

Олег Шабельский

Секреты китайского чая

16+

Олег Шабельский

Секреты китайского чая

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=48709488

SelfPub; 2019

Аннотация

Перед вами книга, в которой собрана объемная, иногда уникальная информация о видах зеленого чая. Этот напиток поистине можно назвать божественным или царским. И не только из-за его вкуса и аромата. Это поистине живая вода, с помощью которой китайские целители лечили людей многие сотни лет. И продолжают лечить сейчас. Всего 10 минут чтения, и вы начнете ориентироваться в этом удивительном мире под названием Китайский зеленый чай. Ориентироваться и находить для себя то, что вам по вкусу и что вам поможет укрепить здоровье. Уверен, что многое в этой книге будет для вас открытием.

Содержание

Почему китайский чай?	5
География китайского чая	7
Какой чай выбрать	8
Зеленые чаи	11
Желтые чаи	13
Белые чаи	15
Улунский чай	17
Красные чаи	19
Черный чай	21
Пуэр	22
Заваривание чая	26
Наслаждение чаем	27

СЕКРЕТЫ КИТАЙСКОГО ЧАЯ

ТОП-20 чаев, которые стоит попробовать каждому

Уважаемый читатель, в этой мини-книге мы постарались в максимально сжатой форме познакомить Вас с удивительным миром *китайского чая*. Во время чтения Вы не только откроете для себя множество исторических и технологических секретов, но погрузитесь в увлекательное путешествие вкусов и желаний.

Почему китайский чай?

Если мы посмотрим на мировой рынок чая, то увидим два сегмента. Это рынок **китайских чаев** и рынок **индийских чаев**. Несмотря на то, что оба они называются чаями, них разный портрет покупателя, разная стоимость и разная культура потребления. К рынку индийских чаев относятся чаи, которые произведены в **Индии, Кении, Шри-Ланке** и еще в очень большом перечне чаепроизводящих стран. Для их производства максимально используются машинные технологии. Это не хорошо и не плохо. Это гигантский запрос рынка, который удовлетворяют **индийские чаи**. Здесь все направлено на то, чтобы снизить себестоимость продукта, чтобы чай был доступен максимально широкому кругу покупателей.

В китайских чаях все ровно наоборот. Это всегда ручной сбор, это всегда высокие очень крутые плантации, зачастую выше облаков. В китайских чаях идет постоянная борьба за то, чтобы **максимизировать вкусы и ароматы**. Кроме того, это всегда очень разнообразная производственная особенность. То есть, в китайских чаях огромное разнообразие сортов, групп, разновидностей и т.д. Это такой гигантский пазл: **белые, желтые, красные, зеленые, черные**

чай, улун, пуэры. Китайские чай – это чай, которые отдельно от всего. Они отдельно от еды, от суеты, от внешнего мира, где вкус и аромат совершенны.

География китайского чая

Основной особенностью, которая отличает один чай от другого, является место его произрастания. В зависимости от климатических особенностей чай приобретает определённые свойства, характерные только для данной местности. Поэтому можно весь **китайский чай** классифицировать по провинциям, в которых его производят.

Все **чаи на нашей планете** начались в провинции **Юньнань** примерно 2500 лет назад. Об этом нам известно досконально. Известен также маршрут, по которому распространился чай по планете.

Из провинции **Юньнань(1)** он отправился выше, в провинцию **Сычуань(2)**. Из провинции **Сычуань** он пошел направо по карте, в провинцию **Фуцзянь(7)**. Из **Фуцзянь** он отправился вверх к **Чжэцзяну(9)**. В те места, где сегодня производят огромное количество зеленых чаев. И одновременно спустился вниз, в провинцию **Гуандун(6)**, где производят глубоко нами любимый Фэн Хуан Дань Цу.

Какой чай выбрать

Сегодня Китай предлагает нам **около тысячи** сортов китайских чаев. Никто в точности не может сказать, сколько же их на самом деле, но специалисты сходятся во мнении, что так это и есть вся эта тысяча очень аккуратно и красиво укладывается, как в таблицу Менделеева, в **7 групп китайских чаев** по степени ферментации.

Каждый вид чая имеет собственный вкус и обладает уникальными свойствами, которые могут подходить одним людям и не подходить другим.

Для того, чтобы продвинуться дальше, надо понять слово **“ферментация”**. Объясним на простом примере с яблоком. У нас есть яблоко, мы его откусываем. Что происходит на изломе? Сок, который выделяется, взаимодействует с кислородом и окисляется.

