



## A kínai teáról röviden

*írta: Csaba Lu*



## I. A *gongfu* tea

A kínai kifejezéseket összegyűjtő egyik legnagyobb szótárban, a „szavak tengerében” (*cihai*), a *gongfu* kétféle írásmódban is ugyanazt a négy jelentést közvetíti: (1) a dolgok elvégzéséhez szükséges erőfeszítés; (2) művészi jártasság; (3) munkát végző ember és (4) a ráérő idő. Dél-Kínában a teaivás speciális formáját nevezik így. A *gong*, munka jelentéstartalmat hordozó írásjeggyel írva, a *gongfu* tea szóösszetételnek kétféle eredetét különíthetjük el.

A első alapján, a *gongfu* tea kifejezés a tealevél minőségére utal. Ennek alapja, hogy egy Qing-korban készült szószedetben, melynek címe: A hivatalnok nyelv összegyűjtött magyarázatainak rövid útmutatója (*Guanhua huijie bianlan*), Kína Zhejiang tartományának tájszólásában szereplő szavait megfelelteti a hivatalos, „hivatalnok nyelv” egyes szavaival. A szövegben az alábbiakat találjuk: „a jó tea *zhejiangi* tájszó, megfelelője a hivatalnok beszédben a *gongfu* tea szó.” Így módon, a jó tealevelet *Zhejiang* tartományban, a hivatalos nyelvet használva *gongfu* teának nevezték. További írásokban is találunk erre, az elnevezésben a jó teát, a *gongfu* tea kifejezéssel rokonító jelentésre példákat. Lu Yancan 1734-ben írt, a „Tea klasszikusának folytatása” című munkája második kötetének, a „Tea eredete” című részében ezt az idézetet olvashatjuk:

*„A Wuyi tea a hegyen terem, ezért szikla teának hívják. A víz mellett termő teát pedig sziget teának. A szikla tea a magasabb rendű, azt követi a sziget tea. A szikla teák közül, az északi hegyekben nő a magasabb rendű, a déli hegyekben nő csak utána következik. Mindkét tájegység hegyeiben termő teának megvan a maga neve, közülük a legjobb minőségűt *gongfu* teának hívják. A *gongfu* teáról szólva, van még a kis fajta (*xiaozhong*), ami egy cserjéről kapta a nevét. A vizes területeken nem terem belőle sok.”*

Lu Yancan művében még egyéb idézeteket is találunk, melyek a *gongfu* teára vonatkoznak. A tealevelek utómunkálatait nagy gondossággal írja le. Ebből világosan kiderül, hogy Lu Yucan, a félig fermentált tealevél fajtákat nevezi meg *gongfu* teaként. A *gongfu* tea szóösszetétel másik jelentését, a qing-kori Yu Jiao, teázásról szóló munkájának egyik fejezetéből, egyértelműen a teaivás egy bizonyos módjával, illetve az ahhoz használt eszközökkel társíthatjuk. Így elmondható, hogy a *gongfu* tea kifejezés a kínaiak számára egyszerre jelenti a kiváló minőségű félig fermentált – főleg Dél-Kínában termelt – tealevél fajtát és annak leforrázási folyamatát, az arra alkalmas speciális eszközök felhasználásával.

Manapság Kína szerte sok helyen használnak kis agyagkannákat és piciny porcelán csészéket teaivásra, teakóstolásra, ugyanakkor bár ezek a csészék és teaszettek valóban a *gongfu* teaivás eszközei, az ilyen teázást szigorúan véve mégsem nevezhetjük *gongfu* tea ivási szertartásnak. Ennek oka éppen az, hogy hagyományosan csak a félig fermentált tealeveleket elkészítve iszunk „valóban” *gongfu* teát.



## A tealevél

A *gongfu* tea ivás többszöri leöntéssel járó szertartását, minden esetben a félig fermentált, fekete sárkány teák (*wulong cha*) fajtájához tartozó tealevélből készített tea ivásakor végezzük. Az ilyen tealeveleket Kínában három területen termesztik. Dél-Kínában Fujian és Guangdong tartományokban, valamint Tajvanon. A tealevél szempontjából ugyanakkor területi megnevezés alapján a kínai terminológia szerint létezik: *Minbei wulong*, *Minnan wulong*, *Guangdong wulong* és *Taiwan wulong* tealevél. A *wulong* teáknak további alfajtái léteznek, melyek közül a legismertebbek: *tie guanyin*, *sizhong* és a *huangjin gui*. A tea ínyencek a *fujiani wulong* tealeveleket tekintik a legjobb minőségű tealevélnak. A tajvani fajták is híresek, sok különleges ízváltozatukkal gazdagítják a *wulong* teák sorát.

