Smaki Japonii

Data publikacji: 28.01.2014 17:55

W smakową podróż do Japonii wybrać się można było w poniedziałkowe popołudnie 27 stycznia odwiedzając herbaciarnię Laja na cieszyńskim Wzgórzu Zamkowym. W ramach projektu 12 smaków świata realizowanego w ramach projektu ''Młodzież w działaniu'' dofinansowanego przez Komisję Europejską zorganizowano tam degustację herbat japońskich, na którą wstęp był wolny, a herbaty każdy mógł posmakować.

Kolejne tradycyjne japońskie herbaty przygotowywał Tomaš Ruta. Zaczął od najbardziej ekskluzywnej herbaty parzonej w ramach ceremonii picia herbaty. Parzenie takiej herbaty jest trwającym dwie godziny obrzędem. Nic więc dziwnego, że traktowane jest odświętnie. Prezentując ten rodzaj herbaty Tomaš Ruta skrócił znacznie proces parzenia, jednak pokazał wszystkie jego tradycyjne elementy. Efektem końcowym była gęsta, zielona maź, której każdy mógł skosztować. Cóż ukrywać. Dla większości nieprzywykłych do tego ekskluzywnego smaku europejskich podniebień rozkoszą smakową owe cudo nie było...

Kiedy czarka z elitarną zieloną mazią obeszła już w koło sali padło pytanie, co w Japonii pije się na co dzień. Prelegent śpieszył z odpowiedzią, naturalnie również zilustrowaną zarówno pokazem procesu parzenia, tym razem dużo prostszego i szybszego, jak i degustacją. Wyjaśnił, że 98% herbat W Japonii to herbaty zielone. Praktycznie nie pije się tam innych, a nieliczne czarne są dla Japończyków dziwnymi eksperymentami. Ta codzienna herbata była już w postaci płynnej, jaką znamy z naszych domów jako herbatę, miała jednak znacznie bardziej wyrazisty smak, niż zielona herbata, którą kupujemy w naszych sklepach. Tomaš Ruta wyjaśnił, że charakterystyczny, intensywny smak kosztowana właśnie podczas degustacji herbata gyokuro zawdzięcza temu, iż przez ostatni miesiąc przed zbiorem jej plantacja jest niemal zupełnie zacieniana. – To powoduje, że po zaparzeniu herbata ta jest ciemnozielona. To tak, jak ze wszystkimi innymi roślinami. Zauważcie państwo, że te, które rosną w cieniu, na przykład mech, mają znacznie ciemniejszą zieleń, niż rosnące w nasłonecznionych miejscach. Wiąże się to z tym, że wytwarzać muszą więcej chlorofilu. Tomaš Ruta przyznał, że właśnie herbata gyokuro jest jego ulubioną i od trzech lat pije praktycznie tylko taką. Zalewa się ją dość chłodną wodą, około 60 stopni. – ***Nie jest to jednak sztywna reguła. Zimą zazwyczaj zalewa się wodą cieplejszą, gdyż gdy jest zimno mamy ochotę na cieplejszą herbatę*** – stwierdził dodając, że również uprzednie gotowanie wody na herbatę, którą później studzimy do odpowiedniej temperatury, nie jest konieczne, gdyż można wodę po prostu podgrzać jedynie do pożądanej temperatury, a zbyt długie gotowanie wodzie wcale nie służy. Zdradził także, że wodę, z której przygotowuje herbatę do degustacji wraz z kolegą dziś przynieśli świeżą ze źródła Morawki. Tym, którzy wskazywali na pianę i mętność herbaty zalanej niedogotowaną wodą z kranu wyjaśnił także, że to zależy od stopnia jej zmineralizowania oraz, że woda w cieszyńskich kranach jest dość mocno wapienna, podczas gdy ta w kranach czeskocieszyńskich jest dużo miększa.

Wiele mówi się o zdrowotnych właściwościach herbaty, zwłaszcza zielonej. Nic więc dziwnego, że prowadzący degustację był o to pytany. Wyjaśnił, że zielona japońska herbata pozytywnie wpływa na trawienie, oczyszcza, a także pobudza, więc gdy napijemy się jej wieczorem, by zasnąć musimy później coś jeszcze zjeść. – ***Dawniej herbata uważana była za lek. W 1945 roku po Hiroszimie pierwsze, co zalecano ludziom, to picie zielonej herbaty, która oczyszcza i ma dużo antyoksydantów*** – zauważył Tomaš Ruta, którego natychmiast zapytano o herbatę po Fukuszimie. Wyjaśnił, że od tego czasu wszystkie japońskie herbaty mają certyfikaty, że były badane pod względem promieniowania.

Prelegent podał także słuchaczom praktyczną wiedzę o japońskich herbatach w pigułce. Wyjaśnił, że są trzy rodzaje pitych na co dzień herbat. Pierwsza, najbardziej podstawowa, to Bancha, która zbierana jest latem. Druga, lepszej jakości, to sencha, zbierana wiosną oraz najbardziej ekskluzywna spośród codziennych, nazwijmy to herbat – gyokuro, również zbierana wiosną, ale ostatni miesiąc rosnąca w zacienieniu.

Wykładowca, prócz informacji o samej herbacie, jej gatunkach i sposobach parzenia wspomniał również o kulturowym aspekcie parzenia herbaty. Przyznał wprawdzie, że Japończykom w ich tradycji daleko do Chińczyków,

gdyż Japończycy parzą i piją herbatę dopiero od tysiąca lat, podczas gdy Chińczycy od ponad dwóch tysięcy, jednak te tysiąc lat wystarczyło, by wokół herbaty powstała swoista kultura, a samo parzenie stało się ważnym elementem życia społecznego.

- ***Bardzo charakterystyczne dla Japonii jest, że od dawna wszyscy żyli tam razem i bardzo blisko siebie. My narzekamy, że mamy mało przestrzeni życiowej, ale nie byliśmy w Japonii i nie mamy porównania, jak jest tam… Oni musieli nauczyć się razem żyć*** - zauważył Tomaš Ruta wyjaśniając, że według Chińczyków każda herbata ma swoją, właściwą sobie energię i to właśnie dla tego różni ludzie lubią różne gatunki herbat, bo energia ulubionej herbaty harmonizuje z charakterem danego człowieka.

- ***Myślę, że to działa na tej zasadzie, że jak komuś jest zimno, to potrzebuje się ogrzać, jak ktoś jest szybki i zestresowany, to potrzebuje wyciszenia i według tych potrzeb podświadomie wybiera rodzaj herbaty*** – stwierdził Tomaš Ruta.

(indi)

Zobacz fotoreportaż>>>