

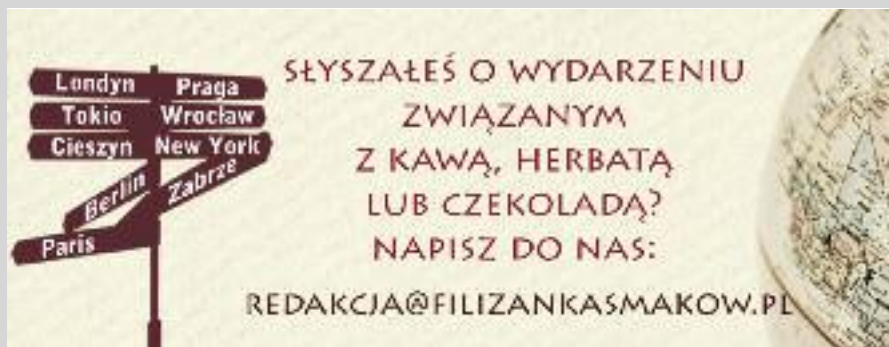


SZEŚĆ KOLORÓW CHIŃSKIEJ HERBATY

*Herbata pochodzi z Chin, tam jest bowiem ojczyzna rośliny *Camellia sinensis*, z której liści wytwarza się suche herbaty. W Państwie Środka najwcześniej też zaczęto ją wykorzystywać i tam narodziła się kultura herbaty. Wiele osób uważa herbatę chińską niemal za synonim herbaty zielonej. Nie jest to pogląd zupełnie bezpodstawny – herbatę zieloną wytwarza się i spożywa w Chinach w większej ilości niż jakiegokolwiek inny rodzaj herbaty. Ale herbata chińska jest nie tylko zielona. Oprócz niej mamy jeszcze pięć „wielkich rodzajów”, obejmujących setki gatunków, tysiące odmian i wariantów, ogromne bogactwo smaków, kolorów i zapachów.*

Skąd tak wielka różnorodność? W zasadzie wszystkie te rodzaje moglibyśmy uzyskać z liści tego samego krzewu. Rodzaj i gatunek herbaty, którą pijemy, jej kolor, smak i aromat zależy bowiem przede wszystkim od sposobu przetwarzania liści. Co ważne, bardzo rzadko wiąże się on ze stosowaniem jakichkolwiek dodatków. Są to procesy naturalne, ale odpowiednio kierowane przez człowieka, przez mieszanie, zwijanie, podgrzewanie, suszenie...

Chińczycy klasyfikują herbaty na różne sposoby, ale najpowszechniej znany jest podział na „sześć wielkich rodzajów herbaty”, w którym kryterium jest kolor liści i naparu oraz stopień i rodzaj fermentacji. Rodzaje te tradycyjnie są określane kolorami. Mamy zatem herbaty: zielone, białe, żółte, turkusowe, czerwone i czarne. Do dziś Chiny są jedynym krajem, gdzie wytwarza się wszystkie sześć rodzajów. Warto poznać ten podział. Różni się nieco od tego, jaki przywykliśmy stosować na Zachodzie, jest jednak od naszego bardziej konsekwentny. Jest to także podział najbardziej uniwersalny – można według niego sklasyfikować wszystkie herbaty, chińskie lub nie, wytwarzane z liści krzewu *Camellia sinensis*.



HERBATY ZIEŁONE



Najstarszy i najpopularniejszy w Chinach rodzaj herbaty. Zwykle nie mamy problemu z jego odróżnieniem od innych – powszechnie wiadomo, że herbaty zielone są niefermentowane. Oznacza to, że ich liście natychmiast po zbiorze są podgrzewane, co powstrzymuje fermentację oraz pozwala zachować zielony kolor i właściwości najbardziej zbliżone do świeżych liści. Herbaty zielone są wytwarzane w Chinach w wielu gatunkach i odmianach, a jednymi z najbardziej cenionych są *Longjing* („Smocza Studnia”) z prowincji Zhejiang oraz *Biluochun* („Wiosna Malachitowego Ślimaka”) z Jiangsu.



