

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ.....	13
ПРОИСХОЖДЕНИЕ ЧАЯ.....	17
ДРЕВНЕЙШИЕ ВРЕМЕНА И ПЕРВЫЕ ДИНАСТИИ: ПОЯВЛЕНИЕ ЧАЯ.....	17
ИМПЕРИЯ ТАН: ЗАРОЖДЕНИЕ ЧАЙНОЙ КУЛЬТУРЫ.....	18
ИМПЕРИЯ СУН: РАСЦВЕТ ЧАЙНОЙ КУЛЬТУРЫ.....	18
ИМПЕРИЯ МИН: ВОЗВРАЩЕНИЕ К ПРОСТОТЕ.....	19
ИМПЕРИЯ ЦИН: ПОПУЛЯРИЗАЦИЯ ЧАЯ.....	20
РАСПРОСТРАНЕНИЕ ЧАЯ В ЕВРОПЕ.....	20
ЧАЙ КАК РАСТЕНИЕ.....	22
БОТАНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ, СОРТА, ВЫРАЩИВАНИЕ, СБОР И РАСПРОСТРАНЕНИЕ ЧАЯ.....	22
ХИМИЧЕСКИЕ ВЕЩЕСТВА И ПРОЦЕССЫ.....	24
ЦЕЛЕБНЫЕ СВОЙСТВА ЧАЯ.....	25
ЦВЕТА ЧАЯ.....	26
КЛАССИФИКАЦИЯ ЧАЯ ПО ЦВЕТУ.....	26
ОЦЕНКА ЧАЯ: КЛАССИФИКАЦИИ СОРТОВ И СПЕЦИАЛЬНАЯ ТЕРМИНОЛОГИЯ.....	26
ИСКУССТВО ЗАВАРИВАНИЯ ЧАЯ.....	28
СРАВНЕНИЕ ЗАПАДНЫХ И ВОСТОЧНЫХ ТРАДИЦИЙ.....	28
ОСНОВЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧАЯ И ПРАВИЛЬНОГО ЧАЕПИТИЯ.....	31
ВЫБОР ВОДЫ, ТЕМПЕРАТУРА ВОДЫ, ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ НАСТАИВАНИЯ, ПОДБОР ПОСУДЫ, КОЛИЧЕСТВО ЧАЯ, ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ ЧАЯ.....	31
ВЫБОР ВОДЫ.....	31
ТЕМПЕРАТУРА ВОДЫ.....	31
ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ НАСТАИВАНИЯ.....	32
ПОДБОР ПОСУДЫ.....	33
КОЛИЧЕСТВО ЧАЯ.....	33
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ЧАЯ.....	38
РУССКАЯ ЧАЙНАЯ ТРАДИЦИЯ: САМОВАР.....	40
МАРОККАНСКАЯ ЧАЙНАЯ ТРАДИЦИЯ: МЯТНЫЙ ЧАЙ.....	43
ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ: СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	44
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ДЕГУСТАЦИЯ ЧАЯ.....	48
ОБОРУДОВАНИЕ И МЕТОДЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЧАЯ.....	48
ЗАПАХИ ЧАЯ.....	51
ОПИСАНИЕ ВНЕШНЕГО ВИДА ЛИСТА.....	52
ОПИСАНИЕ ЦВЕТА ЛИСТА.....	52
ОПИСАНИЕ АРОМАТА ЛИСТА.....	53
ОПИСАНИЕ ЦВЕТА НАСТОЯ.....	53
ОПИСАНИЕ ВКУСА НАСТОЯ.....	55

КИТАЙСКИЙ ЗЕЛЕНый ЧАЙ	55
КАК ПРИГОТОВИТЬ КИТАЙСКИЙ ЗЕЛЕНый ЧАЙ	56
КАК ЗАВАРИВАТЬ ЧАЙ В ГАЙВАНИ	57
ОСНОВЫ КИТАЙСКОГО ЧАЙНОГО ЭТИКЕТА	57
АНЬЦЗИ БАЙЧА	61
ЮЙ ЧЖУ («НЕФРИТОВЫЙ СТОЛБ»)	61
ДУНТИН БИЛОЧУНЬ	63
ХУАНШАНЬ МАОФЭН	65
ХОШАНЬ ХУАН Я	68
ЛЮАНЬ ГУАПЯНЬ	70
ХУА ЛУН ЧЖУ («ЖАСМИНОВАЯ ЖЕМЧУЖИНА»)	71
ЛУНЦЗИН	72
ЗЕЛЕНый ЛИЧИ	75
ТАЙПИН ХОУКУЙ	76
КАК ПРИГОТОВИТЬ СВЯЗАННый ЗЕЛЕНый ЧАЙ	78
ЛЮ МУДАНЬ	84
ЯПОНСКИЙ ЗЕЛЕНый ЧАЙ	87
КАК ПРИГОТОВИТЬ ЯПОНСКИЙ ЗЕЛЕНый ЧАЙ	89
БАНТЯ КАКЕГАВА	90
ГЭММАЙТЯ	93
ГЭКУРО	94
ХОДЗИТЯ	98
КУКИТЯ	100
СЭНТЯ КАГОСИМА	103
ТЯ-НО Ю: СРЕДНЕВЕКОВАЯ ЯПОНСКАЯ ЧАЙНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ	104
МАТТЯ	106
ЖЕЛТый ЧАЙ	109
КАК ПРИГОТОВИТЬ ЖЕЛТый ЧАЙ	110
ЦЗЮНЬШАНЬ ИНЬЧЖЭНЬ	113
МЭНДИН ХУАН Я	114
БЕЛый ЧАЙ	117
КАК ПРИГОТОВИТЬ БЕЛый ЧАЙ	118
БАЙХАО ИНЬЧЖЭНЬ	119
БАЙ МУДАНЬ	120
ТИ ТЭНГ РУХУНА «СЕРЕБРЯНые ТИПСЫ»	121
КИТАЙСКИЙ БИРЮЗОВЫЙ ЧАЙ (УЛУН)	123
КАК ПРИГОТОВИТЬ УЛУН	126
ОСНОВЫ КАНХУ-ТЭ	128
ДА ХУН ПАО	129
ФЭНХУАН ДАНЬЦУН	130
ХУАНЦЗИНЬ ГУЙ	131

