DOI: https://doi.org/10.37547/supsci-ojhpl-05-06-65 Pages: 580-587

Oriental Journal of History, Politics and Law

ORIENTAL JOURNAL OF HISTORY, POLITICS AND LAW

journal homepage:
https://www.supportscience.uz/index.php/ojhpl

HISTORICAL ANALYSIS OF THE TEA TRADE AND ITS CONSUMPTION IN CENTRAL ASIA DURING THE 18TH AND 19TH CENTURIES

M.B. Mamatova
PhD,
Doctoral Student of Karshi state university
E-mail: maxfuzamamatova@gmail.com
Karshi, Uzbekistan

ABOUT ARTICLE

Key words: tea typology, tea trade, green tea, black tea, sebet tea, fu tea, tsiang-liang tea, jainok tea.

Received: 20.06.25
Accepted: 22.06.25
Published: 24.06.25

Abstract: This article examines the peculiarities of the tea trade and its consumption in Central Asia during the 18th and 19th centuries. The analysis is based on historical sources, archival materials, and travel notes. The region is considered an important transit node within trans-Asian tea trade routes between China and Russia. Special attention is paid to the typology and popularity of six different varieties of tea.

XVIII-XIX ASRLARDA MARKAZIY OSIYODA SAVDO VA CHOY ISTE'MOLINING TARIXIY TAHLILI

M. B. Mamatova
PhD
Qarshi davlat universiteti doktoranti
E-mail: maxfuzamamatova@gmail.com
Qarshi, O'zbekiston

MAQOLA HAQIDA

Kalit so'zlar: choy tipologiyasi, xhoy savdosi, ko'k choy, qora choy, sebet choy, fu choy, siyang-lyan choy, jaynoq choy.

Annotatsiya: Ushbu maqola XVIII–XIX asrlarda Markaziy Osiyoda choy savdosi va choy iste'molining xususiyatlarini o'rganishga bag'ishlangan. Tahlilning asosini tarixiy manbalar, arxiv materiallari va qo'lyozmalar tashkil etadi. Mintaqa Xitoy va Rossiya o'rtasidagi savdo yo'llari doirasida muhim tranzit markazi sifatida o'rganiladi. Choyning olti turdagi navlarining tipologiyasi va mashhurligiga alohida e'tibor qaratilingan.

ИСТОРИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ ТОРГОВЛИ И УПОТРЕБЛЕНИЯ ЧАЯ В ЦЕНТРАЛЬНОЙ АЗИИ В XVIII–XIX ВЕКАХ

М.Б. Маматова
д.ф.и.н. (PhD)
докторант Каршинского ГУ
maxfuzamamatova@gmail.com
Карши, Узбекистан

О СТАТЬЕ

Ключевые слова: типология чая, чайная торговля, зеленый чай, черный чай, себет чай, фу чай, цянг-лян чай, джайнок чай.

Аннотация: Данная статья посвящена исследованию особенностей чайной торговли и потребления чая в Центральной Азии в XVIII–XIX вв. Основу анализа составляют исторические источники, архивные материалы и путевые записки. Регион рассматривается как важный транзитный узел в рамках трансазиатских чайных торговых путей между Китаем и Россией. Особое внимание уделено типологии и популярности шести разных сортов чая.

1. Введение

Чай вошёл в потребительскую и ритуальную практику Центральной Азии в XVIII–XIX веках как результат трансазиатской торговли. Географическое положение региона — между Китаем, Сибирью и Персией — способствовало формированию устойчивых торговых маршрутов, в которых чай занимал важное место наряду с тканями, специями и металлоизделиями [8, с. 45].

Изначально доставка чая Китая в Центральную Азию была сезонной и редкой, и был очень простой способ его транспортировки. Чай укладывали в мешки, как солому, и при перевозке на лошадях и верблюдах он, в период долгой дороги, впитывал аромат всех видов растительности или соленой пустыни. Довольно часто приходил в негодность в пути. Поэтому кокандские торговцы зачастую использовали чайные листья, чтобы смешать их с коровьим молоком и бычьей кровью и отжать их между деревянными досками, превращая в брикетированный чай [11, с. 459-463].

Для торговли привозились разные сорта чая в основном из Кульджи, Кашгара, Индии. В письменных источниках и по архивным материалам можно определить какие чайные сорта пили в Туркестане в XIX-XX вв.

2. Методология исследования.

