

**LBRIS**

We know  
books

TONY GEBELY



# FILOSOFIA CEAIULUI



traducere de  
Antoaneta Olteanu



CETATEA DE SCAUN  
EDITURA

**CUPRINS**

CĂLĂTORIA ÎNCEPE.....	7
CE ESTE CEAIUL?.....	11
ȘASE CEAIURI, O SINGURĂ PLANTĂ.....	15
CEAIUL VERDE.....	21
CEAIUL GALBEN.....	27
CEAIUL ALB.....	29
CEAIUL OOLONG.....	31
CEAIUL NEGRU.....	37
CEAIUL FERMENTAT.....	45
ORIGINEA CEAIULUI.....	49
TEA PE MARE, CHA PE USCAT.....	55
CEAIUL INFUZEAZĂ. ANGLIA.....	57
CULTURA CHINEZEASCĂ A CEAIULUI.....	67
CULTURA JAPONEZĂ A CEAIULUI.....	73
CULTURA INDIANĂ A CEAIULUI.....	79

CULTURA SRILANKEZĂ A CEAIULUI.....	87
CULTURA BRITANICĂ A CEAIULUI.....	91
CULTURA MAROCANĂ A CEAIULUI.....	95
CULTURA AMERICANĂ A CEAIULUI.....	99
PREPARAREA CEAIULUI.....	105
CEAIUL ȘI SĂNĂTATEA.....	115
ALTE LECTURI .....	122
LISTA ILUSTRAȚIILOR .....	125

## CĂLĂTORIA ÎNCEPE

„FILOSOFIA” SE REFERĂ la studiul naturii fundamentale a cunoașterii, realității și existenței. În această carte vom explora filosofia ceaiului. Da, a ceaiului.

Ceea ce la început poate părea o băutură simplă are o istorie vastă și impresionantă, iar dacă sunteți un consumator în principal de ceai negru din pliculețe de ceai, veți fi surprinși să aflați că varietatea de arome pe care planta de ceai o poate produce în mod natural este dificil de egalat chiar și în lumea vinului. Ce este planta de ceai, spuneți? Mai multe despre asta în capitolul următor.

Astăzi ceaiul este cea mai consumată băutură din lume, după apă. Dar nu a fost întotdeauna așa. Ceaiul a rămas un secret al Chinei timp de mii de ani, înainte ca buzele unui occidental să atingă pentru prima dată o ceașcă cu ceai. Băutura revigorantă a impulsionat progresele în transportul maritim, a dus la colonizarea regiunilor de ceai din India, acum populare, de către britanici, a declanșat Războaiele Opiului dintre Marea Britanie și China și a fost unul dintre numeroșii factori care au dus la Revoluția Americană. Aceasta este atracția

ceaiului – există atât de multe povești care pot fi spuse despre o băutură aparent simplă, făcută din frunze.

Am experimentat ceaiul pentru prima dată când eram adolescent. Ceaiul îmi era prescris de mama mea când eram bolnav, aproape ca un fel de panaceu, așa cum a fost pentru atât de mulți alții în Statele Unite. Durere în gât, răceală comună, gripă – toate aceste afecțiuni erau tratate cu o ceașcă de ceai negru dintr-un pliculeț de ceai. Companionul perfect într-o zi fierbinte de vară era un pahar rece de ceai cu gheață, făcut tot din pliculețe de ceai negru, cu adaos de cantități copioase de zahăr.

Pe parcursul facultății am lucrat la o cafenea ca *barista* și am devenit mai interesat de ceaiul care se vindea decât de cafea. În 2005, am participat la o călătorie universitară de o lună în China pentru a studia geologia sudului Chinei. În timpul acestei călătorii, dragostea mea pentru ceai a înflorit și mi-am dat seama că exista o lume a cunoștințelor despre această băutură care nu ajunsese încă pe țărmurile noastre din Occident. Am citit toate cărțile despre ceai pe care le-am putut găsi, inclusiv cele clasice, precum *All about Tea* de William H. Ukers și *The Tea Lover's Treasure* de James Norwood Pratt. Mai târziu, în 2008, m-am aventurat înapoi în est într-o expediție de șase luni, cu rucsacul în spate, prin Asia de Sud-Est. În 2009, mi-am înființat propria companie de import de ceai; în 2011, mi-am întâlnit soția (care studia și ea

ceaiul), iar în 2016, am publicat prima mea carte despre ceai, *Tea: A User's Guide*.