ШУЙСЯНЬ («ВОДЯНАЯ ФЕЯ»)	132
ТЕГУАНЬИНЬ	133
ТАЙВАНЬСКИЙ БИРЮЗОВЫЙ ЧАЙ (УЛУН)	135
БАО ЧЖУН	136
ДУНДИН	137
ВЫСОКОГОРНЫЙ ЦЗИНЬ СЮАНЬ (МОЛОЧНЫЙ УЛУН)	138
ДУНФАН МЭЙЖЭНЬ («ВОСТОЧНАЯ КРАСАВИЦА»)	139
УЛУН С БЕРГАМОТОМ	140
УЛУН С ОСМАНТУСОМ	141
КРАСНЫЙ ЧАЙ	143
КИТАЙСКИЙ КРАСНЫЙ ЧАЙ	145
КАК ПРИГОТОВИТЬ КРАСНЫЙ ЧАЙ	145
ЛАПСАНГ СУШОНГ (ЧЖЭНШАНЬ СЯОЧЖУН)	146
ЦИМЭНЬ	147
ЗОЛОТОЙ ЮНЬНАНЬ	148
ДЯНЬ ХУН МАОФЭН	149
ИНДИЙСКИЙ И ЦЕЙЛОНСКИЙ ЧЕРНЫЙ ЧАЙ	150
КАК ПРИГОТОВИТЬ ЧЕРНЫЙ ЧАЙ: БРИТАНСКАЯ ТРАДИЦИЯ	153
ДАРДЖИЛИНГ КАСЛТОН FTGFOP1 ВТОРОГО СБОРА	154
ДАРДЖИЛИНГ ГОПАЛДХАРА FTGFOP1 ПЕРВОГО СБОРА	155
ДАРДЖИЛИНГ ЮНГПАНА FTGFOP1 ВТОРОГО СБОРА WONDER MUSCATEL	156
ДАРДЖИЛИНГ МАРГАРЕТС ХОУП FTGFOP1 ПЕРВОГО СБОРА	157
ДАРДЖИЛИНГ СИЙОК FTGFOP1 ПЕРВОГО СБОРА	158
АССАМ ХАТТИАЛИ FTGFOP1 ВТОРОГО СБОРА	159
АССАМ БАНАСПАТИ FTGFOP1 ПЕРВОГО СБОРА	161
ЧАЙ НУВАРА-ЭЛИЯ (ВЫСОКОГОРНЫЙ)	164
ТИ ТЭНГ РУХУНА «ЗОЛОТЫЕ ТИПСЫ»	166
УВА (ВЫСОКОГОРНЫЙ ЧАЙ)	169
ПОСТФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ (ЧЕРНЫЙ) ЧАЙ	171
КАК ПРИГОТОВИТЬ ПОСТФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ ЧАЙ	173
ШЭН ПУЭР В БРИКЕТАХ	178
ШУ ПУЭР В БРИКЕТАХ	179
ДРЕВЕСНЫЙ ПУЭР В БРИКЕТЕ	180
ЧАЙ ФУ (ХЭЙЧА) «ЗОЛОТОЙ ЦВЕТOK» В БРИКЕТЕ	181
ЧАИ С ДОБАВКАМИ	182
АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ ЧАИ, СВЯЗАННЫЕ ЧАИ	188
20 РЕЦЕПТОВ	188
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ: ГЁКУРО	192
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ: «ЗОЛОТОЙ ЮНЬНАНЬ»	194
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ: ТЕГУАНЬИНЬ	196
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ: ЧАЙ «ЖАСМИНОВАЯ ЖЕМЧУЖИНА»	198

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ: УЛУН С БЕРГАМОТОМ	200
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ: ШУЙСЯНЬ	202
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ: ГЭММАЙТЯ	204
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ: СЭНТЯ	206
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ: ДАРДЖИЛИНГ ЮНГПАНА	208
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ: ДАРДЖИЛИНГ КАСЛТОН	210
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ: УЛУН ДУНДИН	212
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ: ЛУНЦЗИН	214
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ: ЗЕЛЕНЬЙ ЧАЙ С МЯТОЙ	216
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ: ФЭНХУАН ДАНЬЦУН	218
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ: ДА ХУН ПАО	220
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ: БАНТЯ	222
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ: ЧАЙ «ЗЕЛЕНЬЙ ЛИЧИ»	224
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ: УЛУН С БЕРГАМОТОМ	226
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ: ЗЕЛЕНЬЙ ЧАЙ С МЯТОЙ	228
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ: МЭНДИН ХУАН Я	230
ГЛОССАРИЙ	232
ОПИСАНИЕ ВНЕШНЕГО ВИДА ЛИСТА	232
ОПИСАНИЕ ЦВЕТА ЛИСТА	232
ОПИСАНИЕ АРОМАТА ЛИСТА	233
ОПИСАНИЕ ЦВЕТА НАСТОЯ	233
ОПИСАНИЕ ВКУСА НАСТОЯ	233
ОБ АВТОРАХ	235
АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ СОРТОВ ЧАЯ	235
АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ НАЗВАНИЙ	236
АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ ИНГРЕДИЕНТОВ	238