

生産者だから書けた

「日本茶選びのガイドブック」

—誰も教えてくれなかった日本茶選びの五つのコツ

喫茶茶去

京都おぶぶ茶苑

苑主 喜多章浩
案内役 松本靖治 共著



【Előszó】

「Hát ez meg micsoda! Na ezt kár volt megvenni..」

Biztosan önökkel is megesett már, hogy a választott termék megvásárlása után kiderült, hogy messze áll az elképzeltétől.

Nézzünk csak körül, hogy milyen kényelmesen juthatunk információhoz jelenkorunkban: a tv, a rádió, az újságok, a magazinok, és nem utolsó sorban az internet természetesen. Gyakorlatilag korlátlan információ áll a rendelkezésünkre. Más szempontból nézve épp ez az információ áradat korunk nagy problémája is egyben. A tömérdek információ közül, vajon melyik az, ami hasznos lehet számunkra?

Egy termék esetében - amit nem magunk állítottuk elő, nem mi gyártottuk – az alapos megismerés sok időt és utána járást követel. Ez nem könnyű feladat. Különösen így van ez a japán tea esetében. Annak ellenére, hogy már gyermek korunk óta megtalálható háztartásunkban, kevés olyan akad közöttünk, aki elmondhatja, hogy mélyebb tudást szerzett volna róla. Nem is beszélve arról a rengeteg hirdetésről, tv reklámokról, amiktől már azt sem tudjuk, hogy a sok fajta közül melyik lehet az igazi, ami alapján mérlegelni tudunk. Sokan kerülhettünk már abba a helyzetbe, hogy tea vásárláskor azon vacilláltunk, vajon melyik is lenne a megfelelő számunkra, vagy melyik ízlene a családuknak. Viszonyítási alap nélkül végül jobb híján az ár volt, ami meghatározta választásunkat.

「A tea az csak víz, nagy különbség nincs közöttük.」

Én is így gondoltam. Egészen addig, míg egy nap egy csésze tea meg nem változtatott bennem mindent. Meglehet, talán az olvasó is a fenti címsorral ért egyet. Tíz évvel ezelőtti önmagam, egyetlen csésze teát elfogyasztva, úgy döntött, hogy abba hagyja az egyetemet és rálép a tea termesztők rögös útjára. Ma teafarmerként élek és dolgozok, ismerem a termeléstől az eladásig tartó folyamatok csínját-bínját, egy olyan világba nyertem bebocsájtást, ami rendszerint rejtve van a kíváncsi szemek előtt. Idővel megértettem azt is, hogy miért gondoltam annak

idején úgy, hogy minden tea egyforma.

Ebben a könyvben megpróbálom pontokba foglalva összeszedni, mind azt a tudást, amit az elmúlt tíz évben fogyasztóból tea farmerré válásom alatt magamévá tettem. Célom nem csak a puszta ismeret terjesztés, hanem, hogy ma-holnap az olvasó képes legyen egy teát értékelni, továbbá a teafogyasztás igazi mélységeit megismerni.

A könyv végig olvasása a következőkben segít:

- Pontosan érteni fogja, hogy mi alapján válasszon teát.**
- Megérti, hogy miért nem érzett nagy különbséget víz és tea között.**
- Tea fogyasztáskor, tudni fogja, hogy a teát milyen módon dolgozták fel.**

Hiszek abban, hogy gazdagodni fog ezzel a tudással, mindennapi életében hasznát veszi majd.

2008.01.01 Éjjel 3 óra.

Kita Akihiro

Macumoto Jaszuharu

Első fejezet: Hamisítvány...?

A 2007-ben a „hamisítványt” választottam az évi mottómnak. Az élelmiszeriparban rendszerint még a legnagyobb nevek is belekeverednek egy-egy hamisítási ügybe. Gondoljunk csak a szervezetre káros kémiai anyagok használatára, vagy a lejárt szavatosságú termékek árusítására, átcímkezésére, hogy a címként feltüntetett összetételtől eltérő tartalmat már ne is említsük. A sort pedig még hosszan folytathatnánk. De vajon, hogyan fordulhat mindez elő? Tényleg mindenki csak a saját hasznát lesné az üzleti, kereskedelmi életben? Biztos hogy közrejátszik ez is. Sőt, bármennyire is változzék meg a világ, nyugodjunk bele, hogy hamisítványok mindig is létezni fognak. Ha valamiről kiderül, hogy hamisítvány, legtöbbször csak a hamisítási eljárás finomítanak. (Olyanokról most ne is

ejtsünk szót, amikor egy eredetinek kikiáltott dolog, valójában hamis.)

Sajnos már a legnagyobb márkákban sem lehet megbízni, hogy ne tudjanak rászedni minket nincs más út, mint felvértezni magunkat a szükséges tudással. A probléma csak az, hogy valóságos termékáradattal találjuk magunkat szemben, a legolcsóbbtól a legdrágábig, a legócskábbtól a legprofibbig. Ráadásul, van hogy az olcsó igen jó minőségű, a drágább pedig gyatra. Nyilvánvalóan felvetődik a kérdés, hogy akkor ugyan még is mi alapján tudunk választani? Egy gyakran látott reklám? Túéles kép és jó zene. Egy vonzó híresség hangzatos szlogennel talán? Ezt vedd, ez az igazi! Ha ezt választod, nem tévedsz... Valóban így volna? Tegyük hozzá, hogy a kinézet alapján való választás önmagában még nem rossz. Azonban mennyivel megfelelőbb döntést tudnánk akkor hozni, ha tisztában lennénk vele, hogy mit kell nézni a külső megjelenésen. Ha fel vagyunk vértézve a jó választáshoz szükséges tudással, akkor legyen bármilyen talpra esett, vagy meggyőző az eladó, mesterkedésén átlátunk és nem tudnak rászedni minket. Nincs ez másképpen a japán tea esetében sem. Vásárláskor pár lényegi pontot nem árt ismerni. Vegyük például az alábbi esetet: a teafogyasztók nagy része már biztos hallott az Udzi vagy a Sizuoka teákról. A sizuokai, valamint a Kiotóhoz tartozó udzi kertek híresek a jó teáikról, nevük hallatán azt gondoljuk ezek nem okozhatnak csalódást. Az igazság azonban az, hogy a sizuokai teák nagy hányada Kagosima megye importjából származik, ami pedig az Udzi teát illeti, valóban nagy hírnévnek örvend, de a japán tea össztermék csupán 3%-át teszi ki.

Jelen korunkban tehát szükséges, hogy sokféle információval rendelkezünk, hogy elkerülhessük az átejtéseket. Ez meglehetősen rosszul hangzik, de nincs más dolgunk mint ismerni a kiválasztás fortélyait. A lényegi pontok tudásával megismerhetjük az igazi „finom” japán teát. Nem kell többé azon vacillálni, hogy mi alapján döntsünk, és színes reklámoktól bódulva sem kell vakon kiválasztanunk egy teát. Ez az őrlődés egyszer és mindenkorra véget ér.

Második fejezet: Alapismeretek a teáról, de kiért is ?