Din aceste experiențe, am trecut de la a fi un băutor de ceai la a deveni un degustător de ceai. Ceaiul a devenit mai mult decât o simplă băutură pentru mine – tânjeam să gust toate ceaiurile pe care le puteam găsi, antrenându-mi palatul pe măsură ce încercam tot mai multe tipuri de ceai. Ceaiul a devenit interesant!



Harta ceaiului în lume (William H. Ukers, *All about Tea*, New York, 1935)

Acest tip de poveste este ceea ce noi, cei din industrie, numim o călătorie a ceaiului. Odată ce ceaiul devine mai

mult decât o băutură pentru tine, odată ce te prinde, te poartă într-o călătorie. Nu-l poți opri, iar fascinația ta crește pe măsură ce realizezi că, de fapt, cu cât înveți mai multe despre ceai, cu atât știi mai puțin despre el cu adevărat. De-a lungul călătoriei mele în lumea ceaiului, am petrecut luni întregi urmărind recolta de ceai prin Asia și am întâlnit nenumărați alții care făceau același lucru, mulți dintre ei devenind prieteni apropiați. Simplul act de a bea un ceai cu cineva creează punți între culturi, transcende orice diferențe, nefiind necesară o limbă comună vorbită, cultivă prietenia.

În această carte vom descoperi diferitele tipuri și stiluri de ceai produse astăzi, vom explora istoria dramatică a ceaiului și vom analiza unele dintre cele mai interesante culturi de ceai din lume. Speranța mea este că, după ce ai citit această carte, ochii tăi se vor deschide asupra impactului uriaș pe care ceaiul l-a avut asupra lumii în care trăim astăzi și vei înțelege de ce este nevoie pentru a prepara o ceașcă de ceai modestă. Și poate, doar poate, această carte te va încuraja să faci primii pași în propria ta călătorie în lumea ceaiului. Cel mai consumat ceai din lume este ceaiul negru, și pe bună dreptate, deoarece majoritatea producției mondiale de ceai este de ceai negru. În următoarele capitole vom acoperi și alte cinci tipuri de ceai, produse în mare parte din diferite etape de procesare prin care trec frunzele proaspete de ceai.

## CE ESTE CEAIUL?

**ȘTIM** că există ceai. Dar ce înseamnă pentru oameni, în afară de faptul că este băutura lor preferată? Pentru unii, este doar asta, o băutură, în timp ce pentru alții întruchipează confortul și relaxarea sau oferă o pauză necesară în timpul zilei. Alții ar îndrăzni să declare că ceaiul rezolvă toate problemele vieții.

Să revenim însă la realitate. Majoritatea dintre noi numim „ceai” orice fel de materie vegetală pe care o infuzăm în apă. Dar, pentru a fi cu adevărat considerată ceai, materia vegetală trebuie să provină din soiurile plantei de ceai, nimic altceva decât *Camellia sinensis*.

Aceasta înseamnă că ceaiul de mușețel, ceaiul de hibiscus, ceaiul de mentă, ceaiul de ghimbir, ceaiul de lemongrass, ceaiul de rooibos și orice altceva pe care îl infuzăm și care nu provine din *Camellia sinensis* nu sunt deloc ceaiuri. Numim aceste materiale vegetale infuzate în apă fierbinte *tisane* sau *ceaiuri de plante medicinale*.

Planta de ceai, *Camellia sinensis*, este un arbore peren, veșnic verde, cu frunze late, originar din Asia de Est. Este înrudită cu numeroasele camelii înflorite, cea mai faimoasă fiind *Camellia japonica*, preferata grădinarilor.

Pentru a produce ceai, *Camellia sinensis* este de obicei cultivată în rânduri și tăiată până la brâu, astfel încât cele mai noi frunze să poată fi culese manual sau tăiate cu mașina pentru a fi procesate în ceai. Prin procesare înțelegem orice combinație de etape prin care trec frunzele odată ce sunt separate de plantă și care le transformă în oricare dintre cele șase tipuri de ceai: ceai verde, ceai galben, ceai alb, ceai *oolong*, ceai negru sau ceai fermentat (le vom detalia mai mult în următoarele capitole).

Cei mai mari producători de ceai adevărat din lume sunt astăzi China, India, Kenya, Sri Lanka și Turcia. Împreună, aceste țări reprezintă aproape 80% din producția mondială de ceai<sup>1</sup>. Dar cum am ajuns în acest punct în care producătorii de ceai din întreaga lume satisfac setea a miliarde de oameni? În restul acestei cărți vom explora modul în care frunzele de ceai sunt transformate prin procesare și cum această cultură iubită a înconjurat globul pentru a deveni o băutură zilnică pentru miliarde de oameni.

