

История японского чая

В древней китайской книге написано, что уже в период до нашей эры люди пили чай.

Этот факт доказывает длительную историю чаепития человечества.

Согласно разным старым документам, чай впервые привезли в Японию из Китая в качестве лекарства в эпоху Нара (710-793 г). Но чай не получил распространение в Японии.

Затем в 1191 г. монах дзэн-буддизма по имени Эйсай, учившийся в Китае (Сунг) привёз очередную порцию чайных семян из Китая, и заодно написал для сограждан руководство по их использованию. Этот способ чаепития назывался «Кисса» и проходил с использованием «Матча» - порошкового чая. И с тех пор традиция чаепития «Матча» распространилась по всей Японии.

Несмотря на то, что позже в Китае традиция чаепития «Матча» исчезла, в Японии «Матча» из Удзи получил своеобразное развитие, в частности, благодаря установлению великим чайным мастером Сэн-но-Рикю (1522-1591) «Чадо» или «Чаню» - классической японской чайной церемонии.

В эпохе Эдо (1603-1867) были разработаны другие сорта чая как «Сэнча» и «Гёкуро», и в связи с развитием «Сэнча-до» - чайной церемонии с использованием «Сэнча», новые сорта чая производились и распространились по всей Японии.



Книга «Кисса Ёдзэки» - Чаепитие и укрепление здоровья. Дзэн-буддистский монах Эйсай

Разновидности японского чая

Чай в мире можно разделить на 3 вида – полно ферментированный чай-чёрный чай, полу-ферментированный чай – улонг, и не ферментированный чай – зелёный чай.

Почти все японские чаи классифицируются как зелёный чай. И в процессе переработки особое внимание уделено сохранению ярко зеленого цвета чая.

Сохранение зелёного цвета чая обеспечивает организм человека полезными веществами.

В Японии существуют два основных способа выращивания чая, которые определяют сорта зелёного чая.

Первый способ – выращивать чайные кусты под солнцем без затенения

Второй способ – кусты чая за три недели до сбора затеняют несколькими слоями специальной сети

При первом способе выращиваются «Сэнча» и многие японские чаи

А чаи, кусты которых затеняются перед сбором, - своеобразные японские чаи высшей категории, как «Матча», «Гёкуро» и др., которые пользуются большой популярностью.



Сбор «Сэнча»



Сбор «Матча»

Полезность «Матча»

По сравнению с другими разнообразными японскими чаями, «Матча» считается очень полезным напитком, так как первоначально в средних веках «Матча» принимали как лекарство.

Поскольку «Матча» является порошком чайных почек, организм может усвоить те нерастворимые вещества, которые содержит чай.

Научные исследования доказывают разные эффекты «Матча» - сдерживание гипертонии, анти-возрастной эффект, предотвращение рака и пр.



Чаша с хорошо приготовленным «Матча»



ОАО Марукю Коямаэн

611-0042 Префектура Киото город Удзи Огура-чо Тэраучи 86
www.marukyu-koyamaen.co.jp

