

FORMOSA ARANYKINCSE

TAJVAN SZIGETE
EGY CSÉSZE TEÁN KERESZTÜL

▷ SZÖVEG: HOPPÁL KRISZTINA

諸人莫鬧， 聽說些些。
百草之首， 萬木之花。
貴之取蕊， 重之撿芽。
呼之茗草， 號之作茶。
貢五侯宅， 奉帝王家。
時新獻入， 一世榮華。
自然尊貴， 何用論誇！

閻海真 《茶酒論》

*Növények növényéről,
Virágáról szólok néktek.
Csipegetik a levelét,
Sarját szintűgy: kincset érnek.
Egyszer hívják teafünek,
Máskor illatos nedűnek.
Hordják adóba urakhoz,
A császárhoz kedvességnek;
Ha beérik, mindjárt viszik.
Nincs nálánál becsre vénebb.
Természettől híres-neves,
Miért dicsérje hát az ének?*

Yan Haizhen: A tea és a bor vetélkedése
(10. század – Donga György fordítása)

FOTÓ: NEW TAIPEI CITY YINGGE CERAMICS MUSEUM

Míg itthon a tea sokszor csupán a megfázás tüneteinek enyhítésére szolgáló, szinte kötelezően cukorral és citrommal ízesítendő, meleg ital, addig Keleten – így Tajvanon is – a kultúra szerves része, balzsam testnek és léleknek. Fogyasztásának szervezetre gyakorolt pozitív hatásai hosszú évezredek tapasztalatai alapján kerültek lejegyzésre, és Kínaszerte közismertek

Nem úgy az európai ember számára, akik a 17. századtól, a megélénkülő kereskedelmi kapcsolatok nyomán mind gyakrabban látogattak a Távol-Keletre. Jean-Baptiste Du Halde (1674–1743) francia származású történész-szinológus, jezsuita szerzetes 1753-ban megjelent *A Kínai Birodalom és Tatár föld földrajzi, történeti, kro-*

ARANYLÓ SZÍNŰ TAJVANI TEÁK
TAJVANON A TEA KULTUSZA HOSSZÚ ÉVEZREDEKEN KERESZTÜL TÖKÉLETESÍTETT, FINOMÍTOTT CSELEKMÉNYEK SOROZATA: MŰVÉSZET

nológiai, politikai és fizikai leírása című művében részletesen ír nagy-szerűségéről.

„A levelet, amelyet teának hívunk, csakúgy, mint a Fó kien (a dél-kínai Fujian) tartományban, az összes többi tartományban is Csá néven ismerik. Az európaiak azért ezt a nevet adták ennek a levélnek, mert az első európai kereskedők Japánba tartó útjaik során

a Fó kien tartományon keltek át, így onnan ismerték meg a növényt. [...]” (Lévai Dániel fordítása)

Emellett a szerző számos nyavalya kezelésére javasolja a különböző módon elkészített teafőzeteket, melyekhez részletes recepteket is közöl. Így lelki kimerültség és fáradtság ellen, szívfájdalomra, mindenféle mérgezésre és a legkülönbözőbb gyomor- és bélbántalmakra.

Székrekedés ellen például a következőket javasolja: „Vegyünk egy nagy csészényi teát egy kis kandiscukorral. Tegyük ki éjszakára a szabadba, hogy reggelre harmatos legyen, és ezután adjuk a betegnek. A terhes nőknek vigyázniuk kell ezzel a recepttel, rájuk nézve veszélyes lehet.” (Lévai Dániel fordítása)

SZÍNES TEAVILÁG

A 18. század derekán az európai utazók közül azonban még kevesen tudták, hogy az előállítás eltérő módszerei szerint hat főbb kínai teafajtát különböztetünk meg: zöld, oolong (wulong), vörös (Európában a fekete tea kifejezés terjedt el), sárga, fekete és fehér tea. Mindezeket kívül meg kell említeni a tea előállítása során nyert végső formájára utaló sajtolt teákat, valamint a zöld teák aromáját felerősítő virágteákat is.

