

Леонид Лифлянд

# НЕ ЖАЛЕЙТЕ ЗАВАРКИ!



Дорогой читатель!  
Автор книги желает Вам  
и Вашим близким в Новом году  
здоровья, счастья, радости  
и много-много хорошего чая!

01.01.2023.

Александр Савицкий

Леонид Лифлянд

# НЕ ЖАЛЕЙТЕ ЗАВАРКИ!



Международная ассоциация  
Израиль — Азербайджан «АзИз»  
Иерусалим  
2022

Издание осуществлено при содействии  
Международного благотворительного фонда  
**СТМЭГИ**

Леонид Лифлянд

**НЕ ЖАЛЕЙТЕ ЗАВАРКИ!**

Международная ассоциация Израиль – Азербайджан “АзИз”,

Центр “Sholumi” — Иерусалим, 2022. — 152 с., илл.

Книга посвящена азербайджанскому чаю и местным традициям чаепития. Она содержит разнообразную информацию о Баку, Азербайджане и Кавказском регионе в целом с акцентом на особенности истории еврейской общины Азербайджана. Детально излагаются процесс создания на Кавказе сырьевой базы чайной промышленности и различные аспекты чайной культуры.

Издание предназначено для широкого круга читателей, интересующихся историей, этнографией, чаеводством, чайной промышленностью, а также всем, что касается традиций и культуры потребления самого распространённого в мире напитка — чая.

ISBN 978-965-7783-10-8

© Л. Лифлянд, 2022

© А. Хаят, дизайн 2022

© "איד" אורב"גין יוצא מרכז



Автор выражает признательность  
за помощь в работе:

Алексу Векслеру  
Егяне Сальман  
Шаулю Симан-Тов  
(Израиль)

Илье Баркусскому  
Ивану Гольскому  
Галине Гусевой  
Владимиру Долматову  
Алексее Морозову  
(Россия)

Михаилу Жабину  
(Грузия)

Отдельное спасибо Моше Зильберштейну  
(Израиль) за предоставленные материалы из  
источников начала XX века и важные  
консультации по истории Баку.



# **Как появилась эта книга?**

(Предисловие от автора)





Международная ассоциация Израиль — Азербайджан «АзИз» в 2021 году предложила автору выступить с рассказом об истории чая и чайных традиций в Азербайджане. Сообщение, прозвучавшее на юбилейной конференции, посвящённой образованию Азербайджанской Демократической Республики, и легло в основу предлагаемой книги.

Но прежде чем перейти к истории чая — несколько слов о себе.

Родился в Москве в 1944 году. Коллекционированием (нумизматика, бонистика) увлёкся с детства и, как оказалось, на всю жизнь. После окончания Московского автомобильно-дорожного института более 20 лет работал в сфере автомобильного транспорта. Переход на работу в систему Государственного банка СССР стал отправной точкой маршрута в новую жизнь: увлечение превратилось в профессию.

В 1994 году в одном из коммерческих банков организовал Музей истории денег и банковского дела, позже стал директором аналогичного музея во Всероссийском заочном финансово-экономическом институте (ныне Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации). Постепенно работа по формированию музейных коллекций стала дополняться исследовательской и просветительской деятельностью, также расширился круг интересов. Результатом стали книги и журнальные статьи, телевизионные проекты и разнообразные выставки с основной целью — доступно и наглядно рассказать о деньгах

и финансовых инструментах, банках и бизнесе, об их эволюции и значении в современных условиях.

Погружаясь в эту проблематику, я убедился, что в России XIX — начала XX века в сфере предпринимательства и финансов ярко отметились многие наши соплеменники. С возрастом у меня проявился интерес к семейной истории. Мои предки по материнской линии, принадлежавшие к бердичевскому купечеству, и по отцовской — выходцы из еврейских земледельческих колоний Херсонской губернии, а также их многочисленные родственники и друзья, люди с богатой биографией, предавались откровенным воспоминаниям о днях минувших, и это достигало моих ушей. Отмечу, что представители старших поколений не на публике использовали идиш как разговорный язык и по возможности пытались придерживаться национальных традиций вплоть до первой половины 1960-х годов.

Как оказалось, немало из этого сохранилось в моей памяти и во многом обусловило моё участие в организации выставки «Черты оседлости. Проект еврейского музея», прошедшей в 2010 году в Государственной библиотеке иностранной литературы. А когда годом позже из проекта в Москве возник реальный Музей истории евреев в России, существующий по сей день, я стал его первым директором.



*На выставке «Черты оседлости». Под портретом Л.М. Кагановича на панно его внучка Мария Каганович с супругом Юрием Мурзиным*



*Посол Государства Израиль в России госпожа Дорит Голендер на открытии Музея истории евреев в России*

В 2012 году вышел сборник «Евреи в России. Неизвестное об известном», где мне довелось выступить в роли одного из составителей и автора совместной с профессором Владимиром Хазаном статьи «Тот самый Высоцкий — чаеоторговец и палестинофил».



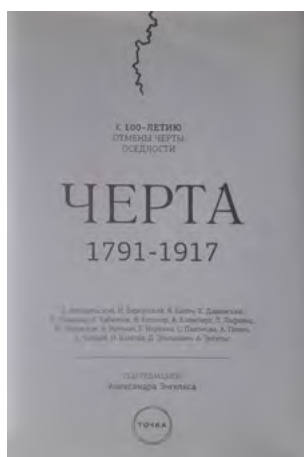
Сборник  
«Евреи в России»

Эта статья была продолжена рядом других публикаций, явившихся результатом многолетнего собирательства и изучения истории чайной торговли, а также той необыкновенной роли, которую сыграла в этом бизнесе семья Высоцких. Продукция компании «Чай Высоцкого» известна каждому израильянину, к ней можно по-разному относиться, но сталкиваемся с ней мы регулярно. Встретимся и на страницах этой книги.

После репатриации в Израиль чайная тема стала моим главным увлечением. Она интересна сама по себе и ещё привлекательна тем, что несёт огромный заряд позитива, практически никого не оставляя равнодушным.

Очерк «Чаеотровец Вульф Высоцкий» в 2017 году был опубликован в сборнике «Черта. 1791–1917», приуроченном к 100-летию отмены черты оседлости в императорской России, за который впоследствии издательская группа «Точка» получила премию Федерации еврейских общин России «Скрипач на крыше» в номинации «Издательская деятельность».

Издательство «Гешарим» (Москва — Иерусалим) годом позже выпустило монографию «Чай Высоцкого. Полтора века истории» с текстом на русском и английском языках о семье Высоцких,



Сборник  
«Черта. 1791–1917»



Книга «Чай Высоцкого»



*Презентация сборника «Черта. 1791–1917» для представителей израильских СМИ в Тель-Авиве*



*Презентация книги «Чай Высоцкого» на двадцатой выставке-ярмарке интеллектуальной литературы Non/fiction в Москве*



Статья «Его чашка чая» в журнале «Сгула»

представители которой не только руководили крупным бизнесом, создав практически единственный сохранившийся до наших дней чайный бренд российского происхождения, но и участвовали в масштабных событиях российской и мировой истории.

Израильский исторический журнал «Сгула» («Добродетель») в августовском номере за 2020 год в переводе на иврит и английский язык разместил статью «Его чашка чая» с обширными комментариями.

В настоящее время я продолжаю свою работу и из ставшего родным очень красивого города Модина желаю моим читателям всего самого доброго и много-много хорошего чая!

Леонид Лифлянд, 25.04.2022.

**Напиток,  
завоевавший  
мир**

ТОВАРИЩЕСТВО  
**СЕРГЬИ**  
ВАСИЛЬЕВИЧЪ  
**ПЕРЛОВЪ**

ВЪ МОСКВѢ



ЗА ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО ЧАЕВЪ  
ЗОЛОТАЯ МЕДАЛЬ НА ВСЕРОССИЙСКОМЪ 1896



**ЧАЙ**

**КОФЕ**

**КАКАО**



В современном мире существуют сотни сортов и видов чая на любой вкус и кошелёк. Чай чёрный, зелёный и других цветов, в одноразовых пакетиках, рассыпной, прессованный, с жасмином, бергамотом и прочими добавками, многочисленные тоже именуемые чаями напитки из ягод, фруктов и диковинных растений со всего мира, от российского иван-чая до каркаде — наследия египетских фараонов — и матэ, пришедшего от коренных народов Южной Америки. Мы же под чаем будем понимать исключительно напитки, приготовленные на основе натурального чайного листа.

Чайный куст (дерево), он же камелия китайская — наиболее известный вид вечнозелёного растения семейства чайные. Именно из его листьев получают сырьё для приготовления чая. В диком состоянии чайный куст произрастает в южных областях Китая и в Индокитае, а культивируется он во многих странах в районах с тропическим и субтропическим климатом при наличии плодородной почвы и обильных осадков.

История этого напитка насчитывает не одну тысячу лет. На этот счёт существует множество легенд. В одной из них, например, утверждается, что первый напиток из чая в Китае был приготовлен именно в 2737 году до нашей эры. Ни раньше, ни позже. В легенды можно верить, можно не верить, но в том, что история чая насчитывает изрядное количество веков, сомневаться не приходится.



*Ветка чайного дерева  
с листовыми почками,  
листочками и цветками*



*Чайный флеш — побег с верхней  
почкой и двумя-тремя молодыми  
листочками*

В Китае зародилась и самая древняя из чайных традиций. Основателем её считается поэт Лу Юй. Он первым увидел в чайной церемонии гармонию и порядок, что и сформулировал в трактате «Чайный канон», написанном в 778 году. В Китае Лу Юй почитается как один из трёх чайных божеств, в честь которого создано множество алтарей с его изображением или скульптурой.

Китайская чайная церемония предполагает строго регламентированный медленный процесс чаепития, дающий возможность в полной мере насладиться ароматом, вкусом и цветом напитка. В Китае традиционно употребляют чай на основе различных видов зелёного, то есть слабо ферментированного чая, который даёт настой довольно светлого колера с лёгким ароматом и тонким вкусом, каким бы ни был способ заваривания.



*Традиционная скульптура Лу Юя. В одной руке пиала с чаем, в другой — трактат «Чайный канон»*

Обычай пить чай переняли соседние народы. Первыми, видимо, это сделали японцы. Между китайцами и японцами выявилось одно очень важное отличие, которое связано со смыслом действия чаепития. Для китайцев смысл заключается в самом чае — им важно оценить богатство аромата, глубину и тонкость вкуса напитка, подаренное им послевкусие и настроение. Акцент делается на заваривании чая, и результат процесса напрямую влияет на полученное участниками удовольствие от напитка. А вот у японцев главную роль играет символика ритуала.

В Китае и Японии существуют особые чайные павильоны или комнаты, а менее зажиточные люди отгораживают ширмами часть помещения, где пьют чай. В японских ресторанах чайные комнаты часто находятся обособленно от обеденных, иногда на другом этаже.



*Китайская чайная церемония*



*Мидзуно Тосиката. «Место встречи»*



*Чайхана в Коканде*

По типу таких чайных комнат в странах Среднего Востока и на Кавказе создавали чайханы, а в России чайные — заведения, где в отличие от трактиров и харчевен в основном пили чай.

Первоначально чайхана представляла собой чайную террасу или одну из комнат духана (ресторана) или караван-сарая (гостиницы, постоялого двора).

В Средней Азии чайханы появились на базарах и вблизи торговых путей в середине XVIII века, а кое-где и ранее, то есть в период завоевания Бухарского ханства иранским правителем Надир-шахом, который переселил сюда немало своих подданных, принёсших с собою собственные традиции, в том числе и относящиеся к чайной культуре. Чайхана становилась важным местом для общения, играя заметную социальную роль. Эти традиции в определённой мере сохранились по сей день, и представители коренных народов Средней Азии, даже из числа обитателей крупных городов, предпочитают употреблять зелёный чай.

Стихи, написанные Маяковским век назад, это подтверждают:

Радуйся,  
        весь восточный люд:  
зелёный чай  
        привёз верблюду.  
Этот чай —  
        лучший для чайханэ.  
Такого —  
        кроме нас —  
                ни у кого нет.

Узнали о чае и народы из числа тех, что жили в непосредственной близости к северному Китаю: монголы, тибетцы, уйгуры, буряты и другие. Через них информация о необычном целебном и бодрящем китайском напитке попала в Московское государство. Чай распространился на запад и по Великому Шёлковому пути, где с ним познакомились народы Среднего Востока, и по морю в Европу, проникнув к середине XVII века в Португалию, Голландию, Англию и далее вглубь континента.

Первоначально чай употреблялся как лечебный напиток, но по прошествии времени его стали пить для утоления жажды и получения удовольствия, при этом не особенно задумываясь о достижении гармонии. В силу дороговизны чай поначалу был привилегией коронованных особ и аристократии, пока в 1717 году Томас Твайнинг не основал в Лондоне широкую розничную торговлю чаем, благодаря чему напиток стал более доступен населению.

Тем не менее на протяжении долгого времени натуральный чай был достаточно дорог, поэтому во множестве практиковались различные способы его фальсификации, в основном путём добавки различных высушенных местных растений, внешне напоминающих чай. В России чаще всего подмешивали иванчай (кипрей узколистый, или копорский чай) — многолетнее травянистое растение семейства кипрейных.

В борьбе с фальсификацией важную роль играли государственные органы контроля качества чая и такие средства, как пломбы, бандероли и предупреждающие надписи. Если это не помогало, вступала в действие судебная система, и наказание

могло быть очень суровым. Разумеется, это не касалось легально продаваемых фруктовых и иных напитков, в обиходе тоже именовавшихся «чаями».



*Криминальная чайная хроника в газете*

Постепенно чай вошёл в обиход народов практически всех стран и приобрёл поклонников во всех кругах общества, стал самым распространённым в мире напитком после воды, а национальные и сословные чайные традиции в значительной мере перемешались и модернизировались. Так, почти двухсотлетнее вхождение Азербайджана в состав Российской империи и СССР способствовало заимствованию его жителями определённых традиций русского чаепития, которые сформировались на рубеже XVIII–XIX веков благодаря двум богатейшим сословиям тогдашнего русского общества: дворянству и купечеству.

В дворянско-помещичьей среде была позаимствована британская традиция с некоторыми изменениями: чай пили за безукоризненно накрытым столом, из фарфорового сервиза, часто с молоком или сливками, что у Пушкина в поместье Лариных «мальчик подавал». Основным содержанием встречи за чаем было общение. Сам напиток играл, по сути, вспомогательную роль.



*Д.А. Белюкин. «Пушкин в гостях у семейства Осиповых-Вульф в Тригорском»*

Купечество создало свою традицию чаепития,ставляющую напоказ зажиточность и благополучие. Чайный стол новых хозяев жизни, разбогатевших крестьян из бывших крепостных, представителей нарождающихся классов буржуазии и чиновничества, — это в первую очередь олицетворение чаепития «по-русски»: самовар, варенье, разнообразная выпечка, питьё чая из блюда.

С течением времени чай становится в России в полном смысле народным напитком. Его пьют во дворцах и поместьях, в богадельнях и на армейской службе, а обыватели — дома, на природе, в трактирах и чайных. Первые чайные появились при правлении Александра II, располагались они в городах и на почтовых трактах. По одной из версий, родиной чайных была Тверская губерния, а их первыми клиентами — ямщики тракта Петербург—Москва и их пассажиры. Горячий чай бодрил и согревал во время долгих зимних переездов, не давая насмерть замёрзнуть «в той степи глухой». Чайные получили массовое распространение на просторах России и, позаимствовав некоторые черты восточной чайханы, приобрели свой неповторимый колорит.



Н.П. Богданов-Бельский. «Новые хозяева. Чаепитие»



Сцена чаепития в трактире на рекламе чая Петра Соловьёва



Первая мировая война, чай с музыкой на привале. На увеличенном фрагменте фотографии опытный глаз легко сможет определить: на буханке хлеба находится жестяная банка чая товарищества «Преемник Алексея Губкина А. Кузнецов и К<sup>о</sup>» с двумя якорями, такая, как на стр. 47, а над ней – пачка чая товарищества «Караван»



Чайхана в Баку



*Чайные места в зоне народного гулянья на плане Сокольничьей рожи*



*У входа в петербургскую чайную*



Б.М. Кустодиев. «Извозчики за чаем»

Для чайных, на зависть кабакам и трактирам, существовали особые льготы по арендной плате и налогам, они имели право открываться в 5 утра, когда трактиры были ещё закрыты. Власти видели в них альтернативу заведениям, где продавался алкоголь.

В больших чайных помимо кухни обычно было два отдельных зала. В главном пили чай, ели, обменивались новостями, читали газеты, здесь могли быть граммофон и бильярд. Столы в чайном зале были общие, длинные, прямо на них могли выставлять самовары. Второй зал — «деловой», там заключались сделки, писцы и отставные чиновники составляли за небольшую плату документы, прошения, письма, консультировали своих зачастую неграмотных клиентов.

В начале XX века чайные начали вырождаться, и погубил их именно алкоголь. С разрешением продажи спиртного чайные превращались в обычное питейное заведение. «Белый чай» на жаргоне стал означать водку, которая зачастую подавалась прямо в чайниках. И продолжалось это до начала Первой мировой войны, когда был введён «сухой закон».



*В красной чайхане, Пишпек*



*Б.В. Игнатович.  
«Чаепитие в Раменском»*

Некоторые культурно-просветительские традиции сохранялись в чайных заведениях в течение первых десятилетий советской власти. Киргизские дехкане (крестьяне) пьют чай из пиал в красной чайхане, где на вывеске угадывается слово «читальня», в которой имелась библиотечка с несколькими номерами разных газет и журналов, а для неграмотных организовывалось «громкочтение». Пролетарии из подмосковного текстильного городка обсуждают в чайной последние новости, опубликованные в газете с говорящим названием «Беднота», прихлёбывая чай из блюдец.

Рассуждая о чае, необходимо иметь общее представление о его основных видах и сортах. В зависимости от степени ферментации чайного листа выделяется два основных вида чая: зелёный и чёрный, чем мы и ограничимся, не затрагивая специфические китайские белые и жёлтые чаи. А ещё чаи подразделяются на байховые, или рассыпные, и прессованные, то есть выпускаемые в виде блоков различных форм и размеров. Последние в Азербайджане, в Израиле, да и в большинстве регионов России распространения не получили.

В Китае такие чаи известны почти тысячу лет, знаменитый китайский пуэр — тоже прессованный чай. В России у ряда народов они вошли в обиход как национальные напитки, их производство в СССР освоили в 1930-х годах, а позже даже экспортировали в Монголию и другие страны Азии.

