

ЧАЙНАЯ ПАСТА (СМОЛА) ДВОРЦОВОГО ПУЭРА

Производство : Китай

ИСТОРИЯ ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Чайная паста (предшественница смолы пуэра) берет свое начало при правлении династии Тан (618–907 гг. н. э.).

Период правления династии Тан, явился очень важной эпохой в развитии чаеоторговли и традиций чаепития в Китае. Можно сказать «Чай — основа эпохи Тан». В этот период Лу Юй создал первый трактат о чае и чаепитии «Чайный канон», был введен налог на чай, налог на торговлю чаем, появились сорта чая для обычных людей и для чиновников, все это достигло небывалого расцвета.

В этот период появляется чайная паста. В соответствии с записями «Синь Таншу» (Новая книга Тан), составленной Оуян Сю в 620 г. н. э., на третий год после прихода к власти династии Тан, этот чай был преподнесен ко двору императора и получил высокую оценку; к тому же в этот период было создано государственное учреждение, занимающееся изучением сортов чая, преподносимых императорскому двору.

В 5 календарном году династии Тан (770 г. н. э.) на границе Хучжоу, г. Чансин и Чанчжоу, г. Исин было создано учреждение занимающееся производством чая.

Основываясь на исторических хрониках У Жэньчэна «10 государств», еще при правлении династии Южная Тан (937 г. н. э.) существовал такой продукт как чайная паста, который описывался как уникальный и чрезвычайно ценный подарок. Вот несколько фактов о нем из того времени:

- первое официальное название 茶膏 «чайная паста»;
- чрезвычайная дороговизна (судя по использованию золотых нитей для упаковки);
- небольшие объемы производства.

СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ

Чайная паста в перечне сортов чая, созданном при правлении династии Сун (960–1279гг. н. э.), занимала в нем отдельное место. К примеру во времена северной Сун, чаевед Тхао Гу (907 — 960 гг. н. э.) в своем литературном произведении «Записи о чае», уже указывает два сорта чайной пасты: первый — «Ю Чан Гао», второй — «Золотистые нити». Несмотря на то, что в «Записях о чае» основное внимание уделяется 18 чайным новостям, однако из этого отрывка мы все же узнаем о существовании вышеуказанных двух сортов чайной пасты, что в свою очередь указывает на их исключительное положение. В процессе изготовления прессованного чая на него наносилась чайная паста, таким образом создавая гладкую и блестящую поверхность. При этом метод получения чайной пасты отличался от методов, применявшихся при династии Тан. Можно сказать, что это был очередной технологический скачок в производстве чая.

В эпоху Сун, чайный мастер Цай Сян (1012 — 1067 гг.) должен был создать чай высшего сорта, в своей работе «Чайные записи» он сделал такое описание: «Прессованный чай с помощью уникальной пасты на поверхности, получает присущий только ему черный, желтый, зеленый или фиолетовый оттенок». В этом отрывке уникальная паста и есть чайная паста или смола пуэра.

Восьмой император династии Северная Сун, Чжао Цзи (1082 — 1135 гг.) особое внимание уделял чайной пасте, вплоть до того, что даже ввел стандарт на массу данного продукта, об этом также упоминалось в известной работе «Трактат о чае». Помимо этого там указывались различия прессованной чайной пасты в зависимости от внешнего вида. Лучшей считалась та, чья поверхность была похожа на кожу человека, с неровностями и узорами.

Однако к несчастью искусство производства чайной пасты в эпоху правления династии Мин (1368—1644 гг.) неожиданно исчезло. Император династии Мин, Чжу Юаньчжан издал указ о прекращении производства чая «Дракон и Феникс», полностью изменил чай «Сан Син». Существовавшие несколько сотен лет при правлении династии Тан методы производства чайной пасты были полностью утрачены.

