

ЧАЙНЫЙ ЛИСТИК

Tea-Dealers Partnership Edition
№4

ИЗДАНИЕ ТОВАРИЩЕСТВА ЧАЕТОРГОВЦЕВ
РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ В СЕТИ ЧАЙНЫХ МАГАЗИНОВ

• УНЦИЯ •



Слышно, как падает роса...
Кто-то живет здесь в гармонии с тишиной.
Виднеется дым... Заваривается чай...

Иноуэ Сиро



ПЬЕМ ЯПОНСКИЕ ЧАИ

В Японии чай известен с конца VI века. Его появление связывают с буддийскими монастырями, на территориях которых были чайные плантации. Монахи использовали чай как средство, которое помогает бодрствовать при медитации.

Широкое употребление чая начинается с XII века, тогда же из Китая завозится традиция употребления порошкового чая, появляются чайные турниры и церемонии.

Сегодня в Японии ежегодно собирают 120 тонн чая, при этом производится здесь только один вид — зеленый. Японские посадки отличаются тем, что растут плотно друг к другу длинными рядами, их верхняя поверхность ровная, что позволяет использовать механические средства при культивации и сборе.

Хотя климат достаточно влажный и теплый, японские чаи относятся к одним из самых северных и требуют особого внимания. Важнейшие чаепроизводящие районы — Сидзуока и Удзи.

Чай собирают три раза в год. Первый и второй сбор (май и июль) идут на приготовление **сенча** и **гиокуро**; лист третьего сбора (август) используется для приготовления **банчи** — специфического сорта чая, употребляемого только внутри страны.

Сенча — самый популярный чай в Японии (более 80 % производимого чая). Особое место среди японских чаев занимают **гиокуро** («жемчужная роса») и **матча** (используется для проведения чайных церемоний). Популярны также **банча**, **ходжича** (прожаренный вариант банчи), **генмайча** и **кокейча**.

Главное отличие японских чаев от, например, китайских, — присутствие во вкусе легких рыбных оттенков. Такая особенность связана с тем, что в качестве удобрения на чайных плантациях используют морепродукты. Именно поэтому японский чай особенно богат йодом, фтором, железом.

Известно, что употребление японских чаев значительно снижает риск онкологических заболеваний.

Японские чаи достаточно мягкие. Заваривают их, как правило, в керамической посуде горячей водой (60-70°C), а не кипятком. И хотя современные японцы всё меньше и меньше прибегают к чайным церемониям, перед употреблением заварку зачастую размалывают в порошок — такой способ считается наиболее верным.



ЧАЙНАЯ ЛАВКА

• УНЦИЯ •
лучший чай в городе

Чай — самый распространенный напиток на земном шаре: он является основным для 2 млрд человек на Земле.



ЧАЙНЫЕ ПОДАРКИ
—
ЛУЧШИЕ
КОРПОРАТИВНЫЕ ПОДАРКИ
тел. 229-2523



ГИОКУРО

«ЖЕМЧУЖНАЯ РОСА»

Знаменитый чай из префектуры Сидзуока. Часто гиокуро называют «чаем для гениев». В средневековой Японии его пили в первую очередь мыслители и поэты, считая, что гиокуро раскрывает творческий потенциал человека. В наше время стало известно, что при его употреблении очищаются сосуды головного мозга, а также вся кровеносная система.

В названии чая можно встретить название плантации, где этот чай выращивался (например, Гиокуро Хики) или имя владельца плантации (Гиокуро Танабэ).

Листья собирают один раз в год, причем обрывают только самые верхушки чайной флешки. За три недели до сбора плантацию накрывают бамбуковыми циновками, темной пленкой или решетками, чтобы защитить от прямого солнечного света. Это приводит к скоплению в чайном листе танина и кофеина, поэтому чай, несмотря на мягкость вкуса, обладает сильным тонизирующим эффектом. Заваривают чай горячей водой (60 °С) в течение 1,5 - 2 минут до трех раз.

СЕНЧА

Самый популярный в Японии чай. Его производят в префектуре Сидзуока из листьев майского и июньского сборов. Этот вид чая легко узнать по форме чайнок: они имеют вид сплюснутых трубочек. После сбора чайные листья выпаривают, разминают и затем высушивают. При заваривании напиток настаивают в течение 1 минуты. Чай имеет бледный зеленый цвет, во вкусе присутствует легкая горчинка.