「Alapismeret lenne?」

Mindig gondban vagyok mikor ez a téma felmerül, mivel itt egy egyszerű dologról van szó: Mit gondolnak melyek a tea ízvilágának meghatározó elemei? A válasz: Az ízhatást három elem befolyásolja: a tealevél, a felhasznált víz és az elkészítés módja. Ez pedig nem más, mint egy csésze tea, ahol e három komponens egységet ölt

Az első alapismérv a tea elkészítése.

Gondolom hallotta már ön is a mondást: „*Nem mindegy miképpen készítjük – hogyan szolgáljuk fel a teát.*” Ez valóban így van, a tea íze az elkészítés módja szerint változik. Ha teánk szertartásosan készül, akkor úgy érezzük, hogy ettől a tea még finomabb. Noha ez igaz a konyhaművészetre is, azonban egy étel esetében az ízhatást 8 vagy 9 összetevő és az alapanyagok minősége befolyásolja. A teánál csupán három összetevőről beszélünk. Az elkészítés módja befolyásolja a tea ízét, azonban ez nem jelenti azt, hogy a zöld teából fekete tea lesz. Az ízvilág egészét tekintve az elkészítés módja úgy 30%-ban befolyásolja a tea ízét. A szertartás, avagy a tea elkészítésének etikettje pedig inkább a szellemünkre van hatással. Tehát, legyen akármilyen híres tea mester, az alapanyagul szolgáló teából nem fog tudni többet kihozni, mint amennyit annak minősége enged.

A következő alaptételünk a tea elkészítéséhez használt víz.

Mondják: Ha nem megfelelő vízből készítjük teánkat, akkor az elkészült tea rossz ízű lesz. Ezzel megint csak teljesen egyet tudunk érteni. De vajon milyen vizet használjunk, hogy teánkból a lehető leggazdagabb ízeket tudjuk elővarázsolni? A tea termőföldjén található víz a válasz. A legtöbb nyugati országban kemény a víz (magas ásványi tartalom), ami nagyban befolyásolja a japán tea ízét. Ezzel szemben Japánban szinte mindenhol lágy a víz (ásványi anyagokban szegény), ami alkalmasabb a japán teákhoz. Tegyük hozzá, hogy természetesen

vannak minőségi különbségek Japánban is attól függően, hogy az egyes régiók vízhálózatai milyen állapotban vannak. Ugyanakkor, a víz minősége a tealevél minőségének jelentőségéhez mérve alacsony, az egész ízhatást tekintve úgy 10%-ot tesz ki.

Szélsőséges példának tűnhet, de olyan ez, mint amikor sós vizet veszünk a szánkba és először a só ízét érezzük meg. A tea esetében is így van, először a tealevelekből kioldódó ízt érezzük meg, majd azt követően leszünk csak figyelmesek a víz ízére. Összefoglalva a fentieket, az ízvilág tekintetében három összetevő játszik szerepet: az elkészítés módja, a felhasznált víz, és a tealevél. Az egyes összetevők íz szempontjából vett jelentősége a következőképpen oszlik meg: Az elkészítés módja 30%, a felhasznált víz 10%, míg a maradék 60%-ot a tealevél teszi ki. Meglehet ez egy elég elnagyolt viszonyítás, ami tea fajtánként változik. Mindenesetre, minden teáról elmondható, hogy az íz szempontjából a tea elkészítésének módját és a hozzá felhasznált vizet nem szabad túlértékelni.

A harmadik, egyben utolsó alaptétel a tealevél.

- *A drága tea jó tea!*

Nyilvánvalóan a boltban található termékek ár-értékét meg kell határozni valamilyen módon. A hagyományos rendszerrel működő japán tea esetében azonban az osztályozás igen nehézkes. Gyakran fordul elő, hogy A bolt esetében 200 ¥, amíg B boltban már 1000 ¥ ugyan az a tea. Ennek oka, hogy a boltba jutásig a tea jó pár kereskedőn fut át, noha annak minősége nem változik, az ár fokozatosan megnő. Tíz évvel ezelőthöz képest, manapság megdöbbentően sok információhoz lehet hozzá jutni. Képesek vagyunk saját szerzett ismereteink alapján döntést hozni sok termék esetében. A választás alapját a megszerzett információ teszi ki, az információk nagy része azonban olyan információ, amelyet az üzleti világ szeretne a tudomásunkra hozni. Valóságos információ áradatot kapunk, ennek ellenére azok a dolgok, amit a kereskedők nem szeretnek hangoztatni - amit a fogyasztó igazán szeretne megtudni - továbbra is nehezen elérhetőek. Ezért nem mindegy, hogy az ún. „alapismeret” igazából milyen információkat takar, és kinek szól? Valóban ismernénk ezeket?

Nem mindegy, hiszen a jó választás ezen áll vagy bukik.

Harmadik fejezet: Hatalmas veszteség

Egyetemista koromban úgy tíz évvel ezelőtt, egy szerencsés véletlennek köszönhetően egy teakertben ségédkeztem a betakarításnál, mint amolyan diákmunkás. Itt találkoztam először egy csésze igazi japán teával. Olyannyira ízletes volt, hogy azt gondoltam nekem ezzel kell foglalkoznom, kiléptem az egyetemről és teafarmernek álltam.

Szüleim közalkalmazottak, így mondhatni típikus aktakukac családi környezetben nevelkedtem fel. Egészen addig a bizonyos diák munkáig semmi kapcsolatom nem volt a mezőgazdálkodással, nem hogy a teatermesztésre gondoltam volna. A tea természetesen, mint minden átlagos háztartásban, így a miénkben is megtalálható volt. Gyermekek koromtól fogva fogyasztottam, de számomra olyan volt, mintha vizet ittam volna. Az anyukám által készített teát szívesen fogadtam, azonban különösebb érzelmeket egyszer sem indított meg bennem. Álmomban sem gondoltam, hogy teafarmernek tanuljak és ezért kilépjek arról az egyetemről, amire nagy nehézségek árán csak másodjára sikerült bejutnom. (Valószínűleg a kedves olvasó sem adna nagyon hitelt egy ilyen történetnek.)

■ Japán legjobbja

A kezdetekkor egy romos kis házban laktam sokadmagammal. Fiatal voltam, ráadásul azt sem tudtam mi fán terem, mégis belevágtam életem első tea termesztésébe. Az idősebb farmerektől kölcsön kaptam egy elvadult parlagon hagyott ültetvényt. Ettől fogva minden nap, követve a helyiek instrukcióit - terveimtől és elképzelésemtől fűtve - éjt nappallá téve keményen dolgoztam, mint aki megőrült. Mindent megakartam tanulni, egészen a kezdetektől, a saját munkámon keresztül. A termesztést a Kiotó járási Vazuka falucskában kezdtük meg. Ez a mindössze ötezer lelket számláló, hegyek közt rejtőző falucska, Kiotó legdélebbi részére, Kiotó; Nara; Siga; és Mie

tartományok találkozási pontjára esik. Nem ritka, hogy majmokat, szarvasokat, és vaddisznókat is lehet itt látni. Ebben a hegyek mélyén rejtőző kis faluban régmúltra nyúlik vissza a teatermesztés. Azt beszélik, több mint nyolcszáz évvel ezelőtt kezdődött el. Az ültetvényeket megközelítőleg 300 teafarmer töretlenül műveli ma is, akik az életüket tették fel áldozatos munkájukkal erre a mesterségre. Paraszti munka, de jobb ezt mesterségnek hívni. Jelenleg Vazukában a kiotói tea mennyiség közel felét termesztik. Japán első számú tea termesztő területévé választották 2007-ben, ahol az eddigi legdrágább teát termesztették a világ és japán történelme folyamán, amelynek kilógrammonkénti ára elérte a 100 088¥-t.

