



О Гун Фу...

Желание - главная движущая сила, даже в таком деле как чайная церемония. Не у всех древних китайцев был полный набор посуды описанный Лу Ю-ем. Их это совершенно не смущало, и не заставляло отказываться от горячо любимого напитка. Не должно смущать и Вас. Свою первую чайную церемонию я провел для себя используя посуду, которую покупала мама для хозяйственных нужд семьи, совершенно не

помышляя о церемониях, тем более чайных. Если у Вас есть желание, делюсь опытом, как обойтись «малой кровью».

На что стоит разориться, так это на качественный улун и «хорошую» воду, и то и другое гораздо важнее антуража. Прежде всего, нам нужен предмет заменяющий чайную доску – небольшой, симпатичный «тазик», конфетница или плоская тарелка под фрукты. Дорогой, милый материнскому сердцу хрусталь оставим с миром, от греха подальше. Главное условие – тарелка не должна пропускать горячую воду и там должен помещаться заварочный чайник.

Важно, чтобы его было удобно и легко туда ставить и вынимать. В классическом варианте в тарелку помещается блюдце сверху дном, чтобы чайник, стоящий на нем был на возвышении, а вода стекала вниз. Конечно, глина (для тарелки и блюдца) предпочтительней, но и пластик «на а попробовать» сойдет.

Можно использовать и другие экзотические вещи, только не забывайте, что из Вашей чайной тарелки после чаепития нужно будет слить воду.

Самый важный предмет чаепития - чайник. Ну, что есть то и берем. Желательно, конечно, чтобы он был не на пол литра, а поменьше. Иначе полученный настой будет остывать в сливнике. Вымыть, достать из носика остатки «того самого со слонем». Если в носике нет ситечка, добыть внешнее устройство. Плеваться чайниками во время чаепития - это уже не эклектика...

В качестве сливника (чаши справедливости, в которую из чайника декантируется настой, а уже потом разливается по пиалам, дабы крепость у всех была одинаковой) подойдет молочник или соусник. Живущие совсем аскетично, пусть возьмут обычную чашку.

Чайные пары заменим маленькими кофейными чашечками или пиалками. Обойтись можно без подставок под них.

Чайным инструментом послужит палочки для поедания суши или небольшая чайная, десертная ложечка.

Ситечко, термос, полотенце – и Вы полностью экипированы. Не надо ждать появления всей необходимой чайной утвари. Попробуйте провести своё оригинальное чаепитие сегодня.

Найдите тихий укромный уголок, где никто не будет мешать или смущать и занимайтесь этим увлекательным делом – чаепитием по Гун Фу Ча.



Чай элитный... оптом!!!

Практически каждый супермаркет пестрит на своих витринах модными коробочками

«элитного чая». Уже это должно насторожить наших не раз обманутых обывателей. Как бы не так! То ли гордость, то ли самолюбие бросает народ на «штурм» аляпистых прилавков. Раз в моей авоське элитный продукт, значит и сам я «не лыком шит». Уважаемые любители чая – покупайте чай вкусный. Штмп «элитный» к качеству чая не имеет отношения. Чай - он не для элиты, чай - он для народа. «Элитного чая» не существует! Это потребительский миф. Есть чаи редкие, есть очень редкие. Они так называются, потому что их собирают редко и помалу. Прежде всего, это относится к чаям высокогорным. Там холодно, листик растет долго – поэтому чая не много. Технику в горы не затащишь, поэтому используют ручной труд – вот и дорого. Купить настоящий высокогорный чай можно исключительно в специализированных магазинах или клубах, да и то не во всех. Для того, чтобы

чай сохранил все своё богатство вкуса и аромата, его не только нужно «правильно» вырастить, собрать и переработать. Его нужно довести и «правильно» хранить.

Не многие коммивояжеры хотя бы париться по этому поводу. В супермаркете редкий чай купить нельзя, как нельзя купить настоящие редкие вина. Стоят редкие чаи приличных денег. Еще важный момент, такие чаи особенно «не засвечиваются», так как в рекламе не нуждаются. «Знающие» люди с удовольствием их покупают. Часто просят заранее предупредить о скором прибытии возжеленной заварки. Бывает даже, специально заказывают, авансируя прибытие любимого чая.

В супермаркетах можно рассчитывать на покупку равнинного чая, собранного в подходящее время, произведенного по правильной технологии, содержащего допустимые значения допустимых элементов, качественно упакованного и доставленного «как надо». Без элиты! Без редкости! Без высокогорья!

Чай в супермаркете...

Многообразие, царящее на полках заставляет задуматься: как выбрать вкусный и ароматный чай, а не терпкие чернила. Хватая с полки нарядную банку вспомните о том, что:

1. Чай впитывает запахи, поэтому, если Вам насыпают чай из открытой банки, все запахи этого магазина Вы принесете к себе домой. Особенно убийственно, когда банки с чаем стоят рядом с кофе.

2. Чай не любит свет, как и многие другие продукты. Стекло банки – это, конечно, наглядно но Вы же будете его внутрь, потреблять, а не любоваться сухой заваркой.

Затраты на дорогую банку обязательно будут компенсироваться за счет качества чая. У производителей «лишних» денег нет.