Прессованные чаи бывают как зелёные, так и чёрные, подразделяются на кирпичные и плиточные. Отечественный прессованный чай в основном выпускается в виде зелёного кирпичного и чёрного плиточного чая. Форма выпуска кирпичного чая — брикеты массой от 500 граммов до двух с лишним килограммов, стандартная масса плиток — 125, 150 и 250 граммов. Обратная сторона плиток имеет специальные деления для удобства отламывания порционных долек.

Высоким спросом плиточный чай пользовался у населения Башкортостана, Татарстана, северо-западного Казахстана, значительной части Сибири, и особенно у народов Крайнего Севера. Кирпичный чай преимущественно потребляли в Бурятии, Туве, Калмыкии, Северной Осетии, Кабардино-Балкарии, Красноярском и Алтайском краях.



Насечки для  
отламывания  
порционных долек  
плиточного чая



Чёрный  
плиточный чай  
для СССР,  
выпущенный  
в Китае



ЧЕРНЫЙ ПЛИТОЧНЫЙ ЧАЙ—ИЗЛЮБЛЕННЫЙ НАПИТОК  
НАСЕЛЕНИЯ СИБИРИ, БАШКИРСКОЙ, ТАТАРСКОЙ  
АССР И КРАЙНЕГО СЕВЕРА

Реклама чёрного плиточного чая



*Грузинский зелёный кирпичный чай в упаковке*

Развитие собственной сырьевой базы чайной промышленности и связанный с этим резкий рост объёмов сырья невысокого качества и отходов производства стимулировал перемещение производства плиточных чаёв из Китая в Советский Союз. В 1933 году вступила в строй Иркутская чаепрессовочная фабрика.

По рисункам на упаковках и стихам, написанным Владимиром Маяковским в 1920-е годы по заказу Чаеуправления для листовок, которые вкладывали в ящики и коробки с чаем, легко понять, на кого рассчитана продукция. Надо отдать должное инициаторам строительства чаепрессовочной фабрики в Иркутске, откуда весьма удобно доставлять готовую продукцию её потенциальным потребителям, по большей части проживавшим к востоку от Уральского хребта.



*Плиточный чай незаменим в условиях Арктики*

*Маяковский подтверждает:  
даже оленю ясно — на полюсе без  
чая никак*



*Образец ранней продукции Иркутской  
чаепрессовочной фабрики*

Прессованные чаи составляли важную с точки зрения национальной политики, но совсем небольшую часть чайной продукции. Со временем объём их производства стал заметно падать, и всё большие мощности Иркутской фабрики перенаправлялись на производство байховых чаёв.



Реклама зелёного байхового чая

Классика жанра — байховый, он же рассыпной чёрный и зелёный чай, представляющий собой массу отдельных чаинок, не связанных между собой.

Зелёный чай не отличается ярким цветом настоя, так как быстрая ферментация не позволяет листьям сильно окислиться. Оттенок настоя жёлто-зеленоватый, может варьироваться в зависимости от производителя и сорта. На упаковке непременно присутствовало слово «зелёный». Наиболее распространено употребление зелёного чая в Китае, странах Юго-Восточной и Центральной Азии.



*Грузинский байховый зелёный чай  
Самаркандской чаеразвесочной фабрики*

В СССР почти весь зелёный байховый чай изготовлялся Самаркандской чаеразвесочной фабрикой на основе грузинского сырья и реализовывался преимущественно в республиках Средней Азии.

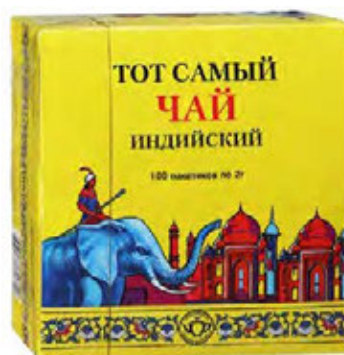
Завоевавший повсеместную популярность чёрный чай — это продукт более длительной ферментации, имеющий настой красно-коричневого цвета и более насыщенный аромат. В старину его именовали также красным или красненьким. Наличие слова «чёрный» на его упаковке не является обязательным. Большая часть населения европейской России, стран Европы и Северной Америки традиционно отдаёт предпочтение чёрному чаю.

Эту пачку все жившие в Советском Союзе узнают сразу. На ней изображён самый знаменитый слон в истории чая. Родился он

в СССР и появился на прилавке в 1972 году. Его происхождение определить затруднительно, поскольку хоть он и записан «индийским», но, как и большинство современных фасованных видов чёрного чая, являлся купажем (смесью) чаёв из разных мест. «Родителями» обычно указывают индийский и грузинский чай, хотя ходили слухи и об африканских корнях с намёком на Мадагаскар. Имел прописку в Москве, Рязани, Уфе, Одессе и Иркутске. Теперь живёт в Российской Федерации и пока не собирается уходить на покой. Ведь в природе слоны живут до 60–70 лет.



*«Чай со слоном» — чёрный индийский чай, байховый и в пакетиках*



По принятым правилам на упаковке чая должны указываться происхождение сырья и сорт, но в наше время вопрос о происхождении сырья носит несколько условный характер. Выделяют обычно следующие основные сорта чая: букет, экстра, высший, первый, второй, третий. Другие термины и численные параметры в названиях сортов подробно рассматриваться не будут.



*Образцы чаёв быстрого приготовления*



Сейчас примерно 80% потребляемого в мире чая — это чай в одноразовых пакетиках и пирамидках. Идей, как быстро получить готовый напиток высокого качества, испробовали немало. Были, например, растворимые чаи в виде таблеток или различных концентратов, но они практически превратились в музейные экспонаты, хотя вполне возможно, что не навсегда.



*Так выглядели чайные пакетики в Израиле примерно полвека назад. Одна «серебряная» ленточка из фольги чего стоит*



История чайного пакетика началась в 1904 году, когда продавец чая Томас Салливан разослал своим покупателям как презент образцы продукции в шёлковых мешочках. Оказалось, что этот чай удобно заваривать прямо в мешочке. Такой способ заваривания быстро распространился, шёлк был заменён на более дешёвую марлю, а навеска чая уменьшилась до одной порции. Пакетированный чай использовался на фронте уже в Первую мировую войну.

Современный чайный пакетик появился на рынке в 1929 году, а к 1980-м годам, после долгих доработок, он был признан победителем и теперь известен всем и каждому. Конечно, чай в пакетиках предназначен не для гурманов и ревнителей традиций, но относиться к нему с пренебрежением не следует. Скорость и удобство приготовления такого чая вне конкуренции, разнообразие сортов возрастает, вкусовые качества неуклонно повышаются, и зависит это, пожалуй, уже больше от технологии, чем от места произрастания сырья. Это обстоятельство во многом повлияло на общие показатели потребления и производства чая в мире.

В абсолютных цифрах лидером потребления чая является его родина — Китай. Жители Поднебесной ежегодно потребляют около 726 миллионов килограммов чая. Но с учётом его колоссального населения на одного жителя приходится только 0,566 килограмма чая в год, и это отводит Китаю скромное место в конце второго десятка стран-потребителей.

В пересчёте на душу населения больше всего чая употребляется в Турции — 3,157 килограмма, что довольно неожиданно, поскольку еще столетие назад турецкий кофе считался главным национальным напитком. Турецкое чаеводство было начато в провинции Ризе на восточном побережье Чёрного моря в 1928 году. Инициатива принадлежала первому президенту Турецкой Республики Кемалю Ататюрку. Интересно, что частично уже районированные семена и саженцы были завезены в Турцию из соседней Грузии. С 1938 года чай стали там выращивать в промышленных масштабах, и в 2004 году Турция произвела 205 500 тонн чая (6,4% от общего производства чая в мире) при собственном ежегодном потреблении примерно в 120 000 тонн, что сделало её и одним из крупных экспортёров чая.

Ирландская Республика и Великобритания занимают второе и третье места — 2,191 и 1,942 кг соответственно. До начала



*Это не наркодилеры, а торговцы, развешивающие дорогой товар*



*В Германии 1920-х годов популяризация five o'clock tea была вполне актуальна*

Второй мировой войны Лондон более двух столетий считался чайной столицей мира. Королева Виктория, правившая с 1837 по 1901 годы, была большой любительницей чая и превратила его употребление в традицию. Она же создала «Tea Moralities» — писанные английские правила чайного этикета, которые послужили базой для современной европейской традиции употребления чая. Практически всему миру с XIX века известен британский обычай пятичасового чаепития «five o'clock tea» — полдник с чаем и лёгкими закусками.

Англичане часто выражают свои ощущения, используя термины, относящиеся к чаепитию. К примеру, широчайшее распространение получила идиома «it's not my cup of tea» («не моя чашка чая»), в смысле — это мне не по вкусу.



*А это уже чайный антиквариат, выпущенный ещё тогда, когда над Британской империей не заходило солнце*



На четвёртом месте, занимая его сто с лишним лет, уверенно расположилась Россия с душевым потреблением чая 1,384 килограмма в год.

Из других стран, по которым доступна статистика, для нас наиболее интересны и показательны следующие: 8. Япония — 0,968; ... 26. Индия — 0,324; ... 33. США — 0,228; ... 35. Израиль — 0,204; ... 37. Вьетнам — 0,198 кг на душу.

Увы, полнота и достоверность этих сведений оставляют желать лучшего. По некоторым странам учитывается потребление исключительно чёрного чая, что существенно искажает общую картину. Отсутствуют надёжные данные о потреблении

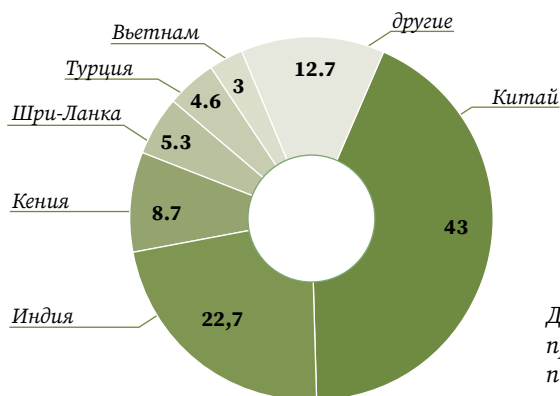


Диаграмма процентных долей производства ведущих поставщиков чая в 2017 году

чая по целому ряду важных для нас стран постсоветского пространства: Узбекистану, Казахстану, Киргизии, Таджикистану и Туркмении. Так, временами появляются сведения о душевом потреблении чая в Узбекистане на уровне 2,6 килограмма, что очень сомнительно. Более всего огорчает недостаток проверенной информации по Азербайджану, где, по мнению более-менее заслуживающих доверия источников, каждый житель потребляет от 1,2 до 1,4 килограмма чая в год.

Главными производителями чая к концу XIX века были Китай — до 75%, Япония — свыше 10%, Индия — до 8%, Цейлон (Шри-Ланка) — свыше 5% и Ява (Индонезия) — до 4%. К 1928 году положение резко изменилось. Индия к этому времени производила 48,5%, далее следовали Цейлон (Шри-Ланка) — 26,7%, Ява (Индонезия) — 11,7%, за которыми следовали Китай — 10,7% (включая 4,0% зелёного) и Япония — до 5%.

Причина почти катастрофического падения экспорта чая из Китая, который до первой половины XIX века производил вообще практически весь чай, поступавший на мировой рынок, заключалась в пагубном влиянии опиумных войн, внутренних вооружённых конфликтов и революций первой половины XX века. Китай утратил свои позиции и в некоторые периоды вообще чай не вывозил.

После 1949 года ситуация начала выправляться, но культурная революция объявила чайные традиции ненужным излишеством, и многовековая чайная культура Китая оказалась на краю гибели. С середины 1970-х годов чаеводство и традиции возрождаются, в настоящее время Китай с трудом отвоёвывает утраченные позиции в экспорте чая.

Пока же обратимся к диаграмме, показывающей доли ведущих стран-поставщиков чая в мировом производстве, объём которого к 2017 году приблизился к 6 млн тонн. В числе неоспоримых лидеров — Китайская Народная Республика с производством 2 414 802 тонны и Индия — 1 252 174 тонны, после которых следуют Кения, Шри-Ланка, Турция и Вьетнам с производством 473 000, 349 308, 243 000, 240 000 тонн соответственно.

Далее из интересующих нас стран с большим отставанием идут: на 30-м месте Грузия — 3000 тонн; на 36-м Азербайджан — 1 016 тонн и на 40-м Россия — 449 тонн.

Полвека назад СССР удовлетворял собственным производством примерно три четверти внутренней потребности в чайном сырье и при этом экспортировал его. Сейчас в России вырачивают около 1% потребляемого чая. Большая часть чая импортируется в Россию из Шри-Ланки — это примерно треть всего объёма продаж, на втором месте — Индия (около 25%), третье-четвёртое (примерно по 9,5%) делят Китай, откуда везут в основном зелёный чай, и Кения. Затем идут Вьетнам и другие страны. Надо полагать, что Шри-Ланка и Вьетнам в настоящее время являются основными поставщиками чайного сырья в Азербайджан.



**Дорога чая  
на Кавказ**





При словах «Азербайджан» и «Баку» в первую очередь вспоминается нефть. Бесспорно, нефть – главное природное богатство республики, а нефтяные вышки были, есть и будут самыми узнаваемыми символами этого богатства, вне зависимости от того, что обсуждается: новости текущего дня или события вековой давности.



*Современная нефтедобывающая платформа на Каспийском море*



*Нефтяные вышки на промыслах в Биби-Эйбате в начале XX века*



*Редкий снимок: Муслим и Полад поют дуэтом*

Далее возможны варианты: могут прийти на память Муслим Магомаев и Полад Бюльбюль оглы, Низами Гянджеви на обложке книги или на юбилейном рубле, знаменитый футбольный судья Тофик Бахрамов на стадионе, ныне носящем его имя, а кому-то — портвейн «Агдам».



*Судья Бахрамов бросил жребий, и сейчас футбольный матч начнётся*

В этой книге нами будут затронуты лишь отдельные факты и события, происходившие со времени вхождения Азербайджана в состав Российской империи, преимущественно из числа имеющих отношение к заявленной чайной теме.

С конца XVIII столетия Российская империя, соперничавшая с Ираном и Турцией за господство над Кавказом, усиливала своё влияние в регионе. Это способствовало и распространению употребления чая коренным населением. Как пример отметим тот факт, что грузинский царь Ираклий получил в подарок от императрицы Екатерины II самовар и чайный сервиз в 1770 году, за 30 лет до вхождения в состав России грузинских земель, коренные жители которых не имели обычая пить чай.

Полностью территория Азербайджана и некоторых прилегающих земель, жителям которых чай был знаком ещё со времён процветания Великого Шёлкового пути, вошла в состав Российской империи по завершении русско-персидской войны 1826–1828 годов, то есть незадолго до того времени, когда резко вырос ввоз в страну чая, причём не только продолжительным и трудным сухопутным путём, но и по морю, главным образом через порт Одессы.

Появление клиперов, специальных быстроходных парусных судов для перевозки чая, внедрение новых видов надёжной



### *Большой чайный квартет и Германия*

упаковки капризного товара и последующее вытеснение парусного флота пароходами, становление чайного производства в Индии и на Цейлоне, развитие сети железных дорог, строительство Суэцкого канала к концу XIX века превратили чай в продукт повседневного потребления, а Россия к этому времени прочно вошла в квартет стран — крупнейших потребителей чая.

Чаеторговые компании не могли не обратить внимания на новый перспективный рынок сбыта. Кто же из них завоевал к началу XX века ведущие позиции на Кавказе, а главное — в районе Баку, где численность населения в это время приближалась к 200 000 человек?

Первоначально розничная торговля чаем на Кавказе велась местными торговцами разного масштаба. Среди них стали выделяться те, кто завязал тесные долгосрочные связи с крупными оптовыми поставщиками, а позже последние открыли собственные местные отделения со складами, фирменными магазинами и т.п.

Разумеется, в числе победителей оказались две крупнейшие, яростно соперничавшие друг с другом компании: товарищества «Высоцкий и К<sup>о</sup>» и «Преемник Алексея Губкина А. Кузнецов и К<sup>о</sup>», капитал которых к началу Первой мировой войны достиг 10 млн рублей. Их товарные знаки «Корабль» и «Два якоря» были настолько узнаваемы, что владельцы могли позволить себе не указывать на упаковках своего чая названия компании. Их узнавали «в лицо».



Чайницы товариществ «Высоцкий и К<sup>о</sup>» и  
«Преемник Алексея Губкина А. Кузнецов и К<sup>о</sup>»

В некоторых источниках упоминается дом, имеющий отношение к товариществу «Высоцкий и К<sup>о</sup>», в центральной части старого Баку: «Со временем вокруг Молоканского сада возвели великолепные здания: блестящий особняк нефтяного магната Шibaева, оригинальный в архитектурном отношении дом чайного короля России Высоцкого, театр Микадо и, наконец, доходные дома Гаджи Алекпера Дадашева. Эти здания изменили облик самого сада и его окрестностей».

**Требуем ЧАЙ съ кораблем**

товарищества чайной торговли  
**В. ВЫСОЦКИЙ и К<sup>о</sup>**  
оо в М о с к в ъ . оо

**ПОСТАВЩИКИ ДВОРОВЪ:**  
Его Императорского Высочества **Ш А Х А П Е Р С И Д С К А Г О**  
Великого Князя Николая Михайловича

ОСНОВНОЙ КАПИТАЛ 6.000.000 руб.  
ГОДОВОЙ ОБОРОТЪ ОКОЛО 20.000.000 руб.

Благодаря высокому качеству наших чаев, особенно выдержанных снанимъ провозомъ, близкимъ вкусомъ и яркимъ цветомъ, наша фирма по количеству продаваемого чая занимаетъ одно изъ первыхъ мѣстъ въ Европѣ.

Мы развѣскаемъ пакеты, выполняемъ въ Москвѣ и Одессѣ, въ собственномъ помѣщеніи, пакеты по 1,500 чашекъ.

Чай нашей фирмы является во всѣхъ лучшихъ магазинахъ Россійской имперіи.

При покупке имѣть членъ просить гг. покупателей обращать вниманіе на точность нашей торговой марки — корабль, утвержденной правительствомъ, и требовать чай **ВЫСОЦКАГО съ КОРАБЛЕМЪ**.

Общественныя отдѣленія товарищества: въ Одессѣ, Варшавѣ, Ростовѣ-на-Дону, Екатеринобурѣ, Харьковѣ, Рязи, Икранѣ, Симферополѣ, на казанской и арбтской арматурахъ.

