# arbatai

KAIP PARUOŠTI GARDŽIĄ ARBATĄ

# Turinys

4
Įrankiai

7
Svarbiausi kintamieji

8
Indas: tipas

17
Indas: medžiaga

22
Vanduo

27
Patarimai

# Įrankiai

## GONG-FU ARBATOS PRAKTIKA

**Gerai arbatai ruošti reikalingi įgūdžiai.**
Tikras meistras arbatą ruošia tiksliai ir atsakingai. Rodytųs, iš nieko – džiovintų lapelių ir karšto vandens – ji(s) geba paruošti stebuklą.
Šis trumpas gidas skirtas būti pirmu kelrodžiu "įgudusio būdo" (*gong-fu)* arbatos ruošimo praktikoje. Jaunajam pameistriui pristatysime pagrindinius jo darbo įrankius: vandenį, arbatos indus ir arbatlapius.

> *...Ir prasidėjo toks susimaišymas,*
> *toks susimaišymas,*
> *kad žmonės pradėjo neskirti savęs*
> *nuo žodžių ir įrankių,*
> *pradėjo viens kitą*
> *akėti,*
> *kirsti dalgiu,*
> *sodinti į žemę.*
>
> ***M. Martinaitis***

**Pagrindiniai arbatos meistro įrankiai**

Arbatos meistro darbo medžiaga – arbatos indai, vanduo ir arbatlapiai. Tobula šių kintamųjų pusiausvyra leidžia sukurti nuostabią arbatą.

Arbatos meistras yra tarsi muzikos atlikėjas. Pažinodamas savo publiką jis suruošia jai skirtą programą, o atlikdamas gyvai palaiko muzikinį pokalbį. Meistro, rengiančio arbatos gėrimo sesiją, užduotis yra parinkti tinkamus indus, būtent svečiams skirtą ir tam metui pritinkančią arbatą (ar arbatas), pasirūpinti turimo vandens kokybe. Nesklandus atlikimas – tai sugadintas kūrinys, nepagarba kompozitoriui, arba arbatlapių gamintojui.

**Visapusis grožis**

Skonio, garso, vaizdo ir kitų taktilinių pojūčių normatyvus vertinimas yra estetikos (plačiąja prasme) klausimas: būtent, kas yra skanu/neskanu, skambu/rėžia ausį, dailu/nedailu. Mėgavimasis arbata, kaip ir mėgavimasis muzika ar daile, yra estetinis malonumas. Todėl natūralu siekti estetinės vienovės: koncertų salėje turi būti ne tik gera akustika, tačiau ir tvyroti malonus kvapas, aplinka turi būti miela akiai.

Tai suprasdamas arbatos meistras siekia visapusės estetinės kokybės: arbatos indai turi būti dailūs, džiuginantys akis. Jie turi būti švarūs, neskleisti nemalonaus kvapo, malonūs liesti. Arbatlapiai taip pat turi būti gražiai pateikti, maloniai kvepėti, būti laikomi švarioje, dailioje talpoje. Įgudęs arbatos meistras moka išryškinti jų vizualinį grožį.

Vanduo taip pat turi būti švarus, laikomas taip, kad jį reginčiam svečiui keltų malonų troškulį. Jis turi būti skaidrus, neskleisti kvapo. Kaisti gražiai, nuosaikiai: arbatos meistras turėtų jį užvirti smulkių burbuliukų fontanu, o ne stambiai, visu kūnu.

Žinoma, visa tai – tik gairės. Tačiau kaipgi eiti, jei nežinai, kur nori atsidurti?

# svarbiausi kintamieji

## Indas

tipas
medžiaga

## Vanduo

kokybė
temperatūra
plikymo metodas

## Arbatlapiai

arbatos rūšis
kiekis
amžius

Gaivanas?

Puodelis?

arbatinukas?

Virdulys?

## PUODELIS SU DANGTELIU

Iš šio tipo arbatos paruošimo indų populiariausias ir universaliausias – gaivanas. Japoniška gaivano versija – ***shiboridashi*** – yra itin plokščias ir įprastai mažesnio dydžio indas, dažnai turintis snapelį ir įrantų filtrą. Gaivanas puikiai tinka bet kokios arbatos ruošimui. ***Shiboridashi*** dažniausiai naudojammas japoniškai ***gyokuro*** arbatai.

# GONG-FU ARBATINUKAS

Gong-fu arbatinukas pasižymi itin nedidele talpa (50-150ml). Puiki alternatyva gaivanui, ypač jei arbatą norima pilti tiesiai į siaurus čavanus, nenaudojant išpilstymo indo - snapelis suteikia tikslumo, padeda neišlaistyti arbatos. Jį sunkiau valyti, tačiau lengviau naudoti. Nemaža dalis azijietiškų arbatinukų gaminami iš porėtos neglazūruotos keramikos, todėl jiems reiklinga ypatinga priežiūra.

