

SPOTKANIA PRZY HERBACIE



morzehcrbaty.pl

*Gdy przychodzi gość – napij się z nim herbaty, a pogłębi uczucie przyjaźni;
gdy jesteś spragniony – napij się herbaty, a zwilży gardło i spowoduje wydzielanie śliny;
gdy jesteś zmęczony – napij się herbaty, a rozluźni mięśnie i usunie zmęczenie;
gdy masz wolną chwilę – napij się herbaty, a napełni usta i nos piękną wonią;
gdy serce stroskane – napij się herbaty, a ukoj serce i oczyści ducha;
gdy się przejadłeś – napij się herbaty, a przyspieszy trawienie i usunie tłuszc.*

(powiedzenie chińskie)

Herbatę parzy się w Chinach od stuleci i pełni tam ona różne funkcje, co obrazuje zacytowane wyżej powiedzenie. Myślę, że nieprzypadkowo na pierwszym miejscu jest wymieniona herbata, którą częstuje się przychodzącego gościa, aby „pogłębić uczucie przyjaźni”. Bo herbatę pijemy najczęściej z innymi ludźmi, a jej sztuka – to także sztuka dzielenia się, dawania i przyjmowania.

Mówiąc o chińskiej sztuce herbaty, wypada przypomnieć, że Chińczycy rozróżniają *he cha* – picie herbaty i *pin cha* – jej kosztowanie. „Pijemy” herbatę, chcąc zaspokoić pragnienie lub skorzystać z jej zdrowotnych właściwości. Staramy się wtedy oczywiście zaparzyć ją poprawnie, tak aby była smaczna i zachowała właściwości, na których nam zależy, ale już niekoniecznie będziemy przywiązywać wagę do urody naczyń czy otoczenia. Z kolei „kosztowanie” herbaty jest czymś więcej: to poznawanie jej we wszystkich przemianach – podziwianie suchych listków, koloru, smaku i aromatu naparu, a na zakończenie – wyparzonych, wilgotnych liści. Odpowiednio dobrane naczynia i całe otoczenie powinny nam w tym pomagać.

„Kosztując” herbatę, naturalnie przywiązujemy większą wagę do sposobu jej parzenia. Nie bez przyczyny właśnie z południowo-wschodnich Chin, czyli z prowincji Fujian, Guangdong oraz z Tajwanu, gdzie tradycja „kosztowania” herbaty jest szczególnie żywa, pochodzi wyrafinowany sposób jej przyrządzania, zwany *gongfu cha*. *Cha* oznacza herbatę, a słowo *gongfu*, znane u nas z określenia chińskiej sztuki walki, jest wieloznaczne i może oznaczać czas, umiejętność, sztukę, mistrzostwo... Chodzi więc o takie parzenie herbaty, które wymaga więcej czasu i szczególnych umiejętności, dlatego zwykle tłumaczymy *gongfu cha* jako „herbatę pracochłonną”.

Gongfu cha polega na parzeniu stosunkowo dużej porcji liści w proporcjonalnie małym naczyniu, którym jest najczęściej czajniczek z tak zwanej *zi sha* – „purpurowej kamionki”, o pojemności około 100–180 ml, czasami zastępowany porcelanowym *gaiwanem*, czyli czarką z przykrywką. Aby tak przyrządzana herbata nie była zbyt mocna, parzenie musi trwać krótko, za to można je powtarzać wielokrotnie. Dzięki temu za każdym razem otrzymujemy napar o nieco innym smaku i aromacie, choć przyrządzany z tej samej porcji liści. Pierwsze parzenie trwa bardzo krótko, zaledwie kilka lub kilkanaście sekund. W miarę jak herbata słabnie, czas kolejnych zaparzeń stopniowo się wydłuża, nie przekraczając dwóch, trzech minut. W zależności od upodobań parzącego i gatunku herbaty – bo niektóre z nich są bardziej „cierpliwie w parzeniu” niż inne – tę samą porcję liści można parzyć cztery, pięć, nawet osiem razy.



Zdjęcia © Magdalena Rybak

Spotkania „Otwarte Ogrody w Konstancinie”

Ten sposób parzenia jest określany jako „pracochłonny”, ponieważ rzeczywiście wymaga sporo wiedzy i doświadczenia. Parzący musi odpowiednio dobrać ilość liści, temperaturę wody i czas tak, aby w każdym z zaparzeń uzyskać smaczny napar. Wycucie czasu jest tutaj niezwykle ważne, ponieważ przy dużej porcji liści napar naciąga bardzo szybko i przedłużenie lub skrócenie tego czasu nawet o kilka sekund może zupełnie zmienić smak napoju. Doświadczenia wymaga też dobranie temperatury wody w zależności od stopnia oksydacji, zwinienia, wielkości listków i zawartości pąków liściowych. Niektórzy pomagają sobie termometrem i zegarkiem, ale jest to praktykowane zwykle tylko na początku nauki sztuki parzenia herbaty. Doświadczeni herbarciarze polegają wyłącznie na własnym wycuciu.

