



Sági Attila

*„Hajnali teát –
s harmatot együtt szűrcsöl –
egy virág és egy pap.”¹*

Teázási szokások Japánban és szerte a világon

Bevezetés

MACUO BASÓ (1644-1694)² haiku³ költeménye jól szimbolizálja a tea fontosságát a felkelő Nap országában. A természetközelség, a szakralitás, a mély gondolatok mind-mind nagyban hozzájárulnak a tea népszerűségéhez Japánban.

A japán kultúra egy igen nagy témaköre a tea fogyasztása, amelynek szerves része a méltán világhírű teaszertartás. Jelen tanulmányban bemutatjuk e kultúra egy igen fontos szeletét: a teát. A megfelelő szakirodalmak⁴ és saját személyes élményeim felhasználásával járom körül a tea a legérdekesebb eredetmítoszait, a legfontosabb japán teafajtákat és a tradicionális japán teaceremóniát. Kitekintek továbbá a világ más országaiba, bemutatom, hogy más kultúrákban milyen szerepe van a teának.

A maximumra sajnos nem törekedhetek. A tea túl nagy gyűjtőfogalom ahhoz, hogy egy rövid dolgozat keretén belül aprólékosan bemutassam. Szeretnék inkább egy átfogó képet nyújtani a teázási szokásokról Japánban és a világ más pontjain. Mindezek előtt azonban, vizsgáljuk meg, hogy mit is nevezünk teának?⁵

1 Szerző: Macuo Basó, fordító: Fodor Ákos

2 Az egyik legjelentősebb japán haiku költő.

3 A japán irodalom egyik tradicionális versformája, melyek sorai 5, 7 és 5 szótagosak (morásak).

4 Lásd: Bibliográfia

5 A tanulmányban a japán eredetű szavak átírásakor a magyar nyelvű átírást használom Ligeti Lajos (szerk.): Keleti nevek magyar átírása (1981) alapján.



Mit nevezünk teának?

A tea egy ital, amely a teanövény (canekia sinensis, vagy thea sinensis) forró vízben való kifőzésével készül. A tea szót használjuk magukra a levelekre, a növényre és az italra is, egyes kultúrákban azonban egy délutáni étkezésnek is az elnevezése. A tea három fő kategóriája: a zöld, a fekete és az oolong. Mindhárom típust ugyanabból a növényfajból készítik. A fő különbség a feldolgozás módjában van. A fekete teát több óráig, az oolong teát kevesebb ideig, a zöld teát pedig egyáltalán nem fermentálják⁶.

A teanövény elkészítéséhez igen hasonló a gyógynövényekből készült források készítése is. Több száz különféle növényt használnak főzetekhez, forrásokhoz. Ezeket néha gyógyteáknak hívják. Azonban ezek a szaknyelv szerint nem nevezhetőek teának, mert nem a teanövény leforrázásával készülnek, így a tea terminus tehát nem alkalmazható a különböző gyógynövényekből készült italokra. Helyesebb kifejezés rájuk inkább a forrázat szó. A források elkészítése a teához hasonló: a gyógynövényeket forró vízzel leöntjük, és kb. tíz percig állni hagyjuk, majd leszűrjük, végül, ha kell, ízesítjük, és már fogyaszthatjuk is. Számos gyógynövényből készíthetünk forrázatot, ezek közül a legismertebbek: kamillavirág, csipkebogyó, cickafarkfű, ánizskapor, borsmenta stb.

A tea eredetmítosza, rövid története

A teaivás szokásának kialakulásáról több mítosz is szól. A kezdetek nem ismertek, de írásos bizonyítékoknak köszönhetően elmondhatjuk, hogy i.e. 200 körül már biztosan fogyasztottak teát Kínában.

Egy legenda szerint SENNONG⁷ legendás kínai császár i.e. 2737-ben ivott egy csésze forró vizet, amelybe korábban egy szárított növényt helyeztek. A növény ízt és színt adott a víznek. A császárnak nagyon ízlett a lé, és kipróbált más ízesítéseket is. Észrevette az ital gyógyító hatását, hiszen frissebbnek érezte tőle magát. Egy másik legenda szerint, miközben Buddha meditált, csészéjébe egy levél hullott, s ez adta az ötletet a teakészítésre. Egy Tang-dinasztia (618-907)⁸ kori legendában BÓDHIDARMA, a zen buddhizmus alapítója elaludt, miután kilenc éven keresztül meditált. Gyengesége miatt undorodott magától, s lemetszette szemhéjait, hogy soha többé ne aludjon el. A legenda szerint az első tearügyek onnan nőttek ki, ahová szemhéjai darabjai hullottak.

A Han-dinasztia (i.e. 206/202-i.u. 220)⁹ idején a császár és környezete már rendszeresen fogyasztott teát, LAO-CÉ¹⁰ az élet elixírjének nevezte az italt. I.u. 760-ban egy kínai gyógyászati mű leírja, hogyan teremnek a teanövények, és miként alkalmazhatók a gyógyításban. Az írás kitér arra is, hogy honnan származnak, hol teremnek a legjobb teanövények, s mi a természetük titka.

