



Валерій Соболев

Частина 2

Які чаї ми споживаємо?

Уважно переглянувши упаковки чаїв у супермаркеті, ви переконаєтеся, що ми купуємо чорні та зелені чаї. Але є й інші. У світі чай класифікують, в основному, за ступенем окислення чайних листочків. Як ми вже знаємо*, чай набуває того чи іншого кольору в процесі ферментації. Окислення негативно впливає на якість готового чаю. Що менше окислювальних процесів відбувається під час переробки чайного листа, то вища його якість. Китайці вирізняють шість основних різновидів чаю: білий, зелений, жовтий, жасминовий, червоний та чорний.

Білий чай (англ. White Tea, Silver Tips) є різновидом чаю з найменшим ступенем ферментації. Для білого чаю збирають тільки верхні м'які та ароматні бруньки або бруньки з одним найближчим листочком, який ще дуже ніжний та соковитий. Виготовляючи білий чай, листки піддають лише зав'ялюванню та сушінню, що дозволяє найкращим чином зберегти їхні природні



властивості. Білий чай має витончений смак завдяки особливому поєднанню ефірних масел. Після заварювання білий чай має світло-жовтувате або зеленувато-жовте забарвлення, тонкий квітковий чи трав'яний аромат і солодкуватий смак. З усіх видів чаю він містить найбільше корисних речовин та чайного кофеїну. Білий чай – найдорожчий, він дуже популярний у світі. В Україні цей різновид чаю мало відомий, але інтерес до нього зростає. Найзнаменитішим білим чаєм є Бай Хао Інь Чжень, що перекладається як „Срібні голки з білим пухом”.

Дуже корисний **зелений чай**. Його виробництво передбачає висушування і подальше різноманітне скручування листя, яке дозволяє регулювати аромат і смакову насиченість напою. Готовий висушений зелений чай має зелений колір; потемніння заварки до коричневого чи темного забарвлення – ознака неякісного чаю. Зелений чай містить багато кофеїну й дубильних речовин, тому від тривалого заварювання він може гірчити. Найкраще вживати великолисткові чаї, оскільки саме вони містять унікальне поєднання вітамінів, мікроелементів та поживних речовин.



За оцінкою німецьких учених, зелений чай входить у десятку найкорисніших продуктів харчування. Ще стародавні китайці знали про лікувальні властивості чаю, який вони іменували „вогнем життя”, вважаючи, що він зміцнює дух і тіло. Зацікавившись, я купив зелений чай „Хайсон” із соусом. Напій виявився смачним та корисним, оскільки я з'ясував, що таке соус. Це сметанне яблуко, а видова ботанічна назва цієї рослини – Аннона колюча (*Annona muricata*). Вона належить до дводольних квіткових рослин роду Аннона з родини Аннонових. Цей рід поєднує й інші цікаві та незвичні рослини – цукрове яблуко, кремове яблуко, алігаторове яблуко. М'якуш плодів сметанного яблука їстівний у свіжому вигляді і може бути використаний для десертів із додаванням цукру і молока чи вершків. У тропічних країнах із нього виготовляють освіжаючі напої, морозиво, шербети, сиропи, торти, желе і варення. Не менш корисне застосування соусу знайшли виробники чаю. Великолистковий зелений чай просочують соком або доповнюють шматочками цього

екзотичного фрукта, або ароматизаторами з його смаком, що надає чаю неповторного аромату і смаку. Але фахівці радять купувати чаї без ароматизаторів.

