



Cuprins

| | |
|---|-----|
| Ceai | 6 |
| Istoria ceaiului | 8 |
| Lumea ceaiului | 14 |
| Fazele prin care trece ceaiul | 35 |
| Ritualuri de servire a ceaiului | 42 |
| Tipuri și sortimente de ceai | 56 |
| Câteva rețete | 77 |
| | |
| Ciocolată | 88 |
| Arborele de cacao | 89 |
| Industria ciocolatei | 96 |
| Povestea caselor celebre de ciocolată | 104 |
| | |
| Cafea | 160 |
| Istoria cafelei | 161 |
| De la plantă la bob | 174 |
| Câteva metode de preparare a cafelei | 180 |
| Despre cafenele | 195 |
| Lumea cafelei | 204 |

Ceai

Istoria ceaiului

Din Orient spre Apus

Dacă vrei să trăiești o clipă de neuitat, beți o ceașcă de ceai la Darjeeling. O zi aproape de munții Himalaya, acolo unde cresc cele mai bune ceaiuri, poate deveni frustrantă pentru un vizitator zelos care caută să găsească „templul” distinct al acestora. În grădinile de ceai din împrejurimile Darjeelingului, la poalele munților Himalaya, ceaiul este băut imediat după ce este cules. Este imposibil să retrăiești o astfel de experiență într-un oraș poluat.

Ceaiul este o băutură extrem de ușor de preparat, cea mai mare atracție în aproape toate culturile fiind ritualul de care este acompaniat. Este băutura prieteniei, oferită înaintea mesei, când sosesc oaspeții. Și cere timp. Pentru a te bucura de o ceașcă de ceai ai nevoie de o pauză din rutina zilnică. În timp ce cafeaua este un stimulent pentru o zi de muncă, ceaiul este o băutură comodă și mult mai reconfortantă. În ultimul timp există o cerere uriașă pentru ceaiuri speciale, procesate și împachetate la cele mai înalte standarde.

Este greu să găsești un colțișor în lume unde nu se consumă ceai. Și asta pentru că este băutura care ocupă al doilea loc după apă. Patria ceaiului este zona cuprinsă între China de Sud-Vest și regiunile învecinate ale Birmaniei și ale Vietnamului de Nord. Curios este faptul că însuși cuvântul ceai a pătruns în vocabularul Europei de Est prin filiera limbilor orientale. A explica și a urmări procesul încetățenirii lui în limbile europene este tot atât de dificil, ca și acela de a stabili momentul exact al apariției ceaiului în diferite regiuni ale lumii.

Prima mențiune a ceaiului datează încă din Antichitate. Despre cum a fost descoperit el, ne vorbesc legendele Chinei, Indiei, Japoniei. Conform uneia dintre ele, ceaiul a apărut la facerea Pământului și a Cerului, el fiind asociat cu numele Regelui Soare Iani-di.

Potrivit altei legende, împăratul Chinei de Sud, Shen Nung (mileniul III î.H.), a gustat întâmplător băutura obținută din frunzele ce au căzut într-o bună zi în apa fierbinte pe care o avea pe masă. Băutura s-a dovedit a avea o aromă și un gust atât de plăcute, încât împăratul a ordonat ca frunzele să fie strânse și păstrate. Apoi, a emis un ordin prin care cerea să fie folosite în toată țara.

Documentele istorice atestă că ceaiul era cunoscut în China încă din perioada celor trei dinastii. Începutul cultivării lui coincide cu anul 350 d.H.

ISTORIA CEAIULUI

Ceaiul a prins repede și în Vest, la început folosindu-se numai ceaiul verde. Tot atunci, după cum povestește J.G. Houssaye în *Monografia Ceaiului*, modul de a prepara această băutură era puțin cunoscut, excepție făcând doar câteva familii mari din Londra. Văduva nefericitului duce de Monmouth a trimis într-una din zile o cutiuță de ceai rudelor sale din Scoția, fără să precizeze însă și modul de preparare. Bucătarul a fiert planta, a scurs apa și a servit frunzele ca pe un fel de spanac.

Prima licitație a ceaiului a avut loc la Londra (Mincing Lane), în 1657. În Franța, Italia și Spania, ceaiul era băut în casele aristocraților, care dispuneau în același timp și de seturi de porțelanuri fine care au început treptat să facă parte din ritual. Inițial a fost un produs scump, iar cutiuța de ceai era învârtită și păzită cu strășnicie de stăpâna casei.

