



WIOSENNE HERBATY „SPRZED JASNOŚCI”

Na przełomie marca i kwietnia w chińskich sklepach z herbatą i herbaciarniach pojawiają się szyldy z napisem MING QIAN CHA („herbata sprzed jasności”).

Osobie nieorientowanej przychodzą na myśl różne wyjaśnienia, wśród których często pojawia się następujące: „Czyżby to była herbata zbierana przed świtem?”. Tymczasem jest to skrót od *Qingmingjie qian cha*, czyli „herbata sprzed Święta Czystej Jasności”. To jedno z nielicznych ważnych świąt chińskich obchodzonych według kalendarza słonecznego, a nie księżycowego. Dokładniej mówiąc, jest ono obchodzone 105 dni po przesileniu zimowym, czyli zwykle 5 kwietnia, oprócz lat przestępnych, kiedy przypada 4 kwietnia. Dawniej było to Święto Nowego Ognia, kiedy po dwóch dniach wygaszenia płomieni w palenisku kuchennym i jedzeniu zimnych potraw rozniecano nowy ogień. Dlatego herbaty „sprzed jasności” bywają rzadziej określane *huo qian* („sprzed ognia”). Dzisiaj tradycja rozpalania nowego ognia jest niemal całkiem zapomniana, a Święto Czystej Jasności to przede wszystkim święto zmarłych – „Dzień Sprzątania Grobów”, jak je nazywają Chińczycy. Czasem mówi się o nim także „święto stąpania po zieleni”, ponieważ jest to czas, kiedy wiosna jest już w rozkwicie, robi się ciepło i zieleni się trawa, a rośliny wypuszczają pierwsze młode pędy.

Młode listki pojawiają się również na krzewach herbacianych, jest to więc czas pierwszego wiosennego zbioru herbaty. Następuje on nieco wcześniej na południu kraju i na plantacjach położonych na nizinach, później w regionach wysuniętych bardziej na północ i w wysokich górach.

Listki i pąki, które pojawiają się wtedy na krzewach herbacianych, są wyjątkowo delikatne. Ponieważ jest to moment jeszcze przed obudzeniem owadów, rzadko bywają przez nie uszkodzone, co korzystnie wpływa na jakość wytwarzanych z nich herbat. Jednocześnie pędów jest niewiele – to przecież początek wiosny, gdy jest jeszcze dość chłodno, a wegetacja nie jest zbyt bujna. Czynniki te mają wpływ na wysokie ceny herbat „sprzed jasności”. Chińczycy mawiają, że „herbaty sprzed jasności są cenne niczym złoto”.

Wiosenne herbaty były cenione w Chinach od wieków, czasem nawet bardziej niż dzisiaj, kiedy niektóre gatunki wręcz muszą być wytwarzane z liści zbieranych w innych porach roku, na przykład *Baihao Wulong* („Piękność Wschodu”) produkowana z liści zbieranych w czerwcu i lipcu. Dzielono je na trzy grupy, w zależności od pory zbioru: *she qian* – sprzed święta boga ziemi, *huo qian* – „sprzed ognia” i *yu qian* – „sprzed deszczy”. Pierwsze z nich zbierano przed dniem wiosennego składania ofiar bóstwu ziemi, zwanemu She, które odbywało się około równonocy wiosennej. Liście były wtedy



szczególnie delikatne, a przez to najwyżej cenione przez dwór cesarski. Za czasów dynastii Tang (618–907) pochodzące z tego zbioru *gong cha*, czyli herbaty wytwarzane na użytek cesarza, rozstawnymi końmi dostarczano do stolicy, którą w tej epoce było miasto Chang'an, dzisiejszy Xi'an. Nawet tak szybka podróż z regionu, gdzie wytwarzano *gong cha*, trwała od dziesięciu do czternastu dni, posłańcy musieli się więc spieszyć, aby herbata trafiła na cesarski stół na ucztę z okazji Święta Czystej Jasności. Tym bardziej więc liście należało zbierać jak najwcześniej.