## A tea íze

A sokféle *wulong* tea közül, a *fujiani wulong* tea számít a félig fermentált teák királyának. Ízlelésének külön tudománya alakult ki. A kínai mondás szerint: „a tea csontja a virágillat”. Ez a mondás arra utal, hogy a tea alapíze, illata (t.i. csontja) virágillatot idéző. Ha ez az aroma megvan a teában, akkor „halljuk meg a szikla zenéjét”. Ahhoz, hogy meghalljuk „a szikla zenéjét”, hagyományosan négy fázisban kell a tealevelek minőségét meghatároznunk. A tealevelek minőségi meghatározásának négy fázisa: **az illat, a tiszta öntet, a visszatérő édes és a tea élete**.

### Az illat

A Wuyi-hegyen termesztett teák illata ötvözi a zöld teák tiszta és a vörös teák átható aromáját, ugyanakkor az orchidea virág illatára emlékeztet. A sokáig érződő, tartós aromával rendelkező tealevelek számítanak a legjobb minőségűnek. Az tealevelek illatát a *gongfu* teaivás szertartása közben, az úgynevezett „illatpohár” segítségével vizsgálhatjuk meg.

### Tiszta öntet

A tea öntetének enyhén sárgásnak és kristálytisztának kell lennie, kóstoláskor pedig nem maradhat kellemetlen utóíz a szánkban.

### Visszatérő édes

A teaiváskor nem érezhetünk keserű ízt a szánkban, ugyanakkor kis idő elteltével egy úgynevezett visszatérő édes ízhatást fedezhetünk fel. Ez garancia arra, hogy a tealevéllal a leszedés utáni fermentációs folyamat közben nagy gondossággal bántak.

### A tea élete

A teaivás során, a tea áthatja testünk és lelkünk, egyaránt felmelegíti gyomrunk és megnyugtatja szellemünk. A teljes íz és illatharmónia által kiváltott érzések jelentik a „tea utóéletét”, amit átérezve a teaivás magas fokára juthatunk el.

## A tea bírálata

A professzionális teabírálat során, négy fázisban szereznek tapasztalatokat a tealevél minőségéről. A négy fázis: **szemrevételezés, illat, íze, tudatállapot**.

### A tea szemrevételezése

A szemrevételezés során, először alaposan szemügyre veszik a száraz tealeveleket. A levelek külsőleg vastagok, a levélpárok váltakozva kicsik és nagyok, erezetük jól látható, végeik nem töredezték. Színei a sötétzöldtől egészen a feketés-barnás árnyalatokig terjedhetnek. Összességében vastag hatást keltenek, felületük pedig sima és fényes.

Mindezek után, a tealeveleket leforrázzák és a főzetet is megszemlélik. A szabályosan leforrázott, minőségi tealevélből készült teának, vörössel kevert aranysárga színe van, vagy súlyos hatást keltő barnászvörös árnyalata. A főzete ugyanakkor tisztán fénylő, a forrázó edény alján pedig gyakran marad vissza egy kis seprő. Végül, a forralás után a tealevelek végeit is megszemlélik. Hagyományosan a legjobb minőségű tealevélnél: „három vörös, hét zöld” arányú a színárnyalata, ami azt jelenti, hogy a túlnyomó többségben szép zöld tealeveleknek csak a szélei hordozzák a vörös színt.

