

Чай - напиток буддистов

Буддийский проповедник Бодхидхарма отправился из Индии в Китай и в 527 году добрался до Шаолиня - колыбели "ушу" (боевых искусств). Обучая тамошних монахов медитации, он поклялся просидеть лицом к стене девять лет. Но за пару дней до срока не смог превозмочь дремоту и заснул. Разгневанный на самого себя, Бодхитхарма вырвал свои отяжелевшие веки и выбросил их за порог кельи. На этом месте вскоре вырос куст. Оказалось, что его листья несут бодрость, помогают избавляться от сонливости во время медитации.

Вывранные веки Бодхидхармы - это, разумеется, метафора. Но нет сомнения, что именно буддийские монахи популяризировали чай, сначала в Китае, а потом в Японии. Оба эти народа обозначают данный напиток одним иероглифом, хотя произносят его по-разному. Китайцы - "ча", японцы - "тя". Так что русское и монгольское "чай", арабское "шай", голландское, французское и немецкое "тэ", английское "ти" позволяют судить о том, откуда пришел к этим народам чайный лист.

В Россию чай попал по Великому шелковому пути. Купцы подарили серебряную шкатулку с чаем основателю династии Романовых царю Михаилу Федоровичу. Лишь полвека спустя голландцы завезли чай в Западную Европу. Ост-Индская компания сумела тайно похитить в Китае чайные листья и доставить их в Индию. А после того, как Англия перехватила у Голландии Цейлон, кофейные плантации на острове были заменены чайными.

Поначалу китайцы заваривали чай в нефритовых сосудах, так что пили его лишь люди знатные и богатые. Но после того, как был изобретен фарфор, распространению новой посуды способствовала именно возросшая популярность напитка буддийских монахов. Заваривать чай в фарфоровом чайнике китайцы стали со времени династии Мин (1368-1644) и именно этот способ потом переняли россияне и западноевропейцы.

Наибольшей популярностью на Дальнем Востоке пользуется зеленый чай. Японская префектура Сидзуока, именуемая "чайным царством", славится самой низкой в стране смертностью от рака. В зеленом чае много катехинов, которые имеют антиканцерогенные свойства, помогают организму бороться с бактериями и вирусами. Именно зеленый чай лучше всего помогает переносить летнюю жару.

Зеленый чай поначалу доминировал и в Европе. Лишь в XVIII веке китайцы, желая приспособить его к вкусам иностранцев, изменили способ сушки. В сорванных чайных листьях тут же начинается процесс ферментации (окисления). Если прекращать его на более поздней стадии, с тех же кустов можно получить уже не зеленый, а красный чай, который можно пить с сахаром и молоком (как англичане) или с лимоном (как французы и немцы). Красный чай активнее тонизирует, ибо в нем больше кофеина, но зато меньше антиканцерогенных катехинов.

В Европе и Америке красный чай практически полностью вытеснил зеленый. Ему остались верны только страны Дальнего Востока. Лишь прозападно настроенная молодежь считает там красный чай такой же данью современной моде, как черный кофе. Япония, к примеру, производит около 100 тысяч тонн зеленого чая, полностью обеспечивая свои потребности, а небольшое количество красного чая импортирует. Дорогие сорта зеленого чая производят из нежных верхних листочков, сорванных в начале лета.

Китайцы, особенно в жаркое время года, непрерывно пьют зеленый чай как дома, так и на работе. Не случайно именно термос стал у них критерием избавления от бедности. На железнодорожном транспорте чаепитие прямо-таки возведено в культ. Предъявив билет, пассажир получает кружку с указанием места назначения. Каждые два часа проводник приносит большой жестяной чайник и с поистине цирковой ловкостью чуть ли не от дверей купе льет крутой кипяток в стоящие на столике кружки. Считается, что чем длиннее струя, тем вкуснее будет напиток.

Второе правило заваривания чая - вода не должна долго кипеть. Чайник надо снимать с огня, как только по его стенкам побегут "жемчужные нити". Третье правило - воду лучше использовать родниковую. А если доступна только водопроводная, ей надо дать отстояться в открытом кувшине, чтобы вышел хлор.

Наконец, четвертое правило совпадает с еврейским анекдотом про то, как отец перед смертью передавал

сыну секрет заварки чая: "Пожить надо больше!" В прогретый фарфоровый чайник нужно бросить столовую ложку чая и столько же кипяченой воды, залить кипятком и подождать 7-10 минут. После этого настой разливают по чашкам, ни в коем случае не разбавляя. Вот тогда получится чай, после которого можно заниматься медитацией, не опасаясь, что веки как у Бодхидхармы нальются свинцом.

Всеволод Овчинников

Автор: Артур Скальский © Российская газета IT'S MY LIFE..., МИР 👁 2787 10.10.2003, 16:54 📌 400
URL: <https://babr24.com/?ADE=9444> Bytes: 4500 / 4477 Версия для печати Скачать PDF

👍 Порекомендовать текст

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

newsbabr@gmail.com

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)

Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24_link_bot](#)

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24_link_bot](#)

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: [@kras24_link_bot](#)

эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: [@nsk24_link_bot](#)

эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: [@tomsk24_link_bot](#)

эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

Прислать свою новость

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: [@babrobot_bot](#)

эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)