Ezekről a dolgokról azonban csak jóval később szereztem tudomást, abban az időben, amikor Vazukában diákként munkát vállaltam, még semmit sem tudtam a területről.

■「Ingyen tea?」

Napfelkeltével már a meredek hegyoldali ültetvényen jártam, majd később a napok előrehaladtával a teafeldolgozóban munkálkodtam. Így teltek-múltak az évek, mire apránként nekem is sikerült olyan teát termesztennem, mint amilyennel azon a bizonyos napon találkoztam. A kezdet természetesen nem volt könnyű: Vazuka hegyoldalai szakadék szerűek, a nagy gépi berendezéseket nem lehet itt használni, a szüret legnagyobb része ezért kézzel történik. A betakarítható mennyiség is korlátozott, nem beszélve arról, hogy új termelőként nem volt kiépült vevő köröm sem. Teámat a helyi szabad piacokon próbáltam értékesíteni, eljuttatni japán és európai stílusú éttermekbe. Az éttermekkel kapcsolatban ért az első hideg zuhany:

- A tea ingyen jár a vendégeknek. Mindegy milyet hozol fiam, csak olcsó legyen!

Japánban bevett szokás, hogy a zöld tea ingyen jár a vendéglátó helyeken. Tekintve, hogy az a szolgáltatás részét képezi, az üzletvezető szempontjából a tea minél olcsóbb, annál jobb.

Így folytatták az okfejtést: *- Nézze, én az ételeimmel keresem a kenyerem. Vagy az ingyen teára fordítom a pénzt, vagy pedig az alapanyagokra. - Értem én, hogy ez a tea finom. Azonban, ritka az*

olyan vendég, aki ért a teákhoz. No meg, aztán jól néznénk ki, ha az ételeknél feltűnőbb lenne a tea.

A szomszédos farmerek látva a dolgok alakulását próbáltak meggyőzni:

- Hát igaz, ami igaz kevés olyan akad, aki utána járna egy-egy jó teának. Értem én az elhivatottságodat, de az íz fölött végül is az ár győzedelmeskedik. Hallgass ránk, nem kéne ennyit bíbelődni, könnyebb lenne neked is, ha követnéd azt, ahogy mi csináljuk.

Nem értettem egyet, az gondoltam magamban:

- Ez nem igaz. Gyermekkorom óta iszom én is a teát. Egy napon mégis olyan teát ittam, ami szinte letaglózott. Biztosan akadnak olyanok, akik hasonlóképpen éreznek.

Fogtam magam, kibéreltem a helyi áruházat, és vásárt hirdettem, „közvetlenül a termelőtől” jelleggel. Az eredmény azonban siralmas volt.

- Mennyi árengedményt ad?

- Maga termelte, igaz? Figyeljen ide, veszek kettő zacskóval, de akkor engedje le az árát!

Így végül be kellett látnom, hogy többen vannak azok, akik a tea ízénél, annak árát részesítik előnyben.

Az internet azokban az időkben kezdett elterjedni. Azt gondoltam, ezáltal végre lehetőségem nyílik közvetlenül eljuttatni a teát azokhoz, akik értékelik azt. Nem teketóriáztam, rögvest honlapom megvalósításán kezdtem törni a fejemet. Kapóra jött, hogy kedves barátom és kollégám - akivel együtt fogtunk a teatermesztésbe – tokiói bátyja szintén az internetben látott fantáziát. Nekem több sem kellett, kaptam az alkalmon és közösen belevágtunk a honlap elkészítésébe. Egy hónapon át konzerven vegetáltam, miközben egyik kezemben könyv volt, a másikkal pedig a honlapomat építettem. Végül aztán sikerült nagyjából valamilyen formába ráznom. (Így visszagondolva, igazán csapni való volt ☺) Az elkészült honlap neve Obubu lett, ez kiotói tájszólásban azt jelenti: tea. E szó számomra a régmúltban gyökerező japán tea illatát idézi fel. Szóval, létrehoztam ezt a vállalkozást, pedig rokonaim közt farmer egy sem akadt, gyáram vagy földterületem sem volt, csupán egyetlen csésze tea erejétől hajtva, pár év és néhány hónapnyi áldozat, amit a cél érdekében hoztam meg.

Egyszerű emberként honlapom által szerettem volna megismertetni ennek a teának az ízét, minden olyan emberrel, aki úgy gondolja - mint valaha én -, hogy a japán tea nem sokban különbözik a víztől.

Kicsit elkanyarodva a témánktól, a tea farmerek világában szinte esélytelen a kiemelkedés. A teaszertartás esetében a formai részről és a felszereléseknél is az számít, arról beszélnek, hogy honnét - melyik teamestertől származtatható. A teát termesztő teafarmerről szinte semmit se hallani. Így nem is csoda, hogy kaptunk pár fenyegetést olyanoktól, akik nem szeretnék, hogy a vásárlók halljanak rólunk. Ilyen körülmények ellenére is, lassan de biztosan nőtt azon vásárlóink száma, akik megváltak elégedve teáinkkal és több alkalommal is rendeltek. (az igazsághoz hozzátartozik, hogy ilyen vendégből akkoriban mindössze tíz volt.)

Az üzlet nem ment túl fényesen, minden nap a számítógép előtt robotoltam kábulásig, és be kellett látnom, hogy a tea minősége pusztán nem elég, jobban számít a mutatós csomagolás és a reklámozásba fektetett temérdek pénz, enélkül nem megy. A hónap végén a törzsvásárlóknak számító tíz kuncsaftunknak egy köszönő levelet írtunk, amiben kifejtettük az irányú reményünket, hogy teáinkkal továbbra is meg vannak elégedve. Történt azután egy napon, hogy telefont kaptam az NHK¹ igazgatójától. Azügyben keresett fel, hogy szeretne bemutatni minket a vasárnaponként, kora reggeli órákban futó „tabemono sinszeiki”² c. TV-műsorban. Gondolhatják, hogy nagy volt meglepetés. A megkeresés oka egyszerű volt: Szeretett volna találni egy mindent latba vető elkötelezett teafarmert, ezért keresett az interneten. Ott bukkant rá az Obubu oldalára, ahol az „Obubu mindennapjai” c. rovatot olvasgatva ismerkedett meg a tevékenységünkkel. Kíváncsiságból rendelt is tőlünk, majd amikor megkóstolta, annyira ízlet neki, hogy feltárcsázott minket, mondván ez valóban nagyon finom és szeretne betenni a műsorba. Igazán boldog voltam, hogy így értékelnek minket, azonban a java csak azután jött, miután a műsort levetítették. Megdöbbenő az országos lefedettségű média ereje. A műsor reggel 6:45-kor fejeződött be, majd azt követőleg

¹ A Japán Rádió és Telekommunikációs Egyesület angol rövidítése.