Жовтий чай – порівняно маловідомий за межами Китаю, однак дуже популярний у самій країні. Виробництво цього різновиду чаю відрізняється від виробництва зеленого чаю додатковим етапом повільної ферментації, який триває від 30 хвилин до тижня залежно від ґатунку чаю. Для жовтого чаю збирають найніжніші бруньки (іноді з одним або двома листочками), вкриті сріблястими ворсинками. Наприклад, для виробництва одного кілограма жовтого чаю Цзюнь Шань Ін Чжень („Срібні голки з гір Безсмертних“) потрібно приблизно 25 000 чайних бруньок. Коли чай заварюється, добре видно дивовижний танець чайнок. Вони спочатку піднімаються вгору, спливають до поверхні, а потім опускаються на дно, і так три рази. Отриманий чай має унікальний свіжий аромат з цікавим присмаком, що нагадує солодку кукурудзу, зелений горошок та авокадо.

Жасминовий чай – це зелений чай, ароматизований квітами жасмину. Існує два способи ароматизації: швидкий, коли чайний лист і квіти жасмину підв'ялюють разом протягом доби, і повільний, коли готовий зелений чай і квітки жасмину змішуються і зберігаються разом упродовж ста днів, після чого квіти вибирають із чаю. Багато хто намагався зробити жасминовий чай власноруч: насушити у травні духмяних квітів жасмину і додати їх у чай. Але після сушіння квіти втрачають запах. Річ у тім, що духмяні кущі, які ростуть на території України і нагадують жасмин, насправді називаються чубушником. Справжній жасмин (квіти якого роками не втрачають запаху, бо містять багато ефірних олій) росте лише у Південній Азії. У китайській медицині вважають, що аромат жасмину „глибоко проникає“ і сприяє відкриттю та поліпшенню провідності всіх енергетичних каналів організму. Жасминовий чай, який заведено пити без цукру, сприяє появі відчуття свіжості, піднесеного настрою.



Червоні чаї (або улуні) виготовляються переважно в Китаї. На відміну від іншого чаю, для улуні збирають уже досить зріле листя з дорослих кущів. Виробництво червоного чаю включає зав'ялювання, скручування, ферментацію, підсмажування, повторне скручування і подальше сушіння.



Завдяки цим процесам у чайних листках утворюється суміш речовин, яка надає напою червоного чаю властивостей зеленого і чорного чаю. До речі, найдорожчий у світі чай, що називається Дахунпао (в перекладі „Великий червоний халат“), належить саме до улунів. Отримують „Великий червоний халат“ із листа всього шести кущів, що ростуть неподалік монастиря Тяньсін. Вік цих унікальних кущів – 350 років. Щороку збирають не більше 500 грамів легендарного чаю, а вартість готового продукту досягає 685 тисяч доларів за кілограм.

Чорний чай – різновид чаю, який отримують шляхом повного або майже повного окислення листків чайного куща. Чорний чай є найбільш ферментованим, що надає йому смоляного аромату. В Європі чорний чай поширився за рахунок того, що не псувався і не втрачав свій смак після тривалого транспортування. Чорний чай родом із багатьох індійських, китайських і африканських плантацій. Особливо ароматний чай родом із Дарджілінга, району в північній частині Індії. Відомі та цінні також види чаю з провінцій Ассам та Цейлону. Але справжній чорний чай – це чай Пуер, який є єдиним чаєм, цінність якого з віком збільшується, а смак покращується.

Рідкісна професія

І на завершення варто відмітити те, що у світі є рідкісна професія, пов'язана з чаєм – тітестер (від двох англійських слів *tea*, *test* – той, що тестує чай). За смаком, запахом і зовнішнім виглядом чаю тітестер може безпомилково визначити не лише сорт чаю та місце, де його було вирощено, але і сезон збору, спосіб його зберігання й переробки. Визначаючи смак напою, тітестер лише ополіскує рот настоєм, пробуючи чай язиком і піднебінням, виявляючи його неповторний аромат, нюхає порожню чашку з-під чаю або захолює розварене чайне листя. Ледве помітні аромати дають йому вичерпну інформацію про напій. Тітестер зберігає у пам'яті кілька тисяч запахів і смаків, історію та родовід сотень чайних сортів. А нам, звичайним споживачам чаю, варто навчитися вибирати і правильно споживати чай.