Для Закавказья и Закаспійскаго края — въ Тифлисѣ: *Найданъ, Гити*  
*иной рядъ, магазинъ № 572.*

Представитель въ Баку: **Г. И. ХАВНЪ**, Шабержа, уг. Садо-  
вой, д. Дардмелл. 252 12-1

Основной капитал товарищества «В. Высоцкий и К<sup>о</sup>» — 6 млн рублей.  
Отделение в Баку в 1903 году ещё не упоминается

Однако документальных подтверждений существования дома, представительства или магазина Высоцкого в непосредственной близости к Молоканскому саду не нашлось. Самое раннее обнаруженное упоминание чайной компании Высоцкого в Баку относится к 1903 году. Газета «Каспий» поместила рекламу, что продукция Высоцкого продаётся через представителя Хаина Г.И., торговля которого расположена по адресу: Набережная, угол Садовой, дом Дадашева.

Реклама чайной компании Высоцкого исчезает из доступных автору источников с 1905 до 1909 года. Снова Высоцкий упомянут в «Бакинском Спутнике» за 1909 год. По-прежнему представителем фирмы является Г.И. Хаин по тому же адресу. Из этого следует, что Гирш-Лейб Исаакович, он же Григорий Исаакович Хаин, входивший в число ведущих торговцев сахаром и чаем в Баку, в эту пору представлял в городе интересы компании Высоцкого, ещё не имевшей там собственного отделения.

Примерно в это же время создают в Баку свои отделения и другие лидеры чайной торговли — товарищества «Братья К.



Рекламная листовка товарищества «В. Высоцкий и К<sup>о</sup>». Основной капитал указан в сумме 10 млн рублей, и в 1910 году появляется упоминание отделения в Баку

**СПРАВОЧНЫЙ**

1914

**ЕЖЕГОДНИКЪ**

**БАКУ**

**и ЕГО РАЙОНЪ.**

— 00 —

Издание М. С. ШАПСОВИЧА.

— 00 —

ВОСЬМОЙ ГОДЪ ИЗДАНИЯ.

Цена 3 руб. 50 коп.

РЕДАКЦИЯ и КОНТОРА ИЗДАНИЯ:

**М. С. Шапсовичъ, Баку, Садовая 26.**

Телефонъ № 18-68.

Телефоны почтового отделения

439

Гинзбургъ, Е. и Брафманъ, Воронцовская, подъ гости. Метрополь.

Габбаръ Б. Николаевская, подъ гости. Метрополь.

Гудимъ С. И., Романовск. пр. 9

Капачи Ю., Николаевская 37.

Кожанъ Бейля Рсиза Галишева, Колобнинская, уг. Князь, д. Панинов.

Колманъ Эстеръ-Феликс Назимова, Романовск. пр. 9.

Мельманъ Н. М., Романовск. пр. 1.

Мирисъ I., Романовск. пр. 12.

Мирополющенскій, Романовск. пр. 14.

Салтанъ Абр., Романовск. пр. 5.

Салиманъ Исрафа, Колобнинск. 49.

Збень, Абрамъ Израилъ, Торговая 11.

Юдичъ Моней, Торговая 11.

**Ч а й.**

Алькинъ А. А. Я. (Чаканскій чай убольнаго чина). Биржевая 20, тиф. 28-29.

Высокий В. и К<sup>о</sup> Т-во, Набережная, д. Миръ-Бабаева, тиф. 24-76.

„Караванъ“ Т-во, Метропольск. 20.

Губинъ Курманъ и К<sup>о</sup>, Н.Проток. 95, тиф. 29-08.

Половъ И. и С. Бр-ца Т-во, Ст.-Полтавская 5, тиф. 14-27.

Ханъ Г. И., Набережная 45, тиф. 9-34.

**Швейные машинки.**

Компаниа Энтеръ: 1) Оптынская 5, 2) Торговая 18, 3) Бомановск. пр. 27, 4) Шахская 35, 5) Черный гор., 6) Сабуни близъ вокзала, 7) Вентиль.

Рименъ бр. Нуръ и Аликъ, Торгов. 11.

„Универсалъ“ Вольфсонъ, Воронцовская 3.

Фанка И. З. Врангельская, подъ гост. Метрополь.

**Шерсть.**

См. „Хлопокъ и шерсть“.

**Шляпы и моды.**

*Мужскіе.*

Аласовъ Бр., Оптынская 9.

Александръ А. А. Ланкенскій прохлад.

Гаспарянъ Г., Врангельск. у Параста.

О-бонъ-Марше (Петровскск. Никол. Хосровъ), Барановская 5.

*Дамскіе.*

„Бомонъ“ (К. Галлеринъ), Лавлевск. прохлад.

Виниленниа И. Б., Князь, д. Халимова.

С 1911 года представительство товарищества «Высоцкий и К<sup>о</sup>» фигурирует под своей собственной вывеской по новому адресу на Набережной

**Т-ВО „КАРАВАНЪ“.**

Владѣльцы Товарищества Торговый Домъ ВОГАУ и К<sup>о</sup>.

ПРАВЛЕНИЕ ВЪ МОСКВѢ, Варварка, д. Страх. О-ва „Якорь“.

**Розничные магазины въ Москвѣ:**

1. Арбатскіе ворота, уг. Арбата и Покровской, д. № 2. Тел. 205-49.
2. Восточный рядъ, уг. Токской, д. № 1. Тел. 213-49.
3. Срѣтенка, бл. Сухаревой башни, д. № 2 и 36. Тел. 64-42.
4. Нагушская площадь, домъ № 66. Тел. 130-67.
5. Поворонка, прот. Глизиной пер., д. № 28. Тел. 88-71.

**РАЗВѢСКА ЧАЯ:**

въ городахъ: Москва, Одесса, Уфа, Самаркандъ.

**ОПТОВЫЕ СКЛАДЫ:**

АРХАНГЕЛЬСКЪ, Троицкій просп.

КОСТАНАЙ, Икрякск. ул., д. насл. Чурбакомыхъ.

БАКУ, Меркурьевская, 20.

ВАРШАВА, Мазовецкая, 5.

ВЪРНЫЙ, складъ Вогау и К<sup>о</sup>.

ИРКУТСКЪ, складъ Вогау и К<sup>о</sup>, Илановская пл., д. Ишениновъ.

КОКАНДЪ, складъ Вогау и К<sup>о</sup>.

КАЗАНЬ, Рыбная пл., домъ В. В. Варахнейной.

НИЖНИЙ-НОВГОРОДЪ, Набережная рѣки Оки, д. Башкирова.

ОДЕССА, площадь Кондратьева, д. Мартыновой.

ОМСКЪ, складъ Вогау и К<sup>о</sup>, Любимскій просп., д. быш. Чириковой.

ОРЕНБУРГЪ, Троицкая ул., д. Зарыновскихъ.

ПЕРМЬ, Петропавловская ул., д. Врановой.

РОСТОВЪ н. Д., Большая Садовая 33.

САМАРА, Соборная ул., № 65 Фадеева.

САМАРКАНДЪ, складъ Вогау и К<sup>о</sup>.

СЕМПАЛАТИНСКЪ, складъ Вогау и К<sup>о</sup>, Ново-Башкирск. ул., д. Губаревыхъ.

С.-ПЕТЕРБУРГЪ, Садовая ул., уг. Апраксина п., д. № 32-1.

ТОМСКЪ, складъ Вогау и К<sup>о</sup>, Миллионная ул., д. быш. Стахвела.

УРАЛЬСКЪ, Кавказская площадь, д. Лариной.

УФА, Верхняя Торговая площадь, д. Вогау и К<sup>о</sup>.

ХАРЬКОВЪ, Рыбная ул., д. Гердженко.

ЧНТА, складъ Вогау и К<sup>о</sup>.

ПРОСЛАВЛЪ, складъ Вогау и К<sup>о</sup>.

**ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВА:**

ДАНИЛОВЪ, Ярославской губ., Торговый Домъ А. Н. Мясникова и Снъ.

КРАСНОЯРСКЪ, у М. П. Савостьянова.

ТАШКЕНТЪ, у Э. Дроснянъ.

РИГА, у Генрихъ Линъ.

Реклама товарищества «Караван». Фирма в Баку представлена

**ПРАВЛЕНИЕ вЪ Москвѣ**  
**Кузнечій мостъ**  
**домъ**  
**Бр. Ковыхъ**  
**Третьяковскіхъ**

**ТЕЛЕФОНЪ**  
**№ 1043**

**СОБСТВЕННЫЕ МАГАЗИНЫ**  
**ТОВАРИЩЕСТВА**

|                |                  |                |
|----------------|------------------|----------------|
| въ Москвѣ.     | въ Кіевѣ.        | въ Росткѣ и Д. |
| С.-Петербургѣ. | Варшавѣ.         | Рыбинскѣ.      |
| Нижнѣ.         | Кременчугѣ.      | Рязанѣ.        |
| Архангельскѣ.  | Курскѣ.          | Самарѣ.        |
| Астраханѣ.     | Лодкѣ.           | Саратовѣ.      |
| Белѣ.          | Минскѣ.          | Селенгскѣ.     |
| Батумѣ.        | Могилевѣ.        | Симферополѣ.   |
| Борисовѣ.      | Нижн.-Новгородѣ. | Смоленскѣ.     |
| Вильнѣ.        | Новосибирскѣ.    | Тамбовѣ.       |
| Владивостокѣ.  | Одессѣ.          | Ташкентѣ.      |
| Воронежѣ.      | Оренбургѣ.       | Тверѣ.         |
| Гомелѣ.        | Орскѣ.           | Тифлисѣ.       |
| Донецкѣ.       | Пензѣ.           | Тульѣ.         |
| Екатеринбургѣ. | Псковѣ.          | Харьковѣ.      |
| Екатеринбургѣ. | Ревельѣ.         | Черкесскѣ.     |
| Елецѣ.         | Рязанѣ.          | Херсонѣ.       |
| Казанѣ.        | Росткѣ.          | Хмельницкѣ.    |

**ЗА ГРАНИЦЕЙ**  
въ Хамбурѣ (Герм.) въ Бухарестѣ (Румын.)  
въ Лондонѣ (Англ.) въ Галацѣ (Румын.)  
въ Брестѣ (Польск.) въ Варшавѣ (Польск.)

**ВЪ АРМАГНАХЪ**  
въ Нижегородской  
и въ Полтавѣ.

**БРАТЯ К. и С. ПОПОВЫ**  
**УТВЕРЖДЕНО**  
**ВЫСОЧАЙШЕ**  
**ТОМЪ ПЕРВЫЙ**  
**№ 7**  
**ЧАЙ изъ КИТАЯ**  
**1 фунтъ, цѣна 1 руб. 60 коп.**

Реклама товарищества «Братья К. и С. Поповы».  
 Фирма в Баку представлена



*Чай под Батуми. Сенсация!*

и С. Поповы», «Караван» и «Преемник Алексея Губкина А. Кузнецов и К<sup>о</sup>», а также Чаквинское удельное имение, торговавшее чаями из отечественного сырья.

На протяжении XIX века количество потребляемого в России чая возросло минимум в двадцать раз. Импорт чая требовал значительных валютных затрат. В эталонном 1913 году в Россию поступило 75813 тонн чая на колоссальную сумму 216 664 000 рублей. Естественно, что в середине XIX столетия появилась весьма привлекательная идея создать на Кавказе отечественную сырьевую базу чайной промышленности.

В России первые плантации чая появились в районе Батуми, а позже они продвинулись к северу вдоль побережья Чёрного моря и обосновались на берегах Каспия в окрестностях Ленкорани, на юго-востоке Азербайджана.

Наибольших успехов в становлении российского чаеводства добился Константин Семёнович Попов, представитель второго поколения владельцев товарищества «Братья К. и С. Поповы», которое имело пять отделений на Кавказе, в том числе в Батуми и в Баку. Благодаря его неоднократным путешествиям по Китаю были найдены на склонах Гималаев чайные деревья, которые в результате многолетних усилий удалось акклиматизировать в субтропических районах Кавказа.



*Константин Семёнович  
Попов и Лю Цзюньчжоу.  
Достойные компаньоны*

В ноябре 1893 года К.С. Попов пригласил китайского специалиста Лю Цзюньчжоу (Лау Джон Джау) в Батум для организации чайных плантаций. В результате их совместных усилий чай, выращенный в Батумском округе, был отмечен Большой золотой медалью на Всемирной торгово-промышленной выставке в Париже 1900 года.

Лю Цзюньчжоу в 1901 году перешёл на службу в находящееся неподалёку Чаквинское имение Удельного ведомства, где также имелись чайные плантации, немногим уступавшие плантациям Поповых, и в 1908 году ему был пожалован орден Св. Станислава третьей степени.



*Образцы «русского чая» Константина Семёновича Попова*

Забегая вперед, скажем, что после установления советской власти в Аджарии Лю участвовал в восстановлении там производства чая, и в 1925 году вышло постановление о награждении его орденом Трудового Красного Знамя, но всё же годом позже он отказался от предложенного ему советского гражданства и вернулся в Китай.



ЧАЙНАЯ ПЛАНТАЦИЯ



СБОРЪ ЧАЯ.



ПРЕЙСЪ-КУРАНТЬ  
НА ЧАИ РУССКІЕ  
ПЛАНТАЦІЙ  
ЧАКВИНСКАГО УДѢЛЬНАГО ИМѢНІЯ.



ЧАЙНАЯ ФАБРИКА

Главный складъ на ст. Чаква, Закавказская жел. дорога близъ г. Батуми.

**ПРЕЙСЪ-КУРАНТЬ**  
НА ЧАИ ЧЕРНЫЕ

| Въ пачкахъ по:               |                      |
|------------------------------|----------------------|
| 1 ф. „диски“ чина 2 р. 40 к. | 1, 1/2, — и 1 1/2 ф. |
| 1 ф. 1 сортъ „ „ 1 р. 60 к.  | 1, 1/2, 3/4 и 1/2 ф. |
| 1 ф. II „ „ 1 р. 20 к.       | 1 и 1/2 ф.           |
| 1 ф. мелкій „ „ 64 к.        |                      |

**СКЛАДЫ ЧАЯ**  
при Удѣльныхъ Виноторговляхъ:

С.-Петербургъ: 1) Невская № 10. Телефонъ № 343.  
2) Волковъ, Малотная рѣка, № 27.  
Телефонъ № 1896.

Москва: 1) Большая Никитская, № 15.  
2) Тирская, близъ Валуевскаго.

Варшава: Королевская № 77.  
Харьковъ: Николаевская улица, городской портъ.  
Одесса: Лермонтовская, устья Галацкой.  
Ялта: Николаевская, № 3.  
Кіевъ: Николаевская: Провансъ, близъ Жбара, № 20.  
Екатеринославль: Провансъ, близъ Жбара, № 20.  
Вильна: Балюкскій уз., д. Казанская.  
Ростовъ на Дону: К. Садыкъ, д. Пачинка.

**УСЛОВІЯ ПРОДАЖИ:**

Заказы на Удѣльный чай адресуются въ Управленіе Чаквинскаго Удѣльнаго Именища, станція „Чаква“ Заказъ ж. д. Телегр. Чаква Удѣльн.

При оптовыхъ заказахъ отъ 50 фунтовъ (1-го нормального ящика) ставится скидка въ слѣдующемъ размѣрѣ:

|                             |                         |
|-----------------------------|-------------------------|
| На чай чина 1 ф. 2 р. 40 к. | Скидка 20% = 1 р. 68 к. |
| „ „ „ 1 р. 60 к.            | „ 25% = 1 р. 08 к.      |
| „ „ „ 1 р. 20 к.            | „ 15% = 1 р. 02 к.      |
| „ „ „ 0 р. 64 к.            | „ 5% = 0 р. 60 к.       |

Провозная плата (фрахтъ) въ Европейской Россіи до мѣста назначенія по жел. дор. малой скоростью, при выпискѣ изъ главнаго склада 1-го нормального ящика принимается за счетъ Управления.

При требованіи отправки чая большой скоростью разность стоимости провоза противъ фрахта малой скорости за счетъ покупателя.

Заказы выполняются наложеннымъ платежомъ и только казеннымъ учрежденіямъ и известнымъ Удѣльнымъ фирмамъ — по отсрочке счету.

Для ознакомленія съ Удѣльнымъ чаемъ желающимъ высылается образцы двѣхъ изъ количествъ отъ 1-го до 5 ф. по номинальной цѣнѣ, при чемъ при выпискѣ 5 ф. почтовый расходъ принимается за счетъ Управления.



*С.М. Прокудин-Горский. На чаеразвесочной фабрике  
Чаквинского удельного имения*

История выращивания чая в Азербайджане началась в 1896 году в районе Ленкорани, где стараниями энтузиаста М.О. Новосёлова были заложены опытные участки и высажены 2000 кустов чая, собранный урожай с которых он обрабатывал кустарным способом.

На Кавказе именно в Азербайджане проживало наибольшее число представителей народов, предпочитающих чай. Главным образом это были жители Баку, выдвинувшегося со времени разработки нефтяных месторождений Апшерона в ряд крупнейших экономических центров России. Население города в 1903 году, когда была проведена его перепись, приблизилось к 140 тысячам человек, а с пригородами и промыслами превысило 205 тысяч человек.

Из них по национальному составу до 75% приходилось на приверженцев чаепития: русских, с причисленными к ним украинцами и белорусами, мусульман, включая азербайджанцев (их тогда называли закавказскими татарами), персов (иранцев) и казанских татар, а также евреев.

**Глобус  
с названъем  
Баку**





Автохтонные горские евреи жили на территории Азербайджана с незапамятных времен. Первые ашкеназские евреи стали селиться в Баку с 1810 года. Со второй половины XIX века туда начинают переселяться горские евреи, а также евреи курдские и грузинские.



Типы горских евреев



*В хедере у горских евреев в Кубе*



*Баку. Хоральная синагога*



*Пасхальный седер*

У каждой ветви еврейской общины появились свои синагоги. В городе была создана система еврейского образования: действовали хедеры и талмуд-тора, функционировали еврейские кладбища. В 1900 году в центре Баку на Биржевой площади была открыта Хоральная синагога.

О том, насколько были чтимы национальные традиции, свидетельствует фотография, запечатлевшая эпизод празднования Песах 1915 года в одном из домов Кубы (Еврейской, а после 1926 года Красной Слободы), где по сей день компактно проживают горские евреи. Миньян — десять мужчин в военной форме с молитвенниками расположились за праздничной трапезой у стола, перед которым стоит большой самовар с заварным чайником.

Согласно обычаю в дом гостеприимного и набожного еврея на праздник были приглашены оказавшиеся вдали от дома военнослужащие-единоверцы. Попали они в Кубу, вероятно, возвращаясь из Батумской области, освобождённой от войск Османской империи, вскоре прекратившей своё существование.

Сюжет этот перекликается с историей, описанной уроженцем Баку Алексом Векслером в мемуарах «Моя страна, мой народ, моя семья». Его прадед, купец и владелец крупной бакинской рисовой мельницы Хаим Львович Штейнер, в эти же годы приглашал в субботы и еврейские праздники на молитву и трапезу единовер-

цев, оторванных войной от дома. В их число входили как пленённые военнослужащие австро-венгерской армии, так и солдаты бакинского гарнизона.