² たべもの新世紀: A gasztronómia évszázada

még a hetet sem ütötte el az óra, a megrendelések csak úgy záporoztak és később sem akart alább hagyni. Az összes alkalmazottat berendeltem, egy héten keresztül éjszakákba nyúlóan csak csomagoltuk és felcímeztük a teákat. (Akkoriban ez még kézi címezéssel ment.) Ez alatt az interneten keresztül egy tetemes tételre kaptunk megrendelést egy szapporoi nagykereskedőtől. Az első komoly vevőnk! Na ez megdobja az üzletet! Hát igen, a TV bevált! Igen nagy volt az örömünk. Azonban sajnos pont ez az eset volt az, ami a bukásunkhoz vezetett. Történetesen ez a kereskedő egy szélhámos bandához tartozott. Egyik módszerük volt, hogy megnyugtatásként az első 1 – 2 alkalommal fizettek az árúért, majd egy nagyobb tétel megrendelését követően, amit azután tovább értékesítettek, a termelőt már nem fizették ki. Az elküldött szállítmányért cserébe pénzt nem kaptunk és nem is lehetett visszaszerezni már. Annak érdekében, hogy a fizetéssel kapcsolatban nyomást gyakoroljak, felkerekedtem és elutaztam a csillogó hóval borított Szapporóba. A szóban forgó kereskedő irodája a külvárosban bújt meg, odaérkezésemre két idősebb úr fogadott, akik ránézésre nem tűntek se csalóknak, se jakuzáknak³. Akárhogy csúrték-csavarták a szót, végül is nagy nehezen sikerült 100 000 yent kicsikarni belőlük. Úgy adták, mintha a fogukat húzták volna, és azon felül egy jottányi sem sikerült kiszednem belőlük. (Így végül több száz ezer yen veszteségem keletkezett.) Az irodában láttam egy továbbküldésre szánt nagy karton dobozt. Biztos voltam benne, hogy egy másik áldozat termékei vannak benne. A dobozokat fel sem bontották, csak kicserélték rajta a szállítólevelet és egy másik szállító céggel tovább küldték.

A veszteségnek köszönhetően, a sok év áldozatos munkája majdnem teljesen kárba vészett. A kollégák elhagytak minket, az Obubu-t is csak nagy nehézségek árán lehetett folytatni, nem tudván mit hoz majd a holnap. Egy napon azután, amikor éppen a számítógépem előtt dolgoztam, egy e-mail érkezett. Gondoltam megint valami kéretlen reklám, azonban egy vásárlónk köszönő levele volt:

„A honlapjukat látva rendeltem teát. Nagyon vártam megérkezését. Bár kicsit úgy voltam vele, hogy ha más nem, akkor vendégváró teának

³ Japán maffia

jó lesz. (Elnézést kérek ezért) A kézbesítés napja férjem ritka szünnepjainak egyikére esett, így együtt kóstoltuk meg az elkészített teát. Nagy volt ám a csodálkozás! Zsenge, zöld aromája átjárt minket, mondtuk is, hogy na ez igazi tea! Pedig, amikor megrendeltem, férjem még úgy nyilatkozott, hogy neki mindegy milyenet rendelek úgy sem érzi melyik milyen. De attól a naptól fogva a szabadsága alatt folyton csak azt hajtogatta, hogy készítsek neki teát. (☺) Őneki, aki eddig csak kávéén élt! Most pedig ki nem hagyná a reggeli kabusze szencsát, este pedig a hódzsicsát. Ma reggel is úgy ment be a munkahelyére, hogy teázott egyet előtte. Akármennyit iszunk belőle, nem lehet rá unni. Most is, amikor ezeket a sorokat írom, érzem a számban ezt az üdítően kellemes aromát.

Örülök, hogy sikerült egy igazán finom teát találnom. Én is beleszerettem ebbe a teába. Szeretném, hogy idén is ilyen finom teát termesszenek. Nem győzőm kivárni.”

Eleredt a könnyem. A munkatársak is (összesen hárman voltunk már csak akkor) mind sírtak örömükben, amikor elolvasták a levelet. Mindannyian erőt merítettünk belőle, tudtuk, hogy csak még egy kis kitartás és rendben lesz minden. Számomra a legnagyobb öröm még is az volt, hogy találtam olyan valakit, akit szintén úgy megindít a tea, mint a 20 éves önmagam, aki emiatt felhagyott tanulmányaival és farmernek állt.

Negyedik fejezet Erre az ízre vágytam! Hogyan találjuk meg az ilyen teát.

A legtöbb vásárló nincs tisztában vele, hogy miként válasszon, ezért az eredmény a következő lesz.

- A japán teáknak mind egyforma íze van.

- Ha őszinte vagyok, soha nem gondoltam, hogy a japán tea finom lenne.

Ha olyan teákkal találkozunk, melyeknek íze nem túl jó, a következő ítéletek születnek:

- Ügyetlen vagyok én ahhoz, hogy finoman készítsem el a teát. Megveszem inkább a legdrágábbat, hogy ne valljak szégyent, ha vendégem jön.

De az ellentéte is előfordul.

- *Végül is minden teának ugyanolyan íze van, megveszem a legolcsóbbat.*

Nézzük meg, hogy mi van akkor, ha ismerjük a tea kiválasztásának fortélyait. Az alábbiakban bemutatom a japán tea kiválasztásának öt legfontosabb pontját:

Jó ha tudod: A szencsa kiválasztásának öt fő pontja

- o **Máshoz nem fogható friss-zsenge tea íz.**
- o **Rendhagyó szencsáról tanúskodó üledékképződés a csésze alján.**
- o **Tisztán érezhető a termőterület és feldolgozás módja szerinti ízkülönbség.**
- o **Az íz szempontjából a tealevelek döntőek, az elkészítés másodlagos.**

Ha magunk is érezzük ezeket az illatokat és ízeket, akkor rá fogunk találni az igazi friss japán teára.

■ **A szencsa kiválasztása: 1. pont**

「A szencsa kevert tea lenne? Tegyük tisztába mi az, hogy kevert tea!」

Sokan mondják ilyenkor, hogy: - *Ez teljesen nyilvánvaló!* Mivel Japán közkedvelt teái szinte mind kevert teák. A kevert teákat gókuminak hívják, ez egy magas szintű technikát jelent, ami a szengokudzsidai (ca. 1500 kezdődő száz éves polgárháborús időszak – a ford.) óta hagyományozódott át. De vajon miért van szükség a tealevelek keverésére? Sokféle ok lehet, amiért egy teát kevernek.