Az ezekből készült főzetek mindegyike különböző módon hat az emberi testre. Így például a zöld tea – amely az egyik leg-

népszerűbb teafajta – jó immunerősítő, segít megelőzni a szív- és érrendszeri betegségeket, kedvezően befolyásolja a testzsír mennyiségét. A vörös (fekete) tea

Az előállítás eltérő módszerei szerint hat főbb kínai teafajtát különböztetünk meg: zöld, oolong (wulong), vörös (Európában a fekete tea kifejezés terjedt el), sárga, fekete és fehér tea.

pedig – mely a zöld tealevelek fermentálásával készül – élénkítő, pozitív hatást gyakorol az agyműködésre és a keringésre.

A régi kínaiak szerint a magas hegyekről származik a legjobb mi-

nőségű tea. Nem csoda hát, hogy Tajvan földrajzi adottságainak, valamint a megőrzött színvonalas feldolgozási eljárásnak köszönhetően a szigeten termesztett teák minősége messze földön híres.

Ezek közül is kiemelkedik a karakteres, ugyanakkor frissítő, könnyed jellegű oolong tea, mely a tajvani teák királynője. Íze édeskés, virágos, antioxidáns-tartalma kiemelkedően magas. A különböző oolong-típusok színe, aromája és íze nem csupán a tea minőségétől, de a feldolgozás és elkészítés módjától is nagymértékben függ.

TEASZÜRET A HEGYDALBAN

A TAJVANIAK SZERINT A TEA MINDEN ASPEKTUSÁBAN MEGMUTATKOZIK AZ ŐSÖK LELKÉNEK FOLYTATÓLAGOSSÁGA, ÉS MINDEN EGYES LEVÉLBEN MEGNYILVÁNUL A TEATERMESZTŐ ÉLETEREJE

TEALEVELEK
FELDOLGOZÁS ALATT

FOTÓ: MINISTRY OF FOREIGN AFFAIRS PHOTO BY HUANG CHUNG-HSIN



FÖLDGÖMB VILÁGLÁTÓ A TREND FM-EN
CSÜTÖRTÖKÖNKÉNT 16.35-KOR
A RÁDIÓBAN VENDÉGÜNK A TÉMÁRÓL:
HOPPÁL KRISZTINA

TREND FM 94.2
ISZTASÁGI RÁDIÓ CSOPORT

KORÁBBI MŰSORAINK MEGHALLGATHATÓK:
WWW.TREND FM.HU

FOTÓ: TAIWAN ALUMNI ASSOCIATION IN HUNGARY



FOTÓ: MTA KIK KELETI GYŰJTEMÉNY

TEAÁBRÁZOLÁS 1665-BŐL

EGYARÁNT TEAKÉNT SZOKÁS NEVEZNI AZ EREDETELEG KÍNÁBÓL SZÁRMAZÓ, KAMÉLIÁK NEMZETSGÉBE TARTOZÓ, TERMÉSZETES KÖZEGÉBEN FATERMETŰ NÖVÉNYT (*CAMELLIA SINENSIS*), VALAMINT AZ UGYANENNEK A NÖVÉNYNEK KÜLÖNBÖZŐ ELJÁRÁSSAL KEZELT LEVELEIBŐL KÉSZÍTETT FŐZETET IS

TAJVANI CSODÁK

Nálunk a Dongding oolong tea – vagy ahogy idehaza gyakorta nevezik, Fagyos bér – tekinthető az egyik legnépszerűbb tajvani teafajtának. A sziget délkeleti részén, 500–800 méter magasságban termesztik. A főzet színe tiszta, halvány sárga. Aromája édeskés, virágos, íze különlegesen lágy, gyümölcsös. Szintén igazi oolong-különlegesség a tajvani magashegyi tea, melyet 1600 méteren, kézzel szüretelnek. Főbb termőterülete a sziget közepes, hegyvidéki része, valamint a nyugatabbra fekvő Jiayi térsége. Főzete a zöld teák erős, markáns, füves jellegével szemben üde, téli aromájú, lágy, mézes-virágos ízzel rendelkezik. Többszöri leforrázást követően bomlik ki e komplex ízcsokor, mely felejthe-