# VIRDULYS

Virdulys (kartais taip pat vadinamas arbatinuku) - tai didesnis, įprastai 300-1000ml talpos indas, pritaikytas karšto vandens ruošimui arba vieno plikymo metodui. Moliniai ar špižiniai virduliai, kurie Azijos šalyse naudojami vandeniui ant atviros ugnies ar žarijų kaitinti, vakaruose neretai naudojami ruošti arbatai. Dėl savo dydžio toks indas vargiai tinka arbatos degustacijoms, tačiau puikiai tinka “vidutiniam” arbatos skoniui pajusti: užuot leisdamas arbatai atsiskleisti žingsnis po žingsnio, vieno plikymo metodas pateikia suvidurkintą jos skonio versiją.

# PUODELIS

Puikią arbatą galima paruošti paprasčiausiame puodelyje. Tai tik įrodo, kad arbatą ruošia meistras, o ne indas. Puodelis leidžia mažiausiomis sąnaudomis pasimėgauti puikia arbata. Arba neįgudus sugadinti arbatlapius.

# siūlome:
# gaivanas

Porėta?



Neporėta?

# PORĖTAS INDAS

Porėti arbatos indai įprastai gaminami iš molio ar akmens masės. Kai kurios molio keramikos rūšys itin vertinamos – pvz., garsioji Jišino keramika (宜興泥), japoniška Tokoname keramika (常滑焼). Glazūra padengia keramiką plonu stiklizuotu sluoksniu, kuris uždengia poras. Taigi, glazūruotas porėtos keramikos indas nelaikomas porėtu.

Jei dvejoji, apžiūrėk ir paliesk turimą indą. Jei jauti šiurkščią tekstūrą, indas atrodo matiškas, veikiausiai jis porėtas.

Glazūros nebuvimas nėra pakankamas kriterijus. Aukštėsnėje temperatūroje degti indai (pvz., porcelianas), taip pat stiklo gaminiai net ir nedengti glazūra nėra porėti.

Manoma, jog porėti indai kaupia eterinius aliejus, todėl gali sulaikyti ir perduoti juose ruoštų arbatų aromatus. Taip pat manoma, kad į vandenį jie gali išskirti mineralines medžiagas, keisdami (galimai pagerindami) vandens kokybę. Šios mineralinės medžiagos – pvz., geležies oksidas – gali reaguoti su aromatinėmis arbatos medžiagomis, tokiu būdu prislopindamos vienus ir išryškindamos kitus aromatus.

Aukštos kokybės porėti indai itin vertinami arbatos entuziastų: sakoma, juose ruošta arbata – skanesnė. Kita vertus, žemos kokybės porėti indai gali arbatai suteikti nepageidaujamų skonių ir aromatų, o kai kuriais atvejais netgi būti kenksmingi sveikatai.

Jei nuspręsi įsigyti aukštos kokybės porėtą arbatos ruošimo indą, turėk omenyje, kad jame derėtų ruošti vienos rūšies arbatą (pvz., paskirti Tokoname molio šiboridašį išimtinai Uji gyokuro arbatų ruošimui, ar Jišino molio arbatinuką vien Wuyi ulongų – “uolų arbatų”– ruošimui). Skirtingų arbatos rūšių ruošimas tame pačiame porėtame inde gali sugadinti tiek turimą arbatą, tiek indą.

# NEPORĖTAS INDAS

Neporėti indai yra glazūruoti arba degti aukštoje temperatūroje. Šiai kategorijai priklauso glazūruotos keramikos, porceliano ir stiklo indai. Jei indas yra glotnus ir blizgus, veikiausiai jis neporėtas. Neporėtas arbatos ruošimo indas puikiai tinka tiek pradedantiems arbatos ruošėjams, tiek meistrams.

Įprasta manyti, kad neporėtos keramikos indai nepaveikia arbatos skonio nei į gera, nei į bloga: joje ruošta arbata išlaiko savo tikrąjį skonį. Dėl neutralumo ruošiamos arbatos atžvilgiu neporėti arbatos ruošimo indai puikiai tinka arbatos degustacijai ar kokybės įvertinimui. Tokius indus lengviau prižiūrėti, be to, neretai jie žymiai įperkamesni.

Konkreti medžiaga renkantis neporėtą indą neturi didelės įtakos ruošiamos arbatos skoniui: didesnį vaidmenį turi estetika. Tad jei rinksiesi neporėtą indą, rinkis tai, kas tau gražu.