Herbaty „sprzed ognia” lub „sprzed jasności” zbierano mniej więcej między 20 marca a 4 kwietnia. Również były wysoko cenione, a przez niektórych nawet wyżej niż poprzednie. Argumentowano to w ten sposób, że liście rozwijające się w tym czasie mają więcej słońca, a zatem więcej wartości odżywczych i smaku niż zbierane wcześniej, ciągle jednak są nienaruszone przez owady i bardzo delikatne.

Ostatnią grupą herbat wiosennych były tzw. herbaty „sprzed deszczy”, czyli zbierane między Świętem Czystej Jasności a okresem solarnym zwanym *gu yu* („zbożowy deszcz”), przypadającym około 20 kwietnia. Te uznawano za pośledniejszej jakości, ponieważ ich listki były już bardziej dojrzałe, mocniejsze i nie tak delikatne. Dzisiaj ceni się je również, choć nie tak wysoko jak herbaty „sprzed jasności”.

Jak już wspomniano, nie wszystkie wysokiej jakości herbaty powinny być wytwarzane w tym okresie. Zależy to od gatunku i rodzaju herbaty. Herbaty „sprzed jasności” ceni się szczególnie w wypadku herbat zielonych wytwarzanych w regionie upraw na południe od Jangcy, przeważnie w prowincjach Zhejiang, Jiangxi oraz w południowych rejonach Anhui i Jiangu, na przykład Longjing, Biluochun, Huangshan Maofeng.

Aby w pełni cieszyć się smakiem i aromatem pierwszorzędnych zielonych herbat sprzed Qingming Jie, należy je oczywiście właściwie zaparzyć. Znaczący uwagę, aby przede wszystkim nie pić ich, kiedy są jeszcze bardzo świeże. Zalecają przechować je przez 1–2 tygodnie, aby dodatkowo je podsuszyć i aby utraciły „smak ognia” pozostający po obróbce cieplnej przerywającej fermentację, której są poddawane zaraz po zbiorze. Do europejskich sklepów herbaty te docierają jednak nie wcześniej niż około miesiąca po zbiorze, rada ta więc zwykle nas nie dotyczy. Powinniśmy natomiast pamiętać, aby nie parzyć ich wrzątkiem, są to bowiem herbaty niezwykle delikatne – zalewając je bardzo gorącą wodą, niszczymy to, co w nich najcenniejsze, a przyrządzony napar staje się gorzki. Pamiętajmy więc,

African Tea

BEZPOŚREDNI IMPORTER HERBAT
Z KENII, RPA, CHIN, INDIE
ZAPRASZA DO WSPÓŁPRACY SKLEPY
Z HERBATAMI, HERBACIARNIE
ORAZ LOKALE, W KTÓRYCH SERWUJE SIĘ
DOBREJ JAKOŚCI HERBATY

African Tea sp. z o.o. tel. 61 8460 990, 61 6517 434
ul. Grunwaldzka 544 fax 61 8460 991
62-064 Piewiska info@africantea.com.pl

www.africantea.com.pl

reklama

aby przed zalaniem listków ostudzić wodę do około 70 stopni Celcjusza, albo nawet jeszcze nieco bardziej, jeśli są one wyjątkowo drobne i zawierają dużo pąków. Współcześni Chińczycy lubią parzyć tego rodzaju herbaty w szklanych naczyniach. Szkło wprawdzie słabo utrzymuje temperaturę wody, ale w tym wypadku nie ma to akurat znaczenia, za to przezroczyste ścianki naczyń pozwalają obserwować wyjątkowo piękne, drobne listki podczas parzenia i podziwiać świeży, jasnozielony kolor naparu. Osobiście uważam jednak, że delikatna biała porcelana stanowi dla nich znacznie piękniejszą i bardziej elegancką oprawę.

Anna Włodarczyk
www.morzeherbaty.pl



Zdjęcie © Gerjion Zomer