tlen élményt nyújt a teák szerelmesei számára. A Zheng cong tie guanyin, ez a magyarul gyakorta a Kegyelem vasistennője kifejezéssel illetett tea szintén igen kedvelt oolongtípus. Elsősorban a főváros, Tajpej Mucha kerületében termesztik. Kizárólag

terjedt el leginkább. A számos jól ismert tajvani teatípus közül ez tekinthető az egyedüli, kizárólagosan csak a szigetországban termesztett variánsnak. Elsősorban az északnyugati régióra, azon belül is főleg Xinzhu vidékére jellemző e különleges ízvilágú fajta,

Európából nézve talán a legegységibb tulajdonságokkal a tajvani oolong tea büszkélkedhet. Több néven is ismert, itthon a Dongfang meiren, azaz Keleti szépség kifejezés terjedt el leginkább.

zsenge tealevelek felhasználásával készül, íze hosszan tartó, testes, orchideajellegű.

Európából nézve talán a legegységibb tulajdonságokkal a tajvani oolong tea büszkélkedhet. Több néven is ismert, itthon a Dongfang meiren, azaz Keleti szépség kifejezés

melynek feldolgozása rovarok segítségével történik. A Jacobiasca formosana nevű, alig 3 mm nagyságú faj példányai ugyanis apró sérüléseket okoznak a leveleken, melyeken spontán fermentáció megy végbe, különleges minőségjavulást idézve elő. Ennek, valamint a gondos kézi szüretelésnek és aprólékosan kontrollált feldolgozási eljárásnak köszönhetően a tea aromája jellegzetesen mézes gyümölcsös, íze könnyed, lágy.

KULTUSZELEMEK

Tajvanon a teának nemcsak a termesztése, de a kultusza is hosszú évezredek át tökéletesített gyakorlat. E tradíciók ősi tisztasága, a hagyomány és a modernitás elegáns ötvö-zete e szigeten a maga teljességében őrződött meg. Akárcsak a száraz-földön, Tajvanon sem pusztán a testi élvezet kedvéért isznak teát, hanem a lélek és a szellem gyönyörűségéért is fogyasztják. A teaivás egyfajta meditáció, a kínai kultúra lényegét magába sűrítő ak-tus. Alaposan megfontolt, kidolgozott cselekmények sorozata, művészet, amelynek részeként rendkívül fontos szerepet kap a tea és a megfelelő minőségű víz

kiválasztása, a hozzáillő teáskészlet, alkalom és tér, valamint a nyugodt, csendes elme.

Tajvan kiváló természeti adott-

A teakészítés kulcsfontosságú része a jó víz, amely nélkül a tea sem lehetne élvezhető. Ismérve, hogy fogyasztás közben hideg, utóíze édeskés.

ságainak, kulturális diverzitásának és az ősi tradíciókon alapuló feldolgozási eljárásoknak köszönhetően a **kitűnő tea** hazája.

A teakészítés kulcsfontosságú része a **jó víz**, amely nélkül a tea sem lehetne élvezhető. Ismérve, hogy fogyasztás közben hideg, utóíze édeskés. A csapvíz ke-

ménysége, magas pH-tartalma miatt nem javallott, noha a forralást követő visszahűtéssel javítható a minősége. A tisztított víz ugyan kényelmes megoldásnak tűnhet, de a tea szakértő rajongói az alkalomtól függően inkább hegyi kristályvizet, illetve különböző természetes vizeket, ásványvizeket ajánlanak.

