и источником громадных богатств». Грузинский чай стал таким реальным богатством. Он получил у нас широкую прописку, он заслужил любовь всей страны, и за дальнейший рост популярности чая можно поручиться.

Нам нужно много чая, гораздо больше, чем производим мы сейчас. Нам нужны тысячи гектаров новых чайных плантаций.

Люди нашей республики все активней борются за грузинский чай, они примут с энтузиазмом новый, расширенный план. Мы верим: придет время, когда почти все земли западной части Грузии оденутся в зеленый бархат чайных плантаций. Грузия обеспечит страну собственным чаем! Эта задача трудней, чем думали раньше некоторые оптимисты, но легче, чем думают сейчас некоторые скептики. Для ее решения у нас есть все условия: благодатная земля, могучая промышленность, лучшие в мире специалисты, непревзойденные мастера урожая.

История грузинского чая — едва начатая страница в книге золотых дел советского народа, и лучшие строки ее еще не написаны. Их пишут авторы великой книги — творцы коммунизма.



СОДЕРЖАНИЕ

ВМЕСТО ПРЕДИСЛОВИЯ	5
ДАЛЕКОЕ НАЧАЛО	9
КОРОЛЬ КАМЕЛИЙ	29
ПЕРВЫЕ ВСХОДЫ	42
НА НОВОЙ РОДИНЕ	49
ОСВОЕНИЕ СУБТРОПИЧЕСКОЙ ЦЕЛИНЫ	57
ВЛАСТЬЮ НАУКИ	67
ОШИБКА ДОКТОРА МАННА	76
СОЗВЕЗДИЕ ГЕРОЕВ	79
ПЕСНЯ НА ПЛАНТАЦИИ	85
...ПЛЮС ХИМИЯ	94
30 МИЛЛИОНОВ ЛИСТОЧКОВ	98
ЧЕТЫРЕ БИОГРАФИИ	106
СТАЛЬНОЙ ЧАЕВОД	112
ГРАНИЦЫ ОТХОДЯТ НА СЕВЕР	123
ДРУЗЬЯ ГРУЗИНСКИХ ЧАЕВОДОВ	129
ФАБРИКИ ВОЛШЕБНОГО НАПИТКА	139
В СТРАНУ ИДЕАЛЬНОГО ЧАЯ	156
РАЗМАХА ШАГИ САЖЕНЬИ	166
ЛЮБИМ ЛИ МЫ ЧАЙ?	174
РАЗГОВОР О ЗАВТРАШНЕМ ДНЕ	199

Михаил Давиташвил.

ЧАЙ НАШ ГРУЗИНСКИЙ. М., «Колос», 1970.
207 с. с илл.

УДК 633.72(091)(479.22)

Редактор *Ю. Черниченко.*

Художник *М. Шлосберг.*

Художественный редактор *Н. Коровина.*

Технические редакторы *О. Самойлова, Н. Копнина.*

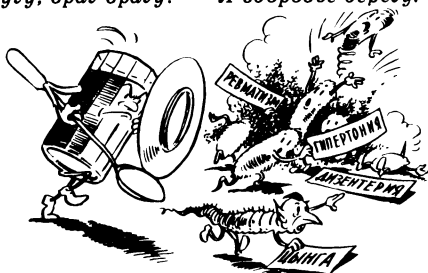
Корректор *А. Ушакова.*

Сдано в набор 12/І 1970 г. Подписано к печати
23/VII 1970 г. Т10765. Формат 70×108^{1/32}. Бу-
мага офсетная. Печ. л. 6,5 (9,1). Уч.-изд. л. 8,45.
Изд. № 172. Т. п. 1970 г. № 108—109. Тираж
60 000 экз. Заказ 749. Цена 33 коп.

Издательство «Колос», Москва, К-31,
ул. Дзержинского, д. 1/19.

Ордена Трудового Красного Знамени
Первая Образцовая типография имени
А. А. Жданова Главполиграфпрома Комитета
по печати при Совете Министров СССР.
Москва, М-54, Воровая, 28.

*Смело пей побольше чаю — Я болезни истребляю,
Друг я другу, враг врагу! Я здоровье берегу!*



*Водку гневно отвергаю, Нету друга лучше чая!
Чары водки — злой обман! Дайте чаю мне стакан!*

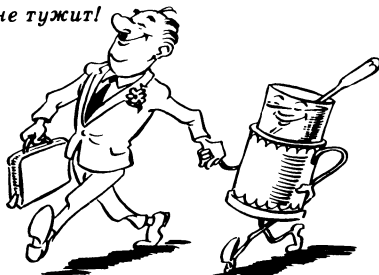


*Чай хозяин здесь законный,
Чай с почетом мы встречаем!*



*Стрда напитков благосклонно
Расступился перед чаем!*

*Он с грузинским чаем дружит,
Потому живет — не тужит!*



*Почему такой он вялый,
Просто жалко поглядеть?
Пьет он чаю слишком мало,
Как же тут не заболеть?*



*Чай — собрат тяжелоесов,
Водку брось ты, с ней — беда!
И как десять Геркулесов
Сильным будешь ты всегда!*





33 коп.

