

CHIŃSKIE HERBATY CZERWONE, CZYLI NASZE CZARNE



Na wstępie małe wyjaśnienie – w Chinach określenie hong cha, czyli „herbaty czerwone”, oznacza herbaty całkowicie fermentowane (oksydowane), nazywane na Zachodzie czarnymi. Mówi się o nich „czerwone” ze względu na intensywny czerwony kolor naparu, a także czerwonołą barwę listków. Te ostatnie w ocenie człowieka z Zachodu wydają się co prawda prawie czarne, co usprawiedliwia nazwę tego rodzaju herbat w językach europejskich.

Przyglądając się uważniej wyparzonemu listkowi, zauważymy jednak, że są one raczej brązowe z czerwonołym odcieniem. Ten właśnie kolor świadczy o mocnej fermentacji enzymatycznej, której zostały poddane. Warto również przyjrzeć się czerwonym herbatom pąkowym, a zwłaszcza tym, które zawierają wyłącznie pąki liściowe, bez rozwiniętych liści: pokrywa je drobny, złocistorudy puszek, trudno zatem nazwać je czarnymi.

Co pewien czas spotykam w różnych źródłach – w większości w polskich, ale zdarzyło się i w chińskich – historię, że herbata czerwona powstała przypadkiem, kiedy liście wulonga zwilgotniały i sfermentowały całkowicie podczas transportu statkiem do Europy... Na szczęście chyba niewiele osób traktuje poważnie tę opowieść. Jest ona nieprawdopodobna choćby dlatego, że wulongi w odpowiednim momencie obróbki (kiedy osiągną wymagany dla danego gatunku poziom oksydacji) są poddawane procesowi *sha qing*, czyli podgrzewaniu przerywającemu fermentację. Po jego zakończeniu w liściach może co najwyżej zachodzić fermentacja nieenzymatyczna, jaka występuje podczas obróbki herbat żółtych lub postfermentowanych, takich jak Pu'er, a nie enzymatyczna, której są poddawane herbaty czerwone. Nie jest też prawdą, co także zdarza mi się słyszeć, że herbaty czerwone stworzyli Anglicy, kiedy rozwinęli uprawę i obróbkę herbaty w Indiach.

Herbaty czerwone wytwarza się w Chinach od XVII wieku, kiedy w prowincji Fujian po raz pierwszy uzyskano ich typ znany jako *xiao zhong hong cha*, co dosłownie znaczy „herbata czerwona małego rodzaju”. Najślynniejszym gatunkiem z tego typu jest pochodząca z gór Wuyi, położonych w północnej części Fujianu, Zhengshan Xiao Zhong (zwana też Lapushan Xiao Zhong), czyli „mały rodzaj z góry Zheng/Lapu”. Herbatę tę w naszych sklepach możemy spotkać pod wywodzącą się z dialektu kantonńskiego nazwą Lapsang Souchung. Jej cechą charakterystyczną jest dymny aromat, który powstaje wskutek wędzenia liści w dymie z sosnowego drewna.

Następnym typem, który wyewoluował z *xiao zhong hong cha*, jest *gong fu hong cha*, czyli „pracochłonna herbata czerwona”. Do tej grupy należy często spotykany także u nas gatunek Dian Hong Gongfu Cha, w skrócie Dian Hong Cha lub po prostu Yunnan Hong Cha – czyli „czerwona herbata z Yunnanu” (Dian to inna nazwa tej prowincji). Słynna jest także pochodząca z powiatu Qimen w prowincji Anhui Qimen Gongfu Cha o owocowo-winnym aromacie, znana na



Zdjęcia © Magdalena Rybak



Zachodzie jako Keemun. Jak na jedną z dziesięciu najslynniejszych chińskich herbat ma ona bardzo krótką historię, bo powstała dopiero około 1875 roku, kiedy urzędnik nazwiskiem Yu Ganchen zapoczątkował w Qimen produkcję herbat czerwonych, których obróbki nauczył się w Fujianie.

Oprócz dwóch wymienionych wyżej typów w Chinach wytwarza się obecnie także trzeci – *hong sui cha*, czyli „czerwone herbaty łamane”. Ich metodę produkcji Chińczycy przejęli już w XX wieku od Anglików, którzy pierwsi zastosowali ją w Indiach do tamtejszych odmian herbat o większych liściach. Te trzy podstawowe typy oczywiście obejmują wiele gatunków i odmian. Wszystkie one przechodzą podczas produkcji te same podstawowe etapy: więdnięcie, zwijanie, fermentację i suszenie, które w tym wypadku spełnia jednocześnie funkcję procesu *sha qing*.

Tak się składa, że herbaty czerwone powstały niemal jednocześnie z zapoczątkowaniem eksportu herbaty do Europy. Na dodatek wynaleziono je w prowincji Fujian, skąd właśnie herbatę wysyłano na Zachód drogą morską. Być może te dwa fakty – powstanie nowego rodzaju

herbaty i początek jej eksportu – spłoty się ze sobą i stąd wzięła się legenda o fermentacji na statku. Niektórzy twierdzą, że Europejczycy zasmakowali w mocno fermentowanych wulongach, a Chińczycy opracowali metodę obróbki herbat całkowicie fermentowanych w odpowiedzi na zapotrzebowanie cudzoziemców. Faktem jest, że herbaty czerwone są znacznie bardziej niż zielone odporne na przechowywanie, a co za tym idzie – lepiej znosiły wielomiesięczną podróż statkiem do Europy i stąd być może ich większa popularność w naszej części świata.

Niemniej wizja przypadkowego powstania herbat czerwonych jest niezwykle kusząca. W końcu wiele wspólnych wynalazków zawdzięczamy właśnie szczęśliwym przypadkom. Puszczając wodze fantazji, możemy sobie wyobrazić, że jakiś mnich dogłębnie badający obróbki wulonga na przyklasztornej plantacji przysnął i przegapił moment, kiedy herbatę należało podgrzać, żeby przerwać fermentację. Opat spróbował naparu i... ciąg dalszy wszyscy znamy.

Anna Włodarczyk
www.morzeherbaty.pl

reklama

HURTOWNIA
EKSKLUZYWNYCH
HERBAT

Głęboka Smaku

informacja handlowa: +48 41 311 88 88
te@ttcl.pl



www.ttcl.pl