



& SAVOIR-VIVRE®

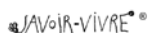
Creat cu pasiune și savoir-faire. Un volum Baroque Books & Arts®.

Laura C. Martin

ISTORIA ȘI ARTA CĂIULUI

traducere din limba engleză de
INES HRISTEA





Colecție coordonată de Dana MOROIU

Laura C. Martin

A HISTORY OF TEA

The Life and Times of the World's Favorite Beverage

Copyright © 2018 Laura C. Martin

© Baroque Books & Arts®, 2018

Imaginea copertei: Cristiana RADU

Concepție grafică © Baroque Books & Arts®

Lector: Rodica CREȚU

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

MARTIN, LAURA C.

Istoria și arta ceaiului / Laura C. Martin;

trad. din lb. engleză de Ines Hristea.; - București: Baroque Books & Arts, 2018

Conține bibliografie

Index

ISBN 978-606-8977-22-5

I. Hristea, Ines (trad.)

663.95

Tiparul executat de Monitorul Oficial R.A.

Niciun fragment din această lucrare și nicio componentă grafică nu pot fi reproduse fără acordul scris al deținătorului de copyright, conform Legii Dreptului de Autor.

*Cartea aceasta este dedicată, cu toată dragostea, amintirii părinților
mei, Ken Coogle (1907-2005) și Lois Coogle (1915-2006), doi
oameni care au avut o sete insășiabilă de cunoaștere.*

INTRODUCERE

Iubesc ceaiul și beau din belșug. Parțial, atracția constă în simplul act al preparării ceaiului, în faptul că-mi întrerup programul zilnic ca să fierb apă și să urmăresc ceaiul cum se infuzează, până când lichidul transparent capătă diverse culori, de la auriu-pal până la chihlimbării și până la brun-profund. Și-apoi urmează plăcerea primei înghițituri! Ceaiul e mai delicat decât cafeaua, infinit mai interesant decât apa, mai sănătos și mai subtil decât sifonul. E băutura perfectă – una care poate să fie consumată frecvent și în mari cantități, cu plăcere și fără vreun sentiment de vinovăție. Ceaiul, în marea lui complexitate, oferă simultan o senzație de calm și o stare de vioiciune, oferă simultan sănătate și savoare. Nu e așadar de mirare că aceste frunze, descoperite în China cu atât de multă vreme în urmă, au schimbat lumea.

Ceaiurile sunt produse în aproape fiecare regiune a Pământului, câte unul potrivit pentru fiecare parte a zilei și pentru fiecare dispoziție. Eu îmi încep dimineața cu un ceai negru înviorător, precum Keemun, sau poate cu un amestec irlandez robust, special gândit pentru micul dejun: „Irish Breakfast”. Când mă simt aventuroasă, încerc un Pu-erh din China. Pe parcursul zilei, degust un ceai japonez Sencha, dar uneori îl alternez cu un ceai verde amestecat cu o plantă precum hibiscus. La ocazii speciale,

„destup“ ceva precum un Gyokuro japonez – „Rouă prețioasă“. Spre sfârșitul după-amiezii sunt pregătită pentru aroma curată și proaspătă a unui ceai alb, ca „Silver Needle“.

Nu sunt singura persoană care adoră ceaiul. Turcii, cei mai mari consumatori de ceai, per capita, din lume (conform statisticilor din 2004), beau, în medie, 2,5 kilograme – mai bine de o mie de cești – pe an, de persoană! Turcia e urmată de Marea Britanie, cu 2,2 kilograme anual, și de Maroc, cu 1,4 kilograme. Populația din Statele Unite nici măcar nu este menționată în această cursă, deși știu că eu ajut consistent la ridicarea mediei de consum!

Oamenii din întreaga lume acordă mare atenție ceaiului, ceea ce este normal, întrucât ceaiul reprezintă o afacere serioasă, cu un trecut bogat și divers. Începând din Antichitatea chineză, când frunzele de ceai neprelucrate erau fierte pentru a se obține o licoare cu gust intens și amar, cu scop medicinal, ceaiul a jucat un rol esențial în viața oamenilor – deși aveau să treacă secole până la descoperirea metodelor de procesare care au schimbat gustul ceaiului din amar în delicios.