A teaivás szokása Japánba a IX. század körül kerülhetett át. Ekkor buddhista papokat küldtek Kínába, akik megkóstolták a kínai teát, és elvitték Japánba a növényeket. SAICÓSÓ¹¹ (767-822) és KÚKAI¹² (774-835) papok voltak az elsők, akik megismertették az ún. tancsát. Az 52. japán uralkodó, SZAGA császár (785-842) kedvenc itala volt a tea, amit Kínából szállítottak Japánba. A híres japán zen buddhista szerzetes, EISZAI¹³ (1141-1215) 1191-ben szárított teát vitt a fővárosba, Kiotóba. A szerzetes megírta a Kissa Jódzsóki c. művet, az első teáról szóló japán írást. 1211-ben írta meg a mű második kötetét, amikor másodjára is ellátogatott Kínába. Ebben a következőt írja:

„A tea a legcsodálatosabb szellemi és fizikai orvosság, amely képes teljessé tenni az ember életét, varázsital a hosszú élethez.”

6 „Az a folyamat vagy eljárás, amelynek során az enzimek, mikroorganizmusok hatására egyes élvezeti cikkek (pl. dohány, kávé, tea) sajátos zamata kialakul; erjesztés, fűlesztés” (forrás: www.kislexikon.hu)

7 A legenda szerint a kínai mezőgazdaság megalapítója.

8 Kína egyik legjelentősebb császári dinasztiája, melyet a szakirodalom a „kínai civilizáció aranykorának” is nevez. Ekkor virágzott a buddhizmus, a költészet és a városiasodás Kínában.

9 A kínai történelem első hosszabb ideig tartó korszaka, mikor megszilárdult egy egységes államhatalom, virágzott a művészet és a konfucianizmus.

10 Feltehetőleg az i.e. IV. században élt kínai filozófus, az Út és erény könyve (Tao-tö-king) megírója.

11 A buddhizmus tendai-irányzatának átviteltetője Japánba, központja Japánban a Hien-hegyen van.

12 A buddhizmus singon-irányzatának átviteltetője Japánba, központja Japánban a Kója-hegyen van.

13 Buddhista szerzetes, a rinjai-irányzat megalapítója Japánban.



A könyvben szereplő mondat a tea gyógyító hatását hivatott méltatni. A XIII. században MINAMOTO NO SZANETOMO (1192-1219) sógunnak a kedvenc itala a tea volt, ami hozzájárult ahhoz, hogy a samuráj-rétegben is népszerűségnek örvendjen. A zöld tea hamarosan a samurájok körében, a nemesi osztályban és a papi rétegben egyaránt elterjedt.

A ma is dívó teaceremónia a XII-XIII. század körül alakult ki. A ceremónia SZEN NO RIKJÚ (1522-1591) nevéhez fűződik, aki szerzetesi mivoltának is köszönhetően az egyszerűség és természetesség híveként élt. Véleménye szerint a teaszertartás nem áll másból, mint vízmelegítésből, a tea leforrázásából és megivásából (a ceremónia valóban nem áll másból, de a művelet végrehajtása mégis sok gyakorlást és időt igényel).

A XVIII. századtól fogyasztják a japánok a tea szencsa változatát, majd 1835-ben JAMAMOTO KAHEI feltalálta a gjokurócsát, melyek napjainkban igen nagy népszerűségnek örvendenek. A Meidzsi-kortól¹⁴ (1868-1912) kezdve Japánban külön iparág alakult ki a teatermesztés köré. A századforduló idején a selyem mellett az ország legfontosabb exportcikke a tea volt.

A tea portugál hittérítők révén a XVI. században került át Japánból Portugáliába. 1662-ben II. KÁROLY (1630-1685) angol király feleségül vette BRAGANZAI KATALIN (1638-1705) portugál hercegnőt, aki szenvedélyes teafogyasztó volt. A királyi udvar és az ország legfelső rétege a királynénak köszönhetően megismerte a teát, ami rövid időn belül nagyon népszerűvé vált az angol főúri körökben. Így terjedt el a tea Európában, legelőször tehát Portugáliában és Angliában. A tea modernkori történetének igen fontos eseményét jelentette a Bostoni teadélután¹⁵. Látható tehát, hogy a tea a történelem fontos fordulópontjain is megjelent.

A tea szó kialakulása és használata

Az írásjegy három ún. gyökből áll: fű (ami a tealevelet szimbolizálja), ember (aki elkészíti és elfogyasztja a teát) és fa (amin megnő a tealevél). A kínai írásjegyeknek köszönhetően a teafogyasztás elterjedése igen pontosan rekonstruálható.

Klasszikus kínai nyelven a megfelelő írásjegy olvasata: té, de több nagy dialektus mégis eltérően olvastatja ki. A té-féle olvasat az ún. amoj dialektusban használt, amely a Fucsien tartomány¹⁶ környékén használt nyelvváltozat. Az írásjegyet a Kantoni vidéken csá-nak olvassák. Az írásjegyeknek ez a két olvasata a legismertebb.