Среди бакинских евреев было немало служащих банков, нефтяных и промышленных компаний, врачей и провизоров, музыкантов, журналистов и прочих представителей «свободных профессий», старавшихся в основном придерживаться национальных



Удостоверение товарищества «Торговый дом Братья К. и С. Поповы» о кошерности производимого ими чая в праздник Песах

традиций и религиозных предписаний, однако куда более строго их соблюдали составлявшие существенную часть общины купцы, приказчики и торговцы, а также ремесленники, в числе которых преобладали горские евреи. Конечно, в среде пролетариев и бедноты евреи тоже присутствовали, но по сравнению с соплеменниками, населявшими города и местечки



Удостоверение товарищества «В. Высоцкий и К<sup>о</sup>» о кошерности производимого ими чая в праздник Песах

черты оседлости, их финансовое и социальное положение было более благополучным. В 1897 году в Баку проживало около 2500 евреев, в основном ашкеназских. В 1913 году их уже было почти 10 тысяч человек. За покупателя с «еврейской улицы» повсеместно велась нешуточная борьба, разумеется, не только среди чаеоторговцев, так как более пяти миллионов евреев по численности входили в первую пятёрку среди народов, населявших тогда Российскую империю.

То, какие приёмы использовались для привлечения покупателей-евреев, прекрасно иллюстрирует свидетельство раввина Варшавы, удостоверяющее, что чай «русской» фирмы товарищества «Братья К. и С. Поповы» является «кошерным на праздник Песах (еврейскую Пасху) без всякой опасности даже для соблюдающих кашрут самым строгим образом».

Аналогичный по содержанию документ получили товарищество «Преемник Алексея Губкина А. Кузнецов и К<sup>о</sup>» и ряд других «русских» фирм, торговавших товарами, требовавшими контроля кошерности. Этот документ впечатлял никак не меньше, чем свидетельство «еврейской» фирмы Высоцкого, скрепленное подписью и печатью Одесского духовного раввина.

Закончилась конкуренция, а с нею и запасы большинства промышленных и продовольственных товаров, включая чай, вскорости после Февральской революции. Газета «Каспий» 9 июня 1917 года опубликовала сообщение, что Бакинская губернская продовольственная управа предлагает местным отделениям чайных фирм «Караван», «Высоцкий и К<sup>о</sup>», «Преемник Алексея Губкина А. Кузнецов и К<sup>о</sup>» и «Братья К. и С. Поповы» в интересах «правильного распределения чая между населением и в целях прекращения спекуляции отпускать чай только местным кооперативам, но отнюдь не частным торговцам».

Со времени свержения Временного правительства в Петрограде по конец мая 1920 года власть на Кавказе многократно переходила из рук в руки при активном участии внешних сил, в основном войск Турции, Великобритании и РСФСР. Перекраивались границы, велись военные действия, происходили кровавые армяно-мусульманские столкновения, последствия чего болезненно ощущаются по сей день.

После октябрьского переворота в Баку установилась власть Бакинского совета, признавшего главенство Совнаркома РСФСР. Большая часть его членов была позже, в сентябре 1918 года, расстреляна в составе группы сторонников советской власти числом 26 человек, которые отмечены в советской историографии как 26 бакинских комиссаров. Но за пределы Бакинского района власть совета фактически не распространялась. Остальная часть Закавказья управлялась правительством Закавказской Федерации, составленным главным образом из сторонников националистических и социал-демократических партий.

Однако успешное продвижение турецких войск, а также острые разногласия внутри Закавказской Федерации привели к её распаду, и Временный национальный совет мусульман Закавказья провозгласил независимость Азербайджана. Азербайджанская Демократическая Республика (АДР) — первая парламентская республика на Кавказе и во всём тюрко-мусульманском мире — была создана 28 мая 1918 года в пределах преимущественно населённых мусульманами территорий бывших Бакинской и Елизаветпольской губерний, а также Закатальского округа.



Купюра АДР 500 рублей 1920 года

В период с мая по октябрь 1918 года на большей части территории АДР находились турецкие войска. Представители Антанты и Турции 30 октября подписали соглашение, которое предусматривало эвакуацию турецких войск из Закавказья, а державы Антанты получали права оккупировать Баку и Батуми.

Британские части находились в Баку до августа 1919 года, а в январе следующего года Верховный совет союзных держав — победительниц в Первой мировой войне признал де-факто независимость Азербайджана.

В новом государстве было сформировано правительство во главе с Фатали-ханом Хойским, который в дальнейшем руководил правительством ещё двух составов. Четвёртое и последнее правительство Азербайджанской Демократической Республики в марте 1919 года возглавил Насиб-бек Усуббеков.



Флаг АДР

Был запущен процесс создания государственных институтов и символики, появились собственные денежные знаки и почтовые марки, государственным языком республики был провозглашён тюркский (азербайджанский) язык.

Парламент Азербайджанской Демократической Республики открылся 7 декабря 1918 года и за полтора года работы принял ряд важных законов: о политической амнистии, об азербайджанском гражданстве, об учреждении Бакинского государственного университета, ратифицировал ряд договоров и соглашений об урегулировании отношений с сопредельными странами: Грузией и Ираном. В многонациональный парламент АДР входили приверженцы различных партий и движений, в том числе от еврейского Национального совета — доктор Моисей Аркадьевич Гухман, вошедший во фракцию национальных меньшинств.

Входили представители еврейской общины в правительство республики. Так, министром народного здоровья (здравоохранения) был Евсей Яковлевич Гиндес, известный врач-педиатр и организатор здравоохранения, прославившийся организацией бесплатных консультаций для малышей и их мам под названием «Капля молока», широкая сеть которых во многих странах существует по сей день. Израильтянам она известна как «Типат халав».



*Правительство АДР четвёртого состава*

Но история отмерила независимым республикам Закавказья недолгий срок, который к тому же отнюдь не был мирным. Азербайджанская Демократическая Республика просуществовала всего 23 месяца, до 27 апреля 1920 года.

Части 11-й армии РККА перешли границу АДР и 28 апреля вошли в Баку. Азербайджанская Демократическая Республика прекратила существование, и была провозглашена Азербайджанская Социалистическая Советская Республика. Она стала членом Федеративного Союза Социалистических Советских Республик Закавказья, а в декабре 1922 года вошла в СССР в составе просуществовавшей до 1936 года Закавказской Социалистической Федеративной Советской Республики, сокращённо ЗСФСР, где не только на денежных знаках, почтовых марках и официальных документах, но даже на чайных этикетках тексты печатались на языках трёх республик — членов федерации.



Купюра ЗСФСР 250000 000 (250 миллионов) рублей, обращавшаяся до общесоюзной денежной реформы 1924 года



Чайная упаковка времён ЗСФСР



*Открытие Бакинского еврейского театра*

В дальнейшем общественная и культурная жизнь еврейской общины, выросшей почти до 14 тысяч человек, некоторое время протекала в советском Азербайджане беспрепятственно.

При поддержке партии Поалей Цион в 1921 году в Баку были созданы клубы Бецалель и имени Борохова. При клубах работали библиотека, курсы политпросвета и драматический кружок. В 1920–1930-е годы на улице Гоголя находился клуб горских евреев имени Ильева и горско-еврейский театр. Действовал горско-еврейский отдел Азербайджанского государственного издательства, с 1934 по 1938 год в Баку на горско-еврейском языке выходила газета «Коммунист», в Кубе в 1931–1938 годах на горско-еврейском и азербайджанском языках издавалась газета «Путь коллективизма» («Рах коллективи»).

Еврейская культура на идиш, считавшимся языком еврейских трудящихся, и горско-еврейском языке пользовалась поддержкой властей. А вот всё, что касалось иврита, который получил клеймо языка буржуазных националистов и их пособников — сионистов, а также религиозных мракобесов, попало под строгий запрет.

Советская власть вела бескомпромиссную борьбу против религии, и в 1932 году Хоральную синагогу закрыли. Сначала в её помещении разместили Дом Общества землеустройства евреев-тружеников (ОЗЕТ), при котором существовал Бакинский



*Юбилей горско-еврейской театральной труппы в Кубе*



*Сцена из спектакля «Хаят». Самовар, самый узнаваемый символ азербайджанского дома, стоит в самом центре сцены под портретом С.М. Кирова*

еврейский театр, ставивший спектакли на языке идиш. Когда ОЗЕТ был ликвидирован, здание передали еврейскому театру. Репертуар был интересным и разнообразным в меру возможностей, а идеологически правильное соотношение количества современных, классических и национальных пьес строго регламентировалось сверху.

Наряду с традиционными для всех еврейских театров СССР спектаклями «Тевье-молочник» и «Блуждающие звезды» Шолом Алейхема, «Гершеле Острополер» М. Гершензона, «Уриэль Акоста» К. Гуцкова, «Суламифь» А. Гольдфадена, «Зямка Копач» М. Даниэля, «Семья Овадис» Переца Маркиша ставились «Хозяйка гостиницы» Карло Гольдони, «Овечий источник» Лопе де Вега, «Без вины виноватые» А.Н. Островского.

Были поставлены на сцене Бакинского еврейского театра и два спектакля по пьесам современных азербайджанских драматургов, переведённым на идиш. В начальный период работы театра шла «Севиль» Джафара Джаббарлы (Севиль — имя главной героини, протестующей против угнетения восточной женщины). Спектакль «Хаят» («Жизнь») Мирзы Ибрагимова, посвящённый борьбе с врагами трудового народа, вышел в сезон 1939 года, ставший последним в истории еврейского театра в Баку.

Необходимо отметить, что в Азербайджане евреи за редким исключением жили в согласии с остальным населением, и бытовой антисемитизм не был распространённым явлением. Да и государственный антисемитизм, даже в самые тяжёлые в этом отношении в СССР времена, чувствовался в Азербайджане не так остро, как в большинстве других республик. Евреи всегда любили Баку и Азербайджан, причём такое отношение присуще не только выходцам из этого края. Вспомним, что автор сценария знаменитого фильма «Повесть о нефтяниках Каспия» — одессит Роман Кармен, слова известного «Марша нефтяников» написал уроженец Екатеринослава (ныне Днепр) Михаил Светлов, а «Песню Баку», звучащую как признание в любви к этому прекрасному городу, создал Александр Городницкий, родившийся в городе на Неве. Возможно, это самое известное поэтическое произведение, написанное на русском

языке, где употребляется слово «армуд», которое ещё не раз встретится нам на этих страницах.

Этот город картинкой из сказки  
Неожиданно вспомнится мне.  
Там луною сияющий Каспий  
Пахнет нефтью, добытой на дне.  
Этот город преградой зелёной  
Постоянно стоит на пути,  
По Торговой и по Телефонной  
В сотый раз предлагая пройти.  
Невесёлые мысли откиньте  
На чужбине и в дальнем пути,  
Потому что бакинец бакинца  
Где угодно сумеет найти.  
Меж чужого прохожего люда  
Улыбнётся земляк земляку,  
Посидим-ка, дружок, за армудом  
И припомним далёкий Баку.  
Под парижскою острою крышей  
Или в Хайфе пройдя по песку,  
От подруги я снова услышу:  
«Этот город похож на Баку».  
На базаре, где запахи кинзы,  
И у края морской синевы  
Видит мир она глазом бакинским,  
Для меня недоступным, увы.  
Братства этого, сколько ни бился,  
До сих пор разгадать не могу.  
Я завидую тем, кто родился  
На лазурном его берегу.  
Над прибойною белою пеной,  
Новой песни рождая строку,  
Пусть кружится всегда во Вселенной  
Этот глобус с названьем Баку.



**Чай Страны  
Советов**



ГЛАВЧАЙ



Ч А И

ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА  
ИМЕЕТ ПРИЯТНЫЙ ВКУС,  
ТОНКИЙ АРОМАТ,  
КРЕПКИЙ НАСТОЙ



Чтобы понять, чем могли жители Азербайджана, начиная с революционных времен, наполнять армуды, а прочие граждане — чашки, стаканы и пиалы, нам придётся вернуться в приснопамятный 1920 год, когда новые власти окончательно пошли по пути национализации чайных плантаций и чаеразвесочных фабрик.

Все существовавшие в то время в Закавказье плантации перешли в ведение Народных комиссариатов земледелия Грузии и Аджарии. Был организован Центральный чайный комитет (Центрочай), в дальнейшем Главный комитет чайной, кофейной и цикорной промышленности (Главчай) при ВСНХ. Закупка чая за рубежом в этот период практически не проводилась.

С введением Новой экономической политики Главчай был преобразован в Главное управление чайной, кофейной и цикорной промышленности (Чаеуправление) ВСНХ, а после образования СССР — в Государственный чайный, кофейный и цикорный трест (Чаеуправление) ВСНХ СССР.

В Москве, в знаменитом «китайском» доме на Мясницкой, снова заработал бывший магазин Перлова, а ныне Чаеуправления, там же расположилось и правление треста. На время вернулись слова: «лучшие заграничные сорта», «требуйте везде», а рекламные плакаты и листовки едко издевались над частником. Импорт вырос в десять раз за три года и в 1924 году составил примерно 7000 тонн, что всё равно было в десять раз меньше, чем в довоенном 1913 году.



Этикетка китайского чая  
Чаквинского уже народного  
имения Наркомзема  
Грузинской ССР

Масштабы чайной торговли возрастали, по всей стране открывались отделения треста «Чаеуправление». На территории Закавказской Социалистической Федеративной Советской Республики, то есть Азербайджана, Грузии и Армении, продажу чая, кофе и цикория производило Бакинское отделение треста. Его торговый оборот за 1924–25 операционный год приблизился к 3 миллионам золотых рублей и имел тенденцию к росту.

Тратить большие объёмы валюты на закупку чайного сырья государство не могло, и было принято решение об интенсивном развитии отечественного чаеводства, где центральная роль отводилась Грузинской ССР. В 1924 году создаётся акционерное общество «Чай — Грузия» с основным капиталом 5 миллионов золотых рублей, крупнейший акционер — Чаеуправление, а ещё Центральный



Всем знаком адрес Мясницкая, 19



Хорошие авторы у рекламы Чаеуправления — Маяковский и Родченко



Акция акционерного общества «Чай — Грузия»

Сельхозбанк СССР, Закавказская кооперация и другие серьёзные организации. Но времена нэпа, а вместе с ним и Чаеуправления, продлились недолго.

После ликвидации Чаеуправления в 1927 году функции координации всей чайной отрасли страны государство передало Центросоюзу. Было создано Чайное управление Центросоюза СССР,



*Зелёный кирпичный чай треста  
«Чай — Грузия»*



*Грузинский чай высшего сорта  
«Любительский с цветком»  
Тбилисской чаеразвесочной  
фабрики треста «Чай — Грузия»  
Наркомпищепрома СССР*

основными задачами которого стали насыщение российского рынка чаем, выращивание и переработка собственного чая, его импорт, сбыт продукции, реконструкция профильных предприятий и подготовка кадров для отрасли.

Акционерное общество «Чай — Грузия» в 1932 году было реорганизовано во всесоюзный трест с тем же названием, через три года он перешёл в систему Наркомпищепрома СССР, а в 1937 году был передан в Наркомпищепром Грузинской ССР. После того, как из треста «Чай — Грузия» были выведены чайные совхозы,



*Грузинский зелёный чай сорта «Экстра» и чёрный чай 1-го сорта Тбилисской чаеразвесочной фабрики треста «Чай — Грузия» послевоенного периода*

в его ведении остались только фабрики по первичной обработке чая и производству зелёного кирпичного чая, а также Тбилисская чаеразвесочная фабрика по выработке расфасованного байхового чая. Именно она выпускала один из лучших сортов советского чая довоенного периода: грузинский чай высшего сорта «Любительский с цветком», оригинальный вкус которого — результат купажа отборных листовых почек, цветков и самых нежных верхних листочков грузинского чая с «тропическим» китайским чаем высокого качества.

На западе Грузии под Озургети, с 1934 по 1989 год носившим имя революционера Махарадзе, в 1930 году был создан Всесоюзный научно-исследовательский институт чайного хозяйства с Чаквинским и Зугдидским филиалами. Позже были организованы филиалы в Сухуми, Поти и Ленкорани, охватившие субтропическую зону западной Грузии и Азербайджана. В дальнейшем он превратится во Всесоюзный научно-исследовательский институт чая и субтропических культур. Усилия селекционеров и чаеводов Грузии также способствовали успеху выращивания этой прихотливой культуры в Азербайджане, Краснодарском крае и даже Турции.

В СССР стали появляться новые сорта чайной продукции, происходит техническое перевооружение отрасли. Её флагман, Московская чаеразвесочная фабрика имени Ленина, в 1934 году

начала работать в новых современных, хорошо оборудованных корпусах на Боровой улице. В Самарканде чаеразвесочная фабрика, до революции принадлежавшая товариществу «Высоцкий и К<sup>о</sup>», в 1934 году была модернизирована — на ней установили современное импортное оборудование, а годом раньше вошла в строй чаепрессовочная фабрика в Иркутске.

Центросоюз получил чайную отрасль в момент, когда кооперативное движение, имевшее в России богатую историю, переживало не лучшие времена. Власти окончательно отказались от принципов новой экономической политики и последовательно переходили на командно-административные методы управления.



*Чай Московской чаеразвесочной фабрики Центросоюза*



*Китайский чай Одесской и Челябинской фабрик Центросоюза*

# АЗЕРБАЙДЖАНСКИЙ СОЮЗ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ОБЩЕСТВ АЗЕРИТТИФАК

## ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ АССОРТИМЕНТ ТОВАРОВ КОТОРЫМИ ДОЛЖНА ТОРГОВАТЬ ГЛУБИННАЯ ЛАВКА Сельпо

(Утверд. Презид. Центросоюза 23.X.1935 г.)

