

Príbeh čaju :)



Čínsky znak pre čaj



Šen-nung

Ako sa Európania naučili piť čaj

Pomerne dlho zostával čaj na okraji záujmu európskych moreplavcov a obchodníkov. Do Číny ich lákalo predovšetkým draho predávané korenie a neskôr hlavne hodváb a porcelán.

Čaj sa dlho nedostával do pozornosti cestovateľov ani misionárov - čínsku vášeň pre čaj neopísal ani Marco Polo, ani Ján z Montecorvina - prvý pekingský arcibiskup, ktorý žil v Číne v rokoch 1293-1330. O čaji sa nezmieňuje ani františkán českého pôvodu Odorik z Pordenone, ktorý býval na začiatku 14. storočia v Pekingu celé tri roky.

Európania sa o čaji dozvedajú prvýkrát až v 16. storočí. „Akejkolvek osobe alebo osobám, ktoré prichádzajú na návštevu k zámožnejším Číňanom, je ponúknutý nápoj Cchao“, konštatuje portugalský misionár Gaspar da Cruz vo svojich spomienkach na misie v Číne okolo roku 1560. Prvá zmienka o čaji je pripisovaná benátskemu cestovateľovi Giovanni Battista Ramusiovi. V knihe *Cesta a putovanie* z roku 1559 mu perzský obchodník Hadži Mohamed rozpráva o osobitnom čínskom zvyku: variť nápoj z čerstvých alebo usušených lístkov rastliny Chai Cata, ktorý má blahodarné účinky na ľudské zdravie. Tlmí bolesti hlavy a kĺbov, znižuje horúčku. Matteo Ricci, taliansky jezuita v Číne, o päťdesiat rokov neskôr píše vo svojej korešpondencii: „Užívajú ho k jedlám a tak často, ako príde hosť do domu. Podáva sa raz, dvakrát alebo trikrát podľa dĺžky návštevy. Vždy sa pije alebo srká horúci. Nápoj prospieva zdraviu pri množstve chorôb.“

Počiatky euro-čínskeho obchodu s čajom sú spojené s Holanďanmi, ktorí sa o jeho lahodnosti presvedčili na Jáve v roku 1602, kam bol dopravený na čínskych lodiach. A už v roku 1610 priplával prvý náklad čaju do Haagu. Obchodníci čoskoro prišli na to, že čaj je vynikajúca obchodná komodita, ktorá prinesie zisky omnoho väčšie než ostatný tovar. Spočiatku sa čaj predával len v lekárňach a bol veľmi drahý, ale od 17. storočia sa postupne dostával aj do bežnej obchodnej siete a jeho cena sa stávala dostupnejšia pre širšie vrstvy obyvateľov. Napriek tomu zisky z predaja čaju boli stále rozprávkové - predával sa za dvadsaťnásobok nákupnej ceny. Približne v rovnakej dobe sa čaj zabýval aj na britskom súostroví. V 18. storočí obchod s čínskym čajom prevýšil vývoz hodvábu a porcelánu. Hlavnými obchodnými čínskymi partnermi sa stali Briti. Až do roku 1834 mala výhradný monopol na dovoz čínskeho čaju Východoindická spoločnosť.



Vysvetľovanie výhod, výroby a konzumácie čaju bežným Číňanom v minulosti

Legends o čaji, vznik čajových rituálov

Z historických prameňov nemožno jednoznačne vyčítať, kedy a kde ľudia začali piť čaj, ale za pravlast' lahodného trpkého nápoja je považovaná Čína.

Stará čínska legenda rozpráva príbeh božského liečiteľa menom Šen-nung. Číňanov naučil obrábať pôdu, zoznámil sa s liečivou mocou mnohých bylín (vplyv rôznych rastlín na ľudský organizmus mohol vraj dobre pozorovať, pretože mal priesvitné telo). Všimol si, že ak sa pije voda prevarená, predíde sa mnohým

ochoreniam. Podľa legendy čaj objavil „náhodou“ roku 2737 p.n.l. Raz si prevaroval vodu a do kotlíka mu napadali lístky z kríka, ktorý rástol obďaleč. Najprv ich chcel z vody vytiahnuť, ale zaujala ho zvláštna vôňa. Keď nápoj okúsil, nadchol sa pre jemnú trpkú chuť odvaru. Pocítil okamžité osvieženie. A vzápätí pochopil, že tento lahodný nápoj má aj silné prečisťujúce účinky^[1].