<sup>1</sup> FAOSTAT Gateway, Food and Agriculture Organization of the United Nations, <http://faostat3.fao.org/home/index/html>, accesat 5 martie 2019.



NEWSPAPER ADVERTISEMENTS OF TEA FROM FIVE COUNTRIES

Top row includes specimens of American, German, and British publicity, and second row, British and French. Centre section, American, Chinese, and British. Bottom row, American, British, and Japanese copy.

Reclame cu ceai în ziare din cinci țări  
(William H. Ukers, *All about Tea*, New York, 1935)



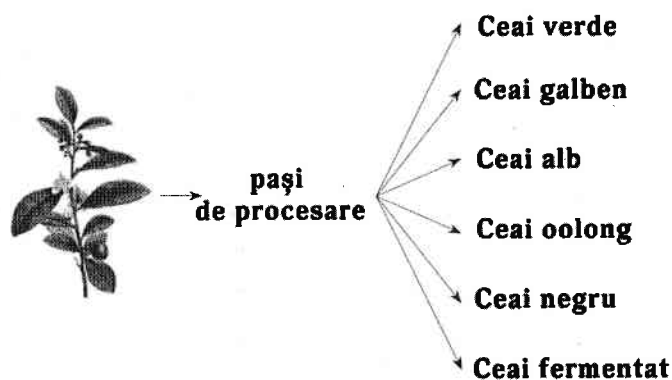
Planta de ceai (*Histoire Naturelle du thé, avec des observations sur ses qualités médicales, et les effets qui résultent de son usage* de Jean Coackley, Paris, 1773, Colectia Wellcome)

## ȘASE CEAIURI, O SINGURĂ PLANTĂ

**DACĂ TOT CEAIUL ADEVĂRAT** provine din aceeași plantă, probabil vă întrebați de ce există atât de multe tipuri diferite de ceai pe piață astăzi și cum pot fi toate atât de diferite. De fapt, numărul de varietăți de ceaiuri disponibile este dificil de egalat în lumea cafelei sau chiar a vinului. Puteți cu ușurință să vă petreceți viața bând ceai o dată la două zile și să nu beți niciodată același ceai de două ori.

Există atât de multe stiluri de ceai disponibile din mai multe motive. Să explorăm principalele cauze ale diferențierii dintre ceaiuri, începând cu etapele de procesare prin care trec frunzele de ceai. Cel mai mare efect asupra evoluției unui ceai este rezultatul procesării ceaiului, un termen generic pentru o serie de moduri în care frunzele sunt manipulate de oameni și mașini între a fi culese și a ajunge în ceașca dumneavoastră. Vom intra în mai multe detalii despre modul în care este preparat fiecare ceai în următoarele capitole.

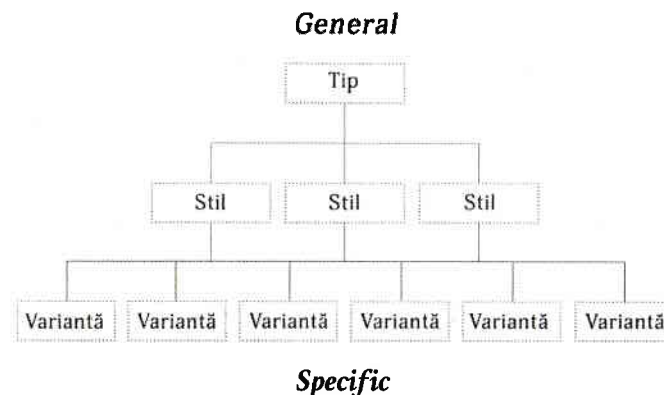
Al doilea motiv ca importanță pentru multitudinea de stiluri de ceai disponibile este varietatea sau soiul de *Camellia sinensis* care este folosit pentru a prepara ceaiul. Așa cum există multe soiuri de mere disponibile pe piață (de exemplu, Cox, Gala, Golden Delicious), diferite soiuri de plante de ceai produc ceaiuri cu gust diferit.



Îngrijirea acordată plantelor pe măsură ce cresc și locația în care sunt cultivate (cunoscută sub numele de *terroir* sau gustul locului) afectează, de asemenea, rezultatul unui ceai. Acesta este motivul pentru care un ceai din China are un gust diferit de unul produs în India, chiar dacă este posibil să fi fost procesat într-un mod similar. Tot felul de factori influențează *terroir*-ul, cum ar fi vremea, mineralele din sol, calitatea aerului și clima.

