

۲۲۲۵۱۵۷

چای چینی

مولف

Liu Tong

مترجم

امین بذرافشان

(عضو هیئت علمی دانشکده زبانها و ادبیات خارجی دانشگاه تهران)



سرشناسه

: تونگ، لیو

Tong, Liu

عنوان و نام پدیدآور

: جای چینی / مولف [لیو تونگ] : مترجم امین بذرافشان

مشخصات نشر

: تهران : ناخوس، ۱۴۰۰

مشخصات ظاهری

: ۲۰۴ ص.؛ ۵/۲۱×۵/۱۴ س

شابک

: 978-600-473-406-6

وضعیت فهرست‌نویسی

: فبیبا

یادداشت

: عنوان اصلی : Zhongguo cha

یادداشت

: کتاب حاضر از متن انگلیسی با عنوان "Chinese tea a cultural history and drinking guide, 2nd ed, 2010"

: به فارسی ترجمه شده است

موضوع

: چای -- چین

موضوع

: Tea -- China

موضوع

: چین - آداب و رسوم و زندگی اجتماعی

موضوع

: China - Social life and customs

شناسه افزوده

: بذرافشان امین ۱۳۶۲ - مترجم

رده بندی کنگره

: GT۲۹۰۷

رده بندی دیویی

: ۶۴۱/۳۳۷۲

شماره کتابشناسی ملی

: ۸۳۳۰۹۸۲



برای خرید Online به آدرس زیر مراجعه کنید:

www.naghooexpress.ir

انتشارات ناخوس

نام کتاب

: جای چینی

ناشر

: انتشارات ناخوس

نویسنده

: لیو تانگ Liu Tong

مترجم

: امین بذرافشان

چاپ اول

: ۱۴۰۰ (ویرایش دوم)

تیراژ

: ۱۰۰ جلد

چاپ و صحافی

: ناژو

قیمت

: ۲۵۰,۰۰۰ ریال

شابک

: 978-600-473-406-6

کلیه حقوق برای ناشر محفوظ است.
تکثیر تمامی یا قسمتی از این اثر به
صورت حروفچینی یا چاپ مجدد، چاپ
افست، پلی‌کپی، فتوکپی و انواع دیگر
چاپ ممنوع است و پیگرد قانونی دارد.

انتشارات ناخوس

بلوار کشاورز - خیابان ۱۶ آذر - کوچه پارسی پلاک ۱۰

تلفکس: ۶۶۴۷۸۹۵۱ - ۶۶۴۷۸۹۵۲

پیشگفتار

چای، همراه نیکوی اندیشیدن است. او میتواند روح آدمی را در صلح و آرامشی بزرگ غوطه ور کند. چای، دوبال تخیل آدمی است که باعث میشود تا انسان بی قید و شرط شاد باشد و بتواند هوشیاری خود را نیز حفظ کند. چای انسان را به خرد حیات نزدیک می‌کند و قوه ادراک را زایل نمیسازد.

چنین است که تقریباً در تمامی منازل مردم کشورهای شرقی رسم و عادت نوشیدن یکسان است. به خاطر اینکه مردم این کشورها به چنین نوشیدنی‌های ساده و غیر ملامت باری نیاز دارند، درست مانند زندگی مملو از حکمت‌های شرقی حرمت به مهادگی، درون گرایی و خودآزمایی، چای هم رسم سنتی زندگی و هم رسم فرهنگی مردم این کشورها تانگ شده است.

از آنجایی که شیوه‌های تولید چای در چین متفاوت است، انواع چای به شش گروه اصلی چای سبز، چای قرمز، چای اولونگ، چای سیاه، چای زرد و چای سفید تقسیم میشوند. شخصی میگفت چای سبز با طعمی گس و ناب و کاملاً سبک، نماینده ادیبان و فضلالی منطقه‌ی جنوبی رود یانگ تسه است. چای قرمز همچون عطر دوشیزه‌ای، ملایم و متین و سرشار از آرامش است. چای اولونگ بسیار شبیه به اصرارورزی و شوق و حرارت دیرپای افراد خودساز و زاهد است. چای سیاه با عطر کهن و لذتی ماندگار، سمبل خرد و حکمت بزرگان و مهران است.....