### I. Товары, торговля которыми должна производиться безперебойно:

|                                                   |                                                                     |                                                   |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Соль                                              | Гребени целлулоидные                                                | Блюда                                             |
| Сахар рафинад и песок                             | Гребни частые                                                       | Ложки алюминиевые, металлические и де-<br>ревяные |
| Карамель и конфеты (дешевые сорта)                | Расчески (галошитовые)                                              | Тарелки глубокие и мелкие (фаянсовые)             |
| Чайный напиток (малинка, фруктовый)               | Пуговицы белые и бронзовые                                          | Ламповые стекла 10, 7 и 5 линий                   |
| Махорка                                           | Иголки ручные швейные (преимущественно<br>средние и крупные номера) | Фитили 10, 7 и 5 линий                            |
| Спички                                            | Мыло хозяйственное и туалетное (в ассорти-<br>менте)                | Карандаши черные                                  |
| Курительная бумага (в листах и книжечках)         | Стаканы чайные                                                      | Ручки                                             |
| Пальерос                                          | Чашки чайные                                                        | Перья                                             |
| Нитки белые и черные №№ 10, 20, 40<br>на катушках |                                                                     | Чернила в мелком разливе                          |

### II. Кроме этого обязательного (§ I) ассортимента, торговля которым должна производиться безперебойно, лавка торгует следующими товарами:

|                                      |                                   |                          |                                     |
|--------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| Мука                                 | Зубной порошок                    | Сахарницам               | Черные шурупы для ботинков          |
| Печенье и пряники (дешевые<br>сорта) | Вазелин                           | Солопки                  | Шпильки деревянные                  |
| Хлеб пшеничный                       | Соски (с хвостиками и на бутылку) | Лампы керосиновые        | Мазь козья                          |
| Сухари                               | Детская присыпка                  | Горелки ламповые         | Синька                              |
| Сода питьевая                        | Иод                               | Оконное стекло           | Лопаты деревянные                   |
| Вода                                 | Мятные капли                      | Ножи кухонные и столовые | Керосин                             |
| Наперстки                            | Капли нашатырно-анисовые          | Зажимы височные          | Стиральный порошок                  |
| Булавки английские                   | Английская соль                   | Кольца замочные          | Сода бельевая                       |
| Крючки бронзовые и шубные            | Иноземцевы капли                  | Бруски косные            | Чересдедельники                     |
| Зеркала карманные                    | Тетрапи                           | Шпиль                    | Супонь                              |
| Иглы машинные                        | Конверты                          | Мазь саломная            | Веревка вощеная и пост-<br>ромочная |
| Зубные щетки                         | Чернильницы — непроливайки        | Гуталин                  | Суканка крестьянская                |
|                                      | Кружки фаянсовые                  | Вакса                    |                                     |

### III. Парфюмерно - косметические товары:

|                  |                         |                    |                     |
|------------------|-------------------------|--------------------|---------------------|
| Мыло туалетное   | не менее 8 наименований | Одеколон тройной   | не менее 2 развесов |
| Одеколоны и духи | 6                       | Душистые воды      | 2 наименований      |
| Пудра            | 6                       | Зубной порошок     | 2                   |
| Крем             | 3                       | Косметика, вазелин | 6                   |



**ПАЙЩИКИ! ПОТРЕБИТЕЛИ!** ЛАВКА ОБЯЗАНА ВСЕГДА ИМЕТЬ ЭТИ ТОВАРЫ В НАЛИЧИИ. ТРЕБУЙТЕ ЭТИ ТОВАРЫ КОНТРОЛИРУЙТЕ ЛАВКУ.

Ассортиментный минимум лавки Азербайджанского союза  
потребительских обществ

Решающий удар потребительской кооперации был нанесён в сентябре 1935 года, когда вышло постановление «О работе потребительской кооперации в деревне», которое предусматривало, во-первых, сосредоточение деятельности потребительской кооперации исключительно на организации сельской торговли и заготовок, а во-вторых, предписывало ликвидировать потребительские кооперативные организации в городах, передав их имущество с активом и пассивом в системы народных комиссариатов, т.е. самому государству.

|                                                |                                   |
|------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Соль                                           | Мука                              |
| Сахар рафинад и песок                          | Печенье и пряники (дешевые сорта) |
| Карамель и конфеты (дешевые сорта)             | Хлеб печеный                      |
| Чайный напиток (малинка, фруктовый)            | Сушки                             |
| Махорка                                        | Сода питьевая                     |
| Спички                                         | Водка                             |
| Курительная бумага (в листах и книжечках)      | Наперстки                         |
| Папиросы                                       |                                   |
| Нитки белые и черные №№ 10, 20, 40 на катушках |                                   |

*Вот она, часть нехитрого ассортиментного минимума для «глубинки»*

Не обошли вниманием и чайную отрасль. Постановлением Совнаркома СССР чаеразвесочные фабрики Центросоюза и чайные фабрики треста «Чай — Грузия» Наркомата земледелия СССР были переданы Наркоматам пищевой промышленности СССР и союзных республик.

С 1925 по 1941 год в СССР закупки чая за рубежом составляли примерно 15–25 тысяч тонн в год, при этом пик приходится на 1928 год, когда закупили свыше 28 тысяч тонн чая, практически полностью поставляемого из Китая. Накануне войны, в 1940 году, СССР получил по импорту чуть более 13 тысяч тонн чая, а собственного было произведено почти 25 тысяч тонн. Мало того что потребление чая в два раза отставало от наивысшего дореволюционного уровня, из отечественного сырья без добавок импортного «тропического» чая невозможно было вырабатывать продукцию высших сортов.

Индустриализация с её непомерными расходами и дефицитом валюты больно ударила по импорту чая, зато дала толчок росту площадей отечественных чайных плантаций. В Грузии чай



*Азербайджанский чай 2-го сорта Московской чаеразвесочной фабрики им. Ленина*

выращивали более чем на 30 тысячах гектаров. В 1932 году было принято постановление правительства Азербайджана о развитии в республике производства субтропических культур, в том числе и чая. Плантации создавались в Ленкоранской физико-географической области, в юго-восточной части республики на границе с Ираном. Уже в 1936 году в колхозах и совхозах было заложено около 500 гектаров промышленных плантаций чая и сбор урожая в Азербайджане достиг промышленного масштаба.

Первый азербайджанский чай появился в продаже в СССР в 1937 году. В том же году в Ленкорани была построена первая чайная фабрика, на которой годом позже было переработано 44 тонны местного чая. Он поступал также на Бакинскую чаеразвесочную фабрику и Московскую чаеразвесочную фабрику им. Ленина. К началу Великой Отечественной войны республика произвела более 230 тонн зелёного листа.

Этот сорт чая демонстрировался в Москве на открывшейся в 1939 году Всесоюзной сельскохозяйственной выставке (ВСХВ), предшественнице Выставки достижений народного хозяйства



*Азербайджанский чай 1-го сорта Московской чаеразвесочной фабрики им. Ленина*



*Проект павильона Азербайджанской ССР на ВСХВ*

(ВДНХ) и ВВЦ, в павильоне Азербайджанской ССР. Показать свою продукцию на главной выставке СССР было исключительно почётно и престижно.

Сама выставка представлялась подобием оазиса счастливой жизни близкого будущего. Возможно, в связи с этим кто-нибудь вспомнит знаменитый когда-то кинофильм «Свинарка и пастух».

Павильон «Азербайджан» построен в 1939 году по проекту архитекторов С. Дадашева и М. Усейнова в стиле сталинского ампира с добавлением азербайджанских этнических мотивов. На фризе портика надпись: «Азербайджанская ССР» на азербайджанском языке выполнена ещё латиницей.

После войны выставка открылась в 1954 году, и вскоре павильон Азербайджана был реконструирован, появилась пристройка с оранжереей, в которой выращивались растения, привезённые из республики, и аквариумом с рыбами из Каспийского моря. Пресса ликовала: «Павильон Азербайджанской ССР привносит в парадный образ Выставки аромат странствий по Великому Шёлковому пути: чая и кофе, айвы и винограда, дыни и рахат-лукума, апельсинов и лимонов».

Но в 1964 году в нём разместили экспозицию «Вычислительная техника», после чего фасад закрыли глухим металлическим кором с остеклённым первым этажом. Только через полвека павильон «Азербайджан», обретший свой первоначальный вид, был

официально передан Азербайджанской Республике, и в конце 2019 года состоялась церемония его открытия.

Ассортимент азербайджанского байхового чая был с самого начала достаточно широким как по разнообразию сортов от «Букета» до третьего, встречавшегося практически только во время войны, так и по происхождению сырья (в купаже могло присутствовать до 50% импортного чая). Пачки выпускались массой от 10 до 200 граммов.

*Азербайджанский чай 1-го сорта  
Московской чаеразвесочной  
фабрики им. Ленина в самой  
миниатюрной расфасовке 10  
граммов*



*Азербайджанский чай 1-го сорта Бакинской чаеразвесочной фабрики*



*Китайский чай 2-го сорта Бакинской чаеразвесочной фабрики*



*Цейлонский чай сорта «Экстра» Бакинской чаеразвесочной фабрики*



*Чай неуказанного происхождения 3-го сорта Бакинской чаеразвесочной фабрики в расфасовке 200 граммов. Третий сорт — не брак, а уж во время войны был просто на вес золота*



*Цейлонский чай высшего сорта Бакинской чаеразвесочной фабрики по заказу Главсобротга*

Чай по заказу Главсособторга выпускался с 1944 до 1946 года во время действия нормированного снабжения населения для продажи в коммерческой торговле (без карточек, но в разы дороже, чем в государственной торговле). На упаковке товара, выпускавшегося по заказу Главсособторга, цены вообще не указывались, они устанавливались текущими прейскурантами. Если заявленная государственная цена 100 граммов чая 2-го сорта была 7 рублей, то в коммерческом магазине его цена по прейскуранту 1946 года составляла 38 рублей. Если про коммерческие магазины вряд ли кто сейчас помнит, то страдания Володи Шарапова, отслеживающего Фокса в коммерческом ресторане с заоблачными ценами из сериала «Место встречи изменить нельзя», памятно многим.

Война задержала темпы роста отрасли, объёмы производства чая резко упали. Большинство чайных фабрик (Азербайджан не был исключением) переключились на выпуск более необходимой в военное время продукции: пищевых концентратов и тому подобного. Некоторое количество чайной продукции всё же вырабатывалось. Норма снабжения рядового на фронте составляла 1 грамм в сутки, но это в теории. Гражданскому населению в годы войны чай по карточкам практически не отпускался. Приходилось обходиться суррогатами.

В послевоенные годы благодаря самоотверженной работе чаеводов Грузии и Азербайджана производство чая начало резко увеличиваться. В 1951 году в Азербайджане было получено более 1000 тонн зелёного чайного листа. К середине 1950-х годов в республике площади чайных плантаций были существенно



*Грузинский чай 1-го сорта Бакинской чаеразвесочной фабрики*



*Плакат, призывающий увеличивать посадки чая в Азербайджане*

увеличены, как и выпуск товарной продукции, налачился также выпуск чаёв высшего качества.

На плакате начала 1950-х годов актуальный призыв: «Расширяйте плантации и увеличивайте производство чая!» Чай собирали вручную, это был тяжелейший труд, зато качество его было достаточно высоким. Высшие сорта азербайджанских чаёв напоминали по цвету и аромату настоя грузинские чаи, а по некоторым параметрам превосходили их.



*Чай «Букет Азербайджана» и азербайджанский чай сорта «Экстра»*

Близился недолгий период относительного благополучия, люди смогли перевести дух после тягот военного времени. В 1948 году из Индии было получено свыше 5000 тонн чая. В начале 1950-х годов из Китая пошли крупные партии чая в счёт оплаты за поставки вооружения и техники, а также по зачёту товарных кредитов. Уже в 1952 году из Китая в СССР поступило свыше 20 тысяч тонн чая, что составило почти треть всего объёма сырья для чайной промышленности страны. Тем самым был существенно снивелирован послевоенный чайный дефицит. Улучшились дела и у отечественных чаеводов. В Москве в начале 1950-х годов были проведены два Всесоюзных совещания по продвижению культуры чая в новые районы СССР.



*На Всесоюзном совещании по продвижению культуры чая ведущие чаеводы страны К. Бахтадзе, И. Чхаидзе, Л. Костенко, И. Гамквелидзе и В. Размадзе проводят дегустацию новых сортов*

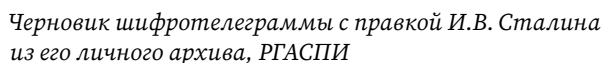
В это же время было решено передовиков сельского хозяйства массово отмечать высшей трудовой наградой — званием Героя Социалистического Труда.

*Семья Кадария из чайводческого колхоза имени Берия в Грузии стала первой в Советском Союзе семьёй, в которой сразу три её члена получили высокое звание Героев Социалистического Труда. Особенно трогательно выглядит стакан с чаем в руке главы семьи, как бы поднимающего тост*



*В ресторане гостиницы «Москва» за чаем беседуют бригадир тракторной бригады Пётр Аплаев, Герой Социалистического Труда, и полевод-опытник Терентий Мальцев, в будущем дважды Герой Социалистического Труда*

Долгое время грузинский чай был практически единственным игроком на отечественном рынке чая. Чай выращивали



в Азербайджанской ССР и Краснодарском крае РСФСР, но на Грузию приходилось до 95% валового сбора чайного листа.

Натуральный чай стал объектом рекламы! Да что там чай, живы ещё люди, своими глазами видевшие во всех торговых точках бастионы консервных банок с загадочной надписью «Chatka», а над ними плакаты с призывом: «Всем попробовать пора бы, как вкусны и нежны крабы».



Фрагменты каталога «Чай»

Министерство пищевой промышленности СССР. Главчай



А. Абрамзон 1952

**НАТУРАЛЬНЫЙ**  
**ЧАЙ**  
**ПОЛЕЗНЫЙ НАПИТОК**

Плакат, рекламирующий натуральный чай

В середине 1950-х годов в СССР началось издание каталогов и буклетов, рекламирующих различные товары. Конечно, современному потребителю покажутся примитивными лаконичный дизайн и незатейливые слоганы того времени: «Натуральный чай полезный напиток», «Чай натуральный требуйте во всех продовольственных магазинах», «Чёрный плиточный чай хорошо сохраняет свои качества при хранении» и т.п. В каталоге «Чай», изданном в 1956 году, продукция грузинских чаеводов доминировала, но и азербайджанский, и краснодарский чаи заняли достойное место.

Постановление о значительном расширении чайных плантаций и организации новых чайных совхозов в Краснодарском крае было принято ещё в 1947 году. Краснодарский чай, особенно высших сортов, довольно быстро завоевал популярность у потребителей, а в крае построили две чаеразвесочные фабрики.

В истории краснодарского чая очень достойно отметились два наших соотечественника. Первый, Иуда Кошман, с начала XX века успешно разводивший чай в районе Сочи, был отмечен медалью в 1913 году на выставке в Санкт-Петербурге, а через 10 лет получил золотую медаль за самый северный в мире чай на Всероссийской сельскохозяйственной и кустарно-промышленной выставке в Москве. Второй, выпускник академии им. К.А. Тимирязева Устим Генрихович Штейман, воевавший во время Великой Отечественной войны на Северном Кавказе, стал директором совхоза



*Образцы краснодарского чая высших сортов*

«Дагомысский» и объединения «Краснодарский чай» и в 1973 году удостоился звания Героя Социалистического Труда.

Чайная отрасль превратилась в значимую составляющую экономики Азербайджана. В зоне субтропиков Ленкорани под плантации чая начали использовать менее приспособленные земли.



*Азербайджанский чёрный  
плиточный чай Иркутской  
чаеразвесочной фабрики*

Это наряду с широким внедрением средств механизированной уборки позволило значительно увеличить производство чайного листа, но отрицательно сказалось на качестве. Существенные его объёмы шли на Иркутскую фабрику для изготовления плиточного чая, не особенно требовательного к кондиции сырья, и на освоенное в 1970-х годах производство чая в одноразовых пакетиках.

При этом качество выпускавшегося Бакинской чаеразвесочной фабрикой в период так называемого застоя чая «Экстра», расфасованного в роскошные жестяные коробки со сценами



*Чай в одноразовых пакетиках  
Бакинской чаеразвесочной фабрики*

счастливой жизни тружеников процветающей республики, ещё сохраняло достойный уровень. Прекрасный подарок, создающий праздничное настроение, — всего за 2 рубля 80 копеек целых 150 граммов хорошего дефицитного чая.

В 1970-е годы в СССР производилось чая больше, чем закупала вся Российская империя на пике чайного изобилия начала XX века. Общее производство в Советском Союзе достигло 150 тысяч тонн всех видов чая — чёрного и зелёного, байхового и плиточного. Чай стали экспортировать в страны — члены Совета экономической взаимопомощи, в Финляндию, Афганистан, Иран и Сирию.

Потребность СССР в чае удовлетворялась собственным производством примерно на три четверти. Сказывались особенности природных условий, так как ощущался существенный дефицит субтропических регионов, а тропических районов, где можно



*Чай «Экстра» Бакинской чаеразвесочной фабрики*



*Качество азербайджанского чая, выпущенного к концу существования СССР, не радовало*

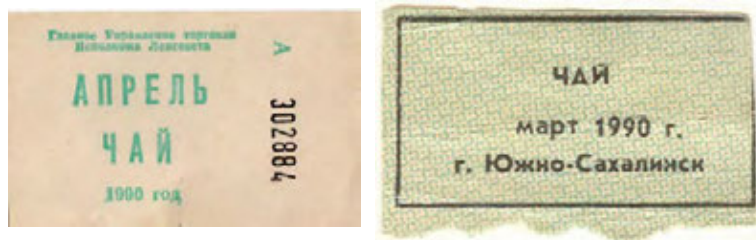
было бы выращивать элитные сорта чая, не было вовсе. Какое-то время почти весь такой чай импортировался из Китая, а после открытого советско-китайского конфликта 1969 года поставки из КНР прекратились и дефицит приходилось компенсировать закупками чая в Индии и Шри-Ланке.

Проблемы качества производимого в СССР чая усугублялись просчётами в агротехнике, неправильной экономической стратегией отрасли, грубыми ошибками в ценовой политике, а главное, практически сплошным переходом от ручного на машин-



*Выпускавшийся Ленкоранской чаеразвесочной фабрикой чай со слонем официально понизили до второсортного*

ный сбор чая. В сырьё, собранное комбайнами, приходилось добавлять до 40% импортных чаёв, и в конце 1970-х годов возникла необходимость увеличить валютные закупки чая. Его стали покупать уже не только у традиционных поставщиков, но и в Индонезии, Вьетнаме, Кении и Танзании. В следующее десятилетие экономика Советского государства, а с ним и чайная отрасль рухнули. Производство чая снизилось как минимум вдвое, он стремительно исчез из продажи, введение талонов уже не могло поправить положения.



*Талоны на чай были от столиц до Сахалина, а вот чая могло и не быть*

В последние полтора года существования СССР новые, никому не ведомые структуры бесконтрольно импортировали колоссальное количество чая. Конец 1980-х годов стал временем роста мировых цен на чай, из-за чего массово закупался некондиционный турецкий чай. Отечественные чаи, имевшие в советские годы твёрдые позиции, с приходом на рынок крупных иностранных и транснациональных компаний были практически вытеснены.

Чайная отрасль молодой Азербайджанской Республики также пережила тяжелейший кризис, однако она начинает возрождаться. Пока главным образом используется импортное сырьё, но есть надежда, что чайные плантации в районе Ленкорани получают новую жизнь. Азербайджанский чай продаётся пока в основном внутри страны, однако его уже можно встретить на прилавках соседних Турции, Грузии и России (преимущественно в Дагестане) и, что приятно, в магазинах Израйила.



