

Живи со вкусом

Хобби бывает разное: кто-то вяжет, кто-то шьёт, кто-то любит готовить, путешествовать, рисовать – в общем, занятием для души может стать всё что угодно, и даже... чай.

Да-да, традиционный напиток для вкусных посиделок тоже является прекрасным источником вдохновения. Ведь изучать историю чая и его традиции не только полезно, но и очень интересно.

Считается, что чай, как напиток, был открыт вторым императором Китая Шеном Нунгом примерно в 2737 году до нашей эры, когда он опустил листочки чайного дерева в чашку с горячей водой. В Европе и России чай стал известен с первой половины XVII века и поначалу считался лекарством, потом уже его начали пить просто для удовольствия.

Сейчас Россия входит в пятёрку самых «чайных» стран мира. Его импортируют из Индии, Шри-Ланки, Китая, Кении и Индонезии. Настоящие ценители заказывают прямо из Китая не только чай, но и любые аксессуары для чайной церемонии. Но чтобы полностью оценить полезные свойства чая, необходимо правильно его заваривать, уверен ценитель напитка Борис Паршиков. Китайская чайная культура захватила его несколько лет назад, и с тех пор знания о новых видах и сортах чая только пополняются.

От «Лунцзина» до пуэра

– Коллекционный чай – это когда у тебя какие-то раритетные сорта, – рассказывает Борис. – У меня же «рабочий набор», для ежедневного употребления. Коллекцией назвать это нельзя – он постоянно заканчивается. Но сортов 15–20 дома есть всегда.

По китайской классификации весь чай делится на семь основных категорий. Они различаются степенью ферментации, то есть окисления, и способами обработки. Это зелёный, жёлтый, белый, улун, красный, пуэр и чёрный чай. Зелёный – просто высушенный лист чайного куста. Белый чай производят из нераспустившихся чайных почек и молодых листьев, прошедших минимальную обработку. Жёлтый чай изготавливается из сырья высшего качества, чайных почек, прошедших процедуру томления. Жёлтые чаи самые редкие и дорогие, некоторые сорта ранее производились исключительно для императорского двора и были запрещены к вывозу из Китая. Улуны делятся на разные сорта, бывают как слабо, так и сильно ферментированные, также они различаются по географическому происхождению: есть тайваньские, гуандунские, северо-фуцзяньские и южно-фуцзяньские. Отдельно можно выделить габа улун, проходящий обработку в бескислородной среде.

– Красный чай в Китае – то, что в нашей культуре называют чёрным, – уточняет Борис. – Для изготовления пуэров чайный лист подвергается дополнительной постферментации. То, что в Китае называют чёрным чаем, в западной культуре имеет название dark tea. Дело в том, что в европейской культуре чай называют по цвету чайного листа, в Китае – по цвету настоя. Настоящий чай производят исключительно из почек и листьев растения камелия китайская. Ни каркаде, ни мате, ни ройбуш к чаю не относятся. Чаеманы, или, как они сами себя называют, чайные люди, очень строго подходят к этому вопросу. Люблю шу пуэры, сильно ферментированные тайваньские или уишаньские улуну. Люблю красные чаи, которые как обычный чёрный. Весной обязательно заказываю себе зелёный свежесобранный сорт «Сиху Лунцзин»: в февралье собрали – в конце марта приехал. Зелёный чай – это, в первую очередь, весенняя свежесть. Правда, он её быстро



Чайные откровения

С этим напитком связано множество мифов и легенд

теряет. Хранится такой чай может около года.

Всё по правилам

Каждый сорт чая нужно по-разному заваривать. Для какого-то вида одна температура, для какого-то – другая. Какой-то сорт лучше раскрывается в глине, какой-то в фарфоре. Один сорт раскрывается за полминуты, для другого достаточно и пяти секунд.

– Самая банальная ошибка – заваривать кипятком зелёный чай, – объяснил собеседник. – При этом он потеряет часть полезных свойств и будет горчить. Зелёный чай заваривают водой, нагретой до 75–80 градусов. Белый чай можно заваривать более горячей водой и подольше настаивать – так он лучше раскрывается. При этом, подчёркивает Борис, подольше – это не значит залить заварку кипятком и оставить в чайнике на полчаса. Правильной заварке нужен чайник с контролем температуры. Хотя мастера чайных церемоний могут определить степень нагрева даже по величине пузырьков закипающей воды.

