



普洱茶吧

www.puertea8.com

茶道

chá dào

Чайная церемония



История чайной культуры

- Китай---родина чая.
- История чая связана с легендами и мифами.
- Говорят, герой легенд Шеньнун испробовал разные травы и обнаружил лечебные свойства чая.
- Так люди начали пить чай.

История чая



- Подробное описание свойств чая появилось в книге Лу Юй «Ча Цзнь» (Чайный Канон) примерно в 8 веке.
- Это первая в мире книга о чае.
- Она собрала в себе все научные и практические знания о чае.
- Постепенно чай стал самым популярным напитком среди простого народа.

Классификация чая



- В Китае существует много сортов чая.
- По степени ферментации чай делят на шесть групп: зелёный, красный, чёрный, жёлтый, белый и улунский.

清香一缕 养生百年 天然本色 自然出色

中国茶分类

绿茶

发酵度: 0%

炒青绿茶

珠茶 炒青、特珍、珍眉、凤眉、秀眉、贡熙等

珠茶 珠茶、雨茶、秀眉等

烘青炒青 龙井、大方、碧螺春、雨花茶、松针等

烘青绿茶

普通烘青 闽烘青、浙烘青、苏烘青等

细嫩烘青 黄山毛峰、太平猴、华顶云雾等

晒青绿茶

滇青、川青、陕青等

蒸青绿茶

煎茶、玉露等(日本比较流行)

青茶

发酵度: 30-60%

闽北乌龙

武夷岩茶 大红袍、铁罗汉、白鸡冠、水金龟

水仙

肉桂

闽南乌龙

铁观音

奇兰

水仙

黄金桂

广东乌龙

凤凰单枞

凤凰水仙

岭头单枞

台湾乌龙

冻顶乌龙

包种

黄茶

发酵度: 10-20%

黄芽茶

君山银针(湖南岳阳)

蒙顶黄芽(四川)

霍山黄芽

黄小茶

北港毛尖(湖南岳阳)

沱山毛尖(湖南宁乡)

平阳黄汤(浙江)

远安鹿苑(湖北)

皖西黄小茶(安徽)

温州黄汤

黄大茶

霍山黄大茶(安徽)

广东大叶青

红茶

发酵度: 80-90%

小种红茶

正山小种

烟小种

功夫红茶

滇红

安徽祁红

川红(金甘露、红甘露等)

闽红(金骏眉等)

红碎茶

叶茶

碎茶

片茶

末茶

黑茶

发酵度: 100%

湖南黑茶

安化黑茶

湖北老青茶

蒲圻老青茶

湖北佬扁茶

四川边茶

南路边茶

西路边茶

滇桂黑茶

六堡茶(广西)

普洱熟茶(云南)

白茶

发酵度: 20-30%

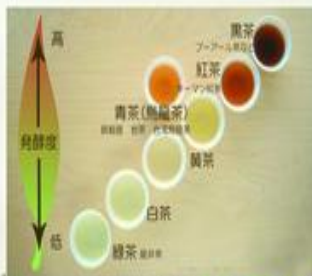
白芽茶

白毫银针

白叶茶

白牡丹(大白叶茶、水仙种)

贡眉(小白叶茶)





绿茶(汤黄绿色)



黄茶(汤黄色)



红茶(汤红色)



白茶(汤浅黄色)



乌龙茶(汤橙黄色)



黑茶(汤红褐色)



Зелёный чай



- Зелёный чай---это почти не обрабо**т**анный сорт чая.
- Это свежие чайные листья.
- Поэтому в его вкусе и аромате сохраняется вкус свежей з**е**лени.
- Чай Лунзцин龙井 и Билочунь碧螺春---самые известные сорта зелёного чая.







茶谷茶叶
www.shyoyuyishi.com

Красный чай



- Красный чай в Европе называется чёрным. Красный чай считается сильно ферментированным.
- Цвет чая говорит о том, что почти все вещества преобразованы.
- Поэтому настой его приобретает краснокоричневый цвет.



Красный чай



- Красный чай заваривают горячей водой
- при температуре 95 градусов
- в течение 3-4 минут.
- При желании можно добавить в чай сахар и молоко.

Красный чай



- Самыми известными разновидностями красного чая являются :
- Цимэнь Хунча 祁门红茶 из уезда Цимэнь в восточном Китае в провинции Аньхой
- Дяньхун 滇红 из провинции Юньнань на юго-западе Китая.

чёрный чай



- Уровень ферментации чёрного чая---100%.
- Для изготовления чёрного чая используются более старые листья.
- Чёрный чай обычно прессуют как кирпич.
- Самый знаменитый чёрный чай называется Пуэр.



белый чай



- Белый чай производится в провинции Фуцзянь. Для белого чая берут только нераскрытые почки, покрытые обильными ворсинками. Цвет его серебристо-белый.



行行出状元
hnczy.com

белый чай



- Белый чай оказывает охлаждающее воздействие на организм, поэтому его лучше всего пить в тёплое время года.
- По технологии обработки Белый чай делится на два вида: Байхао Иньчжэнь 白毫银针 (Беловолосые серебряные иглы) и Бай Му Дань 白牡丹 (Белый пион).

жёлтый чай



- Жёлтый чай по своим свойствам очень близок к зелёному.
- Уровень ферментации жёлтого чая---10-20%.



жёлтый чай



Чайный лист некоторое время сушат на ветру, и затем его какое-то время обрабатывают на пару. Лист постепенно желтеет. Хотя обработка вызывает изменение цвета, но жёлтый чай не считается ферментированным.

жёлтый чай



- Известными видами жёлтого чая являются Цзюньшань Иньчжэнь 君山银针 (Серебряные иглы с острова Цзюньшань) из провинции Хунань и Мэн Дин Хуан Я 蒙顶黄芽 (Жёлтые почки с горы Мэн Дин) из провинции Сычуань.

Улунский чай



- Чай Улун---полуферментированный чай.
- Чай Улун---это особый сорт чая. В нём сочетаются свойства зелёного чая и красного чая. Чай Улун имеет особый лечебный эффект.



Улунский чай



- Существуют разные сорта чая Улун. В нём самыми известными являются Те Гуаньинь 铁观音 (железная богиня милосердия), Хуан Цзинь Гуй 黄金桂 из уезда Аньси в провинции Фуцзянь.

Улунский чай



- Заваривают Улун особым способом. Это называется Гунфу Ча---высшее чайное мастерство : чая насыпают примерно на треть чайника, заливают водой при температуре не менее 90 градусов, и тут же её сливают.

Улунский чай



- Первую заварку не пьют, а споласкивают этой водой посуду. Потом заливают чайник и опять сливают воду. Этот чай уже следует пить. И так делают несколько раз, пока чайные листья дают цвет.



茶具

чайная посуда





琪偉瓷廠
QIWeiCeramics.com

ЧАЙНИК



言茶道·藝生活
传承中国茶文化·



易迅网
www.yixun.com

Чайная чашка с крышечкой



Чайная чашка и нюхнуть аромат





Чайная церемония 茶道

□ 盖碗

□ 茶壶

Чай Пуэр



- Из рассыпного Пуэра можно изготовить Цзинь Я Ча (прессованный чай).
- Известны такие виды Пуэра как фанча (в форме плиты), точа (в форме чаши), бинчай (в форме лепёшки), юаньча (чай круглой формы) и т.д.