

LBRIS

We know  
books

Laura C. Martin

ISTORIA ȘI ARTA  
CEAIULUI

traducere din limba engleză de  
INES HRISTEA

Ediția a II-a, revizuită

Creat cu pasiune și savoir-faire. Un volum Baroque Books & Arts®.



## CUPRINS

Introducere .....	7
1. De la arbust la ceașcă – o trecere în revistă.....	11
2. Istorie și legendă.....	26
3. Ceaiul în China antică și în Coreea .....	39
4. Ceaiul în Japonia antică.....	62
5. Ceremonia ceaiului în Japonia.....	81
6. Ceaiul în perioada dinastiei Ming.....	95
7. Ceaiul se răspândește în întreaga lume .....	110
8. Britanicii în India, în China și în Ceylon.....	136
9. Ceaiul în Anglia și în Statele Unite ale Americii.....	168
10. Ceaiul, azi și mâine .....	184
Anexa A. Țările în care se cultivă ceai.....	191
Anexa B. Termenii profesionali pentru descrierea ceaiului...	199
Anexa C. Ceaiurile preferate pe glob .....	202
Anexa D. Tizanele sau „ceaiurile“ din plante .....	210
Anexa E. Ceaiul asociat cu mâncarea .....	218
Anexa F. Cele mai potrivite momente ale zilei ca să savurezi diverse ceaiuri .....	220
Anexa G. Cum să prepari perfect o ceașcă de ceai.....	223

Anexa H. Diversele posibilități de a găti cu ceai .....	227
Anexa I. Ceaiul și sănătatea .....	229
Website-uri utile .....	235
Bibliografie selectivă .....	238
Lecturi suplimentare .....	241
Indice .....	242

WITH LOVE,  
BARBARA

al VIII-lea, când împăratul i-a obligat pe țărani să producă doar ceai, în loc să planteze orezul cu care ar fi putut să se hrănească, și așa stau lucrurile și azi, în India, când multe dintre plantațiile de ceai s-au închis. Proprietarii lor și-au văzut de drum, în vreme ce muncitorii au rămas abandonți pe acele foste plantații, lipsiți de medicamente, de apă curentă și de hrană.

Însă nu întreaga istorie a ceaiului e întunecată și deprimantă. Ceaiul a reprezentat și continuă să reprezinte mijlocul prin care își câștigă existența milioane de oameni. În prezent, numeroși mici producători de pe tot întinsul globului – din Asia de Sud-Est până în America de Sud – plantează și îngrijesc această cultură străveche. Și oameni din toată lumea se bucură de gustul incomparabil al ceaiului.

În esență, istoria ceaiului este istoria umanității. Ea reflectă ceea ce este mai bun și ceea ce este mai rău în noi și în comportamentul nostru. În cursul îndelungatei lui istorii, ceaiul a fost folosit ca medicament, ca instrument de meditație, ca monedă de schimb, ca mită și ca metodă de control al revoltelor. A fost motivul care a născut războaie și conflicte globale. Dar și pretext de petreceri, de reuniuni de familie și de întruniri ale înaltei societăți. Pe scurt, ceaiul ne-a influențat și ne-a schimbat viața ca nicio altă băutură și ne-a unit într-o manieră subtilă – de la muncitori la călugări, de la culegători la împărați, de la britanici la chinezi și până la mine.

Stând și savurând încă o ceașcă de ceai, speranța mea este aceea că istoria lui ne va învăța pe toți lecțiile umanității și ale bunății umane, ne va învăța că el, ceaiul, nu doar că a schimbat lumea, dar a schimbat și umanitatea.

## I

## DE LA ARBUST LA CEAȘCĂ –

## O TRECERE ÎN REVISTĂ

„O, ceai! O, frunze răpite sacrei ramuri!

O, tulpină, dar al măreților zei! Ce ținut binecuvântat te-a zămislit?”