Abból, hogy egyes népek hogyan hívják a teát, eldönthető, hogy milyen közvetítéssel találkoztak azzal először. Például az orosz (ч а й), albán (çaj), román (ceai) stb. ill. néhány észak-európai nyelvben ill. dialektusban a teát csáj-nak, vagy csáj-hoz hasonlóan mondják, ami mutatja, hogy a teához valószínűleg nem tengeri, hanem szárazföldi úton, a Selyemút kereskedői által jutottak hozzá, a mai kantoni vidékről. Tehát a kantoni olvasat szerinti elnevezést vették át a kínai nyelvből. A teát té-nek, vagy valami hasonlóan mondó népek (pl.: angol tea, dán te, holland thee, német Tee stb.) valószínűleg tengeri úton kapták meg első teájukat, így náluk az írásjegy té-féle olvasata terjedt el.

A modern japán nyelvben a csa (tea) szót általában o-tiszteleti prefixummal látják el, így emelik a teát még nagyobb presztízsű jelentés szintre. Japánul a teát tehát az ocsa kifejezéssel illetik. A modern japán nyelvben a csa szó szín megnevezésére is használt. A csairo szó 'barná'-t jelent, tehát a japán nyelvben a zöldtea nem is zöld, hanem barna.

14 Japán történelmi korszak. Ebben a korszakban nagy változásokon megy keresztül Japán, az addig zárt ország kitérte kapuit a nyugati hatalmaknak.

15 1773. december 16-án indiánoknak öltözött telepések a bostoni kikötőben megrohantak három angol hajót, és teaszállítmányukat a tengerbe dobták. Tiltakoztak az ellen, hogy az angol kormány a Londonba szállított tea vámját megszüntette, de az észak-amerikai gyarmatokon változatlan módon a vámot. Az eseményt tulajdonképpen az amerikai függetlenségi háború előzményének is tekinthetjük. (Forrás: Harenberg főszerk.: Az emberiség krónikája)

16 Kína délkeleti partjainál fekvő tartománya.



A japán teák csoportosítása és a főbb típusok

A japán teákat különböző csoportokra oszthatjuk feldolgozási mechanizmusuk alapján:

- Árnyékolt teák¹⁷: az eljárás során a teanövényt fedéllel takarják le, így a termesztés bizonyos időszakában nem éri napsütés a növényt. Pl.: maccsa, gjokurocsa stb.
- Napon nevelt teák¹⁸: a teanövényt szabadon érheti a napsütés. Pl.: szencsa, banca stb.
- Egyéb eljárások: a teanövényt szabadon éri a napsütés, de a feldolgozás módja eltér a napon nevelt teákétól. Pl.: genmaicsa stb.

A következőkben a legfontosabb japán teafajtákat szeretném bemutatni. A maximumra azonban nem törekedhetek, ugyanis számos híres és közkezdelt teafajta létezik Japánban. A felsorolás inkább illusztrációja a japán teák sokszínűségének.

Az egyik legfontosabb japán zöld teafajta a teaceremónia teája, a maccsa. Őse, a vele sem kinézetében, sem elkészítési módjában nem azonos fehér tea volt, mely a Szung-dinasztia (960-1279)¹⁹ teái között született meg. A tea Japánba kerülése óta a maccsa elkészítése kissé megváltozott, termesztési módja azonban változatlan, hiszen ugyanúgy történik, mint a régen. A legjobb minőségű maccsa-t Kiotóban²⁰, az ősi fővárosban termesztik, ahol a szélsőséges időjárásnak köszönhetően a teaszüret viszonylag későn, általában májusban van. A rügyezést követő rövid időszakban fedéllel védik a növényt a tűző Naptól, amely évszázadok óta bambuszból készül. A fedelet a mai módszer szerint kb. három hétig a teanövényen tartják, majd a következő hét minden napján egyre nagyobb résnyire nyitják. A tea lassan visszakapja a fényt, amit korábban elzártak tőle. A fénytől való megvonás sajátos érési folyamatokat indít el, aminek köszönhetően a növény leveleinek ásványi anyag tartalma nő, színe pedig sötétvörös lesz. Az a folyamat, amíg eljut a teapor a boltokba, igen aprólékos és hosszú mechanizmus. Annak ellenére, hogy a maccsa gyártásának minden fázisa a legmodernebb gépek alkalmazásával történik, a gyártás még napjainkban is hagyományos szakértelmet igényel, amelyet a teamester irányít, a tradíciók tiszteletével. A teapor ízében benne van az ültetvény levegője, a teamester tudása, valamint az évi időjárás is.

A gjokurocsát a maccsához hasonlóan termesztik. A gjokurocsa ugyanúgy árnyékolt ültetvényen nevelt tea, és hasonló küllemmel rendelkezik, mint a maccsa. Ízvilága azonban más, hiszen nemcsak a tealevelet használják fel a por elkészítéséhez, mint a maccsánál, hanem a rügyeket is. A zöldtea ezen változata koránt sem annyira tradicionális, mint a maccsa. Utóbbi több száz, sőt majd ezer éves hagyományra tekint vissza, míg a gjokurocsa alig másfélszáz éve született. A maccsából kiindulva hozta létre JAMAMOTO KAHEI 1835-ben.