В раскрытии темы исследования использованы методы системности (при изучении исторических источников и историографии вопроса), объективности (при исследование и проанализирование архивных документов), хронологической (при показание поэтапный

рост чайных сортов), сравнения (при анализе статических данных), а также типологические методы (при проведение подходов, используемых для решения проблем).

3. Результаты и обсуждение

По данным А.Вамбери, в Бухаре имелась чайная лавка китайца, у которого было до 16 сортов чая. Среди них, например, были представлены следующие:

1) кыркма; 2) ахбар; 3) ак куйрук; 4) кара чай (чёрный чай); 5) сепет чай; 6) шибаглу; 7) горэ шибаглу; 8) шивин; 9) ит келлеси (голова собаки); 10) бёнге; 11) пошун; 12) пу-чай (фу-чай); 13) тунтей; 14) гюльбуй; 15) мишкгёз; 16) лонка [2, с. 158].

Как отмечает А.Вамбери, все это – сорта зеленого чая, так, как только его знали и любили не только в Северном Китае, но и в Центральной Азии [2, с. 158]. Однако А.Вамбери ошибся, так как не все перечисленные здесь сорта являются зелеными.

По данным Чокана Валиханова, который посещал Кашгар в 1858-1859 г. было известно о 6 сортах чая: зеленый, себет, фу, цянг-лян (ат баш), джайнок и байховый [5, с. 463-464]. Как он сообщал, все они употреблялись населением Центральной Азии.

3.1. Первый из них был зеленый чай (кок-чай – узб., кабуд-чай – тадж.), об этом писали И.Л.Яворский, Е.Марков, С.П.Субботин, Ч.Валиханов и др.

По мнению исследователя С.В.Дмитриева, из настоящих чаев местное население употребляло зеленый китайский чай, и он был эталонным и наиболее любимым чаем в Туркестане. «Именно поэтому в газете «Окраина» в 1897 г. появилась заметка следующего содержания, что русские чаеторговцы никогда не подмешивали к китайскому чаю ни цейлонский, ни индийский, на что постоянно обращали внимание и печатали на этикетке каждой пачки своего развеса крупным шрифтом: чай из Китая» [10, с. 281].

По мнению С.В.Дмитриева среди зеленых чаев были сорта альмура (хальмура), люнка (лунгха, лунка, ланка), дехра (дира, наузугур, ак-куйрук), пари, патта, кейпек [10, с. 281].

Ч.Валиханов, находясь в Кашгаре, упоминал о таких зеленых чайных сортах: ак-чай; гура-большой; гура-мелкий; шивы-чай; кирк-мы-швах-дар; простой кырк-мы [5, с. 463-464].

Давая оценку сортам зеленого чая, можно остановиться на сорте «альмура» (персидского хильмури, иногда хальмури) который переводится из персидского как «нежный, мягкий» [11, с. 286]. Как отмечает С.В.Дмитреев: «это был первый собранный зеленый чай с индийских плантаций южных склонов Гималаев (на северо-запад от Калькутты), но, по мнению русских экспертов (именно фирмы Поповых) чай был китайским. Этот чай особенно характеризовался крупным листом с завитками. Альмура-

шиби (или просто шиби) – более мелкий сорт альмура. Был известен также как зира и лятифа» [10, с. 286].

Название сорта «Люнка», по некоторым сведениям происходит от тюркского слова «лука» «вкусная часть, вкусный кусок». Это были зеленые чаи, всегда высшего сорта. По данным А.Вамбери, этот вид чая являлся наиболее благородным и для одной чашки, равной двум, достаточно одного – единственного листочка, которые у хорошего чая должны быть нежными и мягкими [2, с. 158-159]. Однако в Туркестане эти чаи признавались индийскими, однако, русские эксперты выяснили, что пешаварские купцы получали их от бомбейских комиссионеров, а те в свою очередь привозили их из Шанхая, с плантаций западного Китая. Драгоценный груз привозился в обыкновенных китайских ящиках, по весу равному 67 русских фунтов. Затем для отправки гужевым путем, так как до открытия Батумского транзита других путей не было, комиссионеры переделывали этот чай в 6 пудов и везли на вьючных мулах [10, с. 281].

По мнениям С.В.Димитриева: «кумыш-люнка – «серебряный люнка» – представлял собой разновидность люнка, потребляемую только самой зажиточной частью населения. Большая часть люнка употреблялась в Бухарском ханстве, меньшая вывозилась в Российский Туркестан, главным образом в Самаркандскую область. Низшие сорта люнка охотнее всего покупались в Хиве» [10, с. 281].