PIERRE DANIEL HUET (1630-1721), cărturar francez

Magia ceaiului e bine tănuțită, căci frunzele care produc una dintre cele mai savuroase băuturi nu sunt deloc mai arătoase decât acelea ale altor tipuri de arbori sau de arbuști. Dar, dacă sunt culese la momentul potrivit, dacă sunt prelucrate corect, dacă sunt ambalate și protejate împotriva umidității, a mucegaiului și a altor impurități și dacă apoi sunt fierte cum se cuvine, aceste frunze creează o băutură ca nicio alta.

Ceaiul are o istorie îndelungată și e cultivat în multe și diferite părți ale lumii. Prin urmare, nu e surprinzător că există o mulțime derutantă de termeni de specialitate, care sunt folosiți pentru a descrie planta în sine și metodele

prin care a fost procesată în ultimele două mii de ani. Următoarele secțiuni ale acestui capitol vor introduce și vor clarifica mulți dintre acești termeni. Astfel, începem să explorăm lumea complexă și incitantă a ceaiului.

## ISTORIA NATURALĂ

Unele ceaiuri, precum Darjeeling, au fost botezate după regiunea în care sunt cultivate și prelucrate. Altele au denumiri specifice, dar, în general, sunt cultivate și procesate doar într-o regiune anume – de exemplu, Keemun, din China. Însă toate ceaiurile adevărate provin dintr-o unică specie de plante, *Camellia sinensis*, care face parte din familia Theaceae. În aceeași familie se mai regăsesc și alți arbuști cu valoare horticolă, precum speciile ornamentale *Franklinia* și *Stewartia*. Deși denumirea botanică a ceaiului este, în mod oficial, *Camellia sinensis*, planta de ceai mai poate fi încă găsită purtând nume demodate, ca *Thea viridis*, *Thea sinensis*, *Thea bohea*, *Camellia theifera*, *Camellia thea* și *Camellia bohea*.

*Camellia sinensis* este un arbust veșnic verde, care produce flori mici și parfumate, cu petale albe și numeroase stamine aurii. Botaniștii au împărțit această unică specie (*sinensis*) în două varietăți distincte: *sinensis* și *assamica*. *Camellia sinensis* varietatea *sinensis* este o plantă originară din partea de vest a regiunii Yunnan, din China, și a fost cunoscută cu secole (poate chiar cu milenii) înainte de descoperirea varietății *assam*. *Camellia sinensis* varietatea *assamica* este originară din regiunea Assam, din India, dar și din Myanmar, Thailanda, Laos, Cambodgia, Vietnam și sudul Chinei. Deși în pădurile din aceste regiuni se găsesc numeroase specimene de plante de ceai, specimene de

mari dimensiuni, ceaiul a fost cultivat acolo de-a lungul atât de multor secole, iar planta se încrucișează atât de ușor, încât este realmente imposibil de spus dacă exemplarele în cauză sunt relicve ale unor plantări antice sau sunt specii cu-adevărat sălbatice și indigene.

Deși din punct de vedere anatomic sunt suficient de diferite, astfel încât botaniștii să le poată eticheta ca varietăți separate, cele două plante produc frunze care, când sunt procesate în același mod, au un gust surprinzător de asemănător. Diferențele de gust dintre ceaiul verde, negru și oolong reprezintă rezultatul modurilor diferite în care sunt prelucrate frunzele. *Sinensis* și *assamica* polenizează încrucișat în mod facil, ceea ce a dus la apariția a numeroși hibridi, cu diverse grade de calitate, hibridi care, împreună, au generat un index continuu de caracteristici.

Planta de ceai poate să fie numită atât arbore, cât și arbust, în funcție de circumstanțe. Lăsată să se dezvolte natural, în condiții favorabile, planta va căpăta dimensiunile unui arbore.

Când sunt cultivate, plantele de ceai sunt tunse astfel încât să rămână la dimensiunile unui arbust. Ciclurile regulate de recepare, care variază de la fiecare doi ani la fiecare patru ani, păstrează arbuștii de ceai la aproximativ un metru, o înălțime convenabilă pentru culegerea frunzelor.