### **A tea illata**

A második fontos módszer, hogy tapasztalatra tegyünk szert a tea minőségéről: az illat. A tealeveleket a forrázás után lefedjük, majd kis idő elteltével a fedőt fölemelve, az arról szétáradó illat alapján határozhatjuk meg a tealevelek minőségét. Az illatmintához egy speciálisan erre a célra szolgáló illatpoharat is használhatunk. Az illatpohár, egy hosszúkás pohárka, melybe a leforrázott teát beleöntik, majd az illatpoharat lefedik egy kisméretű ivópohárral, melynek űrtartalma megegyezik az illatpoháréval. Ezt egy mozdulattal felfordítják, a tea az illatpohárból átfolyik az ivópohárba. Az illatpohárban visszamarad aroma lesz jellemző a tealevél minőségére. Gyakran, amennyiben a teát készítő ember, kis *chawan* formájú edényben készíti a főzetet, az edény tetejét használja fel arra, hogy a vendégeknek körbekínálva azt, bemutassa a teafű illatát. A különféle minőségű tealeveleknek más-más jellemző illata van. Van amelyik a kasszia illatára emlékeztet (*ruogui* fajta), van amelyik az orchideára (*shuixian* fajta), de egyetértenek abban, hogy a *tieguanyin* fajtának és a természetes zöld teának van a legfinomabb illataromája.

### **A tea íze**

Harmadszorra ízleljük csak meg a főzetet. Kis pohárkából kortyolva először a nyelv hegyénél, majd a nyelv két oldalán. A jó tea íze tiszta, édeskés, gazdag zamatú. Vannak jó fajták, melyek enyhén fanyar ízűek, de semmiképpen sem lehet a teának keserű íze. Ha keserű ízt érzünk, akkor nem jó minőségű teát iszunk. Ez persze nem vonatkozik, a Kínában is ritkán fogyasztott *kuding*, azaz „keserű tea” főzetére, mely a hagyományos „öt változási állapoton” (*wuxing*) alapuló tanításokban oly fontos keserű ízt adja.

### **Tudatállapot**

A legmegfoghatatlanabb a teaivás közben tapasztalt tudatállapotunk, mely szintén fontos eleme a teaivásnak. Az alábbi tudatállapotokat különböztetik meg:

a tudatos állapotok: a tea szeretete, a tea ismerete, a tea tisztelete.

a tudat átformálásának állapota: a teán kívül kizárni minden más gondolatot.

az alkalmazkodás tudatállapotai: lassan leforrázni, alaposan megízlelni.

a nyugalom tudatállapotai: a teljes megnyugvás, harmonikus lélegzet, egyszerű életvitel.

a tudat nélküli állapot: „legyünk engedékenyek, az üres pohár völgyhöz hasonló, az Ég és az Ember harmóniában egyesül, és a természetet követi.”



## II. A kínai teafajták

A teafajtákat, több szempont szerint lehet osztályozni. A tealevelek utómunkálatainak figyelembevételére alapján, hat nagy típust lehet meghatározni: zöld tea (*lücha*), vörös tea (*hongcha*), fekete sárkány tea (azúr tea) (*wulongcha*, *qingcha*), fehér tea (*baicha*), sárga tea (*huangcha*) és fekete tea (*heicha*). Ezeket az alaptípusokat további osztályokra lehet bontani termőterületük és minőségük alapján.

### A zöld tea

#### **Hongqing lücha (kis melegítéssel zölddé váló tealevelek)**

Egyszerűbb fajtái (*pu dong hongqing*):

*Minhongqing* (fujiani zöld), *Zhehongqing* (zhejiangi zöld), *Huihongqing* (anhui zöld), *Suhongqing* (suzhoui zöld).

A magasabb minőséget képviselő fajták (*xin en hongqing*):

*Huangshan maofeng* (huang-hegyi mao csúcs), *Taiping houkui* (taiping-hegyi majom vezér), *Huating yunwu* (hua-csúcsi ködfelhő), *Gaoqiao yinfeng* (gaoqiao ezüst csúcs).

#### **Chaoqing lücha (Pörköléssel zölddé váló tealevelek)**

*Meicha* (szemöldök tea):

*Shaoqing* (pörkölt zöld), *Tezhen* (speciális kincs), *Zhenmei* (kincses szemöldök), *Fengmei* (szél szemöldök), *Xiumei* (gyönyörű szemöldök), *Gongxi* (ragyogó följánlás).

*Zhucha* (igazgyöngy tea):

*Zhucha* (igazgyöngy tea), *Yucha* (eső tea), *Xiumei* (gyönyörű szemöldök).

#### **Xin en shaoqing (Magas minőségű pörköléssel zölddé váló teák)**

*Longjing* (sárkány kút), *Bilouchun* (Jáde tavasz csiga), *Dafang* (nagylevelű), *Yuhuacha* (esővirág tea), *Songzhen* (fenyőtüske).