Пари-чай – общее название низкосортного зеленого чая. Когда его пили без сахара, он назывался тальх, а с сахаром его называли чай-ширин [3, с. 39].

Навзугур (навзуур, навджуре) – «новосортный», по данным С.В.Димитриева: «наиболее распространенный сорт низкого качества, второй сбор с кустов с индийских плантаций южных склонов Гималаев. русские эксперты считали его китайским чаем. В горной Бухаре его называли дира, в других местах – дехра, ак-куйрук [10, с. 285]. Как и альмура, он характеризовался крупным листом, свернутым крупными завитками.

Как отметил А.Вамбери, чай ак куйрук был редким товаром в Центральней Азии и Китае, в основном употреблялся в России, Персии и Европе [2, с. 158-159]. Однако по данным архивных источников, этот чай привозился из Кульджи и имел розничную цену в пределах от 1 руб. до 1 руб. 40 коп. [1] В 1893 г. дира (зира) чай привозился в Ферганскую долину из Бухары и этот чай стоил от 80 коп. до 1 руб. [1]

Цена на сорт «Ак-чая» доходила до 90 лянов серебра за ящик в Кашгаре [5, с. 463]. По имеющимся архивным материалам в 1893 г. Фергане пили сорт ак-чай, который имел цену 1 руб.20 коп.-1 руб. 50 коп.[1]

Гура чай был представлен в двух сортах: гура-большой и гура-мелкий. Гура-большой имел большие закругленные листы и в Кашгаре стоил 80 лянов за ящик. Гура-

мелкий был не намного дешевле и имел цену от 75 до 80 лянов за ящик в Кашгаре [10, с. 463]. В 1893 г. в Фергане пили гура-чай, по стоимости 1 руб. 20 коп. – 1 руб. 30 коп. [1]

Шивы-чай продавался в Кашгаре по оптовой цене от 55 до 60 ланов за ящик [10, с. 463-464]. Этот чай пили в Фергане в конце XIX в., в розницу он стоил 90 коп. – 1 руб. 20 коп. [1] Когда А.Вамбери был в Бухаре, он лично попробовал шивин – один из сортов зеленого чая [2, с. 153], шивы-чай и шивин один сорт зеленого чая, но только разных диалектиках языка.

Сорт «Кирк-ма» («обрезенный») делили на кирк-мы-швах-дар и простой кырк-мы в Кашгаре. Кирк-мы-швах-дар стоил от 45 до 47 лянов за ящик. А простой же кырк-ма продавался по цене от 38 до 40 лянов за ящик [5, с. 464].

Также кроме этих выше перечисленных сортов зеленого чая в 1893 г. в городе Фергане пили ойзынч-ак курук-чай (ценою 1 руб. – 1 руб. 20 коп.) [1]. Интересно то, что ак-чай, гура-чай, шиви-чай и ойзынч-ак курук-чай привозились в Фергану из Бухары.

По мнению русских исследователей сорт «патта» (с перс. «фатта» – «победоносный») был самой низшей категории из всех китайских зеленых чаев, который подразделялся на 2 вида: патта-кабуд и патта-зарча, отличаясь, в основном по стоимости [10, с. 285].

Все низшие сорта зеленого чая, а также мелкие отрезки всех этих сортов чая, носили общее название кейпек (кемпак). Следует отметить, что низкая стоимость чая позволяла регулярно использовать его в чайхане, который был также удобен для заваривания [10, с. 285].

В Кашгаре ящик зеленого чая содержал в себе вес от 105 до 108 гинов [10, с. 463]. Кроме как в ящиках зеленый чай продавали в небольшом количестве в оловянных банках, весом около 2,5 русских футов и гинами 1,5 фунта в обертке красной бумаги. Отпускная цена на банку в 2,5 фунтов стоила три золотых.

Имелся еще один низший сорт зеленого чая, известный в азиатской торговле под названием ресми. Этот чай был подкрашен зеленою краской и стоил от 25 до 30 лянов серебра. В конце 1850-х годы в Кашгаре его не было в продаже [5, с. 464].