کشور چین مهد و سرزمین چای است. کاشت چای، تولید و عمل‌آوری و سپس نوشیدن آن تقریباً برای اولین بار در چین اتفاق افتاد. کشف و بهره‌وری از چای در چین قدمتی بالغ بر چهار الی پنج هزار سال دارد. از ابتدایی‌ترین مراحل همچون جوشاندن آن به صورت سوپ تا در آفتاب خشک نمودن و ذخیره کردن آن و از زمانی که چای از یک نوع ساده بودن به شش نوع رسید همگی همزمان در چین انجام شد. چای در چین به تدریج در سلسله‌های تانگ (۶۱۸ تا ۹۰۷ م)

و سونگ (۹۶۰ تا ۱۲۷۹م) به شکوفایی خود رسید. این شکوفایی پیوسته تا زمان حال ادامه یافته است. طعم به ظاهر تلخ اما در واقع شیرین و گاهی خالص و گاه غلیظ چای، از تاریخی بسیار طولانی و ژرف عبور کرده است و تا زمان حال منعکس گشته است. چای بیشتر به خاطر جذبه و کشش منحصر به فردش، محدودیت‌های سنت‌ها و مرزهای مناطق را درهم شکسته است و به هر گوشه و کناری از این جهان بزرگ راه یافته است.

در مورد درستی توصیفاتی که در مورد منشأ و سرچشمه چای وجود دارد، بسیاری از توصیفات در این زمینه در میان اسناد و یا افسانه‌های قومی نابود گشته است. تقریباً امری که درستی آن متقن است در مورد مکان کشف چای است که مناطق در جنوب غربی چین بوده است. در یون نان و دیگر اماکن هم اکنون نیز میتوان درختهای بزرگ وحشی و خودروی هزارساله چای را پیدا کرد. نقل است اولین فردی که به کارایی و فایده چای پی برد، شن نونگ یا همان الهه‌ی کشاورزی بود. کسی که در میان افسانه‌های ((؟؟؟)) چین به کاشف و یابنده‌ی اسرار کشت و زرع گیاهان دارویی معروف است.

در گذشته در زمان سلسله‌ی یوان، مردمان در مورد گیاهان اطلاعات و آگاهی درستی نداشتند. برای آنکه بتوان فهمید کدام گیاهان را میتوان خورد و کدام گیاهان قابل خوردن نیست، الهه‌ی کشاورزی (شن نونگ) خود به تنهایی هریک از گیاهان روی زمین را می‌چشید تا بفهمد کدام یک ارزش دارویی و کدام یک ارزش خوراکی دارند. خوبی این امر در آن بود که چون در افسانه‌ها، شن نونگ بطنی شفاف داشت، پس از خوردن هر گیاه، می‌توانستند انعکاس و عکس‌العمل اثر آن گیاه را در دل او ببینند. این همان داستان معروف "الهه‌ی کشاورزی و چشیدن صد گیاه" است. در افسانه‌ها آمده است روزی از روزها الهه‌ی کشاورزی راه بسیاری پیموده بود. حس کرد که هم بسیار تشنه و هم شدیداً خسته است. در زیر درختی آتشی فراهم آورد و آبی گرم نمود. ناگهان به طور اتفاقی چند تکه برگ از بالای سرش با حرکت باد به داخل دیگ افتاد. الهه پس از نوشیدن آن

حس کرد اثر و طعم ثانوی این نوشیدنی در دهان او طعمی شیرین است و یکبار حس کرد تمام کسالت و خستگی از بدنش دور گشته است گویی که اصلاً هیچ گاه خسته نبوده است و سپس بی اختیار تمام آب های آن دیگ را سر کشید.

نقل دیگری نیز در افسانه ها وجود دارد که با فوق الذکر اختلاف کمی دارد. اما نسبت به اولی کمی سحرآمیزتر است (شگفتی آمد).

گویند که روزی الهه کشاورزی در یک روز ۷۲ نوع گیاه مختلف را برای آنکه درآمد کدامیک سمی و کدامیک غیرسمی است را آزمود و چشید. خسته و فرسوده در گوشه ای در حال احتضار بود که ناگهان در کنار خود متوجه شد در کنارش چند برگی بر روی زمین افتاده است که از آن ها بویی معطر رایحه ای دلنشین به مشام میخورد. بخشی از روی کنجکاوی و بخشی از روی عادت برگها را در دهان خود نهاد و مزه مزه کرد. سپس به سرعت حس کرد که روحش شادابی و تازگی یافته و بدنش هم سرشار از راحتی شد.