Мы приравниваем этот процесс окисления к процессу ферментации. Через 15 минут яблоко становится бурое по каемке. Если поставить это яблоко на пару часов рядом с клавиатурой и продолжить работать, то оно станет более темного цвета, **степень ферментации** становятся глубже. Если оставить это яблоко на несколько дней на подоконнике, оно станет совсем темное и над ним начнут кружить дрожозилы. Степень ферментации этого яблока будет еще глубже.

С чайным листом происходит то же самое. Когда мы ломаем чайный лист, на сломе выделяется сок. Он начинает взаимодействовать с кислородом, **ферментироваться**. Если мы хорошо помяли чайный лист, он начал сочиться, и мы оставили его на несколько часов, давая ему возможность основательно окислиться, и он станет бурым. То есть, мы увеличиваем **степень ферментации** чайного листа. Таким образом, из одного и того же чайного материала с помощью различных степеней ферментации мы можем уводить вкус и аромат чая в разные вкусовые вектора.

Вот эти семь групп по степени ферментации:

Зеленые чай



Желтые чай





3. Белые чай

4. Улуны

Красные чай



Черные чай



Пуэры



Это и есть совершенно различные вкусы и ароматы. У нас один и тот же чайный материал, разные способы производства и на выходе получаем разные чай.

Рассмотрим их основные отличия.

Зеленые чай

Зеленые чай - это символ Китая!

Зеленого чая производится и потребляется в Китае больше всего. В каждом регионе, где производится зеленый чай имеются свои особые технологии производства, дающие огромное разнообразие вкусов.

Зеленый чай – это чай, у которого ферментация практически равна нулю (то есть листья не становятся темными). Поэтому большинство витаминов, полифенолов и аминокислот хорошо сохраняются в листьях зеленого чая. Многочисленные исследования утверждают, что зеленый чай улучшает мозговую деятельность, укрепляет иммунную систему, а также имеет другие многочисленные преимущества для здоровья.

Зеленый чай, как нельзя лучше, подойдет людям, живущим в неблагоприятной экологической обстановке, а также

тем, кто занят умственным трудом и много работает за компьютером.

Лучшие представители этой группы:

Е Шен Люй Ча (Дикорастущий зеленый чай)

Лунцзин Шифэн (Колодец дракона с львиного пика)

Хуаньшань Мао Фэн, (Ворсистые пики с желтой горы)

Желтые чай



Желтые чай-это изыск

Ежегодно в Китае производится всего несколько тонн **желтых чаев**. Это капля, которая практически мгновенно растворяется в море китайского спроса. У китайского желтого – свои, особые клиенты, которые, как правило, выкупают его по предзаказам прямо с плантаций.

Желтый чай – это изыск. За основу его производства берут зеленый чай, обворачивают в мягкую рыхлую бумагу и слегка сбрызгивают водой. Затем убирают в прохладное темное помещение на 12-15 дней. За это время **чай желтеет**. Аромат желтого чая чарует и околдовывает. Тут осенние ноты, палая листва, орехи, дожди, уют, тепло, мед и спокойствие.

Это **потрясающий вкус**. И это удивительное, рафинированное состояние! Стоимость желтого чая всегда выше, чем

на любые другие сорта. **Это бутиковый чай**, который доступен лишь гурманам.

Вы никогда не сможете вспомнить вкус **желтого чая**. О вкусе этого чая говорят – «вкус призрак», «вкус-мираж». Широкий потребитель его практически не знает.

Лучшие представители Желтого чая:

Мэн Дин Хуан Я (Желтые почки с горы Мэндин)

Цзюньшань Иньчжэнь Ван (Серебряные иглы с острова Цзюньшань)

Белые чай

**Белый чай-это "шампанское"
чайного мира**

Родина **белого чая** – север провинции Фуцзянь.

Технология его производства принципиально отличается от технологии производства любых других китайских чаев. Дело в том, что ее практически нет, как таковой. Концепция белых чаев заключается в том, чтобы сохранить чайный лист (или почку) в первозданном виде. Без манипуляций. Без термообработки. Лист снимают, раскладывают на поддоны и сушат под открытым солнцем в течение трех дней. Через три дня чай готов. Его можно заваривать и пить.

Белый чай очень богат витамином Р, что уменьшает ломкость и проницаемость капилляров, что делает его очень **полезным для женщин**. Употребление этого чая также очень благотворно сказывается на **состоянии кожи**.

Белые чай – это самые деликатные из всех китайских чаев. Их аромат особенно тонок. У них почти прозрачный вкус. Вкус и аромат белого чая будет казаться эфемерным для новичка, гурман же найдет в нем удивительное изящество.