#### **Shaiqing lücha (napon fonnyasztással zölddé váló teák)**

*Dianqing* (yünnani zöld), *Chuanqing* (sichuani zöld), *Shanqing* (shaanxi zöld).

#### **Zhengqing (gőzöléssel zölddé váló teák):**

*Jiancha* (főtt tea), *Yulu* (jáde harmat).

### A vörös tea

#### **Xiaozhong hongcha (kisméretű vörös tea)**

*Zhengshan xiaozhong* (zheng-hegyi kislejtes), *Yanxiaozhong* (füstös kislejtes).

#### **Gongfu hongcha (gongfu vörös teák)**

*Dianhong* (yünnani vörös), *Huhong* (hunani vörös), *Chuanhong* (sichuani vörös), *Minhong* (fujiani vörös).

#### **Hongsuicha (vörös zúzott tea)**

*yecha* (levél tea), *suicha* (zúzott tea), *piancha* (szeletelt tea), *mocha* (őrölt tea).

## **A Fekete sárkány tea**

### ***Minbei wulong (észak fujiani fekete sárkány)***

*Wuyi yancha* (wuyi-hegyi szikla tea), *Shuixian* (vizitündér), *Dahongpao* (nagy vörös brokát), *Rougui* (kasszia).

### ***Minnan wulong (dél fujiani fekete sárkány)***

*Tieguanyin* (vas könyörületesség istennője), *Qilan* (különleges orchidea), *Shuixian* (vizitündér), *Huangjingui* (arany kasszia).

### ***Guangdong wulong (kantoni fekete sárkány)***

*Fenghuang dancong* (főnix bokor), *Fenghuang shuixian* (főnix vizitündér), *Lingtou dancong* (főhegycsúcsi bokor).

### ***Taiwan wulong (tajvani fekete sárkány)***

*Dongding wulong* (dong-hegycsúcs fekete sárkány), *baozhong* (körbe ölelő fajta), *wulong* (fekete sárkány).

## **A sárga tea**

### ***Huangya cha (sárga rügy tea)***

*Junshan yinzhen* (jun-hegyi ezüst tű), *Mengding huangya* (mang-csúcs sárga rügy).

### ***Huangxiao cha (sárga kis tea)***

*Beigang maojian* (északi öböl mao levélcsúcs), *Weishan maojian* (wei-hegyi mao levélcsúcs), *Wenzhou huangdang* (wenzhoui sárga leves).

### ***Huangda cha (sárga nagy tea)***

*Huoshan huangda cha* (huo-hegyi sárga nagy tea), *Guangdong dayeqing* (gunagdongi nagyleveles azúrszínű).

## **A fehér tea**

### ***Baiya cha (fehér rügy tea)***

*Yinzhen* (ezüst tű).

### ***Baiye cha (fehér levelű tea)***

*Baimudan* (fehér peonia), *Gongmei* (szemöldök följánlás).



## **A fekete tea**

*Hunan heicha* (hunani fekete tea)

*Hubei laoqing cha* (hubei öreg zöld tea)

### ***Sichuan biancha* (sichuani határmenti tea)**

*Nanlu biancha* (déli határmenti tea), *Xilu biancha* (nyugati határmenti tea).

## **III. A Tea művészetének nyolc útja**

A Minnan területek (*Zhangzhou, Xiamen, Quanzhou*) és a Chaoshan területek (*Zhengzhou, Shantou, Jieyang*) teaművészete hasonlatos egymáshoz. A teakészítést nyolc lépésben határozzák meg, ez a: Tea művészetének nyolc útja!

A teázás megkezdése előtt érdemes megfontolni az alábbi szabályt, mely a víz minőségére, a víz forralásához használt tűzre és az edények méretére vonatkozik. Hagyományosan csak ezek figyelembevételével lehet tökéletes teát készíteni:

*„Vízből a forrásvíz a legjobb, a melegítés titka a szén, az edényekből a parányiak a legjobbak.”*

### **A tea készítés nyolc lépése:**

#### **1. A fehér daru fürdőt vesz.**

Forró vízzel kiöblítve tisztára mossuk az edényeket.