ПРОЦЕСС РАСПРОСТРАНЕНИЯ ИСКУССТВА ПРОИЗВОДСТВА ЧАЙНОЙ ПАСТЫ

Итак, вплоть до прихода к власти династии Южная Тан не было ни единого упоминания о чайной пасте. Во время правления династии Сун этот продукт появляется вновь, вслед за этим на искусство производства чая было введено ограничения при династии Мин. Способы изготовления чайной пасты того периода можно разделить на три вида:

· Способ вываривания

Способ вываривания был распространен в провинции Юньнань. Из-за ограниченных технических возможностей этот способ производства в действительности был грубым и примитивным для производства чайной пасты. Основа этого способа заключалась, главным образом, в применении высоких температур. При этом многочисленные полезные элементы чайного листа сначала переходили в воду, образуя чайную кашу, а затем снова при помощи высоких температур вода выпаривалась и в результате образовывалась чайная паста. Весь процесс производства, неважно было ли это экстрагирование или же получение самой чайной пасты сопровождался температурой, превышавшей 100 °С, при этом аромат и активные компоненты чайного листа разрушались. Именно поэтому данный способ обработки и производства чайной пасты нельзя назвать эффективным в вопросе сохранения аромата и активных компонентов, получаемый продукт не обладает ароматом чая, должный вкус также отсутствует. Смола пуэра по своей сути обладает наибольшим количеством активных элементов, а способ вываривания их разрушает.

· Процесс производства при комнатной температуре, существовавший во время династии Сун

Процесс производства чайной пасты при династии Сун сделал небывалый рывок вперед, общепринятый технологический процесс этого времени заключается в многочисленном промывании, отжиме с использованием малого и большого пресса, многократном процессе отжима чайной кашицы. В конечном итоге консистенция становилась плотной, и в результате получали чайную пасту. Этапы этого технологического процесса необычайно запутаны, каждая операция проводилась крайне тщательно, в результате чайная паста получается без примесей, с сохранением активных элементов, и высокого качества. Весь технологический процесс осуществлялся при комнатной температуре для сохранения активных чайных ферментов. Однако, как известно, различные ароматические субстанции и активные элементы требуют различных температур и имеют различные температурные ограничения, поэтому данный процесс производства чайной пасты в отношении сохранения аромата не является идеальным. В период правления династии Сун было стремление к чайной пасте наивысшего качества. Мастера по производству чая и надзорные органы в нерешительности не знали, что делать, и добавляли в чайную пасту экстракты ароматов, что приводило к тому, что чайная паста обладала различными ароматами.

· Процесс экстрагирования путем подогрева, Цинская династия

Процесс производства смолы пуэра, принятый при Цинских правителях (1644—1912 гг.) первоначально возродился из опыта правителей династии Тан, но при этом имел свои отличия. Сначала применялся способ вываривания чайной пасты, однако затем при повышенном внимании со стороны правящего дома был проанализирован опыт прошлых поколений и выработан совсем иной технологический процесс, при котором в основу ставилось сохранение неизменного вкуса чайной пасты. Основная особенность этого процесса обработки заключалась в поддержании определенной температуры. Использовались два различных процесса обработки для создания чайной пасты. Смола пуэра при этом сохраняла свой аромат чая пуэр, и в процессе хранения вкус ее становился мягче и приятнее.

ЧАЙНАЯ ПАСТА: ПРИЧИНЫ ВОЗНИКНОВЕНИЯ

Несмотря на то, что во время династии Мин производство чайной продукции пришло в упадок, на границе провинции Юньнань, вероятно из-за удаленности от столицы, а также с помощью древнего чайного пути стали появляться многочисленные плиточные и прессованные сорта чая. Именно юньнаньский плиточный и прессованный чай стал предпосылкой к быстрому и успешному возрождению чайного производства.

С приходом к власти династии Цин, производство смолы пуэра начинает постепенно возрождаться. Изначально чайную пасту изготавливали способом варки, заимствованным из опыта династий Сун и Тан, только в этом случае варка была заменена паровой обработкой. В результате, этот способ паровой обработки начал свое распространения по чайному пути, придя в Тибет и получив признание тибетской элиты.

Чаепитие в тибетских и ханьских областях отличается, первые больше любят паровую обработку, а вторые варку, поэтому особое предпочтение отдают смоле пуэра, вплоть до того, что очень многие большие монастыри сами занимались ее изготовлением. Этот способ сохранился и до сегодняшнего дня.