O tom, že čajové lístky boli najprv používané ako liek pre posilnenie organizmu a proti bolestiam, čítame aj v ďalších prameňoch. Slávny generál dynastie Čchin, Liou Kchun, píše v 3. storočí p.n.l. svojmu synovcovi, aby mu ihneď poslal čaj, pretože sa cíti starý a má depresiu.

Čaju tiež Číňania vďačia aj za objav hodvábu - aspoň to hovorí povest' o krásnej Si Ling š', manželke legendárneho vládara Chuang-ti. Pred piatimi tisícami rokov si vyšla na prechádzku do záhrady a zaujal ju biely zámotok visiaci z moruše. Keď si ho chcela odtrhnúť, spadol jej do šálky horúceho čaju. A keď ho chcela z čaju vybrať, začalo sa jej zo zámotku odvíjať tenučké vlákno...

V *Pojednaní o kráľovstve Chua-jang* zo 4. storočia sa dozvedáme, že kráľ Wen (12. storočie p.n.l.) dostal čaj ako daň od kmeňov sídliačich na území dnešného S'-čchuanu. V tejto provincii bol tiež zrejme za dynastie Chan (206 p.n.l. - 220 n.l.) otvorený prvý trh s čajom. Práve v tomto kraji vznikli prvé čajové plantáže. A práve tu boli čajové kríky aj prvýkrát šľachtené. Prvý čaj sa totiž získaval z planých rastlín, a tie sa podobali skôr stromom ako kríkom. Výška nezastrihovaných čínskych čajovníkov dosahovala výšku až päť metrov. Aj preto sa dočítame, že pri zbere lístkov, bolo treba čajovníky vyrúbať.

O vzniku prvej čajovej plantáže rozpráva legenda o mníchovi Kan Lu, ktorý zo svojej cesty do Indie na začiatku nášho letopočtu priviezol do Číny sedem kríkov čajovníka. Zasadil ich v oblačných horách Meng v provincii S'-čchuan.

Okolo roku 350 n.l. už čaj vstúpil do kultúrneho povedomia Číňanov natoľko, že sa dostal do encyklopedického slovníka Er-ja, kde sa opisuje liečivý nápoj z rastliny s názvom ťiau alebo tchu. Pôvodne sa čaj pil v aristokratických kruhoch, ale postupom času sa rozšíril tak veľmi, že v 10. storočí si získal už masovú obľubu u Číňanov všetkých vrstiev. Príprava a pitie čaju v kláštoroch, na dvore, v kruhoch filozofov a učencov sa stávala rituálom.

Čaj je natoľko spojený s životom Číňanov, že mu boli prisudzované magické účinky: balíček čaju pod vankúšom sa dával deťom pre pokojný spánok a ako ochrana proti nočným morám. Čaj sa dával predkom ako obeť, mŕtvym sa vkladal do úst spolu s ryžou. Čajové lístky vhoďené do vln zmierovali vodných duchov, v dlani ich tlačili pri rôznych rituáloch zariekavania. Na Nový rok patrilo k dobrým mravom vykúpať sa v čajovom kúpeli.

Spôsoby prípravy a spracovania čaju

Najprv ľudia začali piť čaj ako odvar z čerstvých lístkov divokého čajovníka. Divo rastúce kríky však nemohli uspokojiť rastúci záujem, a tak boli čajovníky umelo vysadené, vznikli prvé plantáže a čajové lístky sa začali sušiť. Od 3. storočia sa rozomielali na prášok, ktorý sa nasypal do vriacej vody a krátko prevaril. Neskôr sa lístky začali napařovať, drviť na kašu a lisovať do tehličiek. Z vysušených tehličiek sa potom odlamovali kúsky, ktoré sa varili spolu s ďalšími prísadami: soľou, zázvorom, ryžou, cibuľou, octom alebo pomarančovou a citrónovou kôrou.