Белые чай – это легкие, прозрачные, и утонченные ароматы. Для того, чтобы проникнуть в них, хорошо уже иметь в багаже определенный вкусовой опыт. Это поможет вам. Неподготовленный обыватель может купить белый чай и испытать неоднозначное ощущение.

Лучшие представители белого чая:

Бай Му Дань (Белый Пион)

Бай Хао Инь Чжень (Серебряные иглы)

Улунский чай

Улунский чай-это аромат и сложность вкуса

Улуны – это большая группа чаёв, а не какой-то конкретный сорт. И в этой группе десятки сортов. **Улуны** – это способ обработки чайного листа. Нечто среднее между зелеными и красными чаями. Промежуточная группа, где степень ферментации чайного листа **больше**, чем в **зеленых** чаях, **но меньше**, чем в **красных**.

Улуны – это всегда восхитительные ароматы. Это цветочность, медовые ноты, орехи, чернослив, весна, молодость и перспектива. **Улуны** – потрясающе жизнеутверждающие чаи.

В мире улунов – есть **светлые и темные**. И это два разнонаправленных вкусовых направления. Светлые улуны – это все то, что зеленого цвета и при заваривании дает золотистый настой. В их аромате контраст, весна и мажорные но-

ты. Темные улуны – темно-коричневые. В них больше осени, листвы, древесные ноты и минор. И те и другие – потрясающие. Сравнить их невозможно. Тут нет лучше или хуже. Они разные. Отличие светлых улунув от темных в том, что при производстве на финальном этапе темные улунув коптят на древесном угле. Отсюда и аромат, и цвет настоя, и ощущение.

Лучшие представители этой группы:

Медовый улун(гора А Ли Шань)

Да Хун Пао Тянь Синь (Большой Красный Халат Небесное Сердце)

Ми Лан Сян Дан Цун Удун (Медово-орхидейный аромат с пика Удун)

Красные чай

**Красные чай-мягкие, нежные
успокаивающие и одновременно
тонизирующие**

В Китае **красным чаем** называют то, что у нас называют **черным**. По популярности он занимает второе место после зеленого чая. Традиционно выращивается в южных провинциях Китая. Красный чай – это изначально зеленый чай, который практически полностью подвергся процессу ферментации (75-90%)

Китайский красный чай высокого качества – это богатая палитра вкусов и ароматов. В них аромат шоколада, орехов, медовые ноты. Это такая нежная, успокаивающая, убаюкивающая история. Самое главное – **красный чай** не должен быть горьким или вяжущим

Лучшие красные чай:

Цзинь Цзюнь Мэй (Золотые брови)

Мэндин Хун Ча (Красный чай из Мэндин)

Чжень Шань Сяо Чжунь или Лапсанг Сушонг

Пить хороший **красный чай** в зимнее время, когда за окном дождь и слякоть – это особое удовольствие

Такой чай согреет, создаст ощущение уюта, поднимет общий тонус.

Черный чай

**Черный китайский-это
бутиковый, редкий чай**

На российском рынке китайского **черного**, или **Хай Ча**, практически нет. Большинство людей черным чаем называют то, что в Китае называется красным. Привычные нам ароматы “черного чая из Индии” – равняются китайским красным. А вот **китайские черные** – это особая группа.

Отличительная особенность китайских черных – их экстравагантность в аромате и кислинка во вкусе. Они подкопченные, пряные, яркие, терпкие и смелые.

Пуэр

**Пуэр-это легендарный китайский чай,
покоривший миллионы сердец**

Пуэры – это целый огромный мир. Пуэрами называют чаи, которые производят в провинции Юньнань. Это место уникальное. Считается, что **Юньнань** – колыбель растительного мира. Здесь были обнаружены древние пуэрные деревья, которым более 2500 лет! Именно отсюда чай начал распространяться по миру.

Для производства **Пуэра** сырье собирают с чайных кустов (1-2 м) либо с чайных деревьев (20-30м). Такие деревья растут очень долго, и чем они старше и выше, тем выше качество чая с них.

Истинный пуэр производится исключительно с прямоствольных юньнанских деревьев. Содержание полезных веществ в их листьях действительно впечатляет!

В пуэрах есть два основных направления:

Светлые пуэры – ШЭН

Темные пуэры – ШУ

Светлые пуэры или **Шэн** (сырой, свежий), Светлые Пуэры изготавливаются по технологии зеленого чая. Лист снимают с плантации, минимально ферментируют(20-30%) и прессуют в блин. Светлые Пуэры яркие, цветочные, сухофруктовые, звенящие и терпкие во вкусе.