Но с научной точки зрения, к такому способу изготовления есть несколько вопросов: во-первых, чайный лист несколько раз подвергается воздействию высоких температур, многие биологические ферменты исчезают, более того, чай теряет свою «энергию» и не может подвергаться продолжительному хранению. Во-вторых, при высоких температурах питательные вещества испаряются. Неизбежно произведенный продукт обладает некоторыми недостатками. Однако ввиду технологического отставания, люди не понимали этого, ошибочно принимали этот процесс, как простой и легко осуществимый, при этом не обращали внимания на качество. Таким образом, вплоть до сегодняшнего дня многие люди ошибочно считают, что смола пуэра производится способом варки.

Как мы помним, в первые годы правления династии Цин такую смолу пуэра преподносили ко двору императора Юнчжэна. Изначально единственным способом производства являлся способ вываривания, а затем стал применяться «императорский способ», имеющий значительные отличия. Главной причиной явилось то, что император боялся отравления, поэтому производство смолы пуэра было перенесено в императорский дворец. Цинский императорский чайный цех перенял опыт, накопленный за время правления династии Сун, «малое прессование для удаления лишней влаги, сильное прессование для образования пасты», при этом добавили использование низких температур. Процесс сушки при низких температурах продвинул производство смолы пуэра на новый уровень.

Смола пуэра получила свое официальное название, вероятнее всего, благодаря фармацевту Чжао Сюй Мину (1719—1805 гг.), который в 1765 г. в своей работе «Компендиум лекарственных веществ» упоминает именно о смоле пуэра. Это указывает на то, что смолу пуэра начали производить в императорском чайном цехе при правлении династии Цин. Таким образом, в «Дополнении к Компендиуму лекарственных веществ» имеется уже очень четкое описание этого продукта. Автор говорит о невозможности использования простого способа производства в виду потери всех полезных элементов. В 1792 году смола пуэра впервые была преподнесена в качестве официального подарка Английской дипломатической миссии и с тех пор начала свое распространение за пределами Китая. В 1912 году правление Цинской династии завершилось, вместе с этим завершилось производство смолы пуэра.

Смола пуэра императорского чайного цеха

ИЗУЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА

В императорском чайном цехе осуществлялся процесс производства смолы пуэра, основанный на опыте чайных мастеров династии Сун. Изготовление было довольно сложным, вкратце опишем его этапы:

- Легкое пропаривание, сегментация, выщелачивание. В Юньнэне пропаривание осуществляется мокрым паром, затем осуществляется сегментация (разделение комков листьев) и проводится выщелачивание для удаления пыли и посторонних элементов.
- Проводится традиционная ферментация чайного листа, способствующая окислению его веществ.

- Слабый отжим для избавления от излишней влаги, сильный отжим для получения пасты. Сильный отжим производится многократно для выдавливания сока чайного листа.
- Полученный сок помешают в контейнер, где он отстаивается, образуя осадок.
- Получение смолы, пресс-форма. После процесса расслаивания смола пуэра подвергается процессу сушки при низкой температуре, в результате получается паста мягкой консистенции, далее она помещается в пресс-форму и досушивается, чаще всего это естественная прямоугольная форма, следующий этап — фасовка готового продукта.

Преимущества такого технологического процесса заключается в сохранении активных ингредиентов чайного листа, чай сохраняет свою суть, а со временем улучшаются вкусовые характеристики. Этот процесс является очень сложным и трудоемким. Сейчас передовая биоинженерия осуществляет экстрагирование при низких температурах, однако в то время технология была отсталой, не было современного лабораторного оборудования.

РАСПРОСТРАНЕНИЕ СМОЛЫ ПУЭРА

Легко можно проследить путь развития смолы пуэра, начиная с династии Тан, Сун и вплоть до династии Цин. Почти не было обращения этого продукта в обществе. Существует две причины:

- объемы производства очень малы,
- продукт, предназначенный императорскому двору не должен попадать в руки обычному народу.

Если император разбивал фарфоровый предмет, то даже остатки не позволяли забирать прислуге. Таким образом, производство смолы пуэра содержалось в строжайшем секрете. В эпоху Цин этот напиток выдавался министрам в качестве награды, и они могли его пить только в исключительных случаях. Обладание смолой пуэра указывало на статус и влияние человека.

