

Senelis

Kaip?



Senelis

LIÙ BAO

Liubao – tai senovinė fermentuota arbata iš Guangxi regiono, pavadinimą veikiausiai paveldėjusi iš to paties pavadinimo miesto. Ši arbata auginama regione, esančiame netoli sienos su Vietnamu. Įprasta arbatlapių žaliava – vietinis Guangxi stambialapis kultivaras. Nuo 2011-tųjų ši arbata turi valstybinį saugomos geografinės nuorodos statusą.

Garais apdoroti arbatlapiai keletą mėnesių laikomi drėgnai ir šiltai, kad įvairūs mikroorganizmai atliktų reikalingą fermentaciją. Kartais šis procesas vyksta sukrovus apdorotus arbatlapius į bambukinius krepšius; kitais atvejais arbatlapiai džiovinami ir kraunami į bambukinius krepšius jau išdžiūvę. Liu Bao taip pat galima presuoti, mat šiai arbatai tinka brandinimas.

Tai viena seniausių iki šių dienų išlikusių arbatos rūšių: yra rašytinių įrodymų, kad ši arbata buvo gaminama jau Tangu dinastijoje, taigi, prieš mažiausiai tūkstantį metų.

Derlius: 2015

Vieta: Guangši, Kinija

Apdorojimas: rankų

KAIP NAUDOTIS GIDU?

Šiame gide pateiksime siūlomus Tavo turimos arbatos paruošimo būdus. Beveik visas Kiaurai atrinktas arbatas siūlome ruošti *gong-fu* metodu, nebent nurodyta kitaip. Ruošdami vadinamuoju vakarietišku būdu taip pat ragausite gardžią arbatą, tačiau nebūtinai galėsite pasimėgauti visomis geriausiomis jos savybėmis. "Senelio" ruošimo būdas – paprasčiausiame puodelyje – nors ir atrodo paprasčiausiai, iš tiesų yra vienas sudėtingiausių būdų paruošti gardžią arbatą, todėl ją siūlome tiems, kurie žino, ką daro. Žemiau pateiktos gairės kaip naudotis paruošimo lentele (ją rasi kitame puslapyje).

Jei tavo tikslas – išsiaiškinti, kaip paruošti geriausią arbatą ir suprasti, ką keičia kiekvienas iš kintamųjų – ruošimo būdas, vandens temperatūra, arbatlapių kiekis ir pan. – siūlome išmėginti visus nurodytus būdus, registruojant skonio pokyčius.

Gido pabaigoje rasi skiltį, skirtą užrašams. Pirmą lentelę skirta vienos taikytos sesijos protokolui aprašyti (taikytą metodą, vandens temperatūrą ir pan.), antroji – ragavimo pastaboms.

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 Tau reikės dviejų dalykų: puodelio ir maistinio termometro. Reikiamos temperatūros vandenį siūlome laikyti termose visos arbatos sesijos metu – tokiu būdu užtikrinsi jos stabilumą.

Žemiau pateiktose instrukcijose rasi mūsų siūlymą: kiek lapelių naudoti; kokio karšumo vandeniu plikyti; kiek laiko palaukti iki ragaujant arbatą. Vėlesnis papildymas vandeniui – pagal Tavo norus.

VAKARIETIŠKAS BŪDAS

Vakarietiško būdo esmė – dideliame arbatinukyje arba virdukyje 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 kompleksiskumą vienu ypu.

Žemiau pateiktose instrukcijose siūlome arbatlapių kiekį 500ml talpos indui. Jei naudos kitą kiekį vandens, proporcingai keisk ir arbatlapių kiekį. Jei naudojami itin dideli arbatinukai (>2l), vandens temperatūrą siūlome sumažinti 3-5°.

Praėjus rekomenduojamam laukimo laikui, arbatą siūlome perpilti į kitą indą – antrąjį vanduo ir toliau skalauja arbatlapius ir arbata stiprės.

Rekomenduojamas žingsnių skaičius tereiškia skaičių, kuris užtikrina geriausias arbatos skonio savybes. Tačiau siūlome pamėginti atlikti ir daugiau plikymo žingsnių.

GONG-FU

Šiam būdui naudojamas gaivanas ar nedidelis arbatinukas. Lentelėje nurodytas siūlomas arbatlapių kiekis 120ml vandens. Jei naudos kitokios talpos indą, rinkis proporcingą arbatlapių kiekį.

Kaip jau rašyta, plikomi arbatlapiai skonį atiduoda pamaži: plikymo 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 (ulogai 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.

Skalavimas – tai papildomas itin trumpas nuplikymas, geriausia – 10° mažesne nei plikymo temperatūra.



SIŪLOMI BŪDAI

SENELIO BŪDAS	VAKARIETIŠKAS BŪDAS	GONG-FU
Kiekis: 1-3g Vanduo: 95°/120ml Plikymų skaičius: N/A Žingsniai: 30s. Pagal pageidavimą papildyti vandeniu, papildžius laukti 20-40s. Skalauti? Taip	Kiekis: 2g Vanduo: 100°/500ml Plikymų skaičius: 3 Žingsniai: 120s, 160s, 240s. Skalauti? Taip	Kiekis: 5g Vanduo: 95°/120ml Plikymų skaičius: 12 Žingsniai: 10s, 8s, 5s, 5s, 2s, 2s, 5s, 5s, 10s, 20s, 30s, 45s. Skalauti? Taip (10s)

PASTABOS

LiuBao - ilgai fermentuota, o vėliau ir brandinta arbata. Abiejų procesų metu arbatlapius veikia gausybė mikroorganizmų. Nors jie nėra kenksmingi (kai kurie netgi, manoma, naudingi), tačiau tokiai arbatai įprasta taikyti skalavimo žingsnį.

Reikia atkreipti dėmesį, kad Senelis nėra presuota Liu Bao, todėl norint neprarasti skonio skalavimą reikėtų atlikti kiek įmanoma trumpesnį.

Esame pastebėję, kad šią arbatą puikiai tinka gerti vėsią. Norint pasidaryti šaltą jos versiją, į puodelius siūlome įdėti ledukų, o pačią arbatą plikyti mažesniu vandens ir arbatlapių santykiu.

Rekomenduojamas būdas: gong-fu

SESIJOS PROTOKOLAS

METODAS	
KIEKIS	
VANDUO	
PLIKYMŲ SKAIČIUS	
ŽINGSNIAI	
SKALAUTA?	

GONG-FU DEGUSTACIJA. UŽRAŠAI.

ŽINGSNIS: 1	
ŽINGSNIS: 2	
ŽINGSNIS: 3	
ŽINGSNIS: 4	
ŽINGSNIS: 5	
ŽINGSNIS: 6	
ŽINGSNIS: 7	
ŽINGSNIS: 8	
ŽINGSNIS: 9	
ŽINGSNIS: 10	
ŽINGSNIS: 11	
ŽINGSNIS: 12	

