

ЧАЙНЫЙ ЛИСТИК

Tea-Dealers Partnership Edition
№ 14

ИЗДАНИЕ ТОВАРИЩЕСТВА ЧАЕТОРГОВЦЕВ
РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ В СЕТИ ЧАЙНЫХ МАГАЗИНОВ

• У Н Ц И Я •



Тихо падает снег.
На уток, что плывут парой
в старом пруду...

Масаока Синги

СЛУЖБА ДОСТАВКИ
ЧАЯ
и
ПОДАРКОВ
НА ДОМ
с 10 до 19
336-5887

**ОПТОВЫЕ
ПОСТАВКИ**
ЧАЯ = И =
Аксессуаров

В МАГАЗИНЫ
И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ
ОТДЕЛЫ

380 9331 e-mail: opt@chay.info



ПЬЕМ
ЧАЙ ПО-КИТАЙСКИ

Чтобы получить произведение,
сначала нужно взять инструменты.

Китайская мудрость



Существует несколько видов
китайской чайной церемонии. Самый древний из дошедших до нас способов приготовления чая в Китае, — это варка чая методом Лу Юя (733–804 гг).

Лу Юй много лет исследовал чай, а затем создал первый трактат о чае, «Ча Цзин» («Чайный Канон»). Сегодня Лу Юя почитают в Китае как чайное божество.

В основе его метода лежит тщательное отслеживание стадий кипячения воды на открытом огне. Дождаются мелких плавно вспыхивающих пузырьков, которые называют «крабы глаза». Затем большие пузыри начинают прыгать жемчужинами — это «рыбы глаза». Когда становится спокойно тихое звучание, то это «шум ветра в соснах». На стадии «крабы глаза» вычерпывают из чайника немного воды, а на стадии «шум ветра в соснах» эту воду доливают обратно, останавливающая кипение. Затем опускают чайные листья. Когда вода снова закипает и начинает бурлить, чай готов.

Даже самое элементарное (с точки зрения европейца) заваривание чая в Китае — театральное действие. В нем продумано всё: вплоть до инструментов, при помощи которых чай пересыпается из баночки в чайник. Лу Юй в «Чайном каноне» перечислил 24 предмета, необходимых для проведения чайной церемонии.

Древние китайцы считали, что правильно подобранные инструменты помогают участникам получить удовольствие от чайной церемонии и, в конечном счете, обрести гармонию.



◎ Гунфу Чай ◎

Более поздний и наиболее популярный вид чайной церемонии называется Гунфу Чай. В переводе с китайского «гунфу» — мастерство, искусство, постижение истины.

Гунфу Чай — это демонстрация приготовления чая (как правило, улуга) с соблюдением ритуалов. Основная идея — гармония пяти элементов (огня, воды, земли, дерева, металла) и взаимодействие двух начал — инь и ян, которое происходит в момент «вкусления чая». Посуда для этого вида чайной церемонии более разнообразна, чем для метода Лу Юя. Сначала (желательно на открытом огне) готовится вода, в это время гости знакомятся с чаем в сухом виде: нюхают, рассматривают чаинки. Предварительно чай из баночки, где он хранится, пересыпается в «чахэ» — специальную пиалу для знакомства с чаем. Затем, пользуясь специальной воронкой, мастер пересыпает чай в чайник («чахай») и заливает кипятком. Первый настой используется для омовения и подогрева чашечек. Второй настой, выдержав промежуток времени, равный «трёх вдохам и выдохам», мастер переливает в специальный сосуд «чахай» — «море чая», который ещё называют «чашей справедливости», так как в нём чай перемешивается и каждому участнику церемонии достается напиток одинаковой крепости.



Набор для заваривания чая

Самый простой способ заваривания чая называется в Китае «пинча». Для него нужно иметь несколько пиал (для себя и гостей), чайник или заварочную пиалу «чапней» и небольшой кувшинчик («чахай» — «море чая»). Воду для чая кипятят на открытом огне, сначала её прогревают в чайник, затем пиалы, только после этого заваривают чай. Готовый напиток переливают (иногда пользуясь ситечком) в «море чая» и разливают гостям.

Желательно иметь чайную доску или чайный столик, на который можно ставить посуду. В процессе церемонии столик поливается водой и чаем, а прорези на нем позволяют влаге стекать в специальный поддон, спрятанный внутри.



Чайные инструменты

Как правило, набор чайных инструментов состоит из ложки для пересыпания чая из чайной банки, чайной ложечки, иглы для прочищения носика чайника, пинцета (с его помощью достают из чайника разваренные листья после окончания церемонии для демонстрации гостям) и воронки для бережного пересыпания чая в чайник.