Современная чайная продукция Азербайджанской Республики под брендом «Азерчай»



Азербайджанский чай в израильском магазине



**Добрые  
традиции**

# ЧАЙ А.В.ШВЕЦОВЪ И С-ВЯ

ТОРГОВАГО ДОМА

Заводу промышленности



Торгов. марка.

МОСКВА





Насколько могут разниться чайные предпочтения представителей разных народов, красочно демонстрирует эпизод созданного примерно 60 лет назад популярного романа уроженцев Баку Евгения Львовича Войскунского и Исаея Борисовича Лукодьянова «Экипаж Меконга», в котором китаец Ли Вэй-сэн, встречая гостей, среди которых азербайджанцы и русские, заваривает чай:

«— Настоящий китайский чай!

Гости похвалили нежно-розовый напиток.

— Нет, — сказал Ли Вэй-сэн. — Вижу по вашим лицам, что чай вам не по вкусу.

— Почему же, — вежливо ответил Багбанлы. — Чай хорош. Но у нас заваривают его по-другому.

— О варвары! — смеясь, сказал Ли Вэй-сэн. — Грубый кирпично-красный настой, который щиплет язык, вы предпочитаете лёгким, ароматным ощущениям. Я извиняю вас только потому, что мы пьём чай на одну тысячу с половиной лет больше, чем вы.

— А в Москве и вовсе не умеют заваривать чай, — вставил Привалов. — Пьют подкрашенную водичку».

На наш взгляд, главное в этом эпизоде то, что при полном несовпадении взглядов его участники демонстрируют возможность уважительного и доброжелательного обсуждения без попытки взаимоисключающего противопоставления различных



*Деловое чаепитие*

способов приготовления чая, который каждый из участников по праву мог бы считать своим национальным напитком.

В наши дни в Азербайджане и ряде других стран, где чай предпочитают иным напиткам, своеобразные традиции чаепития во многом сохранились, но они в значительной мере подверглись стороннему влиянию. К примеру, чайные предпочтения москвичей изменило появление немалого количества достойных чайных клубов и бутиков с широким ассортиментом неведомых ранее оригинальных китайских чаёв, а также сетевых заведений в среднеазиатском стиле с подачей правильно заваренного качественного зелёного чая. Что уж говорить о влиянии азербайджанских чайных традиций, если вторым по численности этносом в российской столице, этом многонациональном мегаполисе, стали азербайджанцы?

Чай в Азербайджане предпочитают чёрный и заваривают очень крепким. Готовый напиток разливают из фарфорового чайника объёмом пол-литра и более, не разбавляя кипятком, в отличие от



*Бакинская квартира. Подготовка к чаепитию*

принятой в России традиции подавать чай «па́рами», то есть в двух чайниках, где в большом кипяток, а в маленьком — заварка. Считается, что цвет правильно заваренного азербайджанского чая должен быть тёмно-красным, а аромат — насыщенным. Похоже, главный секрет его рецепта раскрывается в финале всем известного еврейского анекдота, где уходящий из жизни мастер приготовления чая произносит свои последние слова: «Не жалейте заварки!»

Любое застолье у азербайджанцев начинается с чая и им же заканчивается. Гостю, пришедшему в дом, прежде всего предложат чай. Наиболее популярны высокие сорта ленкоранского чая, к которым нередко примешивают чабрец, мяту и другие добавки в количествах, не перебивающих вкус и аромат чая.

В России когда-то чаепитию придавалось символическое значение при сватовстве, а в Азербайджане этот обычай сохранился и по сию пору.



*Н.В. Неврев. «Смотрины»*

В былые времена в российских семьях чай за столом традиционно разливала хозяйка, однако на первом этапе сватовства, именуемом *смотрами*, когда в доме появлялся потенциальный жених, разливать чай поручали «дочке на выданье». Снова вспоминается Пушкин: «Разлитый Ольгиной рукою, по чашкам тёмною струёю уже душистый чай бежал», хотя можно представить себе и более скромную обстановку, чем в усадьбе Лариных.

У азербайджанцев роль чая в процессе сватовства более конкретна. Ответ родителей невесты даётся таким образом: если в чай, предложенный сватам, положили сахар, значит, свадьбе быть, если же сахар подали отдельно от чая, то это означает отказ.

В Азербайджане чай принято пить вприкуску с твёрдым кусковым сахаром, колотым или пилёным. Перед тем как отпить первый глоток, кусочек сахара принято окунать в чай, чтобы уменьшить его твёрдость. Существует вполне правдоподобное поверье, что это отголосок средневекового способа уберечься от отравления ядами органического происхождения, которые, вступая в реакцию с сахаром, вызывали выпадение осадка или помутнение чая.

От сахара уже стало сладко, а ещё не были (и в рамках этой книги не будут) упомянуты мёд, варенье и джем, полезные всем, конфетки-бараночки от простеньких «подушечек» до богатых шоколадных наборов, свежие и сушёные фрукты-ягоды и многое-многое другое, с чем в Азербайджане пьют чай. Задержимся мы только на бакинском курабье и забытых еврейских сладостях времён СССР.

Курабье в привычном для нас варианте — советское жирное песочное печенье в виде ромашки с джемом в середине. Название переводится с арабского как «сладости». В советских кулинарных книгах курабье изначально именовали «персидским», но позже название изменилось на более патриотичное «бакинское».

Согласно ГОСТу, фруктовое пюре полагалось выдавливать на печенье только после выпечки, а само тесто должно быть тёмно-жёлтым. Но на деле даже во времена, когда было принято соблюдать ГОСТы, нередко фруктовое пюре, а то и джем запекали вместе с тестом, что превращало его в вязкую субстанцию, липнущую к зубам, а само печенье передерживали в духовке, отчего пропадала фирменная мягкость.

Курабье относится к восточным сладостям. В Советском Союзе этот термин обозначал два смежных понятия: с одной стороны, совокупность всех сладостей национальных кухонь стран Азии, Магриба и иногда Балкан, а с другой — совокупность кавказских, среднеазиатских и еврейских сладостей, которые производились в СССР промышленным путём, к которым относятся различные



*Бакинское курабье*

типы печенья и халвы, изделия из мармелада, сахарной патоки, орехов, изюма и др.

Наиболее удивителен на сегодняшний взгляд обширный ассортимент еврейских сладостей, включавший десятки наименований. Всё это начиная с 1930-х годов выпускалось предприятиями пищевой промышленности или общепита и находилось в продаже, часть входила в обязательный ассортимент булочных, где продавцы старательно вписывали не всегда им понятные заковыристые названия в ценники. Да и в этой книге тоже встречаются разночтения в написании наименований этих почти забытых лакомств.

| II. ЕВРЕЙСКИЕ СЛАДОСТИ       |      |                                  |      |
|------------------------------|------|----------------------------------|------|
|                              | Стр. |                                  | Стр. |
| Бейглах . . . . .            | 86   | Струдель с изюмом . . . . .      | 87   |
| Бисквит с корицей . . . . .  | 97   | » с яблоками . . . . .           | 94   |
| Вертут . . . . .             | 89   | Тейглах . . . . .                | 94   |
| Герибенер Флоден . . . . .   | 93   | Файн кухен . . . . .             | 88   |
| Земелах . . . . .            | 97   | Флоден с корицей . . . . .       | 95   |
| Имберлах . . . . .           | 96   | » » ореховой начинкой . . . . .  | 90   |
| Каммш-бройт . . . . .        | 92   | » » фруктовой начинкой . . . . . | 86   |
| Киселах . . . . .            | 82   | Фу-Мандлеп . . . . .             | 85   |
| Крендель с корицей . . . . . | 91   | Цукер-Бейглах . . . . .          | 84   |
| Крахмал-торт . . . . .       | 85   | Цукер-билкес . . . . .           | 83   |
| Леках миндальный . . . . .   | 89   | » лскех . . . . .                | 96   |
| Нус-бройт . . . . .          | 93   | Эйер кихелах . . . . .           | 84   |

Фрагмент оглавления сборника «Рецептуры на восточные и еврейские сладости» (официальное издание Наркомпищепрома СССР 1939 года)

После войны и отмены карточек некоторые еврейские сладости снова появились в продаже, включая кихэлэх и зэмэлэх,



Печенье кихэлэх



Печенье зэмэлэх

о которых дальше пойдёт речь, хотя к этому времени слово «еврей» и прилагательные от него были негласно, но категорически табуированы. Правда, весной и маца какое-то время в булочных продавалась, и куличи, причём под своим подлинным именем, а не под партийным псевдонимом «кекс «Весенний».

МОИСЕЙ ТЕЙФ

«КИХЭЛЭХ И ЗЭМЭЛЭХ»

(перевод с идиш Юнны Мориц)

|                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| Город пахнет свежестью   | И любил когда-то         |
| Ветреной и нежной.       | Есть печенье это         |
| Я иду по Горького        | Мальчик мой, сожжённый   |
| К площади Манежной.      | В гитлеровском гетто.    |
| Кихэлэх и зэмэлэх        | Я стою, и слышится       |
| Я увидел в булочной      | Сына голос тихий:        |
| И стою, растерянный,     | «Ой, купи сегодня        |
| В суматохе уличной.      | Зэмэлэх и кихэлэх...»    |
| Все,                     | Где же ты, мой мальчик,  |
| Все,                     | Сладкоежка, где ты?      |
| Все,                     | Полыхают маки            |
| Все дети любят сладости. | Там, где было гетто.     |
| Ради звонкой радости     | Полыхают маки            |
| В мирный вечер будничный | На горючих землях...     |
| Кихэлэх и зэмэлэх        | Покупайте детям          |
| Покупайте в булочной!    | Кихэлэх и зэмэлэх!       |
| Подбегает девочка,       | Все,                     |
| Спрашивает тихо:         | Все,                     |
| «Что такое зэмэлэх?      | Все,                     |
| Что такое кихэлэх?»      | Все дети любят сладости. |
| Объясняю девочке         | Ради звонкой радости     |
| Этих слов значение:      | В мирный вечер будничный |
| «Кихэлэх и зэмэлэх —     | Кихэлэх и зэмэлэх        |
| Вкусное печенье».        | Покупайте в булочной!    |

Автор этого стихотворения, Моисей Соломонович Тейф, родился 4 сентября 1904 года в Минске. В 1928 году уже опубликовавший свои первые стихи на идиш молодой поэт поступил в Московский педагогический институт на отделение еврейского

языка и литературы. Он окончил его в 1933 году и возвратился в Минск. До конца 1930-х годов Белорусская ССР была республикой, где идиш был одним из четырёх государственных языков, на нём выходили газеты и журналы.

Однако постепенно еврейскую литературу, еврейскую культуру начинают ограничивать. Тейфа арестовывают в апреле 1938 года как участника «шпионской еврейской националистической организации». Весной 1941 года Тейф выходит на свободу, и после начала войны его призывают в армию. Рядовым, а затем старшиной зенитно-артиллерийского дивизиона он прошёл войну.

Ему повезло, он остался жив. Но его маленький сын погиб вместе с бабушкой в гетто. Поэт много работает, выступает на радио, сотрудничает с Еврейским антифашистским комитетом. В мае 1951 года Тейфа снова арестовывают. Выдержавший все допросы и не подписавший никаких обвинений, он получает восемь лет «за национализм». Выйдя на свободу в 1956 году, он добивается полной реабилитации и переезжает в Москву, а в 1964 году его не стало.

Переводы его произведений, выполненные Юнной Мориц, по существу заново открыли этого еврейского поэта русским читателям, стихотворение «Возле булочной на улице Горького» стало его визитной карточкой. А народный артист России Марк Розовский создал шедевр — маленькую пьесу из одного этого стихотворения.

Трудно сказать, можно ли сегодня купить печенье кихэлэх и зэмэлэх в Москве, Тель-Авиве или Баку? Остаётся надеяться, что благодаря щемящим строкам Моисея Тейфа хотя бы память о них сохранится, а уж сладостей на детей и внуков хватит! Стоит лишь заглянуть в любую азербайджанскую чайхану.

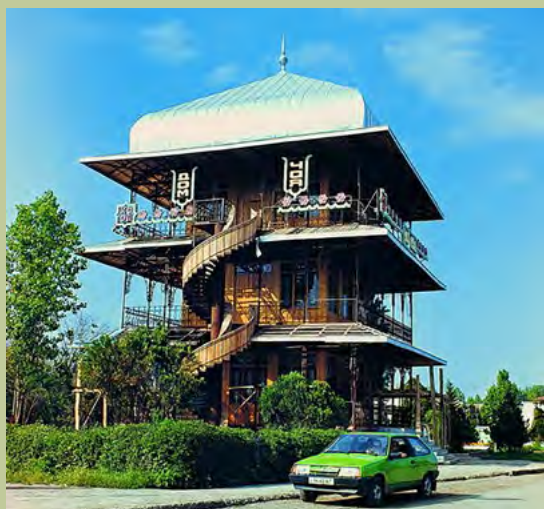
В любом азербайджанском поселении, в каждом городском квартале обязательно есть чайхана. В сегодняшнем представлении среднего россиянина, да и израильтянина тоже, чайхана скорее ассоциируется со Средней Азией, а не с Азербайджаном, и не столько с чаепитием, сколько с застольем. Однако старые фотографии свидетельствуют, что в любой чайхане, вне зависимости от места её расположения, именно чаепитие является центральным сюжетом. В отличие от среднеазиатской чайханы



*В чайхане всегда рады гостям!*



*Чайхана в старом Баку*



Знаменитый Чай эви —  
Дом чая, бывший  
украшением Агдама



Фуад Манафов. «В бакинской чайхане»



*Фрагмент телерепортажа об открытии в Баку женской чайханы*



*Фредерик Бреннер. «Чайхана в Кубе»*

в современной трактовке, где обычно есть серьёзно оборудованная кухня и всегда можно плотно пообедать, в азербайджанской чайхане чай обычно подаётся со сладостями, выпечкой, сыром и лёгкими закусками.

Для азербайджанцев по традиции чайхана — своего рода мужской клуб, где обсуждают дела и новости, читают газеты, строят планы, играют в нарды и занимаются другими важными мужскими делами. В начале прошлого столетия привычным атрибутом там был кальян.

Время изменяет самые устойчивые традиции. С недавних пор в Баку появилась специальная женская чайхана, куда мужчинам вход запрещён. Трудно сказать, получит ли широкое распространение этот эксперимент. В крупных городах, особенно в Баку, присутствие женщин в чайхане давно никого не удивляет. Но чем

дальше от столицы, тем сложнее новым веяниям побеждать веками устоявшиеся традиции. Единственная дама, представленная в кубинской чайхане, — это «Неизвестная» работы художника Ивана Николаевича Крамского. Поскольку фотография сделана более 30 лет назад, то и в этом месте уже можно надеяться на очную встречу с представительницами прекрасного пола.

Главное лицо в чайхане — это чайчи, который руководит приготовлением или сам готовит для гостей ароматный напиток по одному ему известным секретным рецептам, колдуя подальше от любопытных глаз над плитами, самоварами и чайниками, смешивая разные сорта чая, добавляя травы и специи. Он является гарантом репутации своего заведения, которая создаётся десятилетиями, а разрушена может быть в один момент. Обычно,



*Баку. Чайчи священнодействует на кухне чайханы*



*Ленкорань. Разносчик чая*

если чайчи уходит работать в другую чайхану, большинство постоянных посетителей следуют за ним.

На публике работают приветливые, всегда улыбающиеся разносчики чая — одновременно жонглёры и артисты разговорного жанра. Мастерство разносчика оценивается по количеству армудов с чаем, который он может, не проливая ни капли, нести на одной руке без подноса. А его популярность обеспечивает меткое острое слово, разлетающееся по округе, иногда опережая скорость звука.

А какое чаепитие может быть без угольного самовара, дающего чаю лёгкий, почти неуловимый аромат дымка? В этой книге они присутствуют на фотографиях, сделанных в частных домах, чайханах, на театральной сцене и в хедере у горских евреев. В Азербайджане по сей день используют такие самовары разных форм и размеров, правда, в большинстве случаев как аттракцию туристического бизнеса в стилизованных чайных, чайханах и кафе.

Угольные самовары давно были известны в Китае. Там они уже имели основные конструктивные признаки: объединённые в одной конструкции сосуд для воды, жаровню для углей и трубу, проходящую через сосуд. В России они появляются в XVII веке по мере распространения потребления чая. Хотя в России родиной самоваров считают Тулу, первые русские самовары сделаны были на Урале, на Иргинском заводе, примерно в 1740 году. Во второй половине XX века они почти повсеместно были вытеснены чайниками для плит и электрическими чайниками.

В то же время они остаются символом традиции, атрибутом легенды о том самом чае, несравненный вкус которого ещё помнят отдельно взятые старожилы, чае, который пили наши деды во времена, когда трава была зеленее, сахар слаще, а бабушки — молодыми. Между прочим, многие израильтяне — потомки выходцев из Российской империи, и не подозревают, что зача-



*Самовар-гигант на выставке в Одессе*



*Самовар и армуд. Ленкорань, Азербайджан*

стую самым ценным предметом, который везли с собой в Палестину их предки-сионисты, был самовар.

В последние десятилетия в туристическом пейзаже многих городов появились скульптурные композиции, главной составляющей которых является монументальный самовар. Их почему-то принято называть памятниками самовару, хотя хоронить самовар пока всё-таки рановато.

Чаще всего самовары исторически связаны с городами, где расположены эти композиции. Так, город Тула знаменит не только своими оружейниками и звонкими гармониками, но и поговоркой о том, что в Тулу со своим самоваром ехать не стоит.

Прототипом таких сооружений можно считать павильон чае-торгового товарищества «Караван», ставший одной из главных достопримечательностей торгово-промышленной выставки, проведённой в Одессе летом далёкого 1910 года. Он был выполнен

в виде самовара высотой с четырёхэтажный дом, в верхней части которого была устроена смотровая площадка с рестораном.

Есть подобные композиции в городах России, Финляндии, Турции и не только. В Азербайджане они установлены в Ленкорани — месте, где десятилетиями выращивали и продолжают выращивать азербайджанский чай, и в Хачмазе, что находится у начала Шолларского водопровода, по которому в Баку поступает «сладкая» вода.

Композиции в Азербайджане и Турции примечательны к тому же тем, что на них помимо самовара присутствует ещё один символ национальных традиций чаепития — армуд, стакан для чая грушевидной формы. Эти страны даже подали совместную заявку на включение в список ЮНЕСКО объекта нематериального культурного наследия под названием «Культура чая: происхождение, гостеприимство и символ социального взаимодействия».



*Самовар и армуд. Ван, Турция*



**Вокруг  
чаепития**





Культура чаепития — явление многогранное, и было бы непростительно проигнорировать его музыкальное сопровождение, а также некоторые другие особенности процесса.