A legtöbb japán zöld tea szencsa. A szencsa termesztése és feldolgozási módszere eltér az előbb tárgyalt fajtáktól. Ez a változat ugyanis napon nevelt tea, azaz nem zárják el tőle a fényt, mint az árnyékolással nevelt teáknál. A szó jelentése: teát főzni. Ez a tea ugyanis a főzéssel készített japán zöld tea. A japán szencsa alapítója, egy kínai szerzetes INGEN (1592-1673) volt, aki valószínűleg politikai menekülteként települt át Japánba Kínából. A teatípus ma is ismert formája még később, 1738-ban, NAGATANI SZOEN révén jelent meg.

Az előző évi teatermés mementőjét a banca viszi át a következő évre. A legelső szüretet megelőzően, a tél utáni munkálatokhoz tartozik az alsó levélréteg eltávolítása a teanövényekről. A primőr minőségű teákat gyártó vállalatok az ilyen



17 Elnevezés: www.japantea.hu

18 Elnevezés: www.japantea.hu

19 Kínai történelmi korszak.

20 A hagyományos teatermő vidékek Japánban a régi főváros környékén összpontosulnak. A Kiotó környékén termesztett teát udzsicsanak hívjuk. További ismert japán teatermő területek: Kiotótól délre a mai Fukuoka prefektúra és Kagosima prefektúra, Kiotótól északra a mai Isze prefektúra, Sidzuoka prefektúra és Szaitama prefektúra. Régen ennél északabbra nem termesztettek teát.

lenőtt, öreg leveleket általában a tea trágyázásához használják. Ezzel a technikával nem por készül, hanem a teát szárított levél formájában lehet kapni. A kiázott banicsa tea inkább barna színű, mint zöld, íze is gyökeresen eltér a maccsa vagy a szencsa teától. Ez a teafajta a japánok körében nagyon népszerű a hétköznapokban.

A genmaicsa a leszüretelt tealevelek és rizsszemek vegyítésével készül. Tehát a tealevelek közé rizsszemeket kevernek. A genmaicsa nem sorolható sem az árnyékolással nevelt, sem a napon nevelt teák csoportjába sem. Az ilyen módú elkészítésnek több eredetmítosza is van. Egy japán legenda szerint a XV. században kivégeztek egy szolgát, aki a szamuráj urának felszolgált teába belejuttatott néhány rizsszemet. A szamuráj a történet ellenére felhőrpintette a teát, ami rendkívül ízlett neki. A „balesetnek” köszönhetően egy új teafajta született, amely ráadásul az egyik legtöbbet fogyasztott tea Japánban. Egy másik történet szerint a teaszertartás menüjének elfogyasztása után a tálak elmosogatása közben fedezték fel a rizs és a tea elegyéből született ízletes italt (ez az eljárás nem egyedülálló Japánban, ugyanis napjainkban is bevett szokás, hogy a vacsora elfogyasztása után maradt főtt rizst a japánok edénybe rakják, teával – általában szencsával – összekeverik és megisszák). Mások úgy vélik, hogy a genmaicsa története egészen fiatal, a XX. század elejéig nyúlik vissza. Ekkor ugyanis a nyugati gasztronómia hatására édesíteni próbálták a teát, ezért tettek bele rizsszemeket. Mindazonáltal a kiotói Horaido család igen büszkén azt állítja magáról, hogy az eredeti genmaicsa receptje ősök nevéhez fűződik. Tehát a tea rizzsel való ízesítésének eredete igen kérdéses. (Forrás: www.japantea.hu)

A japán teák egészségügyi hatása

MIKLÓS PÁL A Zen és a művészet c. könyvében olvasható részlet A Pokol Meghódítása címen ismert könyvből. Eszerint:



„a máj a savas táplálékot kedveli, a tüdő a csípőset, a szív a keserűt, a lép az édeset, a vese pedig a sósat. ... Így hát az öt szerv mindegyikének megvan a saját ízbeli kedvence. Ha közülük valamelyiket túlzott előnyben részesítjük, a megfelelő szerv túlságosan megerősödik, elnyomja a többit, s így betegség okozója lesz. Manapság savanyút, csípőset, édeset és sósat nagy mennyiségben eszünk, de keserű ételt nem. Csakhogy, ha a szív megbetegszik, azt minden szerv és érzék megsínyli. Mármost, keserűt enni lehet, de hányingerünk támad, s abba kell hagyni az evést. Ha azonban teát iszunk, a szív meg fog erősödni, és mentes lesz a betegségekől. Jó tudni, hogy ha a szívnek valami baja van, a bőr színe megfakul, ami annak a jele, hogy az élet fogyóban van. Csodálkozom, hogy a japánok nem törődnek azzal, hogy keserű táplálékot is fogyasszanak. Kína nagy országában teát isznak, aminek következtében nincsenek szívbetegségek, és a nép hosszú életű. A mi országunk tele van bágyadt, sovány emberekkel, s ennek egyszerűen az az oka, hogy nem isznak teát. Ez rendbe hozza a szívet, és elűzi a kórt. Ha a szív élénk, akkor, még ha a többi szervek nincsenek is jól,

nem lesz részünk nagy fájdalomban...”