Deși primele plante de ceai cultivate au pornit de la semințe, metoda de înmulțire preferată în prezent este aceea a butașilor desprinși din arbuști viguroși. Butașii sunt duși în pepiniere și sunt îngrijiți cu atenție între douăsprezece și cincisprezece luni, înainte să fie plantați în grădina de ceai. Când o plantă individuală atinge înălțimea de aproximativ o jumătate de metru, este tăiată din nou până la doar câțiva centimetri deasupra solului. Acest recepaj sever determină planta să crească în formă de V, creând astfel „o suprafață de culegere” – o formă plană,

care sporește masiv numărul de muguri terminali care cresc pe suprafața superioară a plantei. În funcție de regiunea unde sunt cultivați, arbuștii sunt separați între ei prin distanțe între un metru și un metru și jumătate.

În habitatul original, plantele de ceai creșteau în regiuni nu foarte dens împădurite sau în zonele de graniță dintre păduri și pajiști, acolo unde aveau parte atât de soare, cât și de umbră. Cultivatorii de ceai din regiunile aflate la mică altitudine (ca Assam sau Kenya) imită cât mai fidel posibil acest habitat, lăsând să crească în plantații arbori de mari dimensiuni, care să le ofere umbră arbuștilor de ceai. Copacii cel mai des folosiți pentru a genera umbră sunt cei din genul *Albizia*, *Erythrina*, *Gliricidia* și *Grevillea*. Arborii de umbră nu doar că apără plantele de ceai de lumină intensă și de căldură, dar îmbunătățesc și calitatea solului și previn dezvoltarea excesivă a buruienilor.

În climatele calde (la altitudini mici), plantele sunt gata pentru recoltare la aproximativ doi ani și jumătate. La altitudini mai mari, acolo unde creșterea e mai lentă, durează până la cinci ani pentru ca primele frunze să poată să fie culese. Plantele de ceai crescute la altitudini reduse produc, în fiecare sezon, o cantitate mai mare de frunze, în schimb cele crescute la altitudini mai ridicate – ca în districtul Darjeeling, din India, unde sunt cultivate pe pantele inferioare ale Munților Himalaya – produc ceaiuri de mai bună calitate.

În majoritatea regiunilor, ceaiul de cea mai bună calitate continuă să fie cules manual, deși mașinile de recoltat mecanice sunt din ce în ce mai utilizate. Muncitorii care recoltează frunzele cu mâna sunt numiți, în mod tradițional, culegători. Un culegător experimentat poate să recolteze între treizeci și treizeci și cinci de kilograme de ceai pe zi. Pentru ceaiul de cea mai bună calitate nu sunt culese decât primele două frunze și mugurul, iar uneori numai

mugurul – frunzele și/sau mugurii fiind aruncați într-un coș pe care lucrătorul îl cară pe spate. Deși frunzele fiecărui arbust pot să fie culese de trei-cinci ori într-un singur an, calitatea lor diferă în funcție de sezonul în care au fost recoltate.

„Prima cursă”, adică primele frunze recoltate într-un sezon, este, de obicei, de cea mai bună calitate. „Cursa” se referă la perioada de creștere activă în care frunzele pot să fie culese. În regiunea Darjeeling, prima cursă durează din martie până la sfârșitul lui aprilie, a doua cursă începe în mai și se încheie la sfârșitul lui iunie, iar a treia cursă intervine în toamnă, din septembrie și până la sfârșitul lui noiembrie. În lunile dintre iunie și septembrie, ploile musonice împiedică recoltările în această regiune.

În funcție de varietate (*assamica* sau *sinensis*) și de locul unde e cultivat, arbustul de ceai poate să rămână productiv cel puțin cincizeci de ani. Cea mai mare productivitate pentru *Camellia sinensis*, varietatea *sinensis*, se înregistrează în primii cincizeci de ani, deși planta va continua să rămână productivă până la o sută de ani.

