

**Вино, кофе, виски, мескаль и многие другие напитки имеют богатые субкультуры и легионы поклонников. Представьте себе мир, в котором чай получает приглашение на вечеринку.**

Вино приносит все редакционные статьи, а кофе получает пятилетнюю аренду, но в наши дни меня все больше привлекает *камелия китайская*, напиток, широко известный как чай. Этим сине-зеленым улунам, лакричным пуэрам, леденцам-янчам и сычуаньской зелени, похожей на амаро, есть что сказать — и они больше не довольствуются тем, что делают это шепотом или играют вторую скрипку вслед за другими, более яркими тенденциями потребления ремесел. Чай невероятно вкусен и разнообразен по вкусу; это неотразимое, историческое, срочное и ноотропно мощное — это мультивселенная, огромный океан, глубокая и неизменная кроличья нора. Это каждый чай, везде, все сразу.

Я полюбил чай десять лет назад, благодаря продолжающемуся кафетерию. Я работаю в качестве одного из соучредителей [Coffee Issue](#) от TASTE ). Кофейни в Соединенных Штатах долгое время были секретными кулинарными центрами, а когда дело доходит до потребления чая, они являются острием копья. Еак [белый шоколад](#) , чай выглядит немного иначе, чем 20 лет назад, — символ момента, когда все делается для всего. Но не может быть более шекспировской драматической разницы во всех шкафах мира — Маннарский залив, Сувалкская щель, — чем та, что существует между чаем, который я пью, и чаем, который пили мои родители. (В этот самый момент в задней части маминого шкафа все еще пылится обветренная коробка с пакетиками Lipton.)

Двадцать лет назад Америка считалась более или менее свалкой низкокачественного чая из Азии (чей изощренный чайный рынок с высоким потреблением по праву оставил себе хороший чай). Соединенные Штаты во времена Джорджа Буша-младшего были местом, где [Императорский чайный двор](#) Роя Фонга в китайском квартале Сан-Франциско открыт ежедневно с 1993 года, а в нескольких кварталах от него чайный дом Hang Ah Dim Sum открыт с 1920 года. , в том же году открылся чайный салон Nom Wah в китайском квартале Манхэттена. Но сейчас, более чем когда-либо, в Соединенных Штатах можно пить много выдающегося чая, и доступ к нему расширился, где бы вы ни жили. Подобно вину и кофе, многие культуры, которые исторически культивировали чай, включая, помимо прочего, китайские, тайваньские,

японские, индийские, непальские и корейские, развили вокруг них сложные методы потребления с современными выражениями, которые создают здесь откровения. и сейчас.

Любители чая со всего мира совершают паломничество в [Kettl](#) в бруклинском районе Гринпойнт и [пили чай](#)»? Это путешествие.)

**Вино приносит все редакционные статьи, а кофе получает пятилетнюю аренду, но в наши дни меня все больше привлекает *камелия китайская* , напиток, широко известный как чай.**

Поскольку чай настолько обычен — все знают чай, и каждый пил чай, будь то латте маття, лондонский туман или пакетик зеленого чая в баре отеля, — требуется второй шаг деконструкции барьера, чтобы сказать: « Эй, подожди минутку; чай, на котором я вырос, — это одно, но здесь происходит что-то новое». Тот же самый аргумент выдвигают — и, могу добавить, довольно успешно — субкультуры спешизелти кофе и натурального вина, хотя я думаю, что здесь стоит раскрыть еще кое-что. Винная сцена, и в особенности сцена натурального вина, — это легион разочарованных интеллектуалов, а кофе всегда был прерогативой бариста днем и ритм-гитары ночью: городских типов, уравнивающих идентичность и страсти. Чай имеет тенденцию привлекать более замкнутый круг; ему не хватает явного «крутого» кодирования, которое есть у таких вещей, как #nattywine и современный спешелти кофе в избытке.

Мое самое большое желание — подпрыгнуть и схватить вас — да, вас, читающего это, — человека, который достаточно заботится о вкусных вещах в жизни, чтобы настроиться на такую публикацию, как ВКУС, и дать вам разрешение заниматься чаем как развлечением. кулинарный восторг. Не вместо чего-то, не вместо чего-то другого, а как дополнение к уже выработанным привычкам.

Любовь к чаю может подкрасться к вам сначала как любопытство, затем как интерес и страсть, и, наконец, как полностью интегрированная составляющая вашей повседневной чахоточной жизни. Я сел и попытался точно определить, сколько именно чая я выпил, чтобы написать эту статью, и, честно говоря, это трудно измерить. Я пью

чай постоянно, с утра до вечера, вместе с кофе, вином, минеральной водой и странным дерзким пивом и всем остальным, что оказывается вкусным и пересекает мой измученный жаждой путь.