В чайном увлечении, объяснил Борис, его привлекают ритуалы, вкус и настрой. Чайные люди говорят, что напиток нужно заваривать внимательно, не отвлекаться на посторонние дела. Для этого созданы атрибуты, имеющие вполне утилитарные функции. Так, есть чабань – специальная доска с поддоном или чайный столик, в который можно сливать первый пролив, и он ограничивает пространство, помогая концентрации внимания на чае. Есть чахай – это промежуточный сосуд, куда сливается заваренный чай из чайничка или гайвани прежде, чем разлить его по пиалам. Благодаря тому, что заваренный чай переливают в чахай, а потом уже в пиалы, в напиток не попадают мелкие чаинки, а настой получается равномерно заваренным. Гайвань – чашка с крышкой и чаще всего с блюдцем, которая используется

вместо чайника, очень удобна для дегустации.

В чахэ засыпается чай перед церемонией: рассматриваешь, изучаешь, как пахнет сухой чай. Потом кипятком прогреваешь гайвань или чайник из исинской глины. Сливаешь воду, затем засыпаешь туда заварку. В зависимости от сорта какие-то чаи, как, например, зелёный чай, можно сразу разливать по пиалам – делать проливы. Красный чай, пуэр – первый пролив выливают. Это нужно и для раскрытия чая, и для промывания от сора и пыли. Потом можно изучить, как пахнет влажная, уже прогретая заварка. И только после этого чай снова заливают на определённое количество времени, в зависимости от сорта, водой нужной температуры, переливают в чахай и разливают по пиалам. Хорошие зелёные чаи и улуну заваривают несколько раз.

– Заваривание делится на два типа: гунфу ча и пинча, – уточняет Борис. – Пинча – это пробование чая, упрощенная церемония, где у тебя может быть одна пиала. С гунфу ча всё намного сложнее – там два типа пиал, одна для запаха, другая для вкуса. Есть шпиги, которые изначально использовались для передачи гостям пиал, я помогаю себе при насыпании заварки. Кисточка нужна для ухода за исинскими чайниками. Считается, что чайник «нарабатывается» – чем он старше, тем ценнее. Кисточкой ускоряешь процесс наработки, потому что происходит постоянная полировка. Пиалы, из которых пьют чай, маленького объёма – от 30 до 80 миллилитров. Есть ситечко, которое помогает избавиться от мелкодисперсных частичек. Для пуэров используются ножи или шило, они бывают разными по формам, по типам. Есть игла для прочистки чайных носиков. Есть чайные фигурки – маленькие глиняные скульптуры, выполненные в традиционных или современных мотивах. Фигурки помогают концентрации.

Чайники для китайской чайной церемонии, как правило, небольшого объёма. Чайный лист, то есть

сухая заварка, засыпается в них наполовину или даже две трети объёма, что по весу составляет от пяти до десяти граммов.

– Современные китайцы утилитарны в этом плане, хоть используют те же исторические «девайсы», – объясняет Борис. – Главное, чтобы соблюдалось основное правило: заварка, то есть чайный лист и настой, должны вовремя друг с другом разделяться. В некоторых случаях перезаваривание на пять–десять секунд абсолютно искажает вкус. Есть такая штука – типот. Стеклоянный чайничек с колбочкой внутри. Он позволяет полностью по правилам заварить китайский чай. Сначала им и пользовался. Но потом перешёл к ритуалам: купил доску, несколько гайванек, чайник из исинской глины. У меня один чайник стоит 5,5 другой 3,5 тысячи рублей, и они считаются дешёвыми. Что такое исинская глина? Это глина, добываемая в районе города Исин. Она имеет пористую структуру и со временем «нарабатывается». В таких чайниках заваривают один сорт или хотя бы одно направление чая. Чайничек, сделанный руками именитого китайского мастера, может стоить и под четверть миллиона рублей.

Польза для тела и души

При правильном заваривании чай нормализует давление, улучшает когнитивные функции, а за счёт кофеина даёт бодрость и прилив сил. К примеру, хороший пуэр с утра работает лучше кофе. Но вот чай габа, прошедший ферментацию без доступа кислорода, наоборот, понижает давление за счёт высокого содержания гамма-аминомасляной кислоты, главного тормозящего нейромедиатора нервной системы. Если обычно чай считается тонизирующим напитком, то габа помогает концентрации и созерцанию, успокаивает и снижает напряжение.