Metoda *gongfu cha* tradycyjnie była stosowana do przyrządzania herbat turkusowych, ponieważ są one najpopularniejsze w południowo-wschodnich Chinach – właśnie z Fujianu pochodzą ich słynne gatunki, takie jak *Tie Guanyin* („Żelazna Bodhisattwa Miłosierdzia”) z miejscowości Anxi czy *Da Hong Pao* („Wielka Czerwona Szata”) i inne „herbaty skalne” z gór Wuyi na północy prowincji. Wiele z nich to herbaty bardzo „cierpliwie w parzeniu”, które z czasem odkrywają kolejne niuanse smaku i aromatu, a tym samym szczególnie nadają się do przyrządzania na sposób *gongfu cha*. W ostatnich latach jednak *gongfu cha* staje się coraz bardziej powszechna także w innych regionach kraju, również do przyrządzania herbat nie tylko turkusowych. Dzieje się tak, ponieważ pozwala ona najpełniej doświadczać herbaty, a więc najbardziej sprzyja jej „kosztowaniu”. *Gongfu cha* umożliwia obserwowanie jej przemian w kolejnych zaparzeniach, a jeśli uczestniczymy w spotkaniu koneserów herbaty, gospodarz dodatkowo



Zdjęcie © Magdalena Frankowska

Spotkanie w Szanghaju, w sklepie z herbatą o nazwie *Yi Shan Yi Wei* („Jedna Góra, Jeden Smak”), który prowadzi pani *Chang Jing* (na zdjęciach parzy herbatę). Sklep znajduje się w dużym zespole herbaciarni i sklepów z herbatą, który nazywa się *Wuyi Cha Cheng* („Herbaciane Miasto Wuyi”). *Wuyi* to nazwa gór na północy prowincji Fujian, skąd pochodzi słynne herbaty





Zdjęcia © Magdalena Rybak



Zdjęcia © Anna Włodarczyk

Spotkanie herbaciane na Tajwanie

pokazuje gościom suche liście przed parzeniem i wyparzone fusy po jego zakończeniu. „Kosztując” herbatę, odbieramy ją wszystkimi zmysłami, a więc nie tylko smakujemy, ale też wężamy aromat listków i naparu, oglądamy ich kolor. Znawcy herbaty uważają, że herbata ma do zaoferowania znacznie więcej niż przyjemny smak i właściwości zdrowotne, a „kosztując” ją z odpowiednią uwagą, możemy znacznie pełniej korzystać z tego, co nam daje.

Takie bliskie spotkania z herbatą wymagają właśnie uwagi, wrażliwości i skupienia. Sprzyjają temu starannie dobrane, piękne naczynia i odpowiednie otoczenie – przytulne wnętrza herbaciarni, wiszący na ścianie obraz lub zwój z kaligrafią, harmonizujące z porą roku kwiaty, tworząca nastrój muzyka. Albo urokliwy leśny zakątek, szmer strumienia i śpiew ptaków. Herbata jest w centrum spotkania, kiedy chcemy ją „kosztować”, a całe otoczenie ma nam w tym pomóc, tworząc atmosferę spokoju, skupienia, ale też odprężenia i radości.

Herbatę możemy oczywiście kosztować w samotności i zarówno w starożytnych Chinach, jak i dzisiaj znaleźlibyśmy wielu zwolenników takich indywidualnych doświadczeń herbacianych. Ale częściej, jak już wspomniano, pijemy ją w towarzystwie innych osób. Herbata sprzyja spotkaniom towarzyskim, być może dlatego, że jej kosztowanie wymaga oderwania się od innych czynności, zapomnienia o kłopotach, a to z kolei pomaga nawiązać swobodną rozmowę i stworzyć dobrą relację z innymi uczestnikami spotkania. Jednocześnie dzielenie się wrażeniami z innymi pozwala dostrzec nowe niuanse smaku, aromatu czy koloru herbaty, pogłębiając naszą wrażliwość.

W Centrum Sztuki Herbaty im. Lu Yu na Tajwanie uczy się, że sztuka herbaty ma cztery cele:

- piękno samej herbaty, ale też naczyń i otoczenia,
- zdrowie, zarówno duszy, jak i ciała, bo odpowiednio dobrana i przyrządzona herbata nie tylko może wpływać korzystnie na zdrowie, ale także poprawia samopoczucie i pozwala odpocząć,
- kształtowanie charakteru – przez rozwijanie wrażliwości, cierpliwości, otwarcia na drugiego człowieka, czyli cech potrzebnych nie tylko podczas parzenia herbaty,
- podtrzymywanie kontaktów międzyludzkich, budowanie więzi.

Każde spotkanie herbaciane jest więc nie tylko spotkaniem z herbatą, ale także – a może przede wszystkim – spotkaniem z drugim człowiekiem.

Anna Włodarczyk
www.morzeherbaty.pl