# siūlome:
# neporėta

# Temperatūra?

# Plikymas?

# Kokybė?

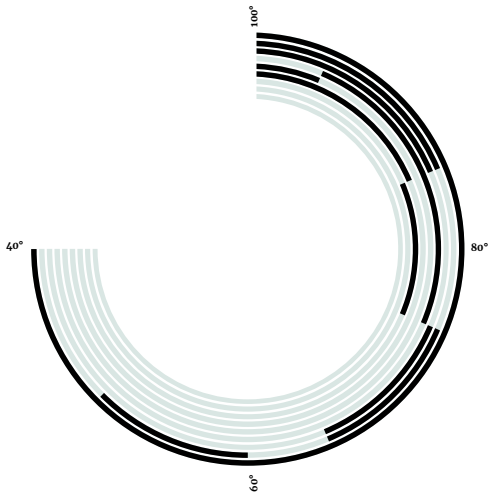
# VANDENS KOKYBĖ

Aukštos kokybės vanduo yra ne mažiau svarbus nei aukštos kokybės arbatlapiai. Vanduo turėtų būti beskonis ir bekvapis, t.y., jis neturėtų būti sūrus, atsiduodantis siera ir pan. Nors papildomi skoniai ir kvapai nebūtinai reiškia, kad tokio vandens negalima gerti (puikus pavyzdys – mineraliniai vandenys), arbatai ruošti jis netiks.

Bendra taisyklė – jei vanduo yra malonus gerti, veikiausiai, jis tiks ruošti arbatai. Įprastai tinkamiausiu laikomas šaltinio vanduo, bet (ypač gyvenant Lietuvoje) puikiai tinka ir čiaupo vanduo. Žinoma, jei jis nėra chloruotas ar pernelyg filtruotas. Nedidelis kalkių ir geležies kiekis yra pageidautinas – jis padeda paruošti skanesnę arbatą.

Vandens buteliuose (ypač plastikiniuose) derėtų vengti, nebent aplinkybės susiklostė taip, kad tai vienintelis geriamo vandens pasirinkimas.

# PLIKYMO TEMPERATŪRA




Naudoti reikiamos temperatūros vandenį būtina. Per vėsus, ar ypač per karštas vanduo gali negrįžtamai sugadinti arbatlapius. Tinkamiausią vandens temperatūrą neretai nustatyti tenka bandymų būdu: net ir dviems tos pačios rūšies arbatoms, gamintoms taikant kiek skirtingus gamybos metodus, kartais reikia skirtingos temperatūros vandens.

Vandens temperatūra sąveikauja su plikymo trukme. Panašų skonį galima pasiekti plikant trumpiau, karštesniu vandeniu (ryškėja aitrumas ir iki tam tikros ribos aromatai – jei vanduo per karštas, jie dingsta), arba ilgiau, vėsesniu (ryškėja kūnas, tačiau gaunama mažiau aromatinga tačiau ir mažiau aitri arbata).

Aukštos kokybės arbata įprastai geriau pakelia aukštesnės temperatūros vandenį.

Parinkti tinkamą temperatūrą padės ši atmintinė:

| | | |
|---|---|---|
| AUKŠTOS KOKYBĖS GYOKURO | 50 - 60 (0*) | *Kartais taikomas ledo kubelio metodas |
| LEPIOS ŽALIOSIOS | 65 - 75 | Pvz., aukštos kokybės sencha, Anji Baicha |
| ĮPRASTOS ŽALIOSIOS | 75 - 85 | |
| BALTOSIOS | 75 - 95 | Pagal kokybę ir amžių: nuo žemesnės/jaunesnės iki aukštesnės/brandesnės |
| ULONGAI | 85 - 100 | Pagal skrudinimo lygį: nuo žemesnio iki aukštesnio. |
| JUODOJI | 85 - 100 | Pagal žaliavą: nuo jaunesnių lapelių iki brandžių/stambių |
| ŽALIAS PUERAS (SHENG) | 85 - 100 | Pagal amžių: nuo jaunesnių iki brandesnių |
| JUODAS PUERAS (ŠU) | 95- 100 | |
| HEIČA | 100 | |

# PLIKYMO BŪDAI IŠSAMIAU

## "SENELIO" BŪDAS

Tai arbatos ruošimas paprasčiausiame puodelyje užpilant ją karštu vandeniu - nieko daugiau.

Įprastai užpylus vandeniu kiek palaukiama, o tuomet geriama arbata. Šis metodas - labiau menas nei mokslas. Jį taikant arbata neperpilama: viso gėrimo metu vanduo skalauja arbatlapius. Todėl kiekvieno ragaujamo gurkšnio skonis vis kitoks.