ВИДЫ СМОЛЫ ПУЭРА

Многие люди ошибочно полагают, что смола пуэра — это только черная паста. На самом деле, в «Дополнении к Компендиуму лекарственных веществ» указано: «смола пуэра обладает темным подобно лаку цветом, но при этом чайная паста зеленого цвета лучше нейтрализует воздействие алкоголя». Отсюда видно, что существует два продукта: черный и зеленый. Чайная паста имеет несколько по внешнему виду и консистенции бывает трех видов: «Хэй Чжэн Чжу (Черный жемчуг)», «Ю Лун Шен Сюэ», «Хун Юн Дан Тхоу». К примеру, поверхность у «черного жемчуга» гладкая, блестящая, как будто инкрустирована жемчугом, к тому же он обладает великолепным вкусом и ароматом. «Ю Лун Шен Сюэ» характеризуется неким белесым налетом похожим на иней, настой из этой смолы получается рубинового цвета, обладает глубоким вкусом и наибольшим количеством активных веществ. «Хун Юн Дан Тхоу» — очень легкий вид смолы, он может держаться на поверхности воды. Этот сорт отличается от всех других сортов смолы пуэра тем, что при заваривании сначала наливают воду, а потом кладут смолу, позволяя ей плавать на поверхности, наблюдая за появлением цвета. Существует также смола пуэра зеленого цвета «И У Чунь Сяо», которая производится весной, поверхность ее темно-зеленая, после заваривания получается напиток желтовато зеленого цвета, с горчинкой.

СОВРЕМЕННАЯ СМОЛА ПУЭРА

Смола пуэра является популярным продуктом благодаря тому, что ученые обратили внимание на забытое прошлое и провели разнообразные исследования, изучив юньнаньские традиции, и перенесли их в настоящее. Исследования смолы пуэра начались в 2002 году и завершились в 2005 созданием настоящего продукта. В провинции Юньнань началось серийное производство зеленой смолы пуэра. В 2006 году научно-исследовательский отдел успешно завершил создание чайной пасты «Ю Лун Шен Сюэ».

Научное, простое, и безопасное производство.

Несмотря на то, что производство чайной пасты в императорском чайном цехе было тщательно продуманно, однако ощущалось техническое отставание, в связи с этим качество и безопасность были не высокими. Современное производство основывается на передовых технологиях, в результате чего качество и безопасность на высоком уровне.

СОХРАНЕНИЕ ПОЛЕЗНЫХ КОМПОНЕНТОВ

На протяжении многих веков в разных странах люди использовали натуральные продукты природы для лечения и профилактики различных заболеваний. Китайский чай пуэр как раз относится к таким продуктам, что доказано более чем 1000 лет его употребления. На основании этого в «Дополнении к Компендиуму лекарственных веществ» казалось бы, с некоторым преувеличением указано, что смола пуэра «может излечить любые заболевания, озноб, вздутие живота и др., просто необходимо добавить чайную пасту в отвар имбиря; для лечения заболеваний горла необходимо подержать кусочек смолы пуэра во рту». Но как известно из современной медицины, все дело в полезных ингредиентах продукта. Смола пуэра, например, содержит активные компоненты, которые повышают иммунитет. Также в ней присутствуют паклитаксел, камптотecin, санаваллат, сапонины. Смола пуэра содержит эпигаллокатехин галлат, обладающий противораковым действием, содержит флавоноиды, триглицериды (ТГ). Может использоваться для профилактики тромбозов, способствует расширению и укреплению кровеносных сосудов и имеет гипотензивное действие. Являет собой профилактику артериального атеросклероза и сердечнососудистых заболеваний, кроме того содержит теофиллин способствующий притоку крови к почкам, стимулирует работу кишечника, имеет мочегонное действие, ускоряет выведение алкоголя, никотина, морфина и других вредных веществ из организма. Неудивительно, что в «Дополнении к Компендиуму лекарственных веществ» указывается, что смола пуэра обладает высоким отрезвляющим эффектом ведь количество теофиллина в данном продукте в 3–4 раз выше, чем в любом другом.

