

Гармаш Н.
ЗВО спеціальності 181 «Харчові технології»
Миколаївський національний аграрний університет
м. Миколаїв, Україна
*Науковий керівник – д-р філософії, асистент кафедри
переробки продукції тваринництва та харчових технологій*
Шевчук Н.П.

КИТАЙСЬКА ЧАЙНА КУЛЬТУРА: ВІД ЗАРОДЖЕННЯ ДО СЬОГОДЕННЯ

Одним із найпоширеніших напоїв, який має давню історію буття, і споживання якого незримо пов'язане з культурно-історичними традиціями народів Далекого Сходу і не тільки, являє собою чай. Цей, на перший погляд, простий напій зміг об'єднати нації, що спричинило виникнення чайних традицій у таких країнах як Китай, Японія, Індія, Англія, Туреччина та ін.

Наразі між вченими існує розбіжність думок щодо країни походження чайного листа, проте є беззаперечний факт, що саме Китай є місцем зародження особливого ставлення до чаю. За різними даними, історія культивування чаю сягає не менше 4-5 тисячоліть, а культура споживання ділиться на чотири періоди:

1. Чай як трава (приблизно до III ст. до н.е.). Першовідкривачем цілющих властивостей чаю вважається імператор, батько китайської медицини, Шень Нун. За легендою, Шень Нун пробував на смак 72 різні рослини, від чого занедужав, а скуштувавши листочки, що впали з куща поблизу, вінвилікувався і почав досліджувати рослину [1,2].

З історичної точки зору, стародавнє плем'я Пу з південної Юньнані, яке населяло регіон близько 3 000 років тому, було першим, хто почав вирощувати і виробляти чай [1].

2. Чай як суп (III ст. до н.е. – VIII ст. н.е.). З розширенням території Середньої держави зростає і споживання чаю. Десь його додавали в молоко, десь в овочевий і м'ясний бульйон, десь він був солодким або солоним.

Відлунням цього періоду можна назвати, приміром, тибетський чай, який являє собою "суп" з молока і масла яка з додаванням солі і чайного листа [1].

3. Період чистого чаю (778-1368 рр.). З появою першого спеціалізованого трактату про чай Лу Юя «Ча цзин», його популярність, виробництво і споживання стрімко зросли. За словами автора, вже тоді існувало «десять тисяч чайів».

Як зазначено у трактаті, чайний лист збирали, пропарювали, пресували та сушили у вигляді млинців. Перед приготуванням - обсмажували млинець над вогнем, кришили, мололи до порошку і варили в казані, додаючи різні інгредієнти. А сам письменник закликає насолоджуватися смаком чаю без будь-яких добавок, звідки розпочався період чистого чаю.

Надалі чай відносять до одного з семи основних продуктів споживання, а також виникають елітні сорти та чаї для імператорського двору. Це пов'язано з тим, що чай замінює вино, таким чином уособлюючи скромність людини та тверезе ставлення до життя [1, 2].

4. Період розсипного чаю (з 1368 року). Останній період чайної історії пов'язують із приходом до влади імператора Мін, указом якого чай починають обробляти по-новому: переважно свіже підв'ялене листя одразу прожарюють і залишають у розсипному вигляді.

Протягом кількох століть, уже за імперії Цин, виробники експериментували з технологією обробки чайного листа, створивши відомі в наші дні види чаю (зелений, білий, жовтий, червоний, улун, чорний чай) [1].

Вже відомі зміни в техніці заварювання чаю вплинули на проведення чайної церемонії. Останнім часом використовують декілька видів заварювання чаю [3, 4]:

- У чашці чаю. Чаю – це набір, до якого входить чашка, кришка та блюдце. Цей спосіб підходить для повсякденного чаювання.

- Заварювання в чайнику - передбачає наявність великого чайника з порцеляни або глини, всередину якого вставляється стаканчик-ситечко із заваркою. Його перевага полягає у більшому розкритті смаку та аромату чаю.

- Класична церемонія Гунфу Ча, на якій традиційно заварюється високогірний улун, рідко – пуер. Заварюючи чай в такий спосіб, необхідно мати

маленький чайник (близько 150 мл) виготовлений з ісинської глини та спеціальні інструменти для проведення чайної церемонії.

Отже, можна зробити висновок, що Китай здавна славиться чайною церемонією далеко за межами своїх кордонів. Не зважаючи на зміни у технології обробки чайного листя, культура споживання чаю не тільки стала невід'ємною частиною життя китайців, а й поширилася як традиція на інші континенти.

Список використаних джерел:

1. Христюлова Ю. С. Історія розвитку китайської чайної традиції, шляхи її поширення та адаптація в інших країнах // Видано Кримським інститутом сходознавства, 2018 р. – 12 с.

2. Гутковська Ірина. Шлях чаю: рецепція світоглядних уявлень у побутовій культурі Далекого Сходу (на прикладі Китаю та Японії) // Релігія та Соціум. Міжнародний часопис. – Чернівці: Чернівецький нац. ун-т, 2014. – № 3-4 (15-16). – с. 145-151

3. Коваль Р. П. Чайна церемонія в Китаї // Актуальні проблеми природничих і гуманітарних наук у дослідженнях молодих учених «Родзинка – 2021» XXIII Всеукраїнська наукова конференція молодих учених / редкол. : О. В. Черевко (голова) [та ін.], 2021 р. - с. 54-55.

4. Поміляйко В. О. Особливості китайської чайної церемонії // Сходознавство. Актуальність та перспективи. Тези доповідей I Міжнародної науково-методичної конференції, 20 березня 2020р. – Х. : ХНПУ імені Г. С. Сковороди, 2020. – с. 161-163.

Гриб В.

ЗВО спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Миколаївський національний аграрний університет

м. Миколаїв, Україна

Науковий керівник – канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу

Павлюк С.І.

ХАРЧОВІ ВІДХОДИ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

Харчові відходи є серйозною проблемою в індустрії гостинності, оскільки вони можуть створювати негативний вплив на довкілля та здоров'я людей. Крім того, вони спричиняють майже 8% викидів вуглецю від світового об'єму (по-перше, це виражається у воді, енергії та інших ресурси, які використовуються для виробництва, транспортування, переробки та продажу