Több száz éve a kínaiak már észrevették, hogy egy csészényi zöld teától frissebbek lesznek. Modern kutatások bebizonyították, hogy mindez a benne levő koffeinnek és C-vitaminnak köszönhető. A zöld teában található továbbá a katekin nevű elem, ami számos, a modern korban népbetegségnek számító problémára kínál gyógyírt: szív és érrendszeri rendellenességekre, magas koleszterinszintre, magas vérnyomásra, vércukorszint-emelkedésre stb.

Ezen kívül ismert a tea fertőtlenítő, baktériumölő hatása is. Ezért Ázsiában az ételmérgezést, hasmenést tőlünk eltérően nem erős pálinkával, hanem erős zöld teával orvosolják. Japánban sokan esküsznek rá, hogy a rákbetegség megelőzésében is igen fontos szerepet játszik, hiszen Japánban és Kínában sokkal kevesebb a rákos megbetegedés. Itt jegyezném meg azonban, hogy a japán kulinária lényegesen egészségesebb alapanyagokat használ, mint a nyugati, így nem meglepő, hogy Japánban kevesebb a rákos megbetegedés.

Japán teaceremónia

A következő részben a japán teaszertartással, annak történetével foglalkozunk. Említésre méltó, hogy a magyar 'teaszertartás' vagy 'ceremónia' kifejezés nem igazán japános megnevezés. A szókapcsolatban a japánok a 'szertartás' szót nem használják, japánul a teaszertartást a csa no ju, vagy a csadó ill. szadó („a tea útja”) szóval



illetik. A teaszertartás magyar ill. tea ceremony angol terminus tehát nem tartalmazza az eredeti japán eszmeiséget. A csa no ju jelentése „forró víz teához”. Maga a szó egyértelműen a SZEN NO RIKJŰ-féle eszmeiségre utal, miszerint a teaszertartás annyit jelent, mint tüzet rakni, vizet forralni, teát készíteni és elfogyasztani az italt. Míg régen, mikor a tea átkerült Kínából Japánba, exkluzív cikknek, egyfajta luxustermékeknek számított, és a legdíszesebb tárgyak vették körül, addig az Edo-kor (1600-1867)²¹ idején változáson ment keresztül a japán társadalom, és így a teakultúra is. Az ekkoriban megerősödő kereskedő réteg ugyanis nem rajongott a luxusért, s ez nagy hatással volt nem csak a japán kultúra, de a nyelv későbbi fejlődésére is.

Mielőtt részletesen megismerkednénk a japán csa no ju-val, egy több, mint száz esztendeje Japánban járt hazánkfiától, DR. BOZÓKI DEZSŐTŐL szeretnék idézni:

„Ennek a néhány száz esztendőös szertartásnak a begyakorlása egyike a gésa-iskolák legfontosabb tantárgyainak. Pontosan az eredeti előírás szerint végzik, ennek a szertartásos teafőzésnek minden mozzanatát még ma is, mintha a legfontosabb templomi szertartás lenne. ...A teafőző gésa lassú, kimért mozdulatokkal, mint egy szentséget veszi most formás fehér ujjai közé a hosszúnyelű fakanálját.... Midőn elkészült a tea, kimért mozdulatokkal rakja össze a gésa műszereit és arccal folyton a tea-asztalka felé fordulva, hátrál ki a teremből.” (DR. BOZÓKI DEZSŐ: Két év Keletáziában – Japán. a szerző sajátja, 1911.)

²¹ Japán történelmi korszak. Relatív békés időszak a japán történelemben, amikor a japánok a kínaiakon és néhány holland telepesen kívül semmilyen külföldi kultúrával nem tartottak fenn kapcsolatot.

Az írásból látható, hogy a japán teaszertartás mennyire nagy hatással volt a magyar utazóra. Néhány évvel később MÉCS ALAJOS is Japánban járt, ő is emelkedett stílusban írt a teaceremóniáról:

„Ha valaki azt kérdezné, mi a legjapánibb, amit Japánban láttam, tapasztaltam, - gondolkodás nélkül azt felelném: a teaceremónia! A teaceremónia a japáni külső és belső élet szintézise. Összesűrítése az évszázadok alatt kialakult modorbéli eleganciának, ízlésnek, világszemléletnek. Páratlan kultúrteljesítmény, amelynél egyformán szerephez jut a mozgásművészet, a történelmi tudás, a szép iránti érzék, az emberismeret, s a meditációra hajlamos lélek felsőbb igényei, halk s csak a beavatottak által érzékelhető megnyilvánulásai. Ennél szebb, artisztikusabb, lelket nemesítőbb társasági szórakozásokkal semmilyen más nép nem rendelkezik...”
(MÉCS ALAJOS: Az ismeretlen Japán. Stádium Sajtóvállalat Részvénytársaság, 1942.)