Темные пуэры или **Шу** (готовый или черный) – это чай глубокой ферментации. Лист снимают с плантации, затем подвергают очень долгой ферментации(до 100%), которая идет полтора месяца, и лишь затем прессуют в блины. На выходе мы получаем густой бархатистый настой. В его аромате землистость, грибы, осенняя листва, дожди и сырость.

При выборе, вы всегда отличите **светлый Пуэр** от **темного Пуэра** по внешнему виду. **Светлый** – темно зеленый, болотный, желтоватый. **Темный** Пуэр – черный, насыщенный, глубокий.

С цветом настоя Пуэров ровно так же. **Светлые Пуэры** завариваются в золотистый или в виски. **Темные Пуэры** завариваются в густую нефть.

Уже более 2000 лет **Пуэр** высоко цениться во всем мире за свои уникальные и полезные свойства.

Можно выделить такие основные полезные свойства Пуэров:

Помогают в борьбе со старением на клеточном уровне
Профилактика онкологических заболеваний
Защита желудочно-кишечного тракта
Укрепление зубной эмали
Снижают последствия радиации
Снижение уровня холестерина
Повышение иммунитета
Защита сердца и кровеносных сосудов.

Пуэры, которые стоит попробовать :

Шу Пуэр с гор Да Сюэ Шань (2012 год)

Шу Пуэр со старых деревьев из ЛинЦан (2011 год)

Хуймин Цзинь Чжень Гун Я «Золотые почки для подношения из Хуймин» (2016 г)

Шэн Пуэр Ароматные древние деревья из Хуймин (2013 год)

Шэн Пуэр Чангтай «Сокровище» (коллекционный, 2004 год)

Шэн Пуэр из БэнДон (Мэнку, старые деревья «Gu Shu»
500 лет, 2012 год)

Шэн Пуэр Бин Дао МуШу Ча Гушу (из Биндао со старых
материнских деревьев
2016 год)

Пуэр – единственный чай, который дает нам возможность насладиться вкусом древних чайных деревьев. Пуэр хорошего качества стоит пить не только потому, что это принесет несравнимое удовольствие, но и потому, что ***Пуэр – это эликсир здоровья и долголетия.***

Заваривание чая

Заваривание чая-это искусство

Как же правильно заваривать чай, чтобы получить максимальный эффект во вкусе и ощущениях, насладившись сполна этим божественным напитком?

В зависимости от **вида чая** существуют некоторые отличия и в технике заваривания. **Есть общие рекомендации**, но точной техники заваривания **идеальной чашки** чая не существует. Вы должны сами поэкспериментировать с разным количеством чайных листьев и временем настаивания, чтобы получить для себя оптимальный результат. Одной из важнейших составляющих для приготовления чая является **вода**. По мнению большинства чайных мастеров должна использоваться исключительно родниковая или же очищенная бутилированная **вода**. Водопроводная вода не только испортит вкус чая, но и негативно повлияет на ваше здоровье.

Наслаждение чаем

Чай может стать одним из источников коллосального удовольствия

Возьмите **хороший чай**. Успокойте мысли. Подышите пять минут полными легкими **настройтесь на наслаждение**. Медленно-медленно открутите подушечками пальцев крышку баночки таким образом, чтобы услышать фактуру этого алюминиевого шуршания. И погрузитесь в **аромат**. Сделайте щедрый выдох в баночку, чтобы разогреть чай своим дыханием, а затем – щедрый вдох. Пропустите этот аромат сквозь себя. Упадите в него. И насладитесь своими ощущениями. Разглядите чайники с близкого расстояния. Вглядитесь в них. Сконцентрируйте на них все свое внимание. В какой-то момент вам покажется, что вы занимаетесь глупостями. Глупостей не существует, когда речь идет о наслаждении. **Наслаждение** – это ощущение, и тут наши инженерные подходы не работают. Разглядывайте чайники, пока вы не почувствуете, что начинаете кайфовать от этого. Знайте, что в этот момент ангелы начинают улыбаться на небесах.

А после, когда почувствуете, что готовы, заварите чай. И сделайте это с полным вниманием **к своим ощущениям**. Прочувствуйте этот аромат, это ощущение воды и этот вкус. Прочувствуйте каждую его ноту. И **насладитесь** ей...

Искушайте себя в ощущениях! Прислушайтесь, где наслаждение таится внутри вас. А когда услышите – увеличьте его! Подыграйте этому! Поверьте в это! Увеличивайте до тех пор, пока оно не начнет распространяться самостоятельно.

Каждый раз, заваривая чай, **испытывайте наслаждение**. Тренируйте себя в нем. Подыгрывайте ему. И дело тут не в сорте. А в вашем желании испытать эти **ощущения**. Но хотя, конечно, и в сорте тоже.