Наборы инструментов «Лилия», «Резной»





Чайная пара

Чайная пара включает в себя две чашечки: высокую — для «знакомства» с чаем («вэнсянбэй») и низкую — для его «вкусления» («чабэй»). Часто пара объединяется специальным блюдечком вытянутой формы.

Высокая чашечка символизирует собой небо, которому соответствует янь, мужское начало, низкая — землю, которому соответствует инь, женское начало. По легенде, сначала был «золотой век», небо и небожители царили на земле, а земля была небом. Но люди прогневали богов, и всё поменялось местами.

Чайный мастер наливает чай в высокую чашечку и предлагает участникам познакомиться с его ароматом, затем высокая чашечка накрывается низкой, как это было в начале времён — земля наверху, небо внизу. После этого обе чашечки переворачивают, чтобы «небо» и «земля» поменялись местами. Так символически каждый участник церемонии приводит мир в порядок.



МОЖЕТ ЛИ САХАР



БЫТЬ ПОЛЕЗНЫМ?

Может — если он тростниковый.

Всем известный белый сахар делают из сахарной свеклы, тростниковый — из пальмы и тростника. Приятный золотистый цвет этот сахар имеет потому, что не до конца проходит обработку и в нем остается патока.

Делать сахар из тростника начали ещё в древней Индии, отсюда и название «сахар» — от санскритского «саркара» («гравий», «песок», отсюда и название пустыни Сахара).

Во времена эпохи Возрождения (XIII–XIV вв.) португальские моряки завезли тростник на острова Карибского бассейна, где сейчас находится основное производство тростникового сахара.

Сахар из свеклы начали делать сравнительно недавно: только в 1802 году в Германии были построены первые рафинадные заводы.

Диетологи рекомендуют заменять белый сахар тростниковым. В Европе и США вся здоровая еда включает в себя только мед или тростниковый сахар-сырец. Полезен же он тем, что благодаря более грубой переработке в нем сохраняются микроэлементы: железо, калий, кальций, хром и медь.

Чай и тростниковый сахар — это идеальное сочетание для тех, кому горчинка некоторых сортов чая мешает наслаждаться чаепитием.

В отличие от белого сахара, коричневый снимает горечь и при этом сохраняет вкус напитка, поэтому во всех хороших ресторанах вам обязательно подадут к чаю пару кусков необработанного сахара-сырца. Также этот сахар хорошо для темной выпечки: пирогов с изюмом и миндалем, пряников, печенья.

У нас есть разные упаковки:

- ★ маленькая — сахар на палочке,
- ★ побольше — 100 г,
- ★ большая (фунтовая) — 400 г.





ДЕСЯТЬ ДОБРОДЕТЕЛЕЙ ЧАЯ

С помощью чая прогоняешь сон;
 С помощью чая питаеть дыхание жизни;
 С помощью чая убиваешь болезнь;
 С помощью чая поддерживаешь традиции и несешь добро;
 С помощью чая выражаеть почтение;
 С помощью чая воспитываешь вкус;
 С помощью чая питаеть тело;
 С помощью чая можешь двигаться по Пути Дао;
 С помощью чая можешь достигать утонченности воли;
 С помощью чая разгоняешь застой дыхания.

Лю Чжэ Лян (Китай)

НАШИ МАГАЗИНЫ.



• Унция •

СЕННАЯ ПЛ., Д. 9, ТЕЛ. 319-4373
 П.С. БОЛЬШОЙ ПР., Д. 28, ТЕЛ. 324-7050
 ВЛАДИМИРСКИЙ ПР., Д. 1/47, ЛИТ. «А», ТЕЛ. 310-0010
 НЕВСКИЙ ПР., Д. 63, ТЕЛ. 314-6256; КИФЕ, ТЕЛ. 315-5786
 ЗАНЕВСКИЙ ПР., Д. 67, ТЦ «ДАНЕВСКИЙ КАСКАД», ТЕЛ. 380-9331
 КОМЕЦДАНГСКИЙ ПР., Д. 11, ТЦ «МИШЕР», ТЕЛ. 336-5546
 УЛ. САВУШКИНА, Д. 14, ТЦ «МЕРЗУРИЙ», ТЕЛ. 330-9331
 ПР. ПРОСВЕЩЕНИЯ, Д. 10, ТЦ «НОРД», ТЕЛ. 333-2911
 МОСКОВСКИЙ ПР., Д. 172, ТЕЛ. 387-6365
 ЛИПЕЦКИЙ ПР., Д. 23, ТЕЛ. 275-03-34

WWW.CHAY.INFO

ТОВАРИЩЕСТВО ЧАЕТОРГОВЦЕВ

ОФИС: ПЕРЕВОЗНАЯ УЛ., Д. 8

ТЕЛ.: 380-9331, 336-5886, 336-5887

E-MAIL: INFO@CHAY.INFO, HORECA@CHAY.INFO, OPT@CHAY.INFO

