

## Ceaiul coreean- o ceremonie a simturilor



Cu o istorie de peste 2000 de ani, ceaiurile au avut un rol important in cultura coreeana. La sfarsitul perioadei celor Trei Regate, odata cu introducerea budismului in China, au fost aduse o serie de plante folosite la ceaiuri care, in timp, au dus la dezvoltarea unor culturi de ceaiuri unice in Coreea. In perioada Dinastiei Joseon, atunci cand budismul a fost inlocuit cu confucianismul, consumul de ceai a scazut semnificativ, in locul lui fiind preferate alte bauturi, ca *sikhye* si *sujeonggwa*. Intre anii 1960-1980 ceaiul si-a recastigat titlul fiind unul din bauturile preferate in randul populatiei. Exista 4 tipuri de ceaiuri traditionale in Coreea: ceaiul verde, ceaiul medicinal, ceaiul pe baza de fructe si cel de cereale. -**Saenggangcha** (ceaiul de ghimbir), **insamcha**

(ceaiul de ginseng), **ssanghwacha** (ceaiul medicinal) au in compozitie plante medicinale sau alte ingrediente traditionale. -Ceaiul pe baza de fructe include **daechucha**, **yujacha** (ceaiul de lamaie), **omijacha** (schizandra, fructul cu 5 gusturi), **mogwacha** (ceai de gutuie chinezeasca), **maesilcha** (ceaiul de prune). -Ceaiul pe baza de cereale include **yulmucha**, **oksusucha** (ceaiul de porumb) si **boricha** (ceaiul de orz). Ceaiul care are in compozitia sa fructe, radacinoase se prepara in jur de 10-30 minute, in functie de ingrediente. In cazul in care in compozitia ceaiului se afla diferite amestecuri de seminte si ierburi timpul de fierbere va depasi 30 de minute. Pentru prepararea ceaiului se foloseste apa cu continut scazut in minerale si se va depune in recipiente din sticla sau ceramica, nu de metal. De asemenea, in functie de sezon sunt utilizate diferite tipuri de ceramica. In timpul iernii se folosesc bolurile de ceai mai inalte astfel incat continutul sa ramana cald. Ceaiurile coreene sunt clasificate dupa gust, miros si consistenta. Ele se servesc la diferite ocazii indiferent de sezon si difera de la o regiune la alta. Conform principiilor budiste calitatea ceaiului consta in liniste, respect, simplitate si puritate.


**Darye**

este forma traditionala de ceremonie a ceaiului practicata in Coreea. Termenul darye se refera la "eticheta ceaiului" sau la "ritualul zilnic al ceaiului". Acest tip de ceremonie reprezinta o forma de relaxare, o regasire a armoniei prin intermediul careia se continua traditia artei coreene. Exista cel putin 15 tipuri de ceremonii ale ceaiului efectuate in functie de varsta si statut social. Printre cele mai relevante se numara: -Ritualul zilnic al ceaiului din perioada dinastiei Joseon care reprezenta ceremonia zilnica desfasurata la palat dedicata ceaiului. -Ritualul special al ceaiului reprezenta ceremonia care dadea bun venit oaspetilor straini. Acest tip de ceremonii se desfasura si in cadrul nuntilor regale. -Ceremonia ceaiului destinata reginei era una din cele mai speciale ceremonii la care

puteau participa femeile, prietenii apropiati, familia reginei dar si slujitorii acesteia inclusiv printul mostenitor. **Cha Myeong-san** este o forma meditativa indusa de consumul de ceai. A fost cunoscuta cu precadere in randul calugarilor budisti inasa odata cu aparitia crestinismului in Coreea aceasta practica a fost ignorata pentru ca era bazata strict pe convingerile religioase. In zilele noastre, ceremonia de ceai din Coreea reprezinta perioada de renastere si restaurare a culturii traditionale. In 1979 a avut loc primul studiu de cercetare si prima conferinta academica iar in 1980, in incinta Centrului Cultural Sejong de la Seul, prima prezentare publica prin care s-au fost explicat toate procedurile ce au stat la baza realizarii unei ceremonii traditionale coreene. Korean Tea Commercial: Ceaiul este consumat zilnic de sute de milioane de oameni de pe toate continentele reprezentand o bogata sursa de antioxidanti, vitamine si alti produse activi care ajuta la prevenirea mai multor boli. Consumul moderat de ceai poate proteja organismul impotriva cancerului, bolilor cardiovasculare, infectiilor bacteriene si reduce riscul de formare a pietrelor la rinichi.