Граммофон с трубой, а позже патефон, пение под вездесущую гармонь, деревенскую балалайку или городскую гитару гармонично вписывались в чаепитие. В публичных местах уже можно



*Гармонь и баранки на скульптурной группе в Туле, куда со своим самоваром не ездят*



С.М. Прокудин-Горский.  
«Группа крестьян за  
столом». Как же можно в  
праздник и без балалайки?



Б.М. Кустодиев. «Московский трактир»



*Муницирование за чаем. Ансамбль русских народных инструментов*

было встретить трактирную музыкальную машину, тапёра, а также целые любительские и даже профессиональные коллективы. На Кавказе, если не в Баку, то в Тифлисе уж точно, в месте чаепития мог появиться шарманщик.

В московском трактире извозчики-лихачи в синих армяках с цветными кушаками прихлёбывают чай с блюдечек. За арочным сводом — заставленное расписными чайниками помещение с закусками на стойке и зорким хозяином трактира у граммофона.

Питьё чая вполне органично сочеталось с «культурной программой», заключающейся главным образом в исполнении под гитару непритязательных песен а-ля «У самовара я и моя Маша». Существует даже гипотеза, что именно это явление легло в основу русского городского романса, а позже бардовской песни, и что в них зачастую прослеживается «еврейское влияние».

В это нетрудно поверить с учётом того обстоятельства, что автором музыки и русского текста основополагающего произведения была Фаина Квятковская, она же Фанни Гордон, урождённая Фейга Йоффе, автором первого (польского) текста — Анджей



*Музицирование за чаем. Азербайджанский ансамбль народных инструментов. Эти персонажи стали частью вышеупомянутой скульптурной группы в Ленкорани*

Власт, он же Густав Баумриттер, а самым известным исполнителем — Леонид Утёсов, он же Лазарь Вайсбейн.

Колориту музыкального сопровождения придавалось особое значение. Это касалось репертуара, набора музыкальных инструментов, манеры поведения и внешнего вида музыкантов. Но влияние мировых тенденций повсеместно ощущается всё заметнее.

Сегодня на еврейском дне рождения не только в Баку, но и в Москве, и в Бруклине, скорее всего, заздравной будет «Happy Birthday to You», самая известная песня на английском языке по мнению Книги рекордов Гиннеса, а вместо «У самовара я и моя Маша», вероятно, будет звучать «Чай вдвоём» («Tea for Two»), которая считается одной из самых запоминающихся песен в мире.

А как найти ответ на извечный вопрос: из какой посуды лучше пить чай — из фарфора или из стекла, из чашки или из стакана, а может, из блюдца? Вот пышущая здоровьем, дородная кустодиевская красавица-купчиха пьёт чай из блюдца, которое она держит в пухлой ручке с кокетливо отставленным мизинцем, а чашка стоит перед ней на столе. Правда, с течением времени

обычай пить чай из блюдца стал считаться дурным тоном, и он почти исчез. Снова есть повод обратиться к «Евгению Онегину», энциклопедии русской жизни, как назвал этот роман в стихах знаменитый критик В.Г. Белинский:

«Но чай несут; девицы чинно  
Едва за блюдечки взялись,  
Вдруг из-за двери в зале длинной  
Фагот и флейта раздались».

Пожалуйста! И чайная посуда, и музыкальное сопровождение в одном флаконе.

Это в Азербайджане любое застолье традиционно сопровождается чаепитием со сложившимися правилами, тогда как для многих других народов характерно выделять в отдельную категорию «чаепитие по особым случаям». В России в торжественных случаях чаепитие скорее не самостоятельное действие, а составная часть праздничного застолья, званого обеда или ужина, в первой части которого подают еду, а во второй — чай и сладости.



Б.М. Кустодиев. «Купчиха за чаем»

Во многих семьях до сих пор имеется «парадный» сервиз, который включает в себя полноценный набор чайной посуды. В Советском Союзе сервиз «Мадонна» из ГДР был предметом гордости и красовался на самом видном месте в доме.

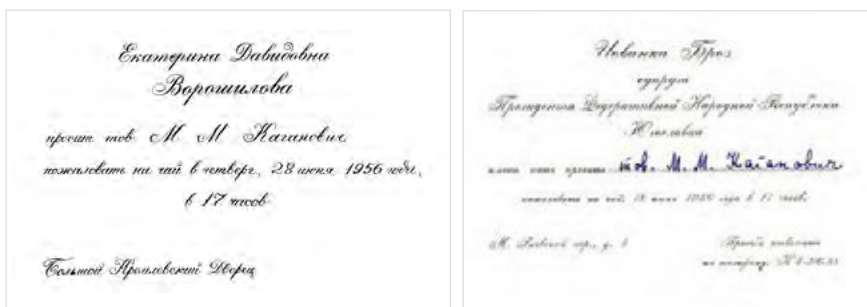
На официальных приёмах чай тоже пили, но «Мадонна» для них не подходила, фасон и роспись посуды были недостаточно выдержанными. Огромный сервиз, украшенный гербом СССР, именуемый то «Кремлёвский», то «Посольский», когда-то действительно предназначался для сервировки приёмов соответствующего уровня. Некоторое количество их в начале и середине 1990-х годов за ненадобностью реализовывалось через антикварные магазины Москвы.

На коллекционном рынке предлагаются приглашения на различные приёмы, в том числе самых высоких рангов. А вот офи-



*Фрагменты сервиза «Мадонна» и сервиза для официальных приёмов с гербом СССР*

циальные приглашения «на чашку чая» встречаются крайне редко. Обычно подобные чаепития предназначались для жён самых высокопоставленных персон, таких как Мария Марковна Каганович, супруга Л.М. Кагановича, бывшего с конца 1920-х до 1957 года одним из высших руководителей СССР.



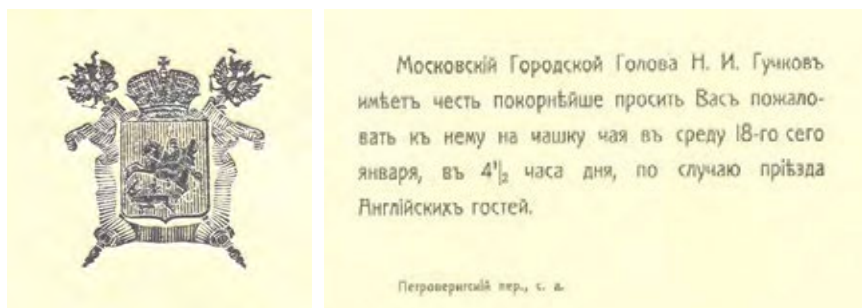
Образцы официальных приглашений «на чай»



Первые леди Жаклин Кеннеди и Нина Петровна Хрущёва пьют чай

Эта знаменитая сцена чаепития была запечатлена в 1959 году во время первого визита в США руководителя СССР Никиты Сергеевича Хрущёва, куда его сопровождала супруга.

Хотя возможны и иные обстоятельства. Так, московский городской голова Николай Иванович Гучков, имевший тесные,



Фрагменты пригласительного билета «на чашку чая»

в том числе и семейные связи с крупнейшими чаеоторговцами России, вполне ожидаемо приглашал на чашку чая по случаю приезда гостей из Англии — страны, известной своими чайными традициями, а кто-то на серебряную свадьбу.



Приглашение «на чашку чая» по случаю серебряной свадьбы

«Чашка чая» — это лишь фигура речи. Разнообразие чашек, кружек, пиал и прочих фарфоровых приборов для чая и других напитков безгранично. На их ассортимент влияют национальные традиции и индивидуальные привычки, политические и экономические условия, мода и уровень развития техники, словом, о фарфоре можно рассуждать бесконечно.



Фрагмент каталога Товарищества производства фарфоровых и фаянсовых изделий М.С. Кузнецова. Звёздочкой отмечена чашка максимального объёма



Действительно, довольно и одной, если осилите

В начале прошлого столетия в Москве, не только первопрестольной, но и чайной столице России, были популярны чайные чашки из серии, в шутку называвшейся «Московские водохлёбы». На литровой было написано: «Пей другую», а вместимость самой крупной чашки с надписью «Довольно и одной», отмеченной на иллюстрации звёздочкой, доходила до двух литров.

Чаеторговые фирмы дарили при покупке чая рекламные чашки, стаканы, чайники, их же использовали как упаковку для чая. Особенно широко этот приём использовался товариществом «Караван».

Существовало мнение, что дамам полагается пить чай из фарфоровых чашек, а господам — из стеклянных стаканов. Думаю, сегодня это вызвало бы резкий протест со стороны поборников гендерного равенства.



*Рекламная чайная пара товарищества «Караван»*



*Рекламный стакан товарищества «Василий Перлов и К°»*

Ассортимент стеклянных стаканов, тонких и гранёных, разного фасона и размера, с узорами и без оных, исчисляется сотнями. Каждый в состоянии выбрать себе по вкусу. В этом легко убедиться, взяв в руки каталог Мальцовских заводов, где стаканам отведено полдюжины страниц.

Классический советский прессованный гранёный стакан «с ободком», авторство формы которого народная молва приписывает известному скульптору Вере Игнатьевне Мухиной, изваявшей «Рабочего и колхозницу», — остаётся в России самым распространённым видом посуды.



Фрагмент каталога Мальцовских заводов

Но есть такие страны, где вопрос о том, из какого сосуда лучше всего пить чай, просто не возникает. В Азербайджане, Турции и Иране всем известно: лучше всего подходит для чая армуд, небольшой стакан, объемом обычно не более 100 мл.

Армуд отличается от других сосудов для чаепития «приталенной» грушевидной формой. Горлышко и нижняя часть у него



*Гранёный стакан в массовом подстаканнике Российских железных дорог и без такового*

расширены, а по центру имеется заметное сужение. Армуд удобно держать в руке, кроме того, в такой емкости поддерживается оптимальная температура напитка. В нижней части он остается горячим, а в верхней достаточно быстро остывает. А кому горячо — подстаканники для армудов имеются, а ещё промышленность стала выпускать армуды с ручками.

Такие стаканы с небольшими различиями в отделке с конца XIX века выпускали и в России, в том числе на Мальцовских заводах, под названием «стакан с перехватом». Цена их колебалась в пределах 5–16 копеек. Мальцовские заводы выпускали высоко-



*Подстаканник для армуда и армуд со стеклянной ручкой*

качественный товар, продукция других предприятий была более демократичной.

Армуды широко представлены в творчестве художника Оскара Шмерлинга, и пьют из них чай характерные азербайджанцы, турки или персы с крашеными бородами, в обуви с загнутыми вверх носами, похожие на персонажей из «Тысячи и одной ночи». А кутящие под звуки шарманки грузины пьют из армудов вино.

| № рисунка.                     | Фабричная<br>марка. | Выдается<br>за бутылка        | НАЗВАНИЯ.                                                 | Цена<br>за 1 шт. |                                |
|--------------------------------|---------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------|
|                                |                     |                               |                                                           | Р.               | К.                             |
| Богемскіе съ перехва-<br>томъ: |                     |                               |                                                           |                  |                                |
| 49                             | 2                   | 1 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | Гладкій, матовое дно . . . .                              | —                | 08                             |
| "                              | 3 <sup>в</sup>      | 2 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | " " " " . . . .                                           | —                | 06                             |
| "                              | 4                   | 3 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | " " " " . . . .                                           | —                | 06                             |
| "                              | 5                   | 4 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | " " " " . . . .                                           | —                | 05                             |
| "                              | 6                   | 5 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | " " " " . . . .                                           | —                | 05                             |
| "                              | 7                   | 6 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | " " " " . . . .                                           | —                | 05                             |
| "                              | 8                   | 8                             | " " " " . . . .                                           | —                | 05                             |
| 50                             | 2                   | 1 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | Грань чешуйкой № 3, мато-<br>вое дно, безъ фацета . . . . | —                | 14 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> |
| "                              | 3 <sup>в</sup>      | 2 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | " " " " . . . .                                           | —                | 10                             |
| "                              | 4                   | 3 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | " " " " . . . .                                           | —                | 09                             |
| "                              | 5                   | 4 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | " " " " . . . .                                           | —                | 08                             |
| "                              | 6                   | 5 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | " " " " . . . .                                           | —                | 07                             |
| "                              | 7                   | 6 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | " " " " . . . .                                           | —                | 07                             |
| "                              | 8                   | 8                             | " " " " . . . .                                           | —                | 07                             |
| "                              | 2                   | 1 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | Тоже, съ фацетомъ . . . .                                 | —                | 16                             |
| "                              | 3                   | 2 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | " " " " . . . .                                           | —                | 12                             |
| "                              | 4                   | 3 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | " " " " . . . .                                           | —                | 10                             |
| "                              | 5                   | 4 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | " " " " . . . .                                           | —                | 09 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> |
| "                              | 6                   | 5 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | " " " " . . . .                                           | —                | 09                             |



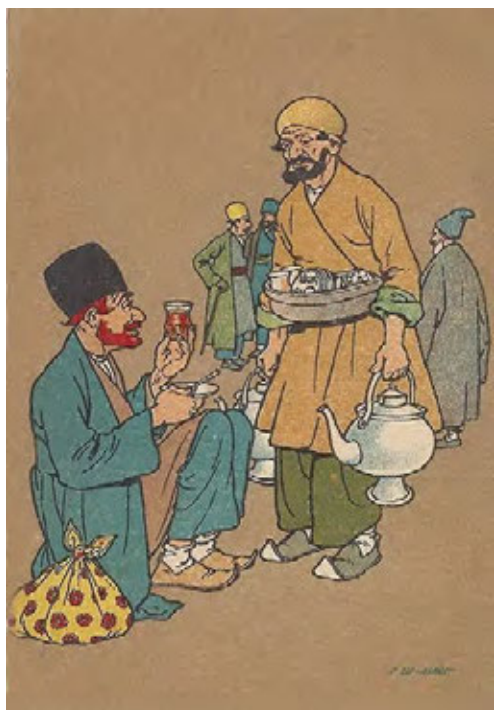
№ 49



№ 50

Фрагменты каталога Мальцовских заводов

Вся жизнь российского художника предположительно немецкого происхождения Оскара Ивановича Шмерлинга (1863–1938), уроженца Грузии, была связана с Тифлисом. С момента основания Тифлисской академии художеств он был её профессором. Более всего Оскар Шмерлинг запомнился зарисовками из жизни старого Тифлиса, которые неоднократно выпускались в виде открыток. Отметим, что он очень тесно сотрудничал с популярным азербайджанским журналом



О.И. Шмерлинг.  
«Уходящий Тифлис.  
Чайчи»



О.И. Шмерлинг. «Пикник»

«Молла Насреддин», выходявшим в Тифлисе в 1906–1914 годах. Старый Тифлис (как и старый Баку) был городом многонациональным и многоконфессиональным, и Шмерлинг особенности местных традиций чаепития знал во всех подробностях.

**Потому что  
без воды**





Ни чаи высших сортов, ни секретные добавки, никакие самовары и армуды не дадут возможности насладиться достойным напитком, если при приготовлении его использовалась вода несоответствующего качества.

Водоснабжение повсеместно было головной болью городских властей, водовозы и водоносы не могли спасти положения. Баку, ставший на рубеже XIX-XX веков одним из самых бурно развивающихся городов Российской империи, испытывал острый дефицит пресной воды, привозную питьевую воду продавали в розлив прямо на улицах.

Предпринимались попытки использовать опреснённую морскую воду, и 6 августа 1893 года начал работать опреснитель мощностью 30 тысяч вёдер в сутки. Город платил 0,5 копейки за ведро воды для населения и 0,625 копейки — за ведро воды для промышленных нужд. Вскоре выяснилось, что производительность опреснителя недостаточна, а качество воды неудовлетворительное.

Люди старшего поколения ещё помнят, как Леонид Утёсов пел старинную моряцкую песню «Раскинулось море широко» про смерть кочегара, где были слова: «Окончив кидать, он напился воды, воды опреснённой, нечистой». Действительно, до недавнего времени репутация у опреснённой воды была неважная, и её использовали в основном лишь для технических целей. Городская управа Баку впоследствии опреснённую воду стала



С.И. Грибков. «Водовоз».

отпускать некоторым потребителям бесплатно, но всё равно по талонам.

В сентябре 1879 года на заседании Бакинской городской думы гласный Гаджи Зейналабдин Тагиев инициировал вопрос о финансировании изысканий источников питьевой воды и составлении проекта городского водопровода, и через полгода дума создала комиссию по поискам подпочвенных вод в окрестностях Баку.

Подходящих источников пресной воды, пригодной для питья, в ближайших окрестностях Баку не оказалось. Лишь к концу 1899 года английскому инженеру Вильяму Линдлею удаётся найти обильные источники воды прекрасного качества примерно в 180 километрах от Баку, у селения Шоллар неподалеку от Хачмаза.