از این رو او بسیاری از برگهای این درخت را خورد و مسمومیت از بدن او به کلی بیرون رفت. نقطه ای مشترک این دو داستان در این است که برگهای چای، توجه الهه کشاورزی را به خود جلب کرد و باعث گشت تا او در مورد خصائص و ویژگی های این گیاه کاوش کند. در کتاب پزشکی قدیمی «داروهای گیاهی شن نونگ» که به اشتباه تالیف آن را منسوب به شن نونگ میدانند گفته شده است:

« طعم چای تلخ است. نوشیدن آن برای تفکر انسان، کم خوابیدن، سبکی جسم و روشنی چشم خوب است. » همچنین این مطلب قدیمی ترین اثریست که در آن از خواص دارویی چای یاد شده است.

تا زمان سلسله ی جو (اواسط قرن ۱۱ پیش از میلاد تا سال ۲۵۶ قبل از میلاد) چای کم کم بیشتر به خاطر کاربرد آن در هوشیاری و آگاهی روح و کمتر

به خاطر ارزش‌های دارویی اش یاد می‌شد. برای راحتی در امر نگهداری، بشر شیوه خشک کردن برگ چای در آفتاب را در اتخاذ کرد. بعد از خشک شدن هنگام استفاده از آن، آن را در دیگ آبجوش می‌ریختند و به صورتی سوپی رقیق در می‌آوردند. در آن زمان، سلاطین سلسله‌ی جو عادت به خوردن این سوپ داشتند اما از آن جایی که طعم این سوپ گس و تلخ بود، در آن زمان چای نتوانست به‌عنوان یک نوشیدنی رایج گسترش یابد.

در زمان سلسله هان در چین (۲۰۶ تا ۲۲۰ پیش از میلاد) روشهای چیدن، جمعآوری و مراحل عمل‌آوری برگ‌های خودروی چای، یک قدم به سمت بهتر شدن پیش رفت. چای به خاطر گوارایی و سبکی و همچنین به خاطر آرام بخشی آن نوشیده میشد و از این جهت مورد توجه طبقه اشراف و نجبا قرار گرفت و رسم چای نوشی ابتدا در میان درباریان و اشراف انتشار یافت.

در ادامه آن در زمان سلسله‌های وی، جین و حکومت‌های شمالی و جنوبی (۲۰۰ تا ۵۸۹) خانواده‌های اشراف که علوم ماوراءالطبیعه و تفکرانی فلسفی را در حد بالایی رواج دادند، بیشتر از تازگی و صفا بخشی روحی چای لذت می‌بردند تا مستی حاصل از شراب. چای با کنار زدن شراب، تبدیل به نوشیدنی عالی ادبا و نجبای آن‌ها شد. هرچند هردوی این‌ها جزء نوشیدنی‌ها هستند اما ارتباط چای و شراب و و درعین حال تفاوت آن‌ها بسیار ظریف و حساس است.

نوشیدن شراب بیشتر هیاهو می‌طلبد اما نوشیدن چای دوستدار سکوت و آرامش است. این تفاوت بزرگ این دواست اما چای می‌تواند شراب را کنار بزند و از طرفی هم می‌تواند بهترین یار و همراه شراب است. از طرفی دیگر، برای محدود کردن جو خوش گذرانی و رقابت در ثروت در میان نجیب‌زادگان، فرمانروایان نیز بساط نوشیدن چای و غذاهای سبک و ساده را فراهم می‌کردند. بعد از آنکه دین بودائیسیم از اواسط دوران هان شرقی از طریق جاده ابریشم وارد چین شد، تبدیل به جریان اصلی فرهنگ و اندیشه‌ی این دوره از زمان در کشور چین گشت. چای

می‌توانست باعث گردد تا انسان بی‌قراری و یا سراسیمگی را از خود دور کنند. از این رو مورد اعتبار و احترام بوداسف ها (راهبان بودائیسم) قرار گرفت. همزمان با این امر، تفکرات ماوراء الطبیعه مکتب تائو (که به معنای مکتب طریقت است) که داشت در سطح جامعه به طور وسیعی شناخته و توسعه می‌یافت، معتقد بود نوشیدن چای می‌تواند به انسان کمک کند تا خستگی‌های روحی را از خود بزدايد و از فطرت محافظت می‌کند، چای باعث عمر جاویدان می‌شود و کمک می‌کند تا آدمی بال بگشاید و به فرشتگان تبدیل شود. میتوان گفت که رشد و شکوفایی بودائیسم و تائوئیسم برای گسترش و توسعه استفاده از چای امری غیرقابل چشم‌پوشی است. در تمامی دوران ۳۰۰ ساله‌ی متزلزل این بخش از تاریخ چین که کشور سراسر در آشفتگی تجزیه و جنگ قرار داشت و در حالی که یک قدرت سیاسی سریم توسط یک قدرت سیاسی دیگر عوض میشد و صاحبان مناصب در سطح گسترده‌ای در حال حایه‌جایی بودند. در عین حال میتوان این زمان را دوران مهم ادغام شدن تبادلات اقوام مختلف در تاریخ چین به حساب آورد.