Несмотря на долгую историю смолы пуэра, ее исследования начались сравнительно недавно. Нужно понимать, что сейчас нам известно совсем немного обо всех возможностях этого продукта.

СМОЛА ПУЭРА: ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА

Современный способ производства смолы пуэра — это криоэкстракция, в этом случае смола пуэра образуется посредством высушивания чайного листа при низких температурах. С 6.01.2006 на территории страны официально существует только этот способ производства. В музее чая провинции Юньнань (Куньмин) представлены многие сорта чая, здесь же можно найти смолу пуэра с высочайшей степенью очистки и кристаллизации, полученную современным способом.

С апреля 2008 года в Китае стали выдаваться лицензии на производство смолы пуэра и всех сопутствующих товаров. Страна придает большое значение оценке качества товара, производится большое количество тестирований и экспертиз именно этого сорта чая. Смолу пуэра получают при холодном прессовании, ферментации, флюидной экстракции, рефрижерировании, поэтому с точки зрения технологического процесса качество смолы пуэра находится на высоком уровне.

Также было найдено решение вопросов, касающихся извлечения остатков пестицидов и тяжелых металлов, что обеспечивает полную продовольственную безопасность. Опять же из-за низкой температуры экстрагирования, низкой температуры сушки в чае сохраняются питательные вещества, чай обладает «энергией». При производстве смолы пуэра основное внимание уделяется сохранению максимального числа полезных веществ чайного листа.

СПОСОБ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВЕННОГО ПРОДУКТА

· Исключительный срок хранения.

Теоретически это срок составляет около 60 лет. По истечению этого срока, внутренняя структура смолы пуэра изменяется и качество снижается. Смола пуэра также может заветриваться или же на ней может образовываться плесень. Таким образом, в продаже может появиться «старая смола пуэра», с одной стороны не нужно быть легковерным, с другой стороны, данный продукт уже не обладает никакими

питательными веществами. Необходимо сказать о том, что может иметь место смола пуэра, изготовленная методом вываривания. Чаще всего используется большой котел для изготовления «Копии смолы пуэра», что с настоящим технологическим процессом не имеет никакой связи. Практически всегда при заваривании такой смолы образуется ярко выраженный осадок, свидетельствующий о нарушении технологии.

- **Внешний вид смолы пуэра.**

Во-первых, черный цвет указывает на то, что продукт произведен был недавно. Во-вторых, поверхность может быть покрыта белесым налетом, что указывает на промежуток времени с момента изготовления. Как правило, чем ярче выражен налет, тем срок больше. Этот факт позволяет с достоверностью говорить о возрасте продукта. Однако, это необычайно трудный вопрос, так как помимо времени белесый налет может также указывать на способ хранения: при определенных условиях налет может образовываться медленно и наоборот. В-третьих, внешне смола пуэра может быть сероватого оттенка, что говорит о невысоком качестве. Такой чай после заливания кипятком, имеет мутный, темно-красный цвет и образует значительный осадок на дне. Это указывает на несоблюдения требований, предъявляемых к изготовлению смолы пуэра.

- **Цвет настоя (основное внимание уделяется яркости и чистоте напитка).**

Это очень важное звено в оценке качества смолы пуэра. Чистота напитка, яркий цвет, свидетельствуют о наличии незначительной примеси в продукте и о его высоком качестве, и наоборот, тусклый цвет, отсутствие чистоты, свидетельствуют о значительном количестве примесей.

- **Вкус и аромат.**

Это также является важным моментом в оценке качества продукта. Чаще всего смола пуэра высшего качества обладает насыщенным цветом, а также чистотой, вкус у нее мягкий и пьется она легко, без каких-либо ощущений тяжести. Смола из слабоферментированного чая меняет свои характеристики в процессе хранения так же, как и шен пуэр. Чем выше количество ферментов, тем выше качество чая и приятней вкус (высокое количество пектина). Смола пуэра, как правило, имеет аромат, свойственный лекарствам традиционной китайской медицины. Хорошей смоле так же присуще приятное сладковатое послевкусие, как и чаю пуэр.