#### **2. A Könyörületesség Istennője belép a palotába.**

A tealeveleket (*Tie Guan Yin*) behelyezzük az edénybe, úgy hogy azok a teljes edény 1/5-öd részét töltsék ki.

#### **3. Felfüggesztve a teáskannát magasról öntsünk.**

A bugyogva forró vizet felemeljük és magasról a teás edénybe töltjük.

#### **4. A tavaszi szél megcsapja arcunkat.**

Teás edény tetejével eligazgatjuk a tealeveleket, és élvezzük a felszabaduló tiszta tavaszi illatot.

#### **5. Guan generális ellenőrzi a várost.**

A *xun cheng* egy katonai kifejezés, mely azt jelenti, hogy a parancsnok ellenőrzi egy város védelmi munkálatait, harci eszközeit, és a hadsereg harci felkészültségét. Az ellenőrzés során a tábornok folyamatosan körbejár. A teáskanna jelképezi *Guan* generálist, amint az a városban körbejár. A körző mozdulat célja, hogy a pohárkákban ugyanolyan töménységű és ugyanannyi tea legyen. Ezzel a vendégeket is megtiszteljük, mert így ugyanolyan minőségű és illatú teát isznak. Ez, az Emberség erényének kifejeződése a teázás során.

#### **6. Han Xin megszámlolja a sereget.**

*Han Xin* egy csatában 1500 embere élén harcolt, a csata végén sokan elestek. A maradék emberei több sorban álltak fel, de *Han Xin* ránézésre pontosan meg tudta mondani, hogy hányan maradtak életben. A teáskanna legalján maradt cseppek a legtöményebbek. Ezeket cseppenként

kell kitölteni a pohárkádba. Egyenlően kiszámolva, hogy mindbe ugyanannyi csepp jusson. Ez *Han Xin* számolásához hasonlít, ezért nevezték el így.

### 7. Megvizsgáljuk a főzet színét.

Megszemléljük a tea színét.

### 8. Kortyoljuk a cseppeket.

Először az illatra figyelve, majd lassan kortyolva fokozatosan megisszuk a teát. Bár kis kortyokat iszunk, az íz maradandó, a nyelv végén visszatér az édes, szívünk kitárul, szellemünk felszabadul.

## IV. Hung Men chazhen

A Dél-kínai Hung titkos társaságok egyedülálló kommunikációs formákat és rejtett nyelvezetet dolgoztak ki. Ennek az volt a célja, hogy az egymást nem ismerő tagjaik a legnagyobb tömegben is rejtve tudjanak kommunikálni. A találkozók elsődleges helyszínei a teaházak voltak. Ide a legtávolabbi tartományokból is nagy számban érkeztek az utazók, így sokféle ember vegyült a dél-kínai teaházak forgatagába.

Mikor egy Hung Men tag belépett egy teaházba, először meg kellett tudnia, hogy vannak-e ott „testvérei”. Egy jól látható asztalnál leült és teát rendelt, melyhez több poharat is kért. Bal kezével a Hung testvériségben betöltött pozíciójának megfelelően titkos jelet mutatott, amit csak a beavatottak tudtak értelmezni. A teáscsészéket a megfelelő módon elrendezte és csak arra várt, hogy valaki leüljön vele szembe teázni. Ekkor a megfelelő elrendezéseket végezte a teáscsészékkel és várta a szemben ülő „válaszát”.

Széles skálán mozgott, hogy milyen elrendezésben helyezte el a teáscsészéket. Ezt hívják *chazhennek*, azaz a teáscsészék felsorakozásának.



### A legismertebb formák:

*Dandao дума chazhen* (egy kard - egy lovas tea formáció)

*Muyang chazhen* (fűzfák városának elrendezése)

*Taoyuan jiejyi chazhen* (szövetség a barackvirág kertben formáció)



*Sizhong chenzhen* (a négy hűséges hivatalnok elrendezése)

*Meihua chazhen* (szilvavirág tea formáció)

*Wukui chazhen* (az öt vezér tea formációja)

*Daisao rucheng chazhen* (bátyánk feleségét a városba vezetjük tea formáció)

*Zhongxin yiqi chapu zhen* (hűség és igazságosság tea formációja)

Mára a teázásnak ez a módja csak Tajvanon található meg. Mindmáig része a Hung Men kultúrának.



Copyright: Csaba Lu 2016