

Mgr. Jozef Zajac a Bc. Milica Jabelková

Cesta do pravlasti čaju

V chuti čaju sa odráža terroir miesta, kde čajovník rastie.

Bol 4. apríl 2010, Veľkonočný pondelok. Ráno bolo daždivé, veci sme mali zbalené a pred nami bola 3-týždňová výprava za čajom do jeho kolísky – Číny, kde poznajú priaznivé účinky čaju už 5 000 rokov. Let Praha – Paríž – Peking sa niesol vo veľkom očakávaní, kedy už naše nohy spočinú na zemi. Do Pekingu sme prileteli v poobedňajších hodinách. Obchodný partner nás už čakal na letisku a po formalitách sme zamierili za našou učiteľkou do čajovej školy. Na druhý deň sa začal týždňový čajový výcvik, ktorý sa niesol v duchu rozšírenia našich vedomostí a hlbšieho porozumenia čaju (čínska terminológia, posudzovanie kvality, oblasti pestovania, a podobne) a čajových zručností (príprava čaju obradom Kung Fu Cha). Týždňové školenie bolo završené neľahkým celodopoludňajším testom s teoretickou a praktickou časťou a certifikátom štátneho úradu pre čaj. Večery v Pekingu sme potom trávil návštevami známych čajovní a stretnutiami so zaujímavými ľuďmi. Peking sme opustili nasiaknutí informáciami, ktoré v dostupnej literatúre našinec, bohužiaľ, nenájde. Nočná cesta vlakom bola korunovaná hmľistým ránom v horách Wuyi, rodom slávnych skalných oolongov.

Skalné oolongy z hôr Wuyi

Hory Wuyi sa nachádzajú na severe provincie Fujian. Oblasť patrí do subtropického pásma s priemernými ročnými teplotami asi 18 až 18,5 °C. Zrážky sú tam nadmerné – ročne 2 000 milimetrov – a priemerná vlhkosť je 80 %.

Rozloha tejto prírodnej oblasti je 70 km². Väčšina vrcholov siaha do výšky 400 m n. m., najvyšší vrch Sanyang dosahuje 717 m n. m. Krajina v horách Wuyi je dokonalým spojením živlov zeme a vody. „Práve pre vodu sú tieto hory nádherné, nie pre výšku.“ V roku 1999 bola táto oblasť vyhlásená UNESCO za svetové kultúrne dedičstvo.

Kráčajúc po horských cestičkách sme videli čajovníky rastúce v skalnatých údoliach a na miestach, o ktorých sme nemali ani predstavu, ako sa k nim dá

dostať. Wuyi sú najkrajším miestom na svete, ktoré sme zatiaľ mali možnosť navštíviť. Hory sa nachádzajú v oblasti rieky Jiuquxi a každá z nich je osobitá a nenapodobiteľná. Rieka Jiuquxi, známa aj ako rieka 9 očí a 18 zákrut, pramení v horách Huanggang. Rieka spolu s 36 vrcholmi a 99 skalami vytvára unikátne prírodné a ekologické prostredie pre skalné čaje (Wuyi Yan Cha). Vďaka miernym zimám a pomerne chladným letám má oblasť Wuyi vynikajúce podmienky pre rast čajovníka. Tie kry dobre znášajú tieň a menej svetla, ktoré sa k nim dostáva ráno a večer. Svetlo, nachádzajúce sa v dlhších vlnových dĺžkach v oranžovom až modrofialovom spektre, ovplyvňuje ich fotosyntézu. Vďaka oranžovému spektru svetla sa v rastline produkuje viac sacharidov, v dôsledku modrého a fialového svetla vzniká viac aminokyselín a proteínov. Jedinečné zloženie pôdy bohatej na minerálne látky nemalým dielom prispieva k chuti a kvalite čaju. „Esenciu skál“ cítiť v každej šálke.

Čajové divadlo

Krásu a pompéznosť hôr vystihol známy súčasný čínsky režisér a producent Zhang Yimou, mimochodom režisér otváracieho ceremoniálu olympijských hier 2008 v Pekingu, v divadelnom predstavení Impression – Da Hong Pao. Šťastie stálo pri nás a našmu sprievodcovi sa naň podarilo zohnať lístky. Celý čas sme pozerali s úžasom



a otvorenými ústami. Predstavte si, ako sa s vami otáča celé hľadisko a skaly sú farebne osvetlené tak, aby dokreslili atmosféru toho, čo sa deje na javisku. Po rieke plávajú dobové plachetnice, stromy svietia a miestami hrá čajové príbehy až 400 hercov. Verte, tiež by ste zabudli, že sa na vás celé prestavenie znáša z nebies dažď. Na potulkách horskými cestičkami sme navštívili aj čajovní pod pôvodnými 600 rokov starými čajovníkmi, kde sme si okrem najslávnejšieho skalného čaju Da Hong Pao, ktorý nám patrične pripravili, nenechali ujsť ani miestnu kulinársku špecialitu, a to pikantné vajčko varené v čajových listoch Da Hong Pao. Mňam. Len pre zaujímavosť, z pôvodných šiestich čajovníkov sa vyprodukuje každý druhý rok približne 400g čaju, z toho polovica ide prezidentovi a zvyšok

sa draží. Pri poslednej dražbe sa 20g tohto čaju vydražilo v prepočte za neuveriteľných približne 21 000 eur.

Od zberu po čaj

V knihe Wangu Caotanga o čaji (1717) z obdobia dynastie Qing sa píše: „Skalné čaje z Wuyi sa zbierajú od obdobia ‚obilného dažďa‘ (dážď, ktorý má pomôcť rastu obilia), t. j. od 19., 20. alebo 21. apríla, do začiatku leta, t. j. 5., 6. alebo 7. mája. Na dosiahnutie najvyššej kvality čaju sa zbierajú prvé 3 až 4 listy a musia byť splnené ďalšie tri podmienky. Čaj nesmie byť zbieraný za dažďa, kým nezmizne rosa a počas silného slnka. Najlepší čas na zber je teda ráno od 9. do 11. hodiny a poobede od 14. do 15. hodiny. Počas našej návštevy hôr Wuyi sme mali jedinečnú príležitosť získať znalosti vo výskumnom ústave čajov vo Wu Yi Shane. Navštívili sme výskumnú záhradu, v ktorej majú vysadených vyše 130 kultivarov čajovníkov a predstavili nám tie najznámejšie. Súčasťou návštevy bol aj podrobný výklad spracovania čaju v priestoroch fabriky. Zozbierané čerstvé čajové listy sa rozprestrú na bambusové sítá, ktoré majster umiestni na slnko a vektor (zavädnutie na slnku). Keď čajové listy pomaly zavädnu, majster ich nechá „tancovať“ na bambusovom site; pri nadhadzovaní čajové lístky začínajú oxidovať. Tento proces majster zastaví, keď to na základe skúseností usúdi po krátkom opražení čaju na panvici. Následne dochádza k hnie-