HERBATY BIAŁE



Zwane „lekką fermentowanymi, ale mocno zwiędniętymi”. Są wytwarzane przeważnie z najmłodszych liści i nierozwiniętych pąków liściowych (a najcenniejsze gatunki wyłącznie z pąków), pokrytych drobnym, białym puszkim, któremu zawdzięczają swoją nazwę. Ich fermentacji nie przyspiesza się przez mieszanie czy zwijanie. Proces ten zachodzi naturalnie, podczas długotrwałego wędnięcia listków, a w odpowiednim momencie jest przerywany przez podgrzanie. Dzięki temu napar ma słomkowy kolor, delikatny smak i zapach. Utał się pogląd, że białe herbaty są najdroższe. Rzeczywiście, do tanich nie należą, zwłaszcza te wytwarzane wyłącznie z pąków, jak naj słynniejsza *Baihao Yinzhen*, czyli „Srebrne Igły”. Aby uzyskać kilogram takiej herbaty, potrzeba znacznie więcej pąków niż liści do produkcji herbat liściowych – stąd wysoka cena. Zawiedzie się jednak ten, kto uzna, że każda inna herbata będzie tańsza. Wysokiej klasy herbaty zielone czy turkusowe mogą znacznie przewyższać ceną przeciętnej jakości herbaty białe.



HERBATY ŻÓLTE



Lekko fermentowane, rzadkie i zwykle bardzo drogie, wytwarzane wyłącznie w Chinach i poza nimi mało znane. Powstały przypadkiem, kiedy zauważono, że liście herbat zielonych, nie do końca wysuszone w końcowym etapie obróbki, żółkną, zmieniając smak i zapach. Od herbat białych odróżnia je specjalnie przeprowadzany proces fermentacji: liście najpierw podgrzewa się, niszcząc enzymy powodujące fermentację, a następnie w ciepłej i wilgotnej „kisi” się je podczas tzw. fermentacji nieenzymatycznej. Naj słynniejsze żółte herbaty to *Junshan Yinzhen* („Srebrne Igły z Góry Jun”) z Hunanu i *Huoshan Huangya* („Żółte Pąki z Góry Huo”) z Anhui.





HERBATY TURKUSOWE



Zwane półfermentowanymi lub wulongami (oologami), choć w rzeczywistości tylko część z nich to wulongi, czyli herbaty wytwarzane z liści krzewu odmiany wulong. Chińczycy i Tajwańczycy określają je jako „herbaty qing”, a qing może oznaczać kolor zielony, niebieski lub niebieskozielony. Stąd tłumaczenie „herbaty turkusowe”. U nas bywają nazywane „czerwonymi”. Kłopot w tym, że nazywa się tak również herbaty dojrzewające, takie jak Pu'er. A każdy wulong różni się od herbat Pu'er właściwie wszystkim: sposobem przetwarzania, kolorem, smakiem i aromatem. Jest to różnorodna grupa herbat częściowo fermentowanych, od lekko fermentowanych bliskich zielonym, aż do mocno fermentowanych, przypominających czerwone. Kolor liści – w zależności od stopnia fermentacji – może być zielony, brązowy, czerwonawy, niemal czarny. Napar – od żółtego po ciemnoczerwony. Najpopularniejsze są w Chinach południowo-wschodnich i na Tajwanie, gdzie parzy się je na sposób *gongfu cha*. Najsłynniejsze herbaty turkusowe to *Tie Guanyin* („Żelazna Bodhisattwa Miłosierdzia”) i *Da Hong Pao* („Wielka Czerwona Szata”) z prowincji Fujian i liczne wulongi tajwańskie, na przykład *Dongding Wulong*.



HERBATY CZERWONE



Całkowicie fermentowane, zwane na Zachodzie czarnymi. Najpowszechniejszy obecnie na świecie rodzaj herbaty pochodzący z Chin, ale wytwarzany także w wielu innych krajach. Mają ciemne, czerwono-brązowe listki i głęboki, czerwony kolor naparu. W odróżnieniu od indyjskich, tradycyjne chińskie herbaty czerwone w większości nie są cięte, zawierają całe liście i pąki. Jedne z najsłynniejszych gatunków z tego rodzaju to *Dian Hong*, czyli czerwona herbata z Yunnanu, i *Qimen Hongcha* – czerwona herbata z Qimen w prowincji Anhui, znana u nas jako *Keemun*.

HERBATY CZARNE



„Postfermentowane” lub „dojrzewające”, nazywane u nas „czerwonymi”. Podobnie jak herbaty żółte, są poddawane fermentacji nieenzymatycznej, ale zachodzącej w znacznie mocniejszym stopniu. Ich liście są niemal czarne, z brązowym lub zielonkawym odcieniem, napar – również bardzo ciemny. Mają charakterystyczny ziemny, pleśniowy aromat. Bywają prasowane

w różnorodne kształty, na przykład cegiełek czy okrągłych „ciastek”. Najsłynniejszy jest wśród nich Pu'er z Yunnanu, uważany za leczniczy i odchudzający.



Anna Włodarczyk
Zdjęcia © Magdalena Rybak
www.morzeherbaty.pl



W pisowni nazw chińskich zastosowano transkrypcję hanyu pinyin.