---

## CUM SĂ-ȚI CULTIVI PROPRIUL CEAI

E cât se poate de posibil să crești o plantă de ceai în multe dintre regiunile lumii.

Pentru cultivare, *Camellia sinensis* preferă aceleași condiții ca azaleele și rododendronii. Plantele de ceai au nevoie de un sol nisipos până la argilos, bine drenat, cu un pH neutru sau acid. Plantele de ceai cresc cel mai bine când primesc umbră de la înălțime, dar aveți grijă să nu le amplasați în locuri unde rădăcinile lor vor trebui să intre în competiție cu acelea ale altor copaci. Irigați solul cu generozitate, dar aveți grijă ca drenajul să fie bun, astfel încât să preveniți putrezirea rădăcinilor.

Plante de ceai pot să fie cumpărate de la diverse firme, care le livrează prin poștă. Dacă aveți acces la o plantă matură, puteți să obțineți o plantă nouă prin butășire. Pentru ca butașul să dezvolte rădăcini (aceasta este metoda folosită de cultivatorii comerciali), desprindeți-l undeva între iarnă și sfârșitul primăverii, cufundați-i capătul într-o soluție cu hormoni de înrădăcinare (care poate să fie achiziționată din centre horticole sau din pepiniere) și plantați-l într-un ghiveci cu pământ de înrădăcinare steril. Păstrați-l în ghiveci între douăsprezece și optsprezece luni, după care plantați-l în grădină.

## RECOLTAREA ȘI PROCESAREA

Metodele de procesare a ceaiului variază, în funcție de tipul de ceai dorit – alb, verde, oolong sau negru. Fiecare maestru de ceai, la fel ca fiecare somelier, are o manieră unică de a crea un produs special, dar, în general, aceiași pași de bază sunt urmați pentru a transforma frunzele în ceai. Totuși nu toate tipurile de ceai necesită toți pașii. De exemplu, ceaiul negru are nevoie de punerea în operă a tuturor etapelor, în vreme ce ceaiul alb are nevoie doar de unele dintre ele.

Odată ce mugurii și frunzele au fost culese, întreaga recoltă este adusă de pe câmpuri în decurs de două până la trei ore – când e vorba despre ceaiul de cea mai bună calitate. Dacă frunzele culese sunt deteriorate, sunt lăsate neprocesate vreme mult prea îndelungată sau li se permite să se încălzească, pereții celulari din interiorul frunzelor cedează și astfel este inițiat procesul de oxidare, care determină o aromă neplăcută, amară. Probabil că aceasta a

fost experiența de care au avut parte primii băutori de ceai – au cules frunzele și le-au aruncat direct în apa clocotită, ceea ce a determinat procesul de oxidare. Scrisori și jurnale din China antică se referă la ceai ca la o băutură amară, pe care o laudă pentru beneficiile în ceea ce privește sănătatea, dar nu și pentru gustul ei. Ca și în cazul altor băuturi, inclusiv al cafelei și al vinului, gustul ceaiului a fost mult ameliorat datorită evoluției metodelor de procesare.

Frunzele proaspăt culese pot să fie supuse unuia sau mai multor procese de prelucrare, care alcătuiesc ceea ce se numește metoda normală de procesare a ceaiului:

### 1. OFILIREA

Frunzele și mugurii verzi și proaspeți sunt flexibilizați prin ofilire. Frunzele sunt așezate pe grătare, într-o încăpăre de mari dimensiuni, încălzită, sau, uneori, sunt pur și simplu lăsate să se usuce la aer, în lumina soarelui. Scopul ofilirii este dublu: în primul rând intervine o reacție biochimică, în momentul în care amidonul din frunză începe să se transforme în zahăr. A doua modificare este de natură fizică și se produce când indicele de umiditate scade cu 50 până la 80%. Rezultatul îl reprezintă o frunză moale și pliantă, care poate să fie rulată fără să se rupă. Ofilirea poate să dureze între zece și douăzeci și patru de ore sau, în cazul ceaiului alb, doar patru până la cinci ore.