Gyűjtő szóként azt mondjuk szencsa, de igazából azon belül is megtalálható minden féle és fajta. Mint minden növényi termék, a tea íze is kertenként változik. A keverés a teák ízharmonizációjáról szól. Ezáltal sikerül eltüntetni a nagyobb különbségeket és egy homogenizált minőséget adni. A gókumi teát az idősebb tea mesterek keverik a tealevelek gondos kiválasztásával, hogy a lehető legjobb ízt nyerjék ki a levelekből, miközben azok finom egyensúlyára is ügyelnek. Egy-egy ilyen keverésben igazi ízszimfóniát élvezhetünk. Az ízélmény még lehangolóbb, ha figyelmesek leszünk, hogy az ízszimfóniában milyen hangszerek és melyik vidékről származó zenészek vesznek

részt, megérezzük, hogy milyen tealeveleket használtak a keverékhez. Természetesen a keverékek között is van gyengébb minőségű, mint ahogy van gyengébb minőségű bor vagy whisky is. Sok olyan keverék van, ami a tea egy-egy hiányosságát próbálja elfedni. Vegyük például azt az esetet, ahol az egyik tea ízre, a másik aromára, a harmadik külalakra szegényesebb, azonban ha ezt a három teát keverjük, akkor egymás gyengeségeit sikerül elfedni. Ugyanakkor, nem minden tea kevert. A magas minőségű szencsát keverés nélkül, tisztán is élvezhetjük. Az ilyen tea önmagában tartalmazza a zsenge illatharmóniákat és mély ízeket. Sokszor keverékekben is felhasználják, hogy feljavítsák, elfedjék a másik tea hiányosságait. Sajnos az ilyen esetekben, a keverés előtti gazdag ízvilág a keveréssel átlagossá hígul. Nyilvánvaló, hogy ha íz; aroma; külalak tekintetében hiányosságot mutató teát keverünk keverés nélkül is élvezhető teákkal, akkor azok íze halványabb lesz. Amikor azt gondolták, hogy: - „*minden tea egyforma. Hiába mondják, nem érzem milyen egyedi ízei vannak a teának*” - lehet, hogy épp egy ilyen kevert teát ittak. Ha így volt, tisztában voltak azzal, hogy milyen keveréket isznak? Talán azért nem érezték semmilyen különleges ízt, mert az a keveréssel odaveszett. Nem azért nem érezték, mert nyelvük, vagy orruk érzéketlen lett volna, ellenkezőleg, pont azt érezték amit kell, azaz hogy nincs különösebb ízeltérés.

■ A szencsa kiválasztása: 2. pont

「Megfelelően tárolták a teát?」

A tea alapanyaga a tealevél, ami a teacerjéről származik. Nagy vonalakban leírva a folyamatot, a leszüretelt nyers leveleket gőzölik, majd kiszáritják. (ez így persze igen le van egyszerűsítve) A kiszáritott tealevél úgy tűnhet nehezen romlik, azonban a fény, a levegő, a páratartalom és hőmérséklet által egyre inkább oxidációnak indul. A teát ezért hűvös raktárakban, teljes sötétben, 5 Celsius fok körüli hőmérsékleten tárolják. Ezzel pedig a teával kapcsolatos problémáknak következő állomásához érkeztünk. A termény a kialakult kereskedelmi csatornákon keresztül jut el az áruházak polcaira és a kisboltokba egyaránt. Egy nap ön megvásárolja, hogy

egyszer valamikor elfogyaszthassa. A kérdés az, hogy vajon mind ez idő alatt hány nap telik el? Ha egy átlagos esetet veszünk, akkor a raktárból való kiszállítást követően ez a folyamat akár jó pár hónapba is beletelik. Arról az esetről nem is szólva, amikor a tea hónapokat áll az üzletek polcain, mielőtt megvásárolnák. A nem megfelelő körülmények között való tárolás pedig az alkotó elemek romlásához vezet. (Erre különösen a szencsa érzékeny.) Tévedünk ha azt gondoljuk, hogy a teáknak nincsen szavatossági idejük. Minden élelmiszer, a napfény, a hőmérséklet, és az oxigén hatására idővel megromlik. Mind tisztában vagyunk vele milyen, amikor egy étel megromlik. Kellemetlen savanyú az íze, friss aromát vagy illatot pedig biztosan nem érzünk rajta. Az ilyen teából mindegy milyen fajtát fogyasztunk, ízkülönbséget nem fogunk érezni. Melyik a finomabb a romlott alma, vagy a romlott mandarin? A tea esetében sincs ez másképp. Ha ezt a nagyon alapvető szabályt nem értjük, akkor mindegy milyen drága és neves teát veszünk, nem lesz értelme.

■ A szencsa kiválasztása: 3. pont

「Milyen gőzölésű: aszamuszi vagy fukamuszi?」⁴

A szencsa előállításánál a betakarított nyers tealevelet átgőzölik, megsodorják majd kiszáritják. Ha a folyamatban a gőzölés rövid ideig tart, akkor beszélünk gyors gőzölésű teáról azaz aszamusziról, ellenkező esetben a gőzölés hosszabb ideig tart, ilyenkor hosszú gőzölésről, azaz fukamusziról beszélünk. Érdekes, hogy amíg a fukamusziról lehet hallani, addig az aszamuszi teákról kevés szó esik. Japán teatermelő területeinek hetven százaléka Sizuokában és Kagosimában található. Az itt termesztett teák nagy hányada fukamuszi eljárással készül. A hatalmas mennyiségnek köszönhetően, a hagyományos feldolgozásból kivált fukamuszi eljárás elhíresült, ami magával hozta, hogy az addig hagyományosnak számító teafeldolgozást aszamuszinak kezdték hívni.

○ Érvek az aszamuszi mellett.

⁴ 深蒸し・浅蒸し: gyors és hosszú gőzölés.

A régmúltú temomi szencsa, továbbá a teaszertartásnál gyakorta használt magas minőségű teákat, mint például a gjokurot nem lehet fukamusi eljárással előállítani. Ezekhez a teákhoz a teacserje zsenge hajtásait használják fel, emiatt aszamusival, azaz csak a hagyományos gőzölési eljárással készülhetnek. A fukamusi eljárást eredetileg azért találták ki, hogy képesek legyenek feldolgozni a nagyobb, durvább leveleket is, amiket vastagságuk miatt nem lehetett rendszeren átgőzölni. Így akár a kifejlett, már friss hajtásnak nem nevezhető leveleket is be lehetett vonni a feldolgozásba. Ennél is fontosabb, hogy ezáltal nagy mennyiségben lehet olcsó teát előállítani. A fukamusi teákra jellemző, hogy mély zöld színű felöntést ad, amelyet ha egy darabig állni hagyunk, a csésze alján finom üledék rakódik le. Mivel a gőzölés ideje hosszabb, a tea veszít eredeti erejéből és aromájából. Ezt ellensúlyozandó ún. Hiirét⁵ alkalmaznak, hogy az illat és ízvilágot feljavítsák. Ezzel szemben az aszamusai teákra jellemző, hogy áttetsző sárgás vagy halvány zöld színű felöntést ad. A leveleket éppen csak átgőzölik, így konzerválni lehet mind azt a friss ízvilágot, amit leszedése előtt tartalmazott a levél. Az aszamusai olyan, mint a friss saláta, míg a fukamusit inkább a főtt zöltségekhez lehet hasonlítani. Az aszamusiban a friss tea illata és ereje lakozik, míg érthető okokból a fukamusiban ez halványabb. Aki eddig nem igazán érezte milyen a friss tea illata, az vajon tisztában volt vele, hogy a vásárolt tea az aszamusai, vagy fukamusai-e?