Contrabanda cu ceai a devenit apoi o afacere importantă în Anglia, în zilele în care toată lumea încerca să scape de taxa Cromwell.

Taxarea ceaiului a fost unul dintre evenimentele care a condus la Războiul de Independență. Coloniile englezești nu mai voiau să plătească taxe pe ceai sau pe sticlă. Sosirea navelor încărcate cu ceai la prețuri destul de mari, pentru a asigura profitul Companiilor Indiilor de Est, a fost trăgaciul de la care a pornit războiul.

Ceaiul a fost aruncat în portul din Boston, iar coloniile au explodat. Acesta a fost primul impuls real dat Companiilor Indiilor de Est care a adus un schimb foarte profitabil sub umbrela impresionantului său monopol. Compania a negociat opiu pentru ceai, înrobând astfel generații de chinezi la consumul de droguri.

Britanicii au fost foarte duri când au spart monopolul chinezilor asupra ceaiului și au încercat să crească planta în India. Pământurile junglei trebuiau prin urmare curățate, întrucât climatul era suficient de bun. Singura problemă era că nu știau să proceseze frunzele. Comercianții Companiilor Indiilor de Est stăteau în depozitele lor din Canton și Hong Kong și nu li se permitea să călătorească.

Însă nici acest lucru nu a durat mult. Robert Fortune, unul dintre comercianții timpului, a avut curaj și a reușit. Îmbrăcat în vânzător chinez s-a strecurat în regiunile cultivate cu ceai, în 1820, sub pretextul unor observații atente. S-a întors cu lăstari, pentru a-i planta în India, și cu metodele de procesare a frunzelor.

În general, caracteristic ceaiurilor indiene era gustul mai pronunțat, fiind mai negre decât cele chinezești. Ceaiurile de Assam aveau un gust sărac și aspru... Cum comerțul înflorea, vasele mici pentru transport au fost înlocuite prin 1870 de altele mai mari, mult mai practice. Ultimul an în care China a dominat exporturile de ceai a fost 1886. Ceaiurile negre Indian și Empire au devenit de atunci predominante. Un număr însemnat de comercianți englezi au început să-și câștige din ce în ce mai mult reputația din comerțul cu ceai.

În India

Hindușii erau de părere că arbustul de ceai a fost descoperit întâmplător de prințul Bodhidharma, pe când călătorea în China de Sud. Conform altei legende, arbustul de ceai ar fi răsărit pe locul unde au căzut pleoapele prințului Daruma, despre care se spune că și le-ar fi tăiat ca să nu adoarmă în timpul meditației. Discipolii lui Daruma au adunat frunzele acestui arbust și au pregătit o băutură tonică.

Multă vreme s-a considerat că arbuștii sunt unica specie a acestei plante. În 1763, un navigator suedez i-a adus cunoscutului naturalist Carl Linée, un arbust de ceai, din China. Savantul, fiind convins că este o plantă unică, i-a atribuit în clasificarea sa, denumirea de *Thea Sineusis*, „ceai chinezesc”. Botaniștii au fost nevoiți să recunoască existența altei specii de ceai, pe care au numit-o *Thea Assamica*, „ceai de Assam”. Cu cât te îndreptai mai spre nord, arbuștii de ceai erau mai mici, iar mai aproape de ecuator atingeau înălțimea arborilor.





În China

Filosofii chinezi afirmau că ceaiul este mai bun decât vinul, deoarece fortifică și înviorează, nu provoacă amețeală și este mai bun decât apa, fiindcă nu transmite boli infecțioase.

Inițial, ceaiul era întrebuințat de oamenii împăratului și de fețele bisericesti ca băutură tămăduitoare, care înlătura oboseala și întărea vederea, dar și ca bază pentru creme, în tratarea diferitelor boli. În patria sa, ceaiul a început să fie folosit ca băutură prin secolul al V-lea. Era prețuit foarte mult, un dar pe care împărații îl ofereau ca semn de grațitudine supușilor. În secolul al VI-lea, era deja băutura preferată a protipendadei. Abia în secolul al X-lea a ajuns să fie o băutură națională și obiect al comerțului.