În lipsa ofilirii, frunzele de ceai produc un gust amar, neplăcut. Vreme de sute de ani, muncitorii au verificat progresul procesului de ofilire manual: pur și simplu luau un pumn de frunze și le strângeau, ca să vadă cât de dure sau de moi se simțeau la mână. Azi sunt însă disponibile metode de testare mai precise: analizoare de tip NIR (cu lungimea de undă extinsă până aproape de infraroșu),

care măsoară instantaneu nivelul de umiditate, realizând zece citiri pe secundă.

Nivelul de umiditate dorit variază de la o regiune de cultivare la alta și depinde de caracteristicile frunzelor care se dezvoltă în respectiva zonă. De pildă, maeștrii ceaiului din regiunea Assam, din India, preferă o ofilire blândă, cu un nivel de umiditate între 65 și 75%. În Sri Lanka, maeștrii ceaiului preferă o ofilire severă (o frunză mai uscată), cu un nivel de umiditate între 50 și 60%.

## 2. RULAREA

După ofilire, frunzele sunt rulate, fie cu ajutorul mașinilor, fie (din ce în ce mai rar) manual. Scopul procedurii este acela de a răsuci frunzele și de a le zdrobi, astfel eliberându-se și expunându-se sevă la oxigen, ceea ce stimulează fermentarea.

În unele fabrici de procesare a ceaiului, frunzele rulate sunt apoi cernute prin site cu diverse grade de finețe, astfel încât să fie sortate în funcție de dimensiuni. Fragmentele mai mari pot să mai fie rulate a doua sau a treia oară, ca să fie răsucite și zdrobite îndeajuns, pentru următoarea etapă. Rularea durează aproximativ două ore.

## 3. OXIDAREA

Este etapa principală a procesului de prelucrare, pentru că în decursul ei se stabilesc aroma și valoarea ceaiului. În plus, etapa oxidării (a fermentării) joacă rolul cel mai important în crearea diferitelor categorii de ceai. Spre exemplu, ceaiul negru este oxidat complet, în vreme ce ceaiul verde și cel alb nu sunt deloc oxidate.

Frunzele rulate sunt așezate pe tăvi și distribuite până la o grosime de trei-șase centimetri, apoi sunt lăsate într-un spațiu răcoros și umed, ca să oxideze vreme de una până la trei ore. Reacțiile chimice produse în interiorul frunzei determină încălzirea ei. Pentru obținerea celei mai bune arome din frunze, este esențial ca oxidarea să fie oprită în punctul culminant al reacției. Dacă temperaturile cresc prea mult, frunzele au gust de ars; dacă temperaturile scad prea mult, procesul de fermentare se oprește, ducând la un gust rezidual metalic. În timpul oxidării, culoarea frunzelor se schimbă din verde în roșcat. Acum sunt determinate definitiv aroma, gustul și culoarea ceaiului.

## 4. USCAREA SAU DESICAREA

Frunzele oxidate sunt uscate cu aer cald într-un uscător de mari dimensiuni sau pe o bandă rulantă, la temperaturi între 85 și 88 °C. Acest procedeu are drept scop oprirea rapidă a procesului de oxidare. Frunzele roșcate își schimbă acum culoarea într-un brun-întunecat caracteristic sau în negru. Intervalul uscării este, de asemenea, crucial, întrucât, dacă frunzele păstrează prea multă umiditate (mai mult de 12%), pot să mucegăiască. Dacă li se permite să se usuce prea mult (să ajungă la un nivel de umiditate mai scăzut de 2-3%), produc un ceai care are gust de ars sau niciun gust.

## 5. CLASIFICAREA SAU SORTAREA

Frunzele de ceai uscate sunt separate pe diverse categorii, în funcție de dimensiunile particulelor. Cele patru categorii sunt: frunza întreagă, frunza ruptă, resturile și