

الفصل الرابع

تاريخ الشاي في الصين
وكوريا واليابان

تاريخ الشاي في الصين وكوريا واليابان

تاريخ الشاي في الصين

لقد استمتع الصينيون بشرب الشاي لقرون طويلة بل يمكن القول ودون مبالغة أو تضخم لآلاف السنين.

وعلى الرغم من أن فوائد الشاي كنبات طبي لإعطاء اليقظة والتنبه ليس ثابتا تاريخيا بدرجة جيدة، إلا أن الصين احتلت مركز الصدارة في السجلات القديمة في احتساء الشاي حيث تثبت سجلاتهم التاريخية استخدام الشاي إلى وقت يرجع إلى ألف سنة قبل الميلاد.

وقد استخدمت أفراد سلالة Han الحاكمة الشاي كنوع من الأدوية.

ويعود استخدام الشاي كمشروب منعش وممتع وباعث على النشوة وتحسن المزاج في المناسبات الاجتماعية إلى عهد سلالة تانج Tang الحاكمة أو ربما قبلها.

وقد أُلّفَ كاتب سلالة تانج الحاكمة لو يو Lu Yu (804 - 729 AC) كتابا أسماه شا جينج (Cha Jing) (760 AC) ذكر فيه أن احتساء الشاي كان شائعا في الصين.

وقد وصف الكاتب في كتابه كيفية زراعة نبات الشاي، وكيفية معاملة الأوراق، وكيفية إعداد الشاي للشرب. كما ناقش الكتاب أماكن إنتاج أوراق الشاي الجيدة.

وكان الشاي المُنتج في هذه الحقبة من نوعية القوالب أو الكتل.

وفي خلال عهد سلالة سونغ الحاكمة (Song ١٢٧٩ - ٩٦٠) تغيرت طرق إنتاج وتحضير الشاي حيث كان شاي سلالة سونغ يحتوي على العديد من طرز الأوراق المفككة حتى تحفظ الخصائص الحساسة التي يفضلها مجتمع البلاط الحاكم، كما ظهر نوع جديد من الشاي المطحون.

وكانت أولى الطرق لتجهيز أوراق الشاي تتم عن طريق البخار وهي الطريقة التي استُخدمت لقرون.

وعند التوقف عن إنتاج الشاي المضغوط والتوجه إلى إنتاج الشاي المسحوق تغيرت كذلك طريقة التحضير.

وتعلم الصينيون معالجة الشاي بطريقة مختلفة في منتصف القرن الثالث عشر، حيث تُسَوَّى الأوراق ثم تُفَتَّت بدلا من أن تُعَامَل بالبخار.

وكانت طريقة الصينيين هذه هي حجر الأثاث لظهور الشاي المفكك في هذه الأيام وهو في العادة نوع من الشاي المتخمّر.

وفي سنة ١٣٩١م، أصدرت محكمة مينج Ming حُكْمًا واجب النفاذ ينص على أن الشاي المفكك هو فقط الذي يقبل في الجزية أو الإتاوة (ربما كانت نوعا من الضريبة) مما أدى إلى زيادة إنتاج هذه النوعية من الشاي وتقدم طرق معالجتها. وبعدها مباشرة، كان معظم الشاي يُوزَّع بأوراقه كاملة أو على هيئة مفككة في أنية من الخزف.

وفي القرن السابع عشر، حققت الصين تقدمات عديدة في إنتاج الشاي.

في جنوب الصين، كانت أوراق الشاي تُجفّف في الشمس ثم تُخَمَّر جزئياً مؤدية إلى إنتاج شاي التتين الأسود أو شاي أولونج oolong، بينما لم تكن هذه الطريقة شائعة في بقية مناطق الصين.

تاريخ الشاي في كوريا

تشير الأدلة التاريخية أن تقديم الشاي للألهة القديمة كان نوع من الشعائر الدينية سنة ٦٦١ في كوريا، حيث يقدم الشاي خلال هذه الشعيرة المقدسة إلى روح الملك سورو مؤسس مملكة جويمجوان جايا Geumgwan Gaya وذلك في الفترة بين ٤٢ - ٥٦٢.

وقد دلت السجلات التاريخية من عهد سلالة جوريو الحاكمة Goryeo (٩١٨ - ١٣٩٢) على أن الشاي كان يقدم في المعابد البوذية إلى أرواح الرهبان المقدسة.