■ A szencsa kiválasztása: 4. pont

「Ha szencsát választ, tudja hogyan dolgozták fel (kozmetikázták) ?」

Tisztában van vele, hogy milyen gyártási folyamatokon ment keresztül a tea mire elért önhöz? A betakarított nyers tealevél rendkívül érzékeny, ezért még a szüret napján meg kell kezdeni a konzerválását. Az ilyen teát Aracsának (durva, finomítatlan tea – a ford.) nevezzük. Az aracsát a piaci árnak megfelelően, a viszonteladók

⁵ 火入れ – szó szerinti fordítása gyújtani, tüzelni. A tealevelek pörkölési eljárását értik alatta.

vásárolják fel nagy tételben. Ekkor következik a tea feldolgozásának második szakasza, az ún. kimunkálás, avagy a végleges feldolgozás. Az aracsza a betakarítási állapotot őrzi, kis ágakat, rügyeket, parány leveleket is tartalmaz. A második szakaszban, ezeket a kis gallyakat és apró leveleket kiszűrik, majd a leveleket feldarabolják, hogy egységes levél méretet kapjanak. Amikor eléri ezt a egységesített állapotot, a teát eltérő szüretidejű, és különböző kertekből származó teákkal keverik, majd hozzá adják az aroma javító hiirét, így a folyamat végén egy teljesen új tea születik. Ez a tea feldolgozása. A világon található teák, több mint 90%-a feldolgozott tea. Figyelje csak meg, milyen az otthon található teája! Talál-e benne kis ágakat, vagy egész, azaz vágtatlan leveleket a kjúszu (kiöntő) alján?

Nincs szándékomban ellenezni a tea feldolgozását, tekintve hogy régmúlt idők óta ápolt nagy szakértelmet igénylő mesterség ez.

A mi szemszögünkből nézve azonban, a feldolgozás egyfajta kozmetikája a teának. Mint a menyasszony, akit mindenki gyönyörűnek lát a jeles napon. (Amivel persze semmi probléma. De tudjuk, hogy a mindennapi életben nem ezt az arcát láthatjuk.)

Mások a témában valamennyi jártasságot szerezték úgy fogalmazzák, hogy az aracsza tulajdonképpen a félig feldolgozott tea, és mint ilyen nem nevezhető készterméknek. Nem vitatom, így is lehet gondolni. A farmerek számára azonban az a természetes, ha aracsát isznak, tekintve hogy a tea végső feldolgozása csak közvetlen a nagykereskedőtől való kiszállítás előtt történik meg.

- *A régi teákban még lehetett látni csabasirát⁶.*

Ez is jól mutatja, hogy napjainkra mennyire elterjedtek a feldolgozott teák. A feldolgozás technikai haladását elősegítette az iparosodás és a gépek fejlődése. Ez magával hozott számos újítást, például a szortírozást és a hiire használatát. Az előállítási oldalon haladásnak tekintették, hogy ma már minden fajta teához képesek a megfelelő ízt kicsiholni. A fogyasztói oldalról nézve azonban már gondolkodásba ejtő, hogy valóban haladásról lenne szó? Vajon azok, akik nem érzik a

⁶ 茶柱· csabasira – szó szerinti fordítva teaoszlopot jelent. Azt a jelenséget nevezik így, amikor a teacsészében az apró ágak közül valamelyik horizontálisan felágaskodik. Ezt igen szerencsés jelnek tekintik. – a ford.

televelek természetes aromáját, a hozzájuk tartozó nyers frissességet teájukban, tudják-e, hogy milyen feldolgozáson (kozmetikán) esett át a tea?

■ **A szencsa kiválasztásának 5. egyben legfontosabb pontja.**

「A legfontosabb, hogy jó minőségű legyen a teánk」

Japánban, több mint 800 évvel ezelőtt kezdődött meg a tea termesztése. Sokféle történet szól arról, hogy miként került be Japánba a tea. A feljegyzések szerint, egy szerzetes hozta be Kínában töltött elvonulásának lejártával. A termesztés 300-600 méter közötti dimbes-dombos szurdokokkal szabdaltnak indult meg. Mind a mai napig Japán legmagasabb minőségű teáit (A teljeség igénye nélkül: Kavanecsa, Yamecsa, Okabecsa, vagy a Vazukacsa) ilyen 300-600 méter közötti hegyes-völgyes szurdokokban termesztik. Ezek a termőföldeken az a közös, hogy az ültetvények a meredek domboldalakon terülnek el, ahol igen nagy a nappali és az éjszakai hőmérséklet különbség, hideg telek és forró nyarak váltakoznak rajtuk.

A teacserjék gondozása már a kezdetek óta igen hosszú időt igénylő, nagy fáradtsággal járó folyamat volt. A cserje a kártevők és az időjárás viszonytagságaival szemben kevésbé védekező képes, ami nagyban befolyásolja a betakarítható mennyiséget. Ezen tulajdonságai miatt a termesztésnél a sík, nagy kiterjedésű terep az ideális, ahol a nagy gépeket is használni lehet, valamint az éves és a nappali hőmérséklet ingadozása elenyésző. Továbbá a munka és költség megtakarítása mellett, a betermelt mennyiséget is növelni lehet. A háború után elterjedtek az ilyen lapos területen művelt teaföldek, magával hozva a nagy gépek megjelenését, ami a termelt mennyiség ugrásszerű növekedéséhez vezetett. A nagy mennyiségben betakarított tealevelek kezelésére kialakultak a teljesen automatizált emberi erőforrás nélkül is működtethető feldolgozó üzemek. A termelési mennyiség megnövekedése a piaci árat lenyomta, így napjainkra jóval olcsóbban lehet teához jutni. A folyamat fonákjaként viszont, az eredeti vad zöld

ízekkel rendelkező termelői teához egyre nehezebben lehet hozzájutni. A szencsa minőségi kritériumai jelenleg a következők: íz; illat; felöntési szín; fényesség, és a külalak egysége. Fontosnak találom, hogy a közeljövőben a kritériumok több, minden részletre kiterjedő feltétellel egészüljenek ki:

- A termőterület környezete, valamint időjárási viszonyai legyenek megfelelők a tea termesztésére.
- A teafarmer legyen elhivatott, a kertben dolgozók lelkesek
- A teacserje fajtájára vonatkozó kritériumok, hogy ne legyen túl fiatal, se fajtanemesített, valamint termőföldjén régóta jelen lévő őshonos ültetvény tagja legyen.
- A betakarítás a tea szempontjából a legmegfelelőbb időben történjen. (a gyors kiszállítás nyomására idő előtti szüretelés, vagy ellenkező esetben késleltetett szüretelés elkerülése végett.)
- A szüret és a teafeldolgozás megfelelő hozzáértéssel menjen végbe. Noha ezek nyilvánvaló elvárásoknak tűnhetnek, mégis a fent leírt feltételek közül még nem sok érvényesül a viszonteladói piacon.