Avantajele ceaiului provenit de la arbustul sălbatic chinez, în raport cu alte varietăți, au fost demonstrate prin analiza biochimică, efectuată de către chimistul rus K.M. Djemukadze.

În Europa

Aici, ceaiul a fost adus în secolele XVI-XVIII de către portughezi și olandezi. În timp, consumarea acestei băuturi s-a transformat într-o tradiție a sieste de după prânz și s-a extins peste Oceanul Atlantic, până la New Amsterdam (actualul New York).

În 1664, comercianții companiei engleze din India au adus în dar regelui două ramurile de ceai. Darul a fost acceptat, băutura a fost apreciată la adevărata valoare, apoi drumurile ceaiului s-au deschis, la început ca produs de lux, accesibil celor bogați și aristocrației, iar mult mai târziu ca băutură tradițională a maselor largi. Abia la sfârșitul secolului al XVIII-lea, după reducerea impozitului pe ceai, el a devenit accesibil orășenilor, dar pentru marea majoritate continua să fie un produs foarte scump.

Ceaiul era băut la început în cafenele (prima aparținându-i lui Thomas Twinning, țesător de meserie), unde, în lipsa banilor mărunți, ca rest, puteai primi bonuri pentru ceai, acceptate în magazine ca mijloc obișnuit de plată.

Schimburile comerciale începeau și ele să înflorească. Pe întinderile nemărginite ale mărilor puteau fi întâlnite clipere cu ceai, veliere rapide încărcate cu marfă de preț.

Apoi au apărut tradiționalele întreceri, cu premii. Este celebru cazul a trei clipere „Ariel”, „Teyping” și „Serika” care au parcurs simultan distanța de 25 744 km intrând în port aproape bord la bord.

Plantațiile se extind la începutul secolului al XX-lea în Italia de Nord și Elveția de Sud; în prezent cultivarea ceaiului a pătruns și în Australia.

LUMEA CEAIULUI

Plantațiile de ceai, cel puțin cele tradiționale, nemecanizate, sunt locuri calme și liniștite. Se mulează de-a lungul pantelor și dealurilor. Arbuștii sunt tunși ca niște soldăței, creând un platou verde, iar singurele zgomote ce pot fi auzite sunt ale femeilor care culeg ceaiul, în hainele lor colorate.

Tufele de ceai, ca și cele de cafea, se dezvoltă în cinci ani, dar pot fi recoltate apoi timp de cincizeci de ani. Aroma ceaiului diferă de la zi la zi, depinzând de vreme, de climatul general și de sol. De aceea, a amesteca ceaiurile este câteodată esențial.

În total, există mai mult de 2000 de varietăți de ceai. Ca și vinurile, ceaiurile variază substanțial peste tot în lume și chiar de la o vale la alta. Se simte chiar o oarecare diferență dacă tufa crește la soare sau la umbră.

Toate ceaiurile speciale se culeg prin metoda tradițională. Culegătorii sunt, în general, femei. Fiecare poartă în spate un coș. Pentru că ceaiul se recoltează în mod constant, culegătorii sunt așteptați să revină pe plantații de mai multe ori pe an. Deoarece cei mai buni arbuști de ceai din Darjeeling sau Ceylon cresc la altitudini de 3000 sau 6000 de metri, culegătorii lucrează de multe ori în condiții foarte dificile. În Assam sau în multe locuri din Africa, unde terenul este mult mai accesibil, un culegător cu îndemănare poate să culeagă până la 60 de kilograme de frunze pe zi.

În regiunile mai joase, recoltarea mecanizată se desfășoară altfel. Aceasta presupune ca frunzele inferioare să fie culese înaintea frunzelor mai fine. Acestea sunt apoi prelucrate, tăiate, întoarse și zdrobite. Și astfel ceaiul se prepară mai ușor.

Frunzele cărnoase, zemoase și proaspăt culese sunt împrăștiate pe tăvi, în camere aerisite și întunecoase. Când lichidul se evaporă și frunzele se usucă, își pierd mai mult de jumătate din greutate. Apoi intră într-un alt stadiu: răsucirea. Frunzele sunt răsucite prin mașini rotative uriașe. Cunosătorii știu însă că ceaiul răsucit manual este cel mai fin. Prin răsucire, celulele frunzei se rup, apoi începe procesul de oxidare, cunoscut și sub numele de fermentare, când frunza capătă o culoare portocalie.