به دنبال این تبادل و ادغام، امور چای که در ابتدا محدود به سرزمین‌های مناطق سی چوان در جنوب غربی بود به نواحی پائینی رود چانگ جیانگ (یا رودخانه بزرگ) و نواحی شمال غربی گسترش پیدا کرد و سنت نوشیدن چای عمیقاً در زندگی روزمره‌ی تمامی طبقات مردم وارد شد.

در تاریخ جمله‌ای است که می‌گوید: "چای در زمان سلسله تانگ محبوب شد و در زمان سلسله سونگ به شکوفایی رسید." مردم در زمان سلسله تانگ برای آنکه بوی تند گیاه چای را از بین ببرند، روش "بخار دادن به برگ‌های سبز" را اختراع کردند. بدین ترتیب که برگ‌های چیده شده چای را ابتدا بخار داده و سپس می‌سائیدند و از این طریق قرص چای تولید می‌کردند. سپس آن را به روی آتش خشک می‌کردند و آن را محکم می‌بستند. کلمه چای در زمان قبل از سلسله تانگ به صورت‌های مختلفی نوشته میشد. در نوعی از آن یک خط افقی از کلمه‌ی چای را حذف میکردند و آن را به شکل کنونی کلمه چای که امروزه نیز استفاده

میشود یعنی 茶 می‌نوشتند. اگر دقیق و موşkافانه آوانگار چای را بررسی کنیم می‌بینیم که در پائین‌تر قسمت آن 木 به معنای درخت بکار رفته است و قسمت بالایی علامت سبزه و گیاه آمده است. آوانگار 人 که نشانه انسان میباشد در میانه قرار دارد که به شکلی زیرکانه به رابطه هماهنگ انسان و طبیعت اشاره دارد.

در زمان سلسله تانگ مکان نوشیدن چای به معنای واقعی ظهور پیدا کرد: چای‌سرا، شهرهای کمی بزرگتر همگی دارای دکانهایی برای فروش چای شدند، چای‌های داخل این دکان‌ها همچون کوهی تلنبار شده بودند و از مهمانها با جوشانده چای پذیرایی میکردند. ترانه‌های چای نیز در حد گسترده و زیادی پدیدار شدند. لونونگ، بای جویی‌ئی و جمع‌کثیری از دیگر شاعران، آوازاها و ترانه‌هایی محور موضوع چای سرودند. از سوی دیگر، کتاب "دیوان چای" که اولین کتاب تخصصی در جهان با مباحثی پیرامون چای بود، در چین در زمان سلسله تانگ متولد شد.

این کتاب به طرز همه‌جانبه‌ای مباحثی پیرامون چای را از جهات مختلف من جمله جنبه‌های داروشناسی، طرز چیدن برگ‌ها، تولید و فرآوری، جوشاندن چای و وسایل چای نوشی را به طور خلاصه دسته‌بندی کرده است. که در آن زمان بهترین مجموعه در مورد فرهنگ چای به حساب می‌رفت. نویسنده دیوان چای آقای لویو (تقریباً ۷۳۳ تا ۸۰۴) نیز به همین دلیل "خدای چای" نامیده شد. به دنبال محبوبیت روزافزون سنت نوشیدن چای در داخل کشور از جنوب تا شمال، فرهنگ چای چین نیز مسیر توسعه یافتن به کشورها و مناطق اطراف را آغاز کرد.