Между мной и чашкой чая редко бывает дистанция: я [Лилит Рок](#) ; Я бросаю [шарики дракона](#) в огромные кружки с толстыми стенками, [сырой пуэр с ракетным топливом](#) сонными выходными утрами. Я измерил свою жизнь в чайных листьях и не могу нарадоваться — в измерении вкусов чай — это действительно отдельная мультивселенная, из которой я надеюсь никогда не выбраться. Вот некоторые из моих любимых.



### Подписки

Как вино, как кофе, подписка на чай — идеальный способ погрузиться в мир чая; это способ подключиться к поставщикам, которые делают действительно уникальные вещи, и получить место в первом ряду для их специальных выпусков и новых предложений. Коробка для подписки от онлайн-специалиста [white2tea](#) , компании, базирующейся в Юньнани, Китай, с доступом к замечательным чаям в различных стилях и выражениях. Каждый месяц их упаковка появляется с очаровательной личной запиской и инструкциями по стилям заваривания. За 29,99 долларов вы можете получить целую лепешку пуэра специального прессования на месяц; в следующий вы можете получить полдюжины маленьких посылок сезонного свежего зеленого чая из провинции Сычуань или янча «каменный чай» из провинции Фуцзянь. Я многое узнал о чае, выпив эту подписку от White2Tea, и я рекомендую ее открыто и горячо.

### Японский чай

[Текуно](#) ставит свой собственный мягкий отпечаток на японский чай, предлагая широкий выбор продуктов с великолепным дизайном упаковки и интимным, доступным подходом к обучению – мне особенно нравится их Yuki hojicha, который доступен на листах или в стильных и удобных одноразовых пакетиках-пирамидках ( да, своего рода чайный пакетик — иногда это может быть приятно, не ненавижу).

### Чай Улун

Улун – это огороженный сад, прекрасный мир голубых тонов внутри мира, способный вызывать страстную преданность, граничащую с одержимостью, в манере,

напоминающей бургундские вина, хотя и за небольшую цену. Есть много стилей улуна, но все они подвергаются некоторой обжарке после того, как чай высушивается; продолжительность обжаривания чая, а также сорт и условия выращивания самого чая помогают создать широкий спектр готовых вкусовых ощущений. [Tillerman Tea](#) , [Rishi](#) , чья сезонная линия чая Garden Direct является откровением.

## Пуэр

Если чаепитие может иногда напоминать курение вкусного косяка, пуэр — это приспособление для заваривания чая и паяльная лампа. Эти дикие чаи родом из провинции Юньнань, расположенной на крайнем юго-западе Китая, граничащей с Вьетнамом, Лаосом и Мьянмой. Существует два стиля пуэра, в результате чего получаются две совершенно разные чашки: *шэн*, или «сырой», пуэр (цветы, амаро, ракетное топливо) и *шоу* ., или «спелый», пуэр (грибы, лакрица, гарам). Оба подвергаются микробному брожению и имеют странный живой вкус, когда вы их пьете — любители натурального вина, вы найдете здесь много с чем сравнивать — и оба продаются в виде спрессованных «лепешек» разного размера, практика, которая насчитывает тысячелетия и неожиданно слилась с влиянием граффити и уличной одежды в 21 веке, породив искусство .

Вышеупомнутый white2tea — это [рай для пуэров](#), где каждый год смешиваются и выпускаются десятки разных сырых и спелых пуэров — вы получите много пуэров в их подписке, но начните с их ежегодного выпуска торта «Нуре» и упаковки. мини-тортиков «Лепешки» для легкого ежедневного питья и путешествий (в моей компьютерной сумке всегда есть как минимум пара таких). [гайвань](#) — традиционная заварочная машина с крышкой и чашкой, позволяющая тщательно заваривать чай, — а также качественные цифровые весы, в идеале с прикрепленный таймер, сделанный [Acaia](#) (нарицательные имена в кофейном мире). Стабильный чайник также полезен для начала, хотя чем глубже вы опускаетесь в кроличью нору, тем больше вы понимаете, что роль воды в чаепитии — это само по себе искусство. Я думаю, что также хорошо иметь большую прочную керамическую кружку, которая может вместить 12 унций или больше, в идеале сделанную отдельным гончаром, будь то местный или международный. Чайная утварь — это отдельная вселенная восхищения и ремесленного мастерства; если деньги не имеют значения, чайная посуда, поставляемая [Kettl](#) , изысканна и прослужит всю жизнь при надлежащем

уходе. Чайную посуду начального уровня можно легко найти на сайте