Akárcsak egy művészi festmény esetében, a **tér** megkomponálása, a harmonikus atmoszféra kialakítása a tea fogyasztása során is elengedhetetlen. Mindezek lehetővé teszik, hogy a látogató már érkezése pillanatában kiszakadhasson a hétköznapi világból, és egy nyugodt, lecsen-



FOTÓ: NEW TAIPEI CITY YINGGE CERAMICS MUSEUM



FOTÓ: NEW TAIPEI CITY YINGGE CERAMICS MUSEUM

TEÁT NÉPSZERŰSÍTŐ POSZTEREK TAJVAN JAPÁN URALOM ALATTI IDŐSZAKÁBÓL
TAJVANON A TUDATOS, MAGAS SZÍNVONALON FOLYTATOTT TEATERMESZTÉS KEZDETEI EGÉSZEN A 19. SZÁZADIG NYÚLNAK VISSZA



FOTÓ: NEW TAIPEI CITY YINGGE CERAMICS MUSEUM

JELENTŐSEN MEGNÖTTE 1895 ÉS 1945 KÖZÖTT A HELYI ÉS KÜLFÖLDI IGÉNY A KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ TAJVANI TEÁKRA

KIÁLLÍTÁS A SZOLNOKI DAMJANICH JÁNOS MÚZEUMBAN

A Damjanich János Múzeum január 27. és április 28. között nyitva tartó kiállításában a messzi Távol-Keletre hívja látogatóit, hegyek teaültetvényeinek magasába és illatos teaszobák mélyére, ahol nem csupán a szépséges Tajvan történelmébe és kultúrájába nyerhetnek bepillantást, de a tea fajtáival, kultuszával, fogyasztásának eszközeivel, kereskedelmi jelentőségével is megismerkedhetnek. A legnevesebb magyarországi intézmények különleges tárgyai mellett a tajvani New Taipei City Yingge Ceramics Museum kerámiáit és a Damjanich János Múzeum török kori gyűjteményének kínai porcelánjait is kiállítják.

◀ **TRADICIONÁLIS TEASZERTARTÁS RÉSZLETE**
A SZÁMOS KÜLÖNLEGES ÍZVILÁGÚ TEA TERMESZTÉSE ÉS ÉLVEZETE TAJVAN TÁRSADALMÁNAK, GAZDASÁGÁNAK ÉS KULTÚRÁJÁNAK SZERVES RÉSZÉT KÉPEZI, A MINDENNAPOK MEGKERÜLHETETLEN ELEME

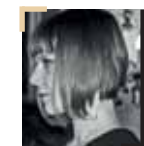
desült lelkiállapotba jutva teljes mértékben átadhassa magát a tea élvezetének.

Az aprólékos gond- dal kiválasztott **teáskészlet** szintén a kultusz fontos alkotója. A praktikus, funkcionális megfontolások mellett az esztétikum és a harmónia szerepe is jelentős.

A zöld és sárga tea esetében magas üveg-poharat használnak, míg a többi teaajtát

ún. gaiwanban, vagy pedig kanna-ban készítik el. A gaiwan általában porcelán, alátéttel és fedővel ellátott, alul szűk, felül széles szájú pohár. Míg az alátét a földet, a fedél az eget, addig maga a pohár az embert szimbolizálja.

A gaiwan népszerűsége részben annak köszönhető, hogy bármilyen tea főzhető vele, mert nem szívja magába annak illatát. Ugyanakkor a kanna használata egyszerűbb, kedveltebb, hiszen nem égeti meg a kezet – végeredményben azonban a készlet összeállítása igen jelentős részben a fogyasztó személyes ízlésétől és elvárásaitól függ. A tökéletesen megkomponált teaszertartás a mindennapi problémák elhagyását, a lélek magába fordulását, az elme lecsendesítését idézi elő, mely a tea élvezetén keresztül otthoni környezetben is könnyedén, bármikor elérhető.



HOPPÁL KRISZTINA
RÉGÉSZ, A DAMJANICH JÁNOS MÚZEUM MUNKATÁRSA. KUTATÁSI TERÜLETE KELET-ÁZSIA RÉGÉSZETE