Arbatos skonį ruošiant ją senelio būdu lengva reguliuoti trimis svertais: pripilant daugiau vandens; kaitaliojant laukimo užpylus laiką; įdedant papildomai arbatlapių. Jei arbata per stipraus skonio - užpilama daugiau vandens. Jei arbata apkarto - įpilama vėsesnio vandens. Jei ji nepakankamai stipri - reikia ilgiau palaukti, o jei tai nepadeda - įdėti daugiau arbatlapių.

Šiam būdui prireiks dviejų įrankių: puodelio ir maistinio termometro vandens temperatūrai nustatyti.

## VAKARIETIŠKAS BŪDAS

Vakarietiško būdo esmė - dideliame arbatinukyje arba virdulyje nedidelis kiekis arbatlapių užpilamas vandeniu, o tuomet laukiama, kol arbata "pritrauks". Plikomi arbatlapiai skonį atiduoda pamaži. Plikymo pradžioje ir pabaigoje išsiskiria vis kitos skoninės ir aromatinės medžiagos. Vakarietiško paruošimo tikslas - ištraukti visą skonį vieno plikymo metu, "suvidurkinti" arbatą ir pajusti visą jos kompleksiškumą vienu ypu.

Solo sesijai įprasta naudoti 500ml talpos indą. Jei naudojamas itin didelis arbatinukas (>2l), vandens temperatūrą verta sumažinti 3-5°: tokiame inde vanduo vėsta lėčiau ir arbatlapiai ilgesnį laiką patiria sąlytį su karštesniu vandeniu.

Praėjus rekomenduojamam laukimo laikui, arbatą reikėtų perpilti į kitą indą - antraip vanduo ir toliau skalaus arbatlapius ir arbata stiprės, o ilgainiui išskirs nepageidaujamus skonius.

## GONG-FU

Šiam būdui naudojamas gaivanas ar nedidelis arbatinukas.

Kaip jau rašyta, plikomi arbatlapiai skonį atiduoda pamaži: sesijos pradžioje ir pabaigoje išsiskiria vis kitos skoninės ir aromatinės medžiagos. Gong-fu metodo tikslas - leisti pajusti subtilius pokyčius, kurie vyksta bėgant laikui: pirmasis ir paskutinis plikymai neretai būna itin skirtingo skonio. Įprastai atliekant pirmuosius plikymus dominuoja aromatai, vėlesnius - kūno natos.

Gong-fu arbatos sesija iš visų nurodytų metodų trunka ilgiausiai - neretai ji gali išsitęsti iki valandos, ypač jei ruošiamos sunkesnės arbatos (ulongai ar puerai). Tarp kiekvieno plikymo žingsnio atliekamos norimo ilgio pertraukos. Ruošiant arbatą draugų ratui jų metu galima aptarti arbatos skonį ar tiesiog pasišnekučiuoti.

Vieno plikymo žingsnio laikas skaičiuojamas nuo plikymo vandeniu pabaigos iki išpilstymo/perpylimo į išpilstymo indą pabaigos.

Kartais taikomas skalavimas (ypač ruošiant sunkesnę arbatą ar jei šioje daug dulkių, arbatlapiai aptrupėję) - papildomas itin trumpas nuplikymas, geriausia - 10° mažesne nei plikymo temperatūra.

# ARBATLAPIŲ KIEKIS

Įprastai daugelio plikymų (gong-fu) būdui naudojami 4-7 gramai arbatos 100ml vandens (priklausomai nuo to, kokią stiprią arbatą mėgsti). Plikant vakarietišku būdu įprasta naudoti 0.5-1 gramą arbatžolių 100 ml. vandens. Plikant „senelio" metodu laisvės daugiau - arbatlapių kiekis priklausys ir nuo puodelio dydžio, ir nuo gėrimo greičio, ir nuo puodelio pripildymo, ir pagaliau nuo pomėgių. Taikant šį metodą geriausia eksperimentuoti ir ieškoti maloniausio skonio.

# Patarimai:

Plikydamas naują arbatą išbandyk įvairesnę vandens temperatūrą siūlomuose rėžiuose: rask aukso vidurį

Jei arbata greit apkarsta, aromatinės natos nesubalansuotos, ryškios, bet greit dingsta - ko gero, vanduo per karštas.

Jei trumpiems plikymams trūksta kūno, o ilgesniems - aromato, arbatlapiai skleidžiasi itin lėtai - ko gero, vanduo per vėsus.

Nori išmėginti tradicinį vandens kaitinimą žaliajai arbatai? Kaitink jį iki pasirodys maži, fontaną primenantys burbuliukai. Tuomet pravėsink iki reikiamos temperatūros.

Jei neturi tikslios temperatūros nustatymų elektrinio virdulio su pašildymo funkcija, gali naudoti termoso ir maistinio termometro duetą. Paruošęs reikiamos temperatūros vandenį supilk jį į termosą, o jam besibaigiant -papildyk.