В 1901 году городской думой было выделено 35 тысяч рублей, из которых 25 тысяч лично внёс гласный думы Алимарданбек Топчибашев. В 1902 году дума ассигновала на строительство



*Баку. Станция опреснения морской воды в районе дока*

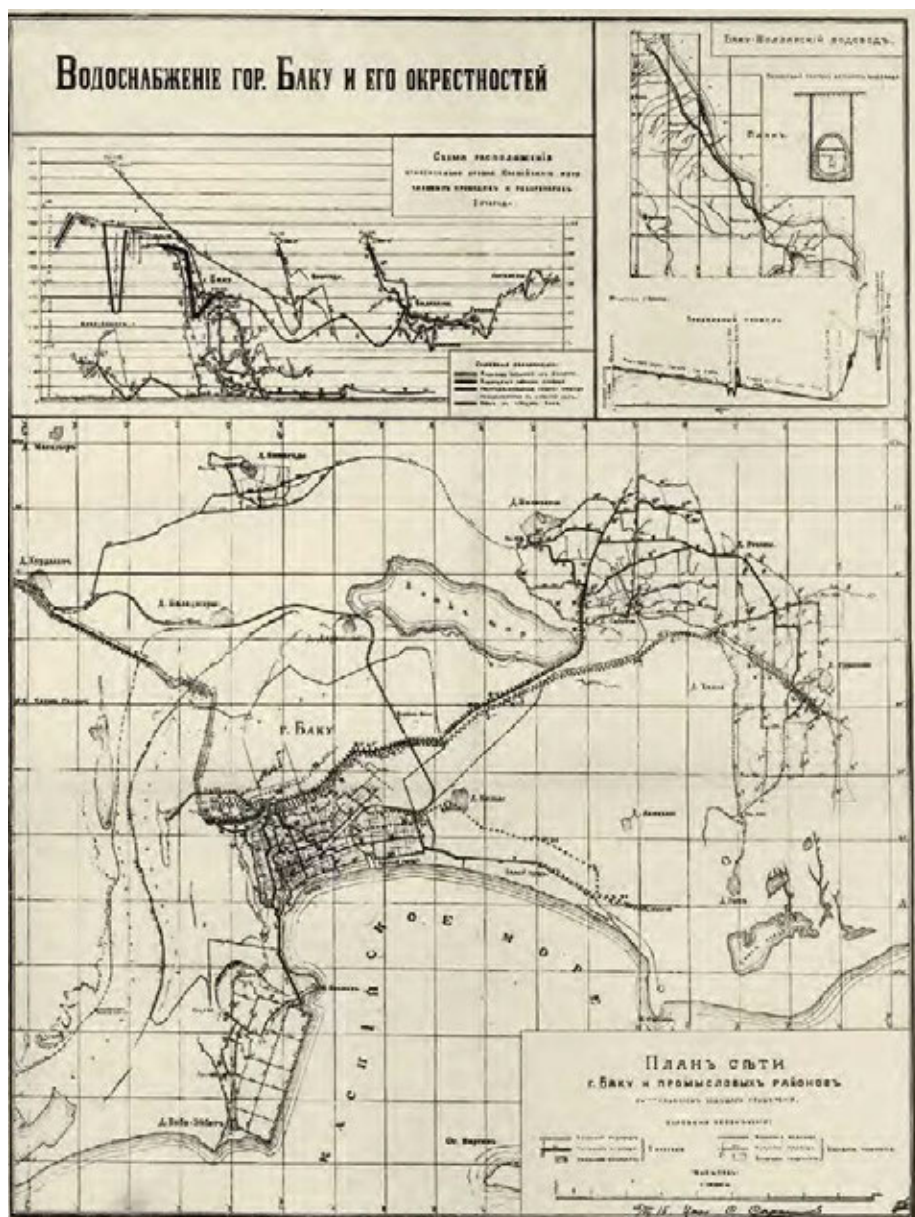


*Квитанция на воду Бакинской городской управы*

водопровода ещё 182 тысячи рублей. В следующем году была получена смета строительства водопровода, и стало очевидно, что городской бюджет не в состоянии изыскать необходимые средства, и даже самые щедрые частные пожертвования делу не помогут. Государство же крайне неохотно занималось выдачей ссуд.

Выход был найден в выпуске муниципального облигационного займа. Средства от таких займов в России в основном расходовались на объекты городской инфраструктуры: устройство трамвайного сообщения, строительство дорог, больниц, школ и т.п.





План водопроводной сети города Баку и промышленных районов



*Продажа питьевой воды на улице в Баку*



*Водоразборная колонка в Баку*



*Талон на воду города Баку*

По состоянию на 1913 год до 30% этих средств предназначалось для устройства водопроводов. Выпуск облигаций разрешался лишь крупным и перспективным городам, добиться его было совсем непросто. Высочайше утверждённым положением Совета министров основная сумма займа города Баку 1910 года на огромный по тем временам капитал почти 27 миллионов рублей предназначалась для покрытия расходов по постройке водопровода в самом городе Баку и в прилегающем промышленном районе.

К концу 1916 года строительство водопровода было в основном завершено, и 21 января 1917 года в Баку появилась шолларская вода. Расчётная суточная подача составляла 3 миллиона вёдер. Водоснабжение Баку удалось относительно нормализовать только к концу XX века. До этого были постоянные перебои с подачей воды, талоны и другие неудобства. Многие годы бакинцев узнавали по вопросу: «А как у вас с водой?»

Сейчас обсуждается вопрос о строительстве второй очереди Шолларского водопровода и ведётся поиск альтернативных путей решения проблемы обеспечения пресной водой. Достижения Израйла в развитии водного хозяйства весьма благоприятствуют широкому сотрудничеству с Азербайджаном в этой области, о чём свидетельствует совсем недавно заключённый договор между израильской государственной водопроводной компанией «Мекорот» и правительством Азербайджана.

В процессе подбора иллюстраций по истории бакинского водопровода обнаружилась фотография чугунной крышки смотрового люка с надписью ещё по дореволюционной орфографии



*Крышка люка бакинского водопровода*



*Памятник героям Варшавского гетто*

с буквой «і» и твёрдым знаком в конце слова «водопровод», напомнившей крышку другого люка, ставшую самым первым, сооружённым ещё в 1946 году памятником героям восстания в Варшавском гетто.

И возникла простая мысль: как же прекрасно, когда старинная крышка люка — не более чем безмолвный свидетель истории, в данном случае истории городского хозяйства, не вызывающий тяжёлых ассоциаций, будоражащих душу воспоминаниями о тёмных страницах прошлого. Только, увы, прошлое не проходит бесследно, беспокойство остаётся, говорим ли мы об истории, пробуем ли заглянуть в будущее.

Место столь привычному на земле напитку, как чай, найдётся, да что там, уже нашлось и в космосе. Трудно предсказать, каким он будет, но некоторый опыт имеется. В невесомости, где любую жидкость приходится высасывать через трубочку, чай выглядит не совсем обычно.



*Космонавт Михаил Тюрин может сравнить вкус напитка на орбите и на Земле*



*В космосе используют консервированный чай в специальной упаковке*

На этой упаковке «космического» чая красуется маркировка 105-й миссии космического корабля «Дискавери» к МКС по программе «Спейс Шаттл» 2001 года и имена тех, кто пил чай из такой упаковки. А на фотомонтаже слева направо размещены портреты всех десяти членов трёх экипажей миссии: левая группа сверху: Д.Восс, Ю.Усачёв и единственная среди них представительница прекрасного пола С.Хелмс; правая группа сверху: М.Тюрин (\*), Ф.Калбертсон и В.Дежуров; внизу: Ф.Стурков, П.Форрестер, Д.Барри и С.Хоровиц.



*Три экипажа вместе*

Возможно, когда-нибудь за миллионы километров от Земли люди освоят новые планеты и создадут там музеи, где своё место займут высушенные листья чайного дерева и странного вида прибор для кипячения воды.

А «пока Земля ещё вертится, пока ещё ярок свет», как писал Булат Окуджава, пейте чай в своё удовольствие! Тот чай, который нравится вам, из вашей любимой чашки или стакана, с тем, что вам по вкусу, а главное, в компании тех, кто вам по душе!



## Содержание

5

Как появилась эта книга?

13

Напиток, завоевавший мир

41

Дорога чая на Кавказ

55

Глобус с названием Баку

71

Чай Страны Советов

99

Добрые традиции

117

Вокруг чаепития

133

Потому что без воды



## Xülasə

Kitab Azərbaycan çayına, Azərbaycanda inkişaf etmiş çayçılıq ənənələrinə həsr olunub. Azərbaycan və bütövlükdə Qafqaz regionu haqqında müxtəlif məlumatları özündə əks etdirir, burada yaşayan yəhudi icmasının tarixinə xüsusi diqqət yetirir.

Çay, Çində meydana gəlmiş və yalnız cəmiyyət elitesi üçün mövcud olan bir dərman və ekzotik məhsuldan ibarət uzun bir yol keçmişdir. Bir çox ölkələrin xalqları üçün milli içki və sudan sonra dünyada ən çox yayılmış içki halına dönmüşdür.

Kitabda Qafqazda çay sənayesi üçün xammal bazasının yaradılması prosesi izlənilir, çay ticarətinin müxtəlif aspektləri və onun istehlak mədəniyyəti araşdırılır.

Nəşr zəngin illüstrasiyaya malikdir, arxiv, muzey, korporativ və şəxsi kolleksiyaların materiallarından, o cümlədən müəllifin kolleksiyasından geniş istifadə olunur. Qrafik seriya oxuculara çay plantasiyasına baxmağa, köhnə Bakıdan bir parça görməyə, Azərbaycan çay evinin qonaqpərvər atmosferinə qərq olmağa imkan verəcək.

1950-ci ilə qədər buraxılmış çay məhsulları, qablaşdırma və reklamların çoxsaylı nümunələri xüsusi maraq doğurur, onların çoxu əvvəllər heç vaxt nəşr olunmayıb.

Kitab geniş oxucu kütləsi üçün nəzərdə tutulub: tarixçilər, etnoqraflar, çayçılıq, çay sənayesi, marketing və reklam sahələrinin mütəxəssisləri. Bu, Yerli tarixçilərə, kolleksiyaçılara, bir sözlə, sevimli içkisi olan çayın istehlak ənənələri və mədəniyyəti ilə maraqlanan hər kəs üçün faydalı olacaq.



## რეზიუმე

წიგნი ეძღვნება აზერბაიჯანულ ჩაის, აზერბაიჯანში ჩამოყალიბებულ ჩაის სმის ტრადიციებს და შეიცავს მრავალფეროვან ინფორმაციას ბაქოს შესახებ, აზერბაიჯანისა და მთლიანად კავკასიის რეგიონის შესახებ, აქცენტით იქ მცხოვრები ებრაული თემის ისტორიის განსაკუთრებულობაზე.

ჩაიმ, რომელიც გაჩნდა ჩინეთში, გაიარა დიდი გზა წამლიდან და ეგზოტიკური პროდუქტიდან. მხოლოდ ელიტური საზოგადოებისთვის ხელმისაწვდომი პროდუქტი, ბევრი ქვეყნის ხალხისთვის გახდა ეროვნული სასმელი და დღეს ყველაზე გავრცელებული სასმელია მსოფლიოში წყლის შემდეგ.

წიგნი ასახავს კავკასიაში ჩაის მრეწველობისთვის ნედლეულის ბაზის შექმნის პროცესს, განიხილავს ჩაით ვაჭრობის სხვადასხვა ასპექტს და მისი მოხმარების კულტურას.

გამოცემაა უზვად არის ილუსტრირებული, მასში ფართოდ არის გამოიყენებული საარქივო მასალები, მასალები მუზეუმებიდან, კორპორატიული და კერძო კოლექციებიდან, მათ შორის ავტორის კოლექციიდან. გამომსახველობითი რიგი მკითხველს საშუალებას აძლევს ჩაიხედოს ჩაის პლანტაციებში, იხილოს ძველი ბაქო, ჩაიძიროს აზერბაიჯანული ჩაიხანის სტუმართმოყვარე ატმოსფეროში.

განსაკუთრებულ ინტერესს წარმოადგენს 1950 წლამდე გამოშვებული ჩაის პროდუქტების, შეფუთვისა და რეკლამის უამრავი ნიმუში, რომელთა მნიშვნელოვანი ნაწილი აქამდე არსად იყო გამოქვეყნებული.

წიგნი განკუთვნილია მკითხველთა ფართო სპექტრისთვის: ისტორიკოსებისთვის, ეთნოგრაფებისთვის, მეჩაიე სპეციალისტებისთვის, ჩაის მრეწველობის, მარკეტინგისა და რეკლამის დარგის ექსპერტებისთვის. ის გამოადგებათ მხარეთმცოდნეებს, კოლექციონერებს, ერთი სიტყვით, ყველას, ვინც დაინტერესებულია მისი საყვარელი სასმელის — ჩაის მოხმარების ტრადიციებითა და კულტურით.



## Summary

This book is devoted to Azerbaijani tea, Azerbaijani traditions of tea drinking and presents diverse information about Baku, Azerbaijan and the Caucasus itself with an emphasis on the history of the Jewish community living there.

Tea originated in China and has come a long way from being an exotic medicinal product available only to the elite of society to becoming a national drink for the people of many countries and the second most popular drink after water.

This book considers the process of tea production in the raw materials industry and presents different aspects of tea marketing and consumption culture.

This book includes a wide variety of illustrations, archive materials and corporative, private and museum collections including the author's own. The exhibits let the readers experience a tea plantation, see a part of old Baku and enjoy the hospitable atmosphere of Azerbaijani teahouses called chaykhana.

Especially interesting are the numerous samples of tea production, packaging and advertisements released pre 1950 most of which have never been published before.

The book is intended for a wide circle of readers: historians, ethnographers, specialists in tea growing, tea production, marketing and advertising. It will be useful for local historians, collectors, all in all everyone who is interested in the customs and consumption culture of our favorite drink – tea.



## תקציר

הספר עוסק בתה האַזְרִי ובמסורות שתיית התה המקובלות באזרבייג'ן. הוא מכיל מידע מגוון על אזרבייג'ן, על בירתה בָּאקו ועל אזור הקווקז כולו, בדגש על ההיסטוריה של הקהילה היהודית המתגוררת במקום.

התה הופיע בסין ועשה מאז כברת דרך ממעמד של עשב מרפא ומוצר אקזוטי השמור לבני האליטה בלבד ועד להפיכתו למשקה לאומי של מדינות רבות ולמשקה הנפוץ ביותר בעולם אחרי מים.

הספר סוקר את תהליך בניית התשתיות לייצור חומרי הגלם לתעשיית התה בקווקז ובוחן את ההיבטים השונים של המסחר בתה ושל תרבות צריכתו.

המהדורה כוללת איורים ותצלומים רבים, עושה שימוש נרחב בחומרי ארכיון, וכן בפרטים מאוספים מוזאונים, שיתופיים ופרטיים, ביניהם אוספו של המחבר. התמונות בספר מציעות לקוראים הצצה נדירה למטע התה ולבאקו העתיקה, ומאפשרות לחוש את אוירתה המזמינה של הצ'איֶחָנָה – בית התה האזרי.

הקוראים ימצאו עניין מיוחד במוצרי התה הרבים, באריזות של תה ובחומרי פרסום שראו אור לפני שנת 1950, ושרובם לא תועדו עד כה.

הספר מיועד למגוון רחב של קוראים: היסטוריונים, אתנוגרפים, מומחים בתחום גידול התה, אנשי תעשיית התה, עובדי שיווק ופרסום. הוא עשוי לשמש גם חוקרי היסטוריה אזורית ואספנים, ובקיצור – כל אלה שמתעניינים במסורת ובתרבות צריכת התה.

Леонид Лифлянд

Не жалеете заварки!

Знак информационной продукции 16+

Художественное оформление А. Хаят

Редактор И. Аблина

Корректор Я. Терещенкова

Отпечатано в типографии «CityPrint», Кирьят Бялик (Израиль)  
с готового оригинал-макета

Иллюстративный материал заимствован из общедоступных  
ресурсов интернета, не содержащих указаний на авторов этих  
материалов и каких-либо ограничений для их заимствования

ISBN 978-965-7783-10-8

© "אזינו" אזורבייגן יוצאי מרכז

Книги, выпущенные Центром сохранения и развития национальных традиций, самобытности языка, культурного и исторического наследия горских евреев "Sholumi" при содействии Международного благотворительного Фонда СТМЭГИ с 2012 по 2019 год:

2012 год:

**Бэсти Гэлбинур** (*Батсион Абрамова*). Гэлэм

2013 год:

**Бэсти Гэлбинур** (*Батсион Абрамова*). Нэварасдэ симфонијэ

2014 год:

**Михаил Агарунов**. Критика современного состояния  
научной литературы о горских евреях

**Даниил Атнилов**. Избранные произведения

2015 год:

**Јәһәгү Агарунов**. Кирошдэ рузхој хэлг иму  
**Шалум Шалумов**. Горско-еврейские художники  
в культурной жизни Дербента

**Семён Гаврилов**. Маша ищет красоту

2016 год:

**Лев Абрамов**. Сонетные тетради.

**Иосиф Бахшиев**. Тозе рубайгьо / Новые рубай

2017 год:

**Шабтай Агарунов**. Мэрэ вәхд кәрәки

**Шалум Шалумов**. Возвращаясь к истокам...  
или "Шила в мешке не утаишь"

**Иосиф Бахшиев**. Пьесегьо

2018 год:

**Иосиф Бахшиев**. Вольные стихи

**Иосиф Бахшиев**. Ихдилотгьо

**Геннадий Богданов**. Учебник горско-еврейского языка джуури

**Михаил Елизаров**. По обычаям гор, по законам Торы

**Марк Куповецкий**. К исторической демографии этнотерриториальных  
групп горских евреев Азербайджана в XVII-XIX веках

**Ирина Михайлова**. Возвращённые имена

**Шимшун Сафанов**. Искренность

2019 год:

**Валерий Амир** (*Иванченко*). Еврейская Колонка.

**Иосиф Бахшиев**. Звёздное небо.

**Геннадий Богданов**. Учебник языка горских евреев джуури. Часть 1

**Владислав Гаврилов**. Я рисую Тишину

**Семён Гаврилов**. Следы на земле

**Samuil Marşak** (*перевёл Лазарь Лазарев*). Сәшмиşә viniş сәшмиşә

**Ирина Михайлова**. Фольклор горских евреев

**Александр Семендуев**. Звезда моя

**Манахим Хананаев**. По дорогам войны, по следам отца

**Иосиф Бахшиев**. Разум смертных

Книги, подготовленные к изданию  
Центром сохранения и развития национальных традиций,  
самобытности языка, культурного и исторического наследия горских евреев "Sholumi"  
при содействии Международного благотворительного Фонда СТМЭГИ  
и выпущенные Международной Ассоциацией Израиль-Азербайджан «АзИз» с 2020 года:

2020 / ISBN 978-965-92805-0-6

Геннадий Богданов. Учебник языка горских евреев джуури. Часть 2

2020 / ISBN 978-965-92805-1-3

Bəsti Qəlbınur (*Batsion Abramova*). Mənim dünyam

2020 / ISBN 978-965-92805-3-7

Kornej Çukovskij (*перевод Шушанны Абрамовой*). Məgəzlə - şüqəm zərddlə

2020 / ISBN 978-965-92805-4-4

Михаил Гаврилов. Фикиргьо

2020 / ISBN 978-965-92805-5

Семён Гаврилов. О простом и вечном

2020 / ISBN 978-965-92805-7-5

Роза Мардахаева-Данилова. Гьэтлемеле-гуьндеде / Qətləmələ-gyndələ

2020 / ISBN 978-965-92805-8-2

Роза Мардахаева-Данилова. Дорле-мисвочиле

2020 / 978-965-7783-00-9

Роза Мардахаева-Данилова. Эз чешмей хэлгь

2020 / 978-965-7783-01-6

Эльмира Шалумова. Элькина любовь... и другие рассказы

2021 / 978-965-7783-02-3

Мордэхай (*Дмитрий*) Раханаев – Браки заключаются на небесах

2021 / 978-965-7783-03-0

Имроми Исаков. Чувь гереки игиде? / Что нужно джигиту?

2021 / 978-965-7783-04-7

Татьяна Зарбаилова (Гаврилова). Душа на острие карандаша

2021 / 978-965-7783-05-4

Abdulla Şaiq (*перевод Шушанны Абрамовой*). Tiq-tiq хонум

2021 / 978-965-7783-06-1

Асаф Мушаилов. Песнь о Мардахае Овшолуме Сибири

2021 / 978-965-7783-07-8

Роза Мардахаева-Данилова. Духдер эн дуь Ватан