در این زمان، چای هنوز هم محبوب‌ترین جنس چینی در تجارت خارجی بود. چای در امتداد جاده‌ای که مردم از روی عادت به آن "راه ابریشم" می‌گفتند با عبور از راه خاکی از غرب به سمت آسیای مرکزی، آسیای غربی و از شرق از طریق راه خاکی و راه آبی به سمت کشورهای آسیای شرقی همچون کره، ژاپن،

کشورهای جنوب و جنوب شرقی برده شد. بدین نحو راهی تجاری محور چای ایجاد شد. راهبان بودایی که از ژاپن به سمت چین می آمدند هنگام برگشت به کشورشان، برگهای چای را با خود می بردند و برای سهولت در امر حمل و نقل، برگهای چای را تبدیل به «چای آجری» می کردند و زمانی که می خواستند از آن استفاده کنند، یک تکه از آن را جدا می کردند. این با همان چایی که در مراتع غربی چین به عنوان چای آجری استفاده می شود یکسان است، گویا خرد و دانش بشر در همه جا بهم پیوسته است.

سلسله سونگ دوران طلایی حیات چای محسوب می شود و کسب و کار چای خانه ها در آن دوران بسیار شکوفا می گردد. در باب مکتوبات پیرامون چای، کتابی از خطاط برجسته "تسای شیانگ" (۱۰۱۲ تا ۱۰۶۷) به نام "مستندات چای" و کتابی از امپراتور خونی زونگ از سلسله سونگ (۱۰۱۱ تا ۱۱۲۵ زمان حکمرانی) به نام "رساله ای در باب چای" وجود دارد. در سلسله مینگ (۱۳۶۸ تا ۱۶۴۴) فرهنگ چای تخریب شده توسط سلسله ییوان (مغولها) دوباره حیات خویش را بازیافت. پادشاه موسس سلسله یی مینگ "جو یوان جانگ" (زمان حکمفرمایی از ۱۳۶۸ تا ۱۳۹۸) چای برگ و ریخته را جایگزین چای قالبی و دایره ای کرد که با این دگرگونی، عادت نوشیدن چای نیز دچار تحول بزرگی شد و این تغییر تازمان حال نیز ادامه یافته است.

به دنبال آشنایی عمیق تر و روزافزون مردم با چای، آن ها نه تنها برگهای درختچه های وحشی چای را چیده و مصرف می کردند بلکه شروع به ایجاد مزارع کشت چای کرده و خود درختچه چای می کاشتند.

مراحل تولید و عمل آوری چای نیز به تدریج پخته تر میشد و درست به خاطر همین متفاوت بودن در راه های عمل آوری، انواع اصلی چای پدید آمد. چای دیگر فقط به احتساب نوشیدنی بودن و یا خواص دارویی آن خورده نمی شد بلکه چای

بیشتر به عنوان معنویت بخشی آن شناخته می‌شد. از این رو نیز ژرفای طعم فرهنگی آن را صعود یافت.

"آداب چای" نه تنها شامل تشخیص و قضاوت در مورد خوب یا بد بودن کیفیت چای است، بلکه در مورد آب مورد استفاده، وسایل و ظروف چای، زمان نوشیدن چای، مکان مناسب، دم کردن، نحوه نوشیدن و حتی افراد نوشنده چای نیز شرایط و الزامات بسیار دقیقی دارد.

باتوجه به این ساختارهای ظاهری نوشیدن چای، آدمی متوجه می‌شود ویژگی سبک بودن طبیعت چای برای حفظ سلامتی، احساس شادی، تقویت مزاج و دستیابی به تفکری باز و روشن بسیار مفید است و این درست همان جوهر واقعی تفکر "نوشیدن چای برای خودسازی" می‌باشد.

در روند توسعه چای، آیین نوشیدن چای در مناطق گوناگون، سبک مشخص و منحصر به فردی داشت: مردمان گوانگ دونگ علاقه مند به خوردن چای صبحگاهی هستند و مردمان فوجیان عادت به خوردن چای گونگ‌فو دارند. در خونان و مناطق دیگر "قرنی چای" وجود دارد، مردم سی جوان عادت به نوشیدن "چای در پیاله در بسته" دارند. مردمان قوم بای با "چای سه گانه" از مهمان پذیرایی می‌کنند، در تبت مردم علاقه‌ی خاصی به نوشیدن چای کره‌ای دارند و رمه‌داران مغول عاشق طعم شیرچای هستند و هریک از مراسم متفاوت چای، جذابیت و دل انگیزی خاص خود را داراست که باعث بوجود آمدن فرهنگهای رنگارنگ و غنی چای در چین شده است.

برگهای اسرارآمیز چای با پس از گذشتن از نقل و انتقالات داخلی کشور به دیگر مناطق جهان راه یافت. راهبان بودائی ژاپنی از بذرفنون تولید و ابزار چای را از چین به کشور خود بردند و "مراسم چای ژاپنی" را ابداع کردند.