3.2. Второй из сортов был себет-чай (сепет чай), который отправлялся из Кашгара для населения Центральной Азии (по данным Ч.Валиханова). Он был в тростниковых цибиках и стоил 15 русских фунтов. Себет-чай состоял из двух сортов: мишик-куз (кошачий глаз) ценою в 14 цибиков [9] на ямбу [13], и ресми от 17 до 18 цибиков на ямбу [5, с. 464]. Необходимо отметить, что цена на этот чай в 50-х годах XIX в. значительно возросла, так как себет чаи продавались на 17 цибиков (ящиков) на первую ямбу и 24 цибиков на вторую ямбу.

В Центральной Азии сепет чаи продали в форме китайских кирпичей, их пили только утром со сливками и солью, они действовали очень возбуждающе [2, с. 158]. По данным А.Вамберия, сепет чай, скорее всего, был зеленый кирпичный чай, видимо, он ошибался, потому что кирпичные чаи были представлены совершенно другими сортами.

3.3. Третий сорт считался фу-чай (пу-чай), спрессованный в четырехугольных плитках и оклеенный наглухо в бумажный картон. Он весил 7,5 русских фунтов. Одна плитка стоила от 10 до 11 тянга, а на ямбу давали от 60 до 63 штук [5, с. 464]. Именно фу-чай и считался кирпичным чаем.

Как отметил, А.П.Субботин, степное население Центральной Азии предпочитало кирпичный фу-чай [4, с. 517] и специально для жителей Туркестана изготавливали в Китае кирпичи до 7 фунтов весом. Это был кирпичный крупный зеленый чай, называемый «обыкновенный», он изготовлялся из специально приготовленных крупных листьев, часто с тонкими стеблями, неотделенными от листа, иногда с примесью веток [4, с. 67].

Надо отметить, что кирпичный чай играл важную роль в обиходе кочевых племен Центральной Азии, для них он был главным предметом питания, и вместе с тем, служил своего рода монетную единицей, мерою для оценки других товаров, особенно в мелких сделках. И эту роль играл обыкновенный кирпичный чай. При возрастающей конкуренции для китайских чаев на рынках со стороны индийских, цейлонских и других торговцев, китайцы обратили особые внимания на развитие производства кирпичных чаев для расширения своей чайной торговли на рынках Центральной Азии [4, с. 68-69].

3.4. Четвертый сорт чая был цянг-лян-чай, привозимого из Кашгара, известный у жителей Центральной Азии как «атбаш» («конская голова»). Он завозился в длинных цилиндрических цибиках весом в 2 пуда 6 ли 8 фунтов. Цена за один такой цилиндр равнялась 9 лянов серебра, а на ямбу давали 5,5 штук [4, с. 464]. В 1893 г., по данным архивных материалов, ат-калля чай привозился в Ферганскую долину из Кашгара и этот чай стоил от 50 коп. за фунт [1].

По данным исследований А.П.Субботина, этот чай считался полынчатым и имел название «ат-баши» или «ат-калля» (лошадиная голова или морда). Он прессовался из грубого материала в виде небольших круглых полыней, часто утолщенных по середине для более удобного навьючивание на верблюде, так как сорт этот шел преимущественно в Туркестанский край. Длина этих кругляков доходил до 1,5 аршина, а толщина до 4-5 вершков, а вес до пуда и более [4, с. 67-68].

3.5. Пятым сортом был чёрный чай (памил чай, байховый чай). В Центральной Азии чёрный чай любого сорта называли «памил чай». Такое название происходило от названия «фамильного чая», так как на пакетиках с чаем раньше указывали фамилии

производителей [6, с. 290]. Когда местные жители Средней Азии употребляли такой чай, они упрощали его название до «памил чай». Черный чай пили в более северных районах, так «горячий напиток», лучше зашишал от морозов.

Из черных чаев выделяли тилан (келами) и солдати.

Тилан (келами) – черный чай среднего сорта [12, с. 1414-1421].

Солдати «солдатский» – низший сорт черного чая, получивший свое название из-за того, что употреблялся в качестве приятного напитка низшими чинами русской армии [10, с. 285].

В северной части Туркестанского края население в городах и кишлаках употребляло байховый чай, доставленный из Кяхты [4, с. 517]. Его называли байховым, потому что среди русских торговцев это наименование распространялось на все рассыпные чаи, чтобы отличить его от кирпичного чая. По мнению А.П.Субботина, это название дано черным чаем вследствие прибавления к ним белого чая, называемого по китайский «бай», состоящего из самых молодых ростков чайного куста [4, с. 44].