3. Ароматизировать хороший чай нет смысла, его купят и так. Часто производитель за ароматизацией прячет не очень качественное сырьё. Чаелюбы называют такие напитки «одеколонами» – они сильно пахнут, вкус же имеют довольно скромный.

4. Высокогорный чай стоит дорого. Если на пачке «массового» чая упоминается его высокогорное происхождение... Это такая забава, тонкий чайный юмор.

5. Чай – сельскохозяйственная культура. Существует масса видов чайного куста, например: тегуанинь (это тот случай когда название чая и сорта куста совпадают), золотой цветок (Цзинь Сюань). Существуют конкретные чайные регионы и чайные сады, например: в Индии регион Дарджилинг, а чайный сад Бадамтам. Именно такая информация может сказать что-то о чае. Названия типа – синее море, девственница рисовых полей, говорит о сексуальных фантазиях бренд-менеджера.

6. Как правило, листовой чай «богаче» и интересней ломаного (broken), хотя бывают исключения. На листовом чае сразу видны огрехи технологии. По ломаному же трудно понять, сколько процентов раньше

были пеньками с сучками, а сколько листьями.

7. «Свежесть» чая прежде всего складывается из «правильной» технологии производства и соблюдения условий хранения. Поэтому доверие к продавцу (который печется о своем имидже) гораздо важнее циферок, поставленных согласно нашим хитрым гостям.

8. Открою страшную правду – чай, который красиво разворачивается в чайнике (он называется связанным, потому что его листья связаны веревочкой) не для того, чтобы пить. Его предназначение радовать взор. Для китайцев испить его то же самое, что для нас хлебнуть из вазы с цветами.

9. Главное не лениться! Загляните в специализированный чайный магазин. Не просто так колесят наши спецы по Поднебесной, карабкаются по горам и бредут по долинам. Много разного чая мы пробуем прежде чем вынести его на Ваш суд. В общем, выбирайте профессионалов ;)



Здравствуй, папа «Колобок».

Сегодня пару слов о городской чайной жизни расскажет Андрей Шипулин (в чайном миру Кедрозо). Родитель чайного уголка с жизнеутверждающим названием «Колобок».

Очень интересно, когда ты поднимаешь трубку в чайной, ты говоришь – Алле, Колобок слушает?

В «Колобке» пока нет городского телефона, приходится пользоваться мобильным. Звонят в основном «свои», т.к. место пока еще весьма кулуарное. Поэтому отвечаю просто – «Алло». А в ответ, как правило, слышу – «Привет, Андрей, ты на месте? Мы зайдём?». Или что-то типа – «Здравствуйте, меня зовут Петя, я звоню от Анны». Это когда звонят друзья друзей. На сегодняшний день информация о «Колобке» распространяется по сарафанному радио из уст в уста. Как говорится – слухами земля полнится.

Понятно, тогда о насущном...

Многие думают, что хороший чай нельзя пить в повседневной жизни в офисе, так ли это?

Хороший чай как раз для того и создан. На то он и качественный, чтобы пить его в повседневной жизни. Гораздо сложнее превратить в удобоваримый напиток то, что продается сегодня, в массе своей, в супермаркетах. Около 10-и лет назад, когда появился первый московский чайный клуб, вся чайная культура подавалась там как некое эзотерическое учение, а чаепития напоминали ритуалы. Отсюда возник такой стереотип: чай – напиток эзотериков, чайная церемония – сложный ритуал.

А как работающие китайцы решают проблему чаепития в офисе?

Также как и все остальные. Много зависит от провинции. В чаепроизводящих регионах чай пьют всегда и везде, причём традиционным способом «пинча»: на специальном чайном столике, из маленьких пиалок, делая много заварок. Например, в Аньси, где производят самый популярный китайский улун Тегуанинь, нас пригласили попить чай в банке, куда мы пришли менять деньги. У них организовано небольшое чайное пространство – диванчик, столик. Было очень приятно. Часто прямо на улице, перед магазином, или автосервисом ставят раскладной столик, табуреточки и «гоняют» чай.

На севере чай обычно заваривают в специальных пластиковых банках, которые есть поголовно у всех.

В офисных центрах на каждом этаже стоят огромные металлические водонагреватели, где можно набрать кипятку.

Сейчас появилось множество девайсов для быстрого заваривания, которые доступны и в России. У разных производителей они называются по-разному – easy pot, tea maker, и т.п. Все они позволяют быстро заварить высокосортный чай без потери качества, причем несколько раз.

Есть люди, которые пытаются превратиться в китайцев, забывая собственные корни и вкус. А как ты считаешь, в чем смысл чайной культуры?

Есть всякие люди. Я, например, занимаюсь йогой, но при этом не хожу в чалме, хотя есть и такие персонажи. Чайная культура многогранна, каждый находит в ней что-то своё. Для меня чай – это возможность приятно провести время, наслаждаясь изысканным вкусом любимого напитка, отдохнуть, отключившись от суеты повседневности, пообщаться со старыми друзьями и приобрести новых. И всё это с исключительной пользой для здоровья! К тому же, чай – это напиток с богатейшей историей, традициями, изучение которых увлекательно и приносит массу удовольствия.

Остается лишь добавить, что продолжить чайную беседу можно в «Колобке».