Vreme de multe sute de ani, doar chinezii au cunoscut minunea ceaiului, însă, până la urmă, obiceiul de a bea ceai s-a răspândit în toată Asia și, de acolo, în întreaga lume. Ceaiul a călătorit cu neguțătorii, care au descoperit că era o marfă căutată de clienți; a călătorit, de asemenea, cu voiajorii lumii, care apreciau confortul oferit de o ceașcă de ceai băută zilnic în cursul lungilor peregrinări; și, mai ales în perioada de început a istoriei lui, ceaiul a călătorit împreună cu cărturarii și cu călugării. Întrucât ceaiul liniștește mintea, dar păstrează simțurile alerte, călugării budiști îl foloseau adesea ca instrument de meditație. Acești preoți mergeau dintr-o țară în alta să îi învețe pe oameni despre budism și despre meditație, având întotdeauna cu ei și ceai. Astfel, obiceiul s-a răspândit din China prin sud-estul Asiei și mai departe.

Călugării au introdus ceaiul mai întâi în Japonia, în secolul al VI-lea, dar cultivarea plantei și răspândirea ceaiului, ca băutură,

au devenit o parte importantă din viața japonezilor abia începând din secolul al VIII-lea. În cursul secolului al XV-lea, maeștrii japonezi au dezvoltat ritualurile și simbolismul asociat servirii ceaiului, ritualuri și simbolism care au generat ceremonia japoneză a ceaiului, care mai este practică și în prezent cu o extraordinară eleganță.

Întâiul oraș-port european care a luat contact cu ceaiul a fost Amsterdamul – asta în primii ani ai secolului al XVII-lea. Inițial, ceaiul a fost tratat doar ca o noutate, deși, adevărat, o noutate foarte costisitoare. Care a ajuns în Londra abia peste încă o jumătate de secol, însă, odată ce englezii și-au descoperit gustul pentru această licoare, stilul lor de viață s-a schimbat pentru totdeauna. Britanicii au dezvoltat o asemenea obsesie pentru ceai (obsesie alimentată de comerțanții companiei British East India, care au făcut averi colosale din vânzarea de ceai), încât el a devenit rapid parte din cultura națională. Ceaiul ca băutură și ceaiul ca ocazie socială au devenit parte din viața englezilor, indiferent de categorie: de la lorzi și ladies până la clasa muncitoare.

În cursul secolului al XIX-lea, obsesia pentru ceai a britanicilor a avut efecte devastatoare de partea cealaltă a globului, în China și în India. Pe măsură ce Anglia și-a extins forța imperialistă, a devenit din ce în ce mai dornică de ceai și din ce în ce mai interesată de profiturile generate de acest comerț. Când britanicii au realizat că era mai convenabil să cumpere ceai dând la schimb opiu, în loc de argint, au dezvoltat rapid în India o industrie uriașă de opiu. Clasa conducătoare britanică din India i-a forțat pe fermierii locali să cultive pe câmpurile lor maci de opiu, în detrimentul plantelor alimentare. Rezultatul: foamete și privațiuni în India și Războaiele Opiului, cu un număr dramatic de victime, în China.

Mare parte din istoria ceaiului ilustrează povestea fără sfârșit a diviziunilor de clase din societatea umană, povestea lăcomiei, a puterii și a bogăției, pe de o parte, și aceea a înfometării și a sărăciei, pe de altă parte. Așa au stat lucrurile în China secolului

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
Index.....	242

WITH LOVE,
BAROQUE



 SAVOIR-VIVRE®

O colecție de formare și rafinare a personalității, *à la légère*, fără nicio declarație de intenție programatică.

Enciclopedii și alte lucrări capabile să corecteze micile imperfecțiuni și să răspundă la marile întrebări cu grație, umor și inteligență, pentru cititorii care își caută bucurii oneste într-o lume a speranțelor amânate.