Как отмечал Ч.Валиханов, байховый чай использовался в Кашгарской торговле весьма мало. В 1858-1859 гг. было привезено 80 ящиков (каждый ящик весом 80 фунтов) лянсиновского чая, из числа коих 12 ящиков приобретено было караваном, с которым пришел сам Ч.Валиханов, по 17 лянов серебра для отвоза в Россию. По его данным, черный кирпичный чай обыкновенный в 2,5 фута весом и калмыцкий – большой кирпич 3,5 фунта в Кашгар никогда не привозился и вообще не ввозился в Центральную Азию. По архивным данным также кашгарский черный чай привозили в Фергану из Кашгара, ценою в 1 руб. [1]

«Ирани» – черный чай, доставлявшийся иранскими купцами в Бухару. В Мешхеде и Йезде имелись крупные склады черного чая. Торговля черным чаем в Туркестане и Бухаре в 90-е гг. XIX в. контролировалась иранскими купцами [7, с. 60].

В 90-х гг. XIX в. через Душак в Самарканд из Ирана поступало ежегодно 5 тыс., в Бухару 2-3 тыс. пудов черного чая [7, с. 60]. Черный чай ввозился в Центральную Азию также из Москвы торговыми фирмами «К. и С.Поповы», «Отто Вогау и К0», «Расторгуевы». Фирма Поповых направляла своих представителей в Индию и Мешхед для совершения торговых операции и изучения рынка [7, с. 61].

Кроме этих вышеназванных сортов чая был особый сорт, который считался не черным и не зеленым, однако, пешаварцы считали его зеленым. Этот сорт назывался кагазы – «бумага» [10, с. 283-284], так как его расфасовывали в бумагу. Этот китайский чай был очень плохого качества.

3.6. Шестой сорт чая - джайнок-чай, так как Ч.Валиханов выделяет этот шестой сорт чая, который в Кашгаре продавался для жителей Центральной Азии, так называемый

джайнок-чай. Он упаковывался в цилиндрических цибиках и весил 9 фунтов. Один такой цибик стоил 1 лян [5, с. 464].

4. Заключение

В течение XVIII–XIX веков чай в Центральной Азии эволюционировал от предмета дипломатических даров и экзотического лакомства до повседневного товара и важного культурного элемента. Регион выступал как потребитель и посредник в международной торговле, а также как пространство, где формировались уникальные формы чайной культуры, сохранявшие свое значение вплоть до XX века.

Список использованной литературы:

1. НАУз, ф. И-19, оп. 1. д. 24354. л. 17-19.
2. Вамбери А. Путешествие по Средней Азии. – М.: Изд. А.И.Мамонтова, 1874.
3. Яворский И.Л. Путешествие русского посольства по Афганистану и Бухаре в 1878-1879 гг. – СП.: Тип. дир-ра М.А.Хана, 1882. Т.1.
4. Субботин А.П. Чай и чайная торговля в России и других государствах. – СП.: Изд. А.К.Кузнецова, 1892.
5. Валиханов Ч.Ч. Сочинения. /Под. ред. Н.И.Веселовского. – СП: тип. Главного управления уделов, 1904.
6. Ершов Н. Пища // Таджики Каратегина и Дарваза. – Душанбе, 1976. Вып. 3.
7. Сапарова Д.Ч. Влияние Закаспийской железной дороги на развитие русско-иранских торговых связей (90-е гг. XIX в.). – Ашгабад, 1991.
8. Глущенко И.Н. Торговля на Великом шёлковом пути в XVIII веке. — М.: Восточная литература, 1997.
9. Словарь русского языка: в 4-х т. – М.: Рус. яз.; Полиграфресурсы, 1999. // URL: http://www.kartaslov.ru
10. Дмитриев С.В. Китайский и индийский чай в Средней Азии последней трети XX века (по архивным материалам). //URL:http://www.kunstkamera.ru/lib/rubrikator/01/978-5-88431-142-8/
11. Kuldashev Sh. T. The Chinese tea trade in Central Asia in 18th and 19th centuries. // Academic seminar «One belt, one road and opening Shanxi to the Outside World». Datung, 21-22 June 2019.
12. Mamatova M. Central Asian tea culture along the Tea Road. Electronic Scientific Journal of “International Journal of Innovative Research in Science, Engineering and Technology”// India, Volume 9, Issue 4, April 2020.
13. http://www.numizm.ru