

ИСТОРИЯ ЧАЯ

В этой статье мы хотим познакомить Вас с самым популярным напитком в мире, после воды, речь пойдет о чае. Чай – обязательный атрибут принятия пищи, хорошего вечера, или посиделок с друзьями. А поскольку в наше время на прилавках такое огромное разнообразие продукции в этой сфере давайте разберемся, как же правильно выбрать качественный чай.

При выборе чая не ориентируйтесь на упаковку и рекламу чая. Также лучше брать заварной чай, поскольку, как утверждают специалисты, чай в пакетиках имеет много не нужных примесей и проходит лишнюю обработку. Намного лучше покупать чай на развес. Так вы увидите, что вы покупаете. Чаинки должны быть хорошо просушенными, и не должны крошиться в руках. Покупая чай, обратите внимание, что чаинки должны быть примерно одного размера, без пыли и посторонних включений.

Лидером по экспорту чая сегодня является Китай. Давайте заглянем в историю и разберемся в классификации чая и обработки чайного листа.

Первая попытка классификации чайного растения была предпринята еще при династии Тан (618-907 года н.э.) поэтом, мудрецом и исследователем чайного растения, легендарным Лу Юем, который изложил ее в своем великом труде - «Чайном каноне». В этом тексте впервые было дано описание способов изготовления чая, районов произрастания, качествам чайного листа, чайного инвентаря и способам приготовления настоя, а также были определены наилучшие свойства воды для варки чая (в те времена чай исключительно варили, а не заваривали). «Ча Цзин» явился трудом всей его жизни, сам же Лу Юй после смерти был канонизирован за вклад в развитие китайской культуры и причислен к «чайным божествам».

Разумеется, со времен Великих Танов география и типология чая значительно расширилась и углубилась, таким образом, став крайне затруднительной для не профессионалов, поэтому наиболее универсальной и распространенной формой классификации чаев, на данный момент, является классификация по степени ферментации и цвету сухого листа, который зависит от технологии обработки чайного листа. Ферментацией, как известно, является процесс окисления органических кислот в свежем листе с помощью определенных ферментов. Этот процесс начинается при выделении клеточного сока, благодаря чему чай приобретает определенные характеристики вкуса и аромата, а чайный лист окрашивается в большей или меньшей степени. Итак, чай можно разделить на 5 больших групп – это зеленый, белый, желтый, улун (бирюзовый), красный и черный чай.

Помимо чая «в чистом виде» существуют и различные сочетания чая с цветами, самое известное из которых – жасминовый чай. Кроме жасмина, для приготовления цветочного чая могут использоваться роза, лотос, пион и т.д. Чай ароматизируется обязательно живыми цветами, а не эссенциями и маслами. (Вот откуда разная цена, на первый взгляд, на один и тот же чай) Чай и цветы жасмина хранят вместе на протяжении не менее ста дней, после чего цветы из чая выбирают. Иногда для ускорения процесса изготовления чайные листья и цветы жасмина в течение суток подвяливают на солнце, однако такая обработка может испортить чайный лист. Некоторые энтузиасты в своей любви к цветочному чаю доходят даже до того, что заваривают только высушенные цветы без добавления чайных листьев, впрочем, этот напиток уже вряд ли можно считать в полном смысле слова чаем.

В следующей статье мы остановимся на каждом виде чая отдельно, рассмотрим его вкусовые и полезные свойства. Выбирайте только качественный чай. И приятного вам чаепития!