Látszik tehát, hogy a teaceremónia mekkora hatással volt a magyar utazókra. De mi is pontosan a csa no ju szertartás?

Egy teljes japán teaszertartást elejétől a végéig a csadzsi kifejezéssel illetnek²². A ceremónia felépítését, dramaturgiáját minden részletében rengeteg apró szabály korlátozza, de kétszer egyformán biztosan nem lehet véghezvinni. A csadzsi a tea komplex szertartását jelöli, ami jóval az eseményt megelőző meghívással indul, és a tea elfogyasztásával zárul. Első lépésként a vendéglátó megbeszéli a teamesterrel, hogy kiket szeretne meghívni a szertartásra (kb. 5-7 fő), majd a teamester elkezdi megszervezni az eseményt. A megbeszélés időpontban a vendégek megérkeznek a teaházba, ahol a belépést a teamester jelzi. A vendégek a mester vezetésével csendesen, mélyen meghajolva mennek be a teaszobába²³, meghajolnak az ikebana-virágcsokor, illetve a falon lógó kalligráfia előtt, és átszellemülten körülnéznek a teaszobában. A tea előtt könnyű süteményt fogyasztanak. Ezután következik a temae-szertartás, azaz a tea elkészítése. A teamester először bambuszból készült ecsettel (csasaku) a csészébe seprí a finom porrá őrölt macsca-teát, majd egy merőkanállal (hiszadó) kevés forró vizet mer rá, és egy speciális bambuszpamaccsal (csaszen) felkeveri. Így kap egy csésze teasűrítmenyt, amelyből önt a vendégek csészéjébe (csavan), majd ezt hígítja forró vízzel. A japánok nem ízesítik semmivel a teájukat. A csadzsi szertartás során teából akárhányszor lehet repetázni. Az esemény közben elfogyasztják az ún. kaiszeki menüt, ami tartalmaz édességet, de főtt ételeket is²⁴. A teaszertartás végét a teamester jelzi. A vendégek elbúcsúznak a házigazdától, majd halkán távoznak.

Látható tehát, hogy egy japán teaszertartás igen bonyolult, és erősen szabályozott kultúresemény, igaz, valóban nem áll másból, mint tűzrakásból, vízmelegítésből és teázásból. Japánban elterjedt továbbá a leveles teák fogyasztása is. Elmondhatjuk, hogy egy japán minden nap fogyaszt zöld teát, viszont csak évente néhányszor megy el csa no ju szertartásra. A XVII. század végétől kezdve az addig egyeduralkodó csa no ju mellett egyre nagyobb teret nyert a gőzölt (főzött) zöld tea fogyasztása is. Ilyenkor szencsa teát fogyasztanak a japánok. Ezek a teák sosem váltották fel a macsca és a csa no ju szertartást, hanem a kétféle teafogyasztás egyfajta szimbiózisban él tovább ma is.

Teázási szokások a világ más pontjain²⁵

Ennyiből is látszik, hogy a japán kultúrában meghatározó szerep jut a teaivásnak. A világon azonban számos más olyan kultúrát találhatunk, ahol a tea fontos szereppel bír. A sort néhány más ázsiai országgal szeretném kezdeni. Kínáról és Japánról már beszéltünk, most ismerjünk meg néhány más híres teafogyasztó ázsiai népet!

Indiában a tea már évezredek óta gyógynövényként szerepel, a tea elterjedése mégis a XIX. században kezdődött brit teaültetvényeseknek köszönhetően. India a teatermelés vezetője volt egészen a kétezres évek elejéig, amikor Kína átvette tőle a vezető szerepet. Az Indiában található Munnar hegyen fekvő teaültetvények a világ legmagasabb pontján fekvő ültetvények. Koreában a teafogyasztásra utaló első feljegyzés 661-re tehető. Korea tehát Japánnal nagyjából egy időben vette át a teafogyasztás szokását Kínától²⁶. A félszigeten is kialakult a

22 Forrás: www.japantea.hu

23 A teaszobák bejárata általában az embernél alacsonyabb, így a belépőknek akaratlanul is meg kell hajolniuk.

24 A Szen no Rikjú-féle hagyomány szerint a kaiszeki menü kb. hét fogásból áll.

25 A teázási szokásokról részletesebben a www.terebess.hu található információ.

26 Általánosan elmondható, hogy a Kínából Japánba került kulturális elemek Koreán keresztül érkeztek a felkelő Nap

japánhoz hasonló teaceremónia, amely nagyban hasonlít a japán csa no jú-hoz. A koreaiak fűszerezik a teát, például krizantémmal, datolyavirággal. A teát ízesítik Thaiföldön is. Itt nagyon erős fekete teával kezdik a napot, ízesítésnek használnak csillagánizst és tamarinduszt. A teát cukorral és tejjel is fogyasztják. Vietnámban a tea mellett előszeretettel fogyasztanak különböző forrázatokat is, ilyen például a jázmintea. Nagyon fontos teatermelő Srí Lanka, a negyedik legnagyobb teaexportőr a világon. A XIX. században a britek óriási teatermő területeket hoztak létre az országban, ami megalapozta a teatermesztés kultúrájának kialakulását Srí Lankán. Híresek a cejloni fekete teák citromra hasonlító ízvilágukkal. Zöld teájuk édesebb, mint a japán, igaz, a betelepítéskor sok helyre japán teacerjéket ültettek. Az ízbeli különbség a különböző éghajlatokban keresendő.