A háború utáni nehéz időszakban sokak nélkülözték a megfelelő támogatottságot, valamint felszereltséget. Ennek kompenzálásaként olcsó és nagy mennyiségben előállítható teára volt szükség, ami végül oda vezetett, hogy az addig jelen lévő termelői teát kiszorította a piacról a jobbnak tartott, nagy tételben feldolgozott, szinte ipari terméként kezelt egységesített tea.

A Japánban lakó olvasók már érzik talán, hogy túlinformáltság és túltermelés közepette élnek. Ez azt jelenti, hogy sajnos célt ért az uniformizált termékek olcsó tömeggyártása. Mégis, egyre többen vannak azok, akik úgy gondolják, hogy meg kell húzni a határvonalat, ami elválasztja ezeket a termékeket a többitől. Talán már meg is indult egy ilyen szemléletváltás az élet más területein. Fentebb magam is kitértem a japán tea választásának negyedik pontjában taglalt tömegtermelés által okozott veszteségekre. A hozzám hasonló (eretnekek) gondolkodók annyit tudnak tenni az ügy érdekében, hogy kiadnak egy ehhez hasonló útmutatót. Hiszek benne, hogy ha rögtön nem is, de idővel majd egyre nagyobb visszhangra talál írásom.

Az utolsó pont kicsit hosszúra sikeredett, azonban remélem, hogy ennek az 5 pontnak a bemutatásával sikerült utat mutatni az igazi,

finom japán tea kiválasztásához.

- ① **Kevert tea?**
- ② **Megfelelően tárolták?**
- ③ **Milyen gőzölésű: fukamusi vagy aszamuszi?**
- ④ **Milyen feldolgozást, kozmetikázás alkalmaztak?**
- ⑤ **Jó minőségű a tea?**

Ha ezeket a kulcsponthoz nem tudjuk, akkor nem marad más hátra mint a vételi árra, vagy a márkára hagyatkozni, de az ilyen választás olyan, mintha térkép nélkül szeretnénk úgy célba érni, hogy az utat nem ismerve csak nyomjuk a gázpedált, mondván, „valahogy csak oda találunk”. Ugyanakkor teljesen érthető, hogy sokan nem ismerik ezeket a pontokat. Azonban ezen fortélyok segítségével:

- **Érezni fogja milyen egy eredeti szencsa friss íze és aromája.**
- **Többé nem fogja zavarni a gondolat, hogy vajon megfelelően készítette-e el a teáját. (Ha örömet leli az elkészítésben, a tea magától finom lesz.)**
- **Azonnal érezni fogja a márkánként tapasztalható ízkülönbségeket.**
- **Érezni fogja a tea megívását követően a tiszta és kellemes tea aromát.**

Ezek segíteni fogják, hogy rátaláljon a finom japán teára.

Meg kell azonban jegyeznem, hogy ezeket a feltételeket teljesítő teát nem fog találni szuszizókban, vagy éttermekben. Az üzletvezetők egy része tisztában van ezekkel a pontokkal, van aki kitenné a feltételeknek megfelelő teát, de nem teheti. Ezért ilyen teát leginkább saját otthonában élvezhet. Ha már tudja mi alapján válasszon, a lehetőségek egész tárháza nyílik meg ön előtt. A megvásárolt teát különböző szempontok szerint kóstolva, biztosan örömet leli majd a tapasztalásban, amit aztán másokkal is meg tud osztani. A zen buddhizmusban van egy kifejezés, a „kisszako”. Miszerint a megvilágosodás élményével gazdagszik az, aki gondolatoktól mentesen üríti ki teáscsészéjét. Ha felvértezi magát ezen útmutatóban leírt

tudással, teáscsészéjében megtalálhatja e gondolatoktól mentes megvilágosodás élményét.

- *Más utakat már nem kutatok, a legfinomabb teát otthonomban találok.*

Kívánom, hogy ön is átélje ezt a boldog pillanatot.

Ötödik fejezet Levelek vásárlóinktól, akik ismerték a tea kiválasztásának fortélyait.

Kedves Obubu csapat!

T vagyok Hirosimából, aki a múltkor rendelt daicsi szencsát önöktől. Jelenleg negyedéves teatanácsadó vagyok. Nagyon vártam, hogy a rendelt teák megérkezzenek, mert errefelé nem igen találhatók teaföldek, így aracsát sem ittam még. Igazán meglepődtem, hogy valóban mekkora tealeveleket és sok minden mást tartalmaz a tea. Elkészítve nagyon kellemes „zöld”ízt, és fényes zöld felöntési színt ad. Ilyen a hiire mentes természetes íze a teának? Ha hideg vízzel készítem el, még inkább érzem benne ezt zöld ízt. Azután jött csak a nagy meglepődés, amikor a szencsa illatát is megéreztem – „Hát ez lenne az aracsá”- gondoltam. Hálásan köszönöm, nagyon finom volt. (T úr/hölgy levele Hirosimából)

Általában a termelőről keveset lehet tudni, az eladó és a vevő részéről is bizalmat követel az adás-vétel. Szerencsére Obububuéknál mindkét oldal jól látható, így nyugodt szívvel tudok vásárolni önöktől. Személy szerint a hódzsicsát kedvelem leginkább, ezért rendeltem egy füstölt, és egy hosszú pirítású fajtát is. Meg kell írjam, hogy ég és föld az ABC-ben fellelhetőktől. A magam fajta hódzsicsa mániákus szinte nem győz betelni ezzel az ízélménnyel, amit az egészben pirított tealevelek adnak. Máris súlyosan rászoktam. Remélem a továbbiakban is számíthatok önökre.

(M úr levele Kanagava megyéből)

Tiszteletem! Volt szerencsém kóstolni a teájukat, ami meg kell mondjam ínyemre való. Kinézetre egy kicsit szedett-vedett ugyan, de

az íze jó minőségű teáról tanúskodik. Örülök, hogy én is ihattam egy ilyen teát, amit jószerivel csak a farmokon dolgozók élvezhetnek. Ha jól emlékszem a KBS rádióban hallottam önökről.

Századszorra is finom ez a szencha. Köszönöm szépen!

(U úr Siga megyéből)

Mindig arról ábrándozok, hogy egyszer elmegyek megnézni ezt a nem mindennapi teakertet. Egy csésze nemes teát fogyasztva elmerengek itt a távoli Szapporóban, ahogy ott pár fiatal mert nagyot álmodni és keményen dolgozni céljukért. Megnyugvással tölt el, hogy tudom honnét és kitől származik a teám. Sőt, úgy érzem, hogy az előző szállítmányhoz képest (valamikor nyáron volt még), a mostani kollekciónak íze még gazdagabb lett.

(I úr/hölgy Hokkaidóról)

Elnézésüket kérem, amiért levelemmel ez idáig vártam. Nem szerettem volna túlzottan hosszan írni, így bele telt egy kis időbe, hogy összeszedjem mondanivalómat. Régebben, ha összeültünk a barátnőikkel délután, kitettünk egy kis édességet és teát, majd folyt a pletyka, hogy melyik híresség kivel szakított vagy jött össze, a szomszédságban kivel, mi történt. Azonban, amióta Obubu teát iszunk a beszélgetéseink tartalma megváltozott. Úgy érzem sokkal komolyabb témákat érintünk. Olyanokról beszélünk, hogy miként változott az emberek gondolkodása a régmúlthoz képest, vagy hogy milyen fejlődést értem el kapcsolatomban, milyen hibáimon kell még dolgoznom. Szorosabbnak érzem a kapcsolatomban a családommal. Anyukám is megjegyezte, örömmel látja, hogy megkomolyodtam.