Taký (slaný) čaj by asi dnes nikoho nenadchol. Dnešný milovník čaju má radšej čaj parfumovaný kvetmi jazmínu, lotosu, orchideí, chryzantém alebo ruží, prípadne zafajčený vôňou borovicového alebo vzácneho dreva.



Pitie čaju v minulosti

Ako prebieha zber čaju? Česači z kríka odtrhávajú mladé výhonky, nanajvýš s piatimi lístkami. Pre kvalitné čaje sa zbierajú len prvé dva lístky s púčikom. Po odtrhnutí v nich začína prebiehať proces oxidácie. Oxidácia sa zastaví, keď sa čajové lístky na okamžik prudko zahrejú (buď na panvici alebo napařovaním). Potom sa lístky dosušia a vzniká tzv. zelený čaj. Ak sa lístky nechajú oxidovať dlhšie - čiže fermentovať, stmavnú a po usušení

vzniká tzv. čierny čaj, ktorému v Číne však hovoria červený (chung cchao). Nie je pomenovaný podľa vzhľadu lístkov, ale podľa farby nápoja. Ak sa oxidačný proces preruší a lístky na okrajoch len zahnednú, vzniká čaj, ktorému sa dnes hovorí oolong.

Čaj sa pomerne rýchlo šíril do strednej Ázie, už v 5. storočí s ním čulo obchodovali Turkménci. Každý z národov, ktoré si čaj obľúbili, rozvinul svoj vlastný spôsob prípravy čaju. V Tibete sa dodnes pije sláný čaj s rozpusteným jačím maslom. Soľ a mlieko pridávali do čaju aj Mongoli.

Vyčerpávajúci prehľad o všetkom, čo bolo o čaji známe a čo s kultúrou pitia čaju súviselo, nájdeme v *Knihe o čaji/Cchao-Ting* od čajového majstra Lu jü, ktorý tiež neuznával inú prísadu ako soľ. V piatej kapitole podrobne opisuje prípravu čaju: alchýmiu, potešenie, rituál, umenie i filozofické vyznanie. Čajovú placku bolo potrebné najprv pražiť, aby zmäkla ako paža nemlúvňaťa. Potom sa rozdrvila na prášok. Bolo potrebné vybrať aj vodu vhodnú na varenie čaju. Majster rozoznáva tri stupne varu vody: prvý prirovnáva k vypuklým očiam rýb plávajúcim po hladine. V tejto chvíli sa pridáva soľ. Druhý stupeň varu začína, keď sa bublinky ako náhrdelník z perál radia po obvodě nádoby. Teraz sa nasype čaj. Nakoniec divoko sa vzpínajúci a prevalujúci čajový odvar stíši dodaním studenej vody. Tým sa obnoví mladost vody a čaj sa usadí. Majster sa stal neskôr uctievaným patrónom majiteľov plantáží a obchodníkov s čajom.



Pestovanie a testovanie kvality čaju v minulosti

Čaj bol zbavený všetkých prísad za dynastie Sung, kedy sa čaj stal súčasťou životného štýlu vzdelancov. Nevyhnutným doplnkom pracovne vzdelanca, bola prenosná gamatka a veci potrebné na prípravu čaju.

Literáti potom priviedli kult pitia čaju na samý prah dokonalosti. Čaj sa dokonca šľahal. Najprv sa sušené lístky rozdrvili v kamennom mlynčeku na prášok, potom sa zaliali horúcou vodou a v širokých keramických miskách sa čaj rozšľahal do svetlozelenej peny. Bezchybnej príprave čaju bol prikladaný taký význam, že básnik Li Čchi znehodnotenie ušľachtilého čaju zlou prípravou považuje za jedno z troch ziel, ktoré zmietali vtedajším svetom.

Vášnivým milovníkom čaju bol aj posledný panovník dynastie Severných Sung, cisár Chuej-čung (1100-1125), básnik, kaligraf a maliar, ktorý v roku 1107 napísal pozoruhodný spis *Pojednanie o čaji/Ťa Kuan Cchao lu*. Podľa cisára správne pripravený čaj navodzuje jasnosť mysle, ľahkosť ducha, prináša inšpiráciu a uvoľňuje napätie. Popisuje dvadsať druhov čaju, z ktorých si najviac váži čaj bieleho.