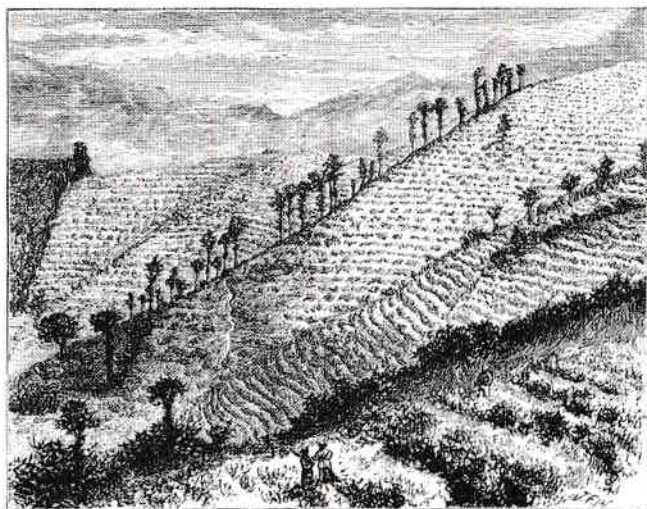
Ceaiul poate fi, de asemenea, modificat după procesare cu arome sau aditivi, rezultând mult mai multe

mii de stiluri de ceai. Un exemplu de ceai negru modificat este faimosul Earl Grey, un ceai negru aromatizat cu ulei de bergamotă.



Este util să ne gândim la ceai în termeni de ierarhie. Există șase tipuri de ceai: ceai verde, ceai galben, ceai alb, ceai *oolong*, ceai negru și ceai fermentat. Gândiți-vă la aceste tipuri ca la grupuri de ceaiuri preparate într-un mod similar. Ceaiurile individuale din cadrul acestor grupuri pot diferi ușor și pot avea propriul stil. Stilurile de ceai au trecut prin etape de procesare similare și prezintă caracteristici similare, dar cu câteva diferențe, cum ar fi originea, soiurile, mici variații în procesare sau diferențe în ceea ce privește aditivii pentru ceaiurile modificate. De exemplu, există sute de stiluri de ceai negru – Dian hong din China, Nuwara Eliya din Sri Lanka și Assam din India, pentru a numi doar câteva.

Astăzi majoritatea plantelor de ceai sunt cultivate în rânduri și tăiate până la înălțimea taliei pentru a facilita recoltarea. În funcție de forțele socio-economice aflate în joc în țara de producție, frunzele de ceai sunt fie culese manual de pe plantă, fie recoltate cu o mașină înainte de a fi procesate. Cea mai mare parte a procesării de astăzi este mecanizată, deși unii producători artizanalii încă procesează ceaiurile manual. După cum vă puteți imagina, ceaiurile produse manual pot fi destul de scumpe!



A TEA GARDEN.—The Tea plant flourishes best in the provinces of To-kien, Kiang-su, Hoonan and Hoopels. The first crop is gathered in the early spring.

O grădină de ceai

(Samuel Phillips Day, *Tea, its Mystery and History*, Londra, 1878)

Aproape toate etapele de procesare utilizate în producția de ceai din întreaga lume își au originea în China. Acesta este motivul pentru care anumite părți ale

cărții pot părea că se concentrează destul de mult pe China. Ceaiul a fost produs în China timp de mii de ani înainte de a fi produs comercial în alte părți, iar astăzi China produce 35% din ceaiul mondial<sup>2</sup>, așa că le datorăm mulțumiri chinezilor pentru iubita noastră ceașcă de ceai.

Metodele de procesare a ceaiului care au fost dezvoltate de-a lungul a câteva mii de ani permit producătorilor de ceai să controleze descompunerea naturală a frunzelor de ceai odată ce acestea au fost scoase din plantă. Manipularea atentă (sau prevenirea) acestei descompuneri este ceea ce diferențiază tipurile de ceai unele de altele. Una dintre cele mai importante reacții chimice care este controlată de etapele de procesare a ceaiului este oxidarea. Luați în considerare un exemplu de oxidare din afara lumii ceaiului: când tăiați un măr, acesta începe să se facă maroniu, iar dacă îl încălziți, interiorul rămâne alb și nu se rumenește. Căldura este aplicată frunzelor de ceai în același mod pentru a preveni oxidarea, motiv pentru care frunzele de ceai verde sunt încă verzi când le cumpărăm, iar frunzele de ceai negru sunt maronii.

<sup>2</sup> Dan Bolton, "China Remains the World's Top Tea Exporter", *World Tea News*, 28 ianuarie 2019, <https://worldteanews.com/market-trends-data-and-insights/china-remains-the-world-top-tea-exporter>, accesat 22 februarie 2019.