– В день выпиваю литра два–три чая, – говорит Борис Паршиков. – Встаю утром, сразу завариваю себе шу пуэр. Если правильно заваривать, чай приносит только пользу. Чай может оказывать психоактивное действие, но это совершенно не то, что, к примеру, алкогольное опьянение. Если заварить чай, как обычно принято: залить кипятком и оставить на три минуты, давление сразу может подскочить. Обычно первый пролив – это 10–15 секунд, за которые чай успевает отдать только поверхностный вкус. Второй пролив – та же заварка

настаивается 20 секунд, отдавая следующие свойства. Третий пролив 30–40 секунд, и так каждый раз немного увеличиваешь время. С зелёными чаями при проливах ещё увеличиваешь температуру. Если первые проливы 75–80 градусов, то к шестому заливать заварку можно почти кипящей водой. Больше всего проливы держат улуну и пуэры – до 12, а выдержанные улуну, например Лао Ча Ван, и до 20 раз. При этом улуну каждый пролив меняют вкус и запах.

А пьём мы что?

Отвечая на вопрос, попадает ли в Россию качественный китайский чай, Борис отметил: самое ценное сырьё остаётся в Китае, лучший чай не импортируется. В России он может стоить десятки тысяч рублей за 100 граммов. Сырьё чуть похуже качеством отправляется на импорт в чайные компании. Оставшееся идёт в массовый сегмент – это известные и популярные в России сорта листового чая. А вот самая «трюха», чайный мусор, ароматизируется и фасуется по пакетикам.

– Если не пробовал хороший чай, можно пить и пакетированный. Но когда узнаешь, что такое настоящий, как он действует на организм, поймёшь, что всю жизнь пил не чай.

Вокруг чайной церемонии складывается много мифов и легенд, часто тиражируемых в Сети. Как, например, миф о чае сорта «Да хун пао» – «Большой красный халат». – Да хун пао самый популярный уишаньский улун. На самом деле его как такового в природе уже нет, – объяснил Борис Паршиков. – Есть шесть кустов, растущих в Уишане – утёсном заповеднике на севере Китая, с них не собирают чай вообще. Но в провинции Фуцзянь растут и другие похожие кусты. В конце XX века правительство Китая разрешило давать имя Да хун пао любому улуну, выращенному на утесах этого края. Так что сейчас Да хун пао представляет собой купаж различных уишаньских сортов.

Мифом можно считать и дешёвизну чая в пакетиках, и запредельные цены на качественный чай. Вся фишка в том, как считать.

– На одно заваривание в зависимости от типа и сорта чая в среднем нужно от трёх до семи граммов на чайник или гайвань, – поясняет Борис. – Ведь чайники для церемонии маленькие, рассчитаны на 100–200 миллилитров. И если тот же блин пуэра заваривать каждый день – его хватит на 2,5 месяца. Тем более, одна и та же заварка используется несколько раз. А на сколько дней хватит дешёвого чая в пакетиках?

Но при этом стоимость коллекционных сортов просто безгранична. Есть коллекционные чаи за сотни тысяч рублей, их не пьют, а хранят. В Китае люди квартиры и машины меняют на блины пуэра. А вот чай, хранившийся 15–20 лет, можно использовать.

– Из того, что можно купить в России: двадцать тысяч за блин пуэра, который весит 357 граммов, вполне можно, – говорит Паршиков. – Многие чаи при правильном хранении улучшаются. Чем дольше лежит пуэр, тем он лучше становится. Чай, которому 50 лет, вполне может стоить несколько сотен тысяч. Самый дорогой из тех, что был у меня, в пересчёте на 100 граммов стоил три–четыре тысячи рублей.

Хороший чай сам по себе имеет уникальный аромат. Какой-то пахнет хлебной корочкой, есть цветочные, медовые ароматы, земляные, древесные. Есть целый круг вкусовой, вплоть до морепродуктов. При этом тех, кто отличит пуэр за 50 тысяч рублей от пуэра за две–три тысячи, а один сорт улуну от другого, не так уж и много. Тех, кто на такое способен, называют титестеры – чайные сомелье.

Мария Митплина