TIT online Akadémia

Szeptember-Október témaköre: TEA

Teázási szokások a nagyvilágban

A tea a világon az egyik legnépszerűbb és legelterjedtebb ital. Az emberek a világ minden táján fogyasztják, eltérő módon izesítve vagy csak üresen. A teaivók egy része minden izesítés nélkül fogyasztja, mert a „tea ínyencek“ szerint az izesítők tönkreteszik a tea aromáját.

Nézzünk szét a nagyvilágban, hol, hogyan isszák és ízesítik a teát!

kép forrása: https://tealevelek.blog.hu/2010/11/01/japan_tea_uji_bol

Japán

Japánban a teaszertartás igazi ceremónia, mely a vendéglátó, a vendégek és a teamester között zajlik a teaházban (ocsaja). A teaszertartásnak számos lépése van. A teamesterrel a vendéglátó egyezteti, hány főt szeretne meghívni legalább öt, maximum hét fő vehet részt rajta. A teaszertartás kezdetét a teamester jelzi. A csészék, a kancsó és a különböző felszerelések egy tatamin helyezkednek el, amellett ülve készíti el a teamester a vendégeknek a teát. A tea előtt könnyű süteményt kínálnak a vendégeknek. A teamester először bambuszseprűvel (mat-csa) a csészébe söpri a megfelelő mennyiségű teaport, majd a bambusz merőkanállal forró vizet mer rá. Ezt a seprűvel felkeveri, így kap egy tea sűrítményt. Ebből a sűrítményből önt a többi vendég csészéjébe, majd erre még forró vizet öntenek. A japánok nem ízesítik semmivel a teájukat. Három lassú kortyot ír elő a szabály, tilos felhörpinteni. Több csésze teát is el lehet fogyasztani egymás után, a mennyiség nincs meghatározva. A teaszertartás végét a teamester jelzi.

képforrás: https://www.maharaniweddings.com/gallery/photo/18374-tea-ceremony

India

Indiában a tea fogyasztása egy olyan tradíció, amely nem ismer társadalmi korlátokat, iskolázottságbeli vagy vagyoni különbségeket. Kína után India a világ második legnagyobb teatermelő és -exportáló országa, ahonnan többek között az assam, az assam peco, a cahgar, a darjeeling és a brokenleaf fajták is származnak. Ezek közül a legismertebb talán a darjeeling, amelyet a teák pezsgőjének is szoktak nevezni. Az Ájurvéda, vagyis az több ezer éves indiai orvostudományi rendszer módszereinek jelentős része a különböző gyógyteák alkalmazásán alapul. Az ezekhez kevert különböző fűszernövények (pl.: kardamom, menta), valamint a gyógynövények együttes hatásának alkalmazása máig áthatja a helyi társadalmat, napjainkban pedig világhódító útjára indult. A ma használatos ízeket az angolok honosították meg, ahogyan a készítési szokásokat is. A britek ugyanis számos alkalommal kínáltak kóstolót a helyi teatermelőknek, akik átvették a tej és a cukor alkalmazását ízesítőként, így került számos termesztett fajta az országba. Indiában a teafüvet a többi hozzávalóval együtt forralják fel, majd a cukrot és a tejet hozzáadva újraforralják, az ízesítőket nem tálalják külön. Egyes vidékeken kizárólag tejben készítik el a teafüvet.

kép forrása: https://olddesignshop.com/2014/03/the-tea-party-by-kate-greenaway-free-vintage-storybook-image/

Anglia

Angliában az ötórai teázás szokása mára már szinte „intézménnyé” vált. Mai napig vita tárgya, hogy a teát öntsék a tejre vagy a teára öntsék a tejet. Az ötórai tea mellé hagyományosan uborkás szendvicset, Viktória piskótát és scone-t szoktak kínálni. Az angliai teaszertartás lépései a következők: Kimérik a kellő mennyiségű vizet a kannában, amit majd forralni szeretnénk, és beleöntik azt a forralóba. A tealeveket (általában fekete) belerakják a teáskannába. Miután felforrott a víz, ráöntik a teára, és 2-5 percig hagyják ázni. Mikor a tea elérte a kellő erősséget a csésze fölé egy szűrőt kell helyezni, hogy a levelek a kannában maradjanak. Általában tejjel, citrommal, cukorral, rummal ízesítik az italt, de van, aki ízesítés nélkül szokott teázni.

Kína:

A kínaik főként a fekete tea forrázatát fogyasztják. Ünnepi alkalmakkor készítenek tealevest. Tea levélből és rizsből, gyömbérrel, narancshéjjal és sóval ízesítve tésztát készítenek, melyet tűzön megpirítanak, majd gőz fölött megpuhítják, szétmorzsolják. Sós vízben forralják, ülepedés után csészékbe merik, tejjel és vöröshagymával ízesítik.

Források:

http://users.atw.hu/szurkos/downloads/vendeglatas/Teafogyaszt%E1si%20szok%E1sok%20a%20vil%E1gban.pdf

https://ujkor.hu/content/az-indiai-teafogyasztas-tradicioja

https://zold-tea.hu/a-tea-kulturaja

https://teablog.ukko.hu/angol-teazasi-szokasok/