Obubu-szan teái íze és illata is lenyűgözőek. Ahogy érzem ezt a tiszta ízt és illatot (főleg nálam nagyon fontos az illat.) a tudatom megnyugszik. A mindennapos felszín alól felsejlik az, aki igazán én vagyok. Kicsit olyan hatása van, mint az alkoholnak, csak itt nincs semmi negatív mellékzöngé, csak az őszinte jóérzés megnyilvánulása. A múltkor is, miközben a teát fogyasztottam, mondtam anyumnak, hogy ne haragudjon, amiért olyan önzően viselkedtem eddig, és semmibe vettem őt, annak ellenére, hogy ő a lelkét is kitette értem.

Neki köszönhetem, hogy épségben felnevelkedtem. Köszönöm. - mondtam neki szelíden, ő pedig elsírta magát. Tudni kell, anyukámmal nagyon rossz volt a kapcsolatom annak előtte. Gyűlöltem őt azért, amiért soha nem volt képes kimutatni a szeretetét felém. Szülő-gyermek közti párbeszéd nem is volt közöttünk. Korábban sütemény és tea híján nem nagyon tudtunk miként szóba elegyedni. Azonban köszönhetően annak az erőnek, ami az obubu szívvel-lélekkel gondozott teáiban rejlik, édesanyúmmal egy 36 éves rossz kapcsolatot sikerült rendbe hozni. Mára már minden este sokat beszélgetünk egymással. Hiszek benne, hogy azért sikerült ez nekünk, mert a teát nagy gonddal szeretettel ápolták. Szívből köszönöm önöknek ezt. Mindazoknak, akiknek megromlott a családdal való viszonyuk, vagy nehezen építenek ki kapcsolatokat, sokat jelent az önök teája. Az obubu tea egyfajta kenőolajként működik, hogy a nehezen induló beszélgetések is gördülékennyé váljanak, még ha nem is jut semmi eszünkbe akkor is mondhatjuk: Ugye milyen finom ez tea?! Valóban nagyon kellemes! Ez a teában rejlő erő, amely képes megtörni a fagyos hangulatot közöttünk.

Köszönöm, hogy végigolvasták ezt a hosszúra sikeredet levelet. Remélem még sokáig számíthatok önökre.

(T hölgy Tokióból)

[Utószó]

「Ez az! Erre az ízre vágytam, jó hogy ezt választottam!」

Mindannyian örülünk, ha sikerül olyan terméket vásárolnunk, ami teljesíti az elvárásainkat, vagy még annál is többet. Ha minden választásunk ilyen lenne, az maga lenne a mennyország. Ezen útmutató végére érve, vajon önök mit gondolnak a teával kapcsolatban?

Próbáltam összeszedni mindazt a tudást, amit az elmúlt tíz évben farmerként a teakerti munkáktól kezdve az értékesítésig tartó folyamatban szereztem. Talán ezekről a dolgokról kevésbé hallani a mindennapi életünkben, mindazonáltal ha segítségükre lesz a tea kiválasztásánál, nekünk már megérte. Azokat a témákat, amiket itt

nem tudtunk tárgyalni, a honlapunkon fogjuk időről-időre közzé tenni. Reméljük, hogy velünk marad és olvasni fogja őket, ugyanis még sok témáról fogjuk fellebbenteni a fátylat.

Végezetül szeretném megragadni az alkalmat, hogy minden kedves olvasónknak és családjának minél teljesebben és boldogabban megélt napokat kívánjak, innét a Kióto járási teakertekből.

Továbbá szeretném szívből megköszönni mindenkinek aki hozzájárult, hogy ezen iromány létrejöjjön.

Legutolsó sorban pedig köszönöm önnek, hogy silány fogalmazásunk ellenére végigrágta magát a fejezeteken egészen idáig.

○ Az írók profilja

Kita Akihiro (喜多章浩)

Egyetemi évei alatt, ismerkedik meg azzal az egy csésze teával, aminek hatására felhagy az egyetemi tanulmányaival és tea farmernek áll. Tíz év elteltével egyéni vállalkozóként megalapítja az Obubu-t, hogy megismertesse mindazokkal, akik hasonlóképpen gondolkodnak a teáról és életük megváltoztatásáról. Jelenleg is a teakertben dolgozik és a teatermesztésnek szenteli napjait. Jelenleg ő a legfiatalabb 1 évfolyamos tea tanár. 1975-ben született.

Macumoto Jaszuharu (松本靖治)

Mélyen meghatotta az a tea iránti önfeláldozó munka, amit Kita indított útjára, amikor Vazukába jött élni és teát termesztetni. Alapítója lesz a Obubunak. Minden nap azon fáradozik, hogy írásain keresztül megismertesse a világgal a Vazukacsza vonzerejét. Az obubu hírmondója. 7 évfolyamos japán tea tanár. 1974-ben született.



Macumoto Jaszuharu

○ Elérhetőségünk

Kyoto Obubu Tea Plantations, LLC
4-4 Oaza Minami Koaza Oshozu, Wazuka-cho,
Soraku-gun, Kyoto Prefecture, JAPAN 619-1213
Tel 0774-34-0104 / fax 0774-78-2215

○ Honlapunk

<http://obubutea.com/>
<mailto:info@obubu.com>

ハンガリー訳：

Eredeti nyelvről magyarra fordította: Huszár Ambrus

Fordítással kapcsolatos észrevételek javالاتokat várom a
shadowcry@hotmail.com -ra

2008. Január 10. Első kiadás<Jóváhagyva>
Szerzők **Kita Akihiro / Macumoto Jaszuharu**
(C) 2008 Akihiro Kita
A nyomtatási hibás példányokat kicseréljük.
Nyomtatva: Japán

喫茶去

「きっさこ」

「お茶をめしあがれ」という意味。
禅の世界では、差し出された一杯のお茶を
ただ無心に飲むことが出来れば、それは
一つの悟りの境地に達していると言われています。
(書：喜多章浩)



**たった一杯のお茶。
それが人生を変えた。
そんな男が一人くらいいたっていい。**

人生を変えるほどのお茶 今の日本でそんなことが本当にあるのか？

戦国時代ならいざ知らず、
現代の日本でそんなことがあるのか？
にわかに信じられないことと思います。



確かに僕も信じられませんでした。

人によって好みも違えば、同じ人でも日によって体調もちがいます。満腹なのか空腹なのか、それだけでも味覚は変わってきます。ただ、そういう条件がピタリと決まると、たった一杯のお茶に心奪われることがあるのです。

ここで紹介しているのは、僕が十年かけて作り上げたお茶。
あなたが日本茶選びに迷った時には、ぜひ一度お試しください。

京都おぶふ茶苑
喜多 章浩