Most folytassuk a sort néhány afrikai országgal! A teatermelő országok listáján a harmadik helyen Kenya található. Talán mindenki számára ismerősen cseng a napjainkban hazánkban is népszerű rooibos. A rooibos európai használatáról az 1700-as évekből van írásos feljegyzés, akkoriban gyógyszerként használták. Marokkóban a kínai zöldteát fogyasztják előszeretettel, mentával.

Európában két nagy teakultúrát kell megemlítenünk. Kezdjük a sort Angliával. Angliában a tea-time egy könnyed délutáni uzsonna elfogyasztását jelöli 3-5 óra között. Mint már említettük, 1661-ben II. Károly angol király összeházasodott a portugál Braganzai Katalinnal, aki minden délután teát fogyasztott. Ez kulcsfontosságú momentum volt a tea elterjedésében Angliában. Azonban a munkahelyi szokások és napjaink európai életvitele akadályozza ennek a hagyománynak a betartását. Tradicionálisan a tea mellé szendvicseket fogyasztanak, de napjainkban inkább édességeket esznek. Az angolok a teát tejjel ízesítve isszák.

A másik nagy európai teanemzet: Oroszország. Az oroszok a mongolok révén ismerték meg a teát. 1638-ban egy orosz előkelő ajándékot vitt a mongol kántól az orosz cári udvarba. A tea rögvést nagyon népszerű lett udvari körökben, majd Moszkva környékén. Népszerűségében az is közrejátszott, hogy az orvosok rájöttek, hogy az ital kitűnő influenza ellen, has és gyomorfájásra. Népi itallá azonban csak 1916 után, a Transzszibériai vasút megépítése után válhatott. A XIX. században a postaállomások mindig szolgáltak fel teát, az elviselhetetlenül hideg idő miatt. Erre találhatunk bizonyítékokat a klasszikus orosz irodalomban is, gondoljunk például néhány Dosztojevszkij vagy Tolsztoj regényre, amelyekben egy tea mellett beszélnek a szereplők az eseményekről. A XX. század elejétől egyre nagyobb szükség volt a teára, ezért Azerbajdzsánban és Örményországban, majd Grúziában is termesztetni kezdték. Napjainkban az oroszok kedvenc teájukat Grúziából kapják. Egy azeri mondás szerint pedig:

„Az első pohár kötelező, a második csupa kincs, a harmadikkal jön a balszerencse, ezért kell a negyedik. S ha nekiálltál az ötödiknek, ihatasz akár tizenötöt is.” (forrás: TRUTTER: Orosz kulinária)

Az orosz teakultúrával kapcsolatban meg kell végül említeni egy kelléket, amit mindannyian ismerünk: a szamovárt.

Látható tehát, hogy nem csak Japánban fontos ital a tea, hanem a világ számos országában az. De mi a helyzet Magyarországon?



országába, így a teavás szokása is.



Teázási szokások Magyarországon²⁷

Napjainkban az a feltevés él, hogy a magyar elsősorban „kávés” nemzet és nem „teás”, régen azonban ez nem így volt. Bármilyen hihetetlen, nekünk magyaroknak is megvolt a saját teázási kultúránk.

A teának igen fontos szerepe volt a magyar gasztronómia történetében. A tea ugyanis szerepet játszott a hármas étkezési szokás (reggeli, ebéd, vacsora) kialakulásában. A XVII. században mind a nemesi, mind a polgári életmódban még az ún. középkori kettős étkezési rendhez igazodtak, azaz elődeink délelőtt kilenc és tíz óra között ebédeltek, este hat óra körül vacsoráztak. Mindkét alkalommal meleg ételeket fogyasztottak, igen nagy mennyiségben. Az étkezési kultúra megváltozásáról elsősorban XVIII. századi források szólnak. HALMÁGYI ISTVÁN (1719-1785) erdélyi ispán, író 1752-es naplójában a következő rész olvasható. A szerző írásában a nürnbergi prefektusnál tett látogatásáról számol be:

„...mentünk oda estve hatodfél óraker, midőn mindjárt theával, kafféval, gyümölcökkel... rakott asztalokhoz ültünk és kinek mi kellett, ett, ivott. Megijedtem volt, hogy több vacsora nem léssen...” (forrás: S. NAGY ILDIKÓ)

Az igazsághoz hozzátartozik, hogy Halmágyi úr nem halt éhen, az est folyamán később jóllakatták.