ГЕНМАЙЧА

Смесь чая сенча или банча с поджаренным рисом. Есть легенда, что изобрели этот чай простолудины в обход законам, запрещавшим употребление чая людям, не принадлежащим к знати. Сегодня чай генмайча называют чаем красоты («завтрак гейши»). Японцы не только выпивают напиток, но и съедают заварку — это считается полезным.



Наша жизнь — росинка.
Пусть лишь капелька росы
Наша жизнь — и все же...

Кобаяси Исса



БАНЧА

Эксклюзивное качество этого сорта Банчи характеризуется ровным травянистым вкусом. Также одним из достоинств нашего чая является регион его происхождения - префектура Сидзуока. В отличие от Сенчи, Банча собирается в конце сезона - осенью и отличается большими листьями и более насыщенным вкусом. Кроме того, Банча содержит больше кальция, чем какой бы то ни было сорт зеленого чая. Идеальный чай для любого времени дня.

КОКЕЙЧА

Это чай сенча, измельченный и спрессованный в виде иголок. Среди прочих японских чаев кокейча выделяется мягким вкусом и тонизирующим действием. При заваривании его настаивают 3 минуты.

Японцы пьют этот чай вечером, чтобы немного взбодриться.



МАТЧА

Способ выращивания такой же, как и у гиокуро, а способ обработки листьев особый: чайные листья выпаривают, сушат целиком, не перетирая, а затем извлекают сучки и стебли. Продукт, полученный таким образом, называют тэнча, а уже из него готовят матча, растирая его каменной ступкой до состояния порошка.

Матча сохраняет большое количество витаминов и пищевых волокон, содержащихся в чайном листе, поэтому он очень полезен для здоровья.

Про этот чай говорят не «наливать», а «взбивать»: матча насыпают в чашку, добавляют горячую воду (50 - 60 °С) и взбивают специальным чайным венчиком до образования пены. Таким образом, Вы пьете чай вместе с чайными листьями, и в этом заключается главное отличие матча от других сортов зеленого чая.

Матча всегда вызывает ассоциации с чайной церемонией и потому кажется сложным в приготовлении, однако это не так. Есть два вида матча — крепкий (густой) и легкий. В домашних условиях обычно готовят легкий матча.

Если спросить себя, какая страна мира является самой загадочной и притягательной, то ответом, скорее всего, будет — Япония. Вряд ли найдется человек, который не мечтал бы посетить эту волшебную страну. Япония отличается, прежде всего, особенной культурой, настолько непохожей на другие, что даже правилам японского этикета приходится обучаться отдельно. Вторая при-

О ЯПОНЦИИ

чина — красота и богатство природы. Только в Японии глубокая древность неразрывно соединена с современ-

ностью. «Империя Солнца» долгое время развивалась обособленно от других стран, опираясь только на азиатскую культуру, в частности на культуру Китая. Лишь в конце XIX века страна позволила западным веяниям проникнуть за завесу своей индивидуальности.

Чайной церемонии присущи две основные черты, развившиеся при покровительстве объединителя Японии Тоетомо Хидзеси и отражающие его собственную жизнь и характер. Завоевание страны, совершенное Хидзеси, представляло собой покорение провинциальной земледельческой силой как старого центрального правительства, так и его искусства. С одной стороны дворцы утопающие в роскоши, а с другой — чайные комнаты, напоминающие своим оформлением простой соломенный сельский дом. Все это разные стороны одной медали. Военачальники и преуспевающие торговцы согласно своему положению демонстрировали величие и достаток, но сердцем желали жить в атмосфере спокойного созерцания. Чайная комната была местом, где правят мир, доверие и дружба, что в те времена как нельзя лучше отвечало желаниям сильных мира сего.



Чайная комната, сооруженная богатым купцом Сэн-но-Рикю, на первый взгляд казалась очень простой и слишком маленькой. Но планировалась она самым тщательным образом, с тонкой разборчивостью, вплоть до самой мельчайшей детали. Комната была оформлена скользящими дверями, покрытыми белоснежной полупрозрачной бумагой. Потолок был отделан бамбуком. Опоры были деревянными, сохранившими свою естественную кору. С целью создать эффект жилища отшельника, при оформлении чайной комнаты все бесполезное убранство и чрезмерные украшения были отброшены. В XV-XVI вв. чайная церемония превратилась в своеобразный ритуально-философский мини-спектакль, в котором каждая деталь, предмет и порядок вещей имели свое особое, неповторимое значение.

Классическая тяною — это строго расписанный ритуал, в котором участвует мастер чая (человек, который заваривает и разливает чай) и остальные участники церемонии.



