

طقوس صينية للاستمتاع بتناول كوب شاي مميز



مع ارتفاع نسبة استهلاك الشاي سنوياً حول العالم، وازدياد أنواع الشاي المختلفة حسب منطقة المنشأ، تمكنت من الرجوع الى أصول شرب الشاي في الصين، والتي تعود لأكثر من 300 عام. وقالت المسؤولة عن تقديم الشاي في مطعم "شنغهاي فينغ"، سون يوبينغ، "هناك العديد من القواعد التي لابد من إتباعها لتحضير كوب شاي مثالي، ومن أهمها، معرفة درجة الحرارة المثالية التي يجب عندها بالتحديد إضافة أوراق الشاي، بالإضافة إلى الزاوية المحددة التي يتم وضع أوراق الشاي داخل الإبريق.

وأشارت يوبينغ إلى أن هناك درجات حرارة معينة، يمكن وضع أوراق الشاي عندها في الإبريق، وتختلف هذه الدرجات باختلاف أنواع الشاي.

ويتطلب تحضير كوب من الشاي "لونغجينا"، إجمال درجة حرارة الماء إلى ما بين 89-90 درجة مئوية فقط، في حين درجة حرارة الماء يجب أن تكون 75 درجة لمنع فنجان من شاي "بيلوتشن"، بينما ترتفع الحرارة إلى 100 درجة، عند صنع كوب من شاي "تيغوانيين".

وأكدت يوبينغ على الفوائد الصحية الكبيرة للشاي بمختلف أنواعه، حيث يساعد الشاي الأسود على حماية البطن، في حين أن شرب فنجان من الشاي الممزوج بفاكهة "الأرهاب"، يساعد على التخلص من احتقان

الحلق.

وأضافت يوبينغ أن أنواع الشاي تختلف باختلاف المواسم، فهناك مواسم يفضل فيها شرب الشاي الأخضر مثل موسم الربيع، حيث يتم قطف أوراق الشاي الجديدة، والتي تفوح منها رائحة الندادة للحصول على تجربة فريدة لا يمكن نسيانها.