Hazánk fiai a teát a korai időben holland jelzővel illették, ez a bizonyíték arra, hogy a XVIII. században a tea Magyarországra Hollandiából jutott el. A magyar nyelv a tea szót a német nyelvből kölcsönözte, egyaránt használva annak németes és latinos formáját: te, thé, thee, théé stb. A XIX. század közepére a latinos thea alak vált általánossá, melyet csak a XX. század elejére szorított ki a ma is használatos alak: tea. A herbathé alak szintúgy használt volt, ami arra utal, hogy Németországban és a korai időszakban nálunk is patikákban árulták a teát.

A XVIII. században még igen kevés tea került Magyarországra, drága luxuscikknek számított. Csak az arisztokrata rétegből származók engedhették meg maguknak a tea fogyasztását. A napóleoni háború idején nem jutott el tea Indiából Magyarországra, s ekkor vált meghatározóvá és Európa-szerte kedvelté a Kínából Oroszországon keresztül érkező ún. karavántea. Ekkor tehát már kétféle tea is kapható volt Magyarországon. A teától való idegenkedés azonban továbbra is megmaradt, sokan ugyanis a magyar bor ellenségét látták benne.

NAGY IGNÁC (1810-1854) író, szerkesztő a következőképpen ír:

“Meg kell vallanunk, mi ezen italtól rendkívül irtóztunk, mert pusztá látása is mindenkor betegségre és gyógyszerre emlékeztet, s azért nem szeretünk felőle sokat beszélni. Annyit azonban elmondhatunk, hogy a gyöngye tea élmélygést okoz, az erős pedig fölláztja a vért, és elkábítja a főt. Innen származik azon sajnos közvélemény, mely szerint a kiváltságos teaivók gondolatai oly zavarosak, hogy mázsaszámra sem érnek egy fapénzt.” (forrás: S. NAGY ILDIKÓ)

Az ehhez hasonló írások mellett azonban mégis terjedt a tea hazánkban, olyan híres írók, költők, mint PETŐFI SÁNDOR, JÓKAI MÓR és MIKSZÁTH KÁLMÁN ugyanis lelkes teaivók voltak.

Az arisztokrata feleségek is komoly szerepet játszottak a teázás terjedésében. A Londonban járt hölgyek szerették volna Magyarországon is divattá tenni a tea fogyasztását. Ez részben sikerült is nekik, gondoljunk csak az „ötörái teázás” kifejezésünkre. A tea a századvégre a társasági összejövetelek állandó kínálata lett, s mellette reggeli itallá vált. Elmondható, hogy míg korábban drága luxuscikknek számított, a XX. század elején már minden réteg fogyasztotta. A XIX. század végére Magyarország igazi tea fogyasztó néppé vált, Budapest mellett már vidéki városokban is megjelentek a teaboltok. A cukrászdákban a süteményekhez már teát is kínáltak, nem csak kávé. Az irodalom is reklámozta a teát, többek között DZSIDA JENŐ és GELLÉRT OSZKÁR több verset írt a teázásról. Népszerű dalok is születtek a teáról, például az Egy szerelem három éjszakája c. musical híres melódiája.²⁸

Az 1930-as években azonban hanyatlásnak indult a teázás szokása hazánkban, importját pedig megakadályozta a háború. Az 1939-ben forgalomba hozott ún. magyar tea már nem volt más, mint különböző

²⁷ A témával kapcsolatban részletesebben S. Nagy Anikó írásaiban olvashatunk, amelyek elérhetőek a www.terebess.hu oldalon

²⁸ „És telente és nyaranta nincs ital jobb mint a Planta!, Halld az új kor szent parancsát, ha teázol, idd a Plantát! Demokraták, plutokraták, igyák csak az angol teát, nem úgy aki győzni akar, Plantát iszik minden magyar. Nem lesz kapható ilyesmi, majd ha béke, béke lesz, most kell Planta teát venni amíg érde- érdemes!” (Hubay – Vas – Ránki)

gyógynövényekből (akácvirág, bodzavirág, hársfavirág, málnalevél, nyírfalevél és borsmenta) készített forrázat. Minden bizonnyal, a Planta tea nevű készítményre még sokan emlékeznek, bár ez nem volt más, mint mesterségesen ízesített szederlevél... A tea azonban reneszánszát éli Magyarországon. Erre bizonyíték a számos újonnan megnyílt teabolt, illetve a jelen tanulmány is.

Bibliográfia (válogatás):

CHOW, KRAMER: All the Tea in China, China Books & Periodicals Inc,1990; MIKLÓS: A Zen és a művészet. Magvető, 1978; MITSCHER, DOLBY: Zöld tea könyv. Brand, 2003; OKAKURA: The book of tea. Putman, 1906; PITEKKA, ed.: Japanese Tea Culture: Art, History, and Practice. London: RoutledgeCurzon, 2003; S. NAGY: A századforduló idején a tea mindennapi ital, Terebess; S. NAGY: A tea fogadtatása Magyarországon, Terebess; S. NAGY: Teafogyasztás a két világháború között. Terebess; TONG: A kínai tea. Kossuth, 2008; <http://www.japantea.hu>, <http://greenteapoint.com>,<http://www.japanesegardening.org/reference/chaji.html>, <http://tea.ru/>

Okinawa Soba: Régi teaszertartás Japánban