وفي أثناء فترة حكم سلالة جوسيون Joseon (١٣٩٢ - ١٩١٠م) كانت أسرة يي Yi الملكية وكذلك الطبقة الأرستقراطية، تقدم الشاي في الشعائر الدينية البسيطة، وكانت شعيرة شاي اليوم "Day tea Rite" يوم احتفال شائع، بينما كانت تقام شعيرة الشاي الخاصة "special tea rite" في المناسبات الخاصة.

وتتفرد كوريا بالاحتفال بهذه المناسبات دون غيرها من الدول. وفي نهاية عصر سلالة جوسيون الحاكمة كان عامة الناس يشربون الشاي في الشعائر الدينية البائدة.

وكانت أول نوعية من الشاي يستعمله الكوريون في احتفالات الشاي سوداء اللون مضغوطة بشدة على شكل الكعك، ومع استيراد نبات الشاي على يد الرهبان البوذيين، أنخلت أنواع أجود من الشاي.

تاريخ الشاي في اليابان

إن أول مرجع متاح عن تاريخ الشاي في اليابان هو نصٌ كتبه أحد الرهبان البوذيين في القرن التاسع.

وقد أصبح الشاي مشروب الطبقات المتدنية في اليابان عندما أرسل الكهنة ومبعوثي الدولة اليابانيين إلى الصين لكي يتعرفوا على الثقافة الصينية فأحضروا معهم الشاي إلى اليابان.

وقد بينت السجلات التاريخية أن أول كمية من بذور الشاي أحضرت إلى اليابان كانت عن طريق كاهن يدعى سيشو Saicho (٧٦٧-٨٢٢ م) وذلك في سنة ٨٠٥ م وكذلك على يد آخر يدعى كوكاي kukai الذي عاش في الفترة بين ٧٧٤-٨٣٥ والذي أحضر البذور عام ٨٠٦ م.

وقد أصبح الشاي مشروب الطبقات الملكية في اليابان عندما شجع الإمبراطور الياباني ساجا Emperor Saga زراعة أشجار الشاي الذي استقدمت بذوره من الصين.

وفي سنة ١١٩١م، جلب الكاهن البوذي الزيني الشهير إيساي Eisai (١١٤١-١٢١٥ م) بذور الشاي إلى كيوتو Kyoto، وقد

أعطيت بعض بنور الشاي إلى الكاهن ميو شونين Myoe Shonin والتي أصبحت فيما بعد حجر الأثاث لشاي يوجي Uji tea.

وقد كتب إيساي أقدم كتاب متخصص عن الشاي في اليابان وعُنوان الكتاب باسم " كيف تبقى سليماً باحتساء الشاي".

وكان إيساي وسيطاً في إدخال الشاي إلى الطبقة المحاربة مما تسبب في ذياح صيته وإعلاء شهرته السياسية بعد فترة هييان Heian.

وقد بات الشاي الأخضر المشروب الرئيسي بين أفراد الطبقة المتقفة في اليابان، إضافة إلى أنه شراب الطبقات الراقية وكذلك بين الرهبان البوذيين.

وإزداد الإنتاج وأصبح الشاي مقبولاً بين الناس بصورة متزايدة على الرغم من أنه ما زال يتنعم به أفراد الطبقات العليا.

وقد تطور احتفال الشاي الحديث عبر عدة قرون على يد كهنة زين البوذيين بتوجيه من الراهب سينون ريكيو Sennon Rikyu (١٥٢٢ - ١٥٩١ م). وقد لعب الشاي واحتفاله دوراً بارزاً في دبلوماسية النظام الإقطاعي.

هذا، وفي سنة ١٧٣٨م، طور سيون ناجاتاني Soen Nagatani السينشا الياباني Japanese sencha وهو صورة غير مخمرة من الشاي الأخضر.

وفي سنة ١٨٣٥ م، طور كاهي ياماموتو Kahei Yamamoto شاي جيوكورو gyokuro حيث يقوم بتظليل أشجار الشاي خلال الأسابيع التي تسبق الحصاد.

وفي نهاية عصر مييجي Meiji (١٨٦٨-١٩١٢) أُدخلت
طريقة التصنيع الميكاني للشاي الأخضر وبدأت تحل محل الشاي
المصنع باليد.

وفي سنة ٢٠٠٠م، بينت إحدى الإحصائيات أن كمية الشاي
التي تستهلك تصل إلى ثلاثة بلايين كيلو جرام سنويا.