По существу мастер чая — это жрец, совершающий чайное действие, остальные — приобщающиеся к нему. Сегодня, как и много веков назад, церемония тяною продолжает пользоваться большой популярностью среди японцев.

Во время чаепития произносятся мудрые речи, читаются стихи, рассматриваются произведения искусства. Для каждого случая с особой тщательностью подбираются букеты цветов и специальная посуда для заварки напитка.

Чайная церемония играет важную роль в духовной и общественной жизни японцев уже на протяжении нескольких веков. Чайная и свадебная церемонии совсем не изменились за прошедшие века, так же, как и кимоно, которое и сегодня носят в качестве повседневной одежды некоторые представительницы старшего поколения. Со временем ритуал проведения чайной церемонии канонизировался, заданными стали последовательность действий и поведения. Сегодня — это наиболее самобытное и уникальное искусство.

В наши дни во многих домах людей среднего класса церемониальный чай готовят по сокращенному и очень простому церемониалу «рякуси-ки». Церемонию теперь, как правило, проводят не для гостей, а для собственного удовольствия.



ПОЧЕМУ ЯПОНЦЫ ЖИВУТ ДОЛГО?

В среднем японец в течение одного дня выпивает около полутора литров зеленого чая. Чай подают везде — и дома, и на работе, и на деловых переговорах.

Видов чая превеликое множество. В каждой префектуре существуют свои уникальные сорта. Японцы очень трепетно относятся к процессу выращивания и обработки чайного листа. Тщательный отбор сортов — основа не только приятного, но и полезного чаепития. По содержанию витамина С мало какой продукт может составить чаю серьезную конкуренцию. В Японии очень скептически относятся к обычному чаю, считая пустой тратой времени посидеть за чашечкой «европейского» чая.

Очень полезны чаи, собранные на острове Окинава. Средняя продолжительность жизни населения Окинавы приближается к 90 годам. Это на 7-10 лет больше, чем в остальной Японии.

В результате длительной и кропотливой работы созданы сорта, которые медики с полным основанием рекомендуют пациентам, страдающим различными заболеваниями (например, при повышенном содержании жиров и холестерина в крови). Удивительно, но факт — японцы практически не страдают таким заболеванием, как варикозное расширение вен, что приписывают благотворному воздействию чая. Грамотное питание (японская кухня сама по себе уникальный пример так называемого

«раздельного питания» — основы основ всех диет), прекрасная экология, хорошо очищенная вода (пожалуй, только в Японии можно, не опасаясь за свое здоровье, пить воду из-под крана) плюс японский чай — всё это отвечает на вопрос, вынесенный в заголовок, — «почему японцы живут долго?»



Тихо-тихо ползи,
Улитка, по склону Фудзи
Вверх, до самых высот!

Нобаяси Исса



НАШИ МАГАЗИНЫ



УНЦИЯ

КИЕВ

СЕВАСТОПОЛЬ • АБАКАН • АРХАНГЕЛЬСК • БАРНАУЛ • БЕЛГОРОД • ВЛАДИМИР • ЕКАТЕРИНБУРГ • ИВАНОВО • ИРКУТСК • КАЛИНИНГРАД • КАЗАНЬ • КЕМЕРОВО • КОСТРОМА • КОМСОМОЛЬСК-НА-АМУРЕ • МУРМАНСК • НИЖНИЙ НОВГОРОД • НОВОКУЗНЕЦК • НОВОСИБИРСК • ОМСК • ПЕРМЬ • ПРОКОПЬЕВСК • ПУШКИН • РОСТОВ-НА-ДОНУ • РЫБИНСК • СЯНОГОРСК • СТАВРОПОЛЬ • СУРГУТ • СЫКТЫВКАР • ТВЕРЬ • ТОМСК • ТУЛА • ТЮМЕНЬ • ЧЕБОКСАРЫ • ЧЕЛЯБИНСК • ЧИТА • АЛМАТЫ • АСТАНА • ХЕЛЬСИНКИ

ТОВАРИЩЕСТВО ЧАЕТОРГОВЦЕВ / СЕТЬ МАГАЗИНОВ «УНЦИЯ»

Г. КИЕВ, УЛ. КРАСНОАРМЕЙСКАЯ, Д. 16

ТЕЛ: (044) 229-25-23

WWW.OUNCE.COM.UA

WWW.CHAY.INFO

INFO_OUNCE@UKR.NET