Zber čaju v minulosti a dnes

Čínske čajovne sa stali svojbytnými centrami spoločenského života a neoddeliteľnou súčasťou originálnej čínskej kultúry. V čínskych čajovniach sa často odohrávali aj divadelné vystúpenia kočujúcich hercov, zhromažďovali sa tu vážení občania, aby vyriešili sporné záležitosti miestnych rodín alebo svojej obce. Vyjednávali sa tu obchody.

Atmosféru čajovne 50. rokov 20. storočia opísal český režisér Vladimír Sis nasledovne: „Majiteľ čajovne začal ihneď pripravovať šálky z pekného porcelánu. Ich okraje trel horúcou utierkou. Vyleštené ich postavil pred nás. Potom z krabice vyrezanej z laku vzal vždy po dvoch čajových listoch, položil ich do šálky a k nim pridal suchý jazmínový kvet. Lístky zalial vriacou vodou a spoločne s nami pozoroval tichú premenu, kedy lístky aj kvet zvolna oživali. Jemná vôňa lákala k pitiu, ale Chu-ti mi naznačil, že je potrebné ešte čakať. Iba po chvíli prikývol

majiteľ čajovne hlavou a dal tým najavo, že obrad čakania skončil. Mohli sme sa napiť.“

Aj keď čajovne boli v rokoch 1966-1976 násilne zatvárané ako zhubný prežitok minulosti, dnes opäť ožívajú v úzkych uličkách starých miest, na rozľahlých bulvároch aj na výletných miestach. Preváranie čaju postupne nahradilo sparovanie, zalievanie vriacou vodou. Často sa však zabúda na to, že nádoby by mali byť vždy predhriate. História nás poučuje, že ak chceme naozaj preniknúť k tajomstvám čaju, musíme jeho príprave venovať náležitú pozornosť a čas.



Obchod s čajom v minulosti



Nemecká reklama na čaj z roku 1908



Pitie čaju v luxusnej predajni čaju v Číne

Mali by ste tiež vedieť:

- **v 16. storočí** – prvý Európan (Portugalec), ktorý o čaji napísal - Gaspar da Cruz (Jasper de Cru), tiež ako prvý získal práva na obchodovanie s čajom,
- **okolo roku 1600** – Portugalčania a Holanďania boli prvými Európanmi, ktorí dovezli so svojimi obchodnými loďami čaj do Európy,
- **roku 1650** – do Ameriky prvýkrát dovezol čaj Peter Stuyvesant holandským kolonistom na území New Amsterdamu (súčasný New York), ktorí si čaj veľmi obľúbili,
- **v rokoch 1652-1654** – boli do Anglicka dovezené prvé vzorky čaju. Ten sa stal tak obľúbeným, že ho čoskoro vyhlásili za anglický národný nápoj,
- **od roku 1790** – sa napriek tomu, že zásluhu na rozšírení čaju v Európe majú hlavne Holanďania, stal sa centrom svetového obchodu s čajom Londýn,
- **roku 1904** – bol na svetovej výstave v St. Louis objavený ľadový čaj,
- **roku 1908** – vyvinul Thomas Sullivan z New Yorku koncept čaju vo vrecúšku.

[1] Stará japonská legenda hovorí o budhistickom mníchovi, ktorý sa utiahol do jaskynného chrámu, aby meditoval. Dal si sľub, že už nikdy nebude spať, len meditovať. Po dlhých mesiacoch ho napokon premohla únava a zaspal. Keď sa zobudil, strašne sa na seba nahneval a v zlosti si na znak toho, aby už nikdy nezavrel oči, odrezal očné viečka. Po nejakom čase, na mieste, kde dopadli viečka, vyrástli dva kríčky čajovníka. Z ich lístkov sa dal pripraviť osviežujúci nápoj zaháňajúci únavu a spánok.

Indická legenda rozpráva o tom istom mníchovi ako tá japonská iný, reálnejší príbeh. Bodhidharma bol po sedemročných meditáciách neuveriteľne unavený a aby nezaspal, odtrhol si zopár lístkov z neďalekého kríka a začal ich žuvať. Žuvanie týchto lístkov ho ihneď prebralo.