Секреты чайной лаборатории

СОТРУДНИКИ ОКРУЖНОГО АРХИВА РАССКАЗЫВАЮТ, КАК ГОТОВИЛИСЬ К ПРАЗДНИКУ АНГАРСКОГО ПИРОГА И ИЗУЧИЛИ «ЧАЙНУЮ ИСТОРИЮ» КЕЖМЫ

Архив Кежемского муниципального округа вышел за рамки привычной работы с документами. Мы приняли участие в традиционном конкурсе- «Ангарского пирога» в номинации «Современный ангарский чай».

ПОДГОТОВКА к конкурсу превратила архив в настоящий научно-дегустационный центр:

Изучали первоисточники. Нам важно было понять, какой чай любили на нашей земле **прошлые поколения**.

Экспериментировали со вкусом. На нашей архивной «кухне» прошли десятки дегустаций. Мы искали **идеальный баланс** между исторической правдой и современными кулинарными трендами.

Изучая документы Государственных архивов Красноярского края (ГАКК), Иркутской области (ГАИО) мы **наткнулись на удивительные факты**. Точный год, когда первый кирпич чая пересек границу Кежмы, скрыт в веках. Но архивные материалы подсказывают: **это случилось на стыке XVII и XVIII веков, более 300 лет назад!**

Путь чая из Китая в сибирские дома занимал многие месяцы, а иногда и больше года, а сам маршрут назывался **Великим чайным путем** (или Сибирским трактом). По объему торговли он уступал только Великому шелковому пути.

Все начиналось **в китайском торговом городе Маймачин**, который находился прямо **напротив русской Кяхты** (сейчас это граница Бурятии и Монголии)

Чай прессовали в плотные ящики — ***цибики.*** Чтобы защитить дорогой товар от сырости, дождей и речной воды, цибики «одевали» — плотно зашивали в **сырые бычьи шкуры шерстью внутрь**.

Когда шкура высыхала, она сжималась и становилась твердой как камень, делая упаковку абсолютно герметичной. Если такой ящик падал в воду, чай оставался сухим.

В Кежму китайский чай попадал двумя совершенно разными путями — **с верховьев Ангары (из Иркутска) и с низовьев (из Енисейска).**

Кежма была важной точкой знаменитого Ангара-Илимского водного пути, по которому шли купеческие грузы.

Путь первый: через Иркутск и Ангарские пороги (сверху вниз)

Этот маршрут использовали **летом**, когда в Кяхте закупали свежий «караванный» чай из Китая.

Из Иркутска груженые лодки отправлялись вниз по течению Ангары.

Главной проблемой на пути к Кежме были знаменитые Братские и Падунские пороги. На порогах лодки часто приходилось разгружать и тащить товар по берегу волоком или нанимать местных опытных лоцманов, чтобы те проводили лодки между опасными камнями.

Путь второй: через Енисейск по зимнику (снизу вверх)

Этот путь был самым надежным и использовался зимой. Крупные сибирские купцы свозили огромные партии чая на зимние ярмарки — в Енисейск.

Из Енисейска в Кежму чай везли на лошадях, запряженных в сани.

Дорогой служила сама замерзшая Ангара — так называемый ледовый зимник. Обозы шли прямо по льду реки.

Кежемские крестьяне подрабатывали извозом: они встречали купеческие обозы, помогали перевозить ящики (цибики) чая и давали купцам ночлег.

Когда чай привозили в Кежму, купцы открывали лавки, а местные жители скупали эти «кирпичи» целыми кусками на долгую зиму.

Стоимость чая в дореволюционной Сибири (в том числе в Енисейской губернии) зависела от его вида и качества. Чай делили на дорогой рассыпной (байховый) и дешевый прессованный (кирпичный), который составлял основу народных закупок.

В конце XIX — начале XX века розничные цены в сибирских лавках выглядели так:

Цены на чай (за 1 фунт ≈ 409 граммов)

Кирпичный (плиточный) чай: от 15 до 30 копеек за фунт. Он продавался прессованными плитками («досками») весом около трех фунтов. Это был самый популярный сорт у ангарцев, из него часто варили сытный «затуран» (с молоком и поджаренной мукой).

Ординарный байховый (черный/зеленый): от 80 копеек до 1,5 рублей за фунт. Его покупали люди среднего достатка и зажиточные сибиряки.

Дорогие цветочные и сортовые чаи: от 2 до 5–6 рублей за фунт и выше. Их везли под заказ для купцов, чиновников и местной знати.

Если мерить крупными партиями, то на рубеже веков (около 1901 года) на сибирских оптовых рынках пуд (16,38 кг) черного байхового чая стоил около 57 рублей, а пуд кирпичного — 43 рубля.

В Сибири долгое время чай оставался дорогим удовольствием. В тот же период на 1 рубль можно было купить: около 10 килограммов мяса (говядины), около 20–25 килограммов муки, целый пуд (16 кг) кедровых орехов.

Поэтому обычный крестьянин в Кежме пил настоящий китайский чай по праздникам или разбавлял его местными травами (баданом, листом малины, кипреем).

Свободно купить чай в лавках Кежмы местные крестьяне смогли только во второй половине XVIII века. К этому времени торговые караваны купцов стали ходить по Ангаре регулярно, а сам чай (особенно дешевый прессованный «кирпичный») перестал быть роскошью для сибиряков.

От лица всего коллектива архива мы хотим сказать огромное спасибо Кежемскому историко-этнографическому музею им. Ю.С. Кулаковой организаторам конкурса «Душистый чай из звень-цветов»

Подготовка к конкурсу завершена, и ее главный итог вышел далеко за рамки кулинарии. Для нас это событие стало настоящей краеведческой экспедицией в истории доставки чая в Кежму.

Коллектив архива Кежемского округа

Фото Екатерины ПЕРВУХИНОЙ **(АП)**

■ Кежемский историко-этнографический музей имени Ю. С. Кулаковой и его хранительницы каждый год организуют конкурс «Душистый чай из звень-цветов»

■ Руководитель музея **Наталья Калинина** и ее коллеги о сибирском чае знают всё!

■ А еще на Празднике Ангарского пирога проходит конкурс «Кежемский скоровар» на скоростное кипячение самоваров