17 Νοεμβρίου 2015

Τσάι: Το «εθνικό ποτό» της Ρωσίας

/ Γενικά Θέματα



Πηγή: Άννα Χαρζέεβα

Κι όμως το «εθνικό ποτό» των Ρώσων δεν είναι η βότκα αλλά το τσάι. Καταναλώνεται όλες σχεδόν τις ώρες της ημέρας και με πολλούς και παράξενους τρόπους.

«Γιατί έχετε τόσα πολλά τσάγια; Δεν είναι αρκετό το μαύρο;» με ρωτούν συχνά οι ξένοι φίλοι προσπαθώντας να καταλάβουν την εμμονή των Ρώσων με το τσάι.

Αιώνες τώρα στη Ρωσία αγαπάμε το τσάι. Πριν από αυτό πίναμε το σμπίτεν – ρόφημα με ζεστά βότανα και μέλι- αλλά σιγά-σιγά άρχισε η κατανάλωση του πραγματικού τσαγιού με το περίφημο σαμοβάρι, να κατακτά το φόντο στους μεγάλους πίνακες ζωγραφικής.

Σήμερα, σε εστιατόρια, καφενεία και σπίτια σερβίρεται μαύρο, πράσινο, κόκκινο τσάι, τσάι από φρούτα και βότανα με περίπλοκες μίξεις.

Αγαπούμε πολύ το τσάι, γιατί κατ’αρχήν μας ζεσταίνει τις κρύες ώρες του χειμώνα, ενώ ταυτόχρονα μας χαλαρώνει. Είναι μια πρώτης τάξεως ευκαιρία για κουβέντα και επικοινωνία αλλά και για να δοκιμάζουμε διάφορα γλυκίσματα που πάντοτε συνοδεύουν ένα καλό τσάι.

Το σοβιετικό τσάι

Όταν ήμουν παιδί οι επιλογές ήταν περιορισμένες. Όλα τα τσάγια ήταν μαύρα, αν και συνήθως προσθέταμε βότανα και μούρα, εφόσον ήταν διαθέσιμα. Το μαύρο τσάι πίνονταν και εξακολουθεί να πίνεται με λεμόνι και ζάχαρη, η οποία είτε διαλύεται στο φλιτζάνι ή τη δαγκώνουμε “vprikusku”. Το τσάι σερβίρονταν πάντα μαζί με ποικιλία από μαρμελάδες. Ο αδερφός μου λάτρευε το γλυκό τσάι, κι έλεγε το «τσάι του παππού είναι το καλύτερο!». Το μυστικό του ήταν οι τρεις μεγάλες κουταλιές ζάχαρη σε κάθε φλιτζάνι.

Στο Σοβιετικό Βιβλίο συνταγών η παρασκευή του τσαγιού περιλαμβάνει φυσικά το μαύρο τσάι. Αναφέρεται επίσης ότι προέρχονταν από τη Γεωργία, το Αζερμπαϊτζάν και το Κρασνοντάρ, και πως το σοβιετικό τσάι ήταν «απόλυτα φυσικό», σημειώνοντας παράλληλα ότι στη ρωσική Άπω Ανατολή και στις σημερινές δημοκρατίες της Κεντρικής Ασίας καταναλώνονταν πράσινο τσάι.

«Στον πόλεμο φτιάχναμε τσάι με αποξηραμένα καρότα και μούρα, ενώ μετά τον πόλεμο πίναμε πολύ τσάι, -ένα φλιτζάνι τσαγιού κι ένα σάντουιτς με σαλάμι ήταν ένα γεύμα από μόνο του. Το πιο περιζήτητο ήταν το ινδικό, αλλά δεν ήταν εύκολη η εισαγωγή του. Σε ειδικές περιπτώσεις προσφέρονταν και στη δουλειά, αλλά δεν ήταν πάντοτε τσάι της περίφημης ινδικής μάρκας «3 Ελέφαντες». Στα χωριά, το τσάι φτιάχνονταν στο σαμοβάρι. Έπαιρνε ώρες για να γίνει, και μια οικογένεια κατανάλωνε περίπου 10 λίτρα, χρησιμοποιώντας φλιτζάνια και πιατάκια, από όπου πίνονταν κατευθείαν» λέει η γιαγιά μου.

Το θεραπευτικό μανιτάρι τσαγιού



Πηγή: wikipedia.org

Καθώς μεγάλωνα, θυμάμαι ότι είχαμε ένα άλλο είδος που ονομάζεται «μανιτάρι τσαγιού» που ήταν ένας συνδυασμός μαγιάς και βακτηρίων που αναμιγνύονταν με γλυκό τσάι. Έμοιαζε με επίπεδη μέδουσα που επιπλέει στη μεγάλη τσαγιέρα. Το νερό κιτρίνιζε, γινόταν ελαφρώς ανθρακούχο κι έπαιρνε λίγο ξινή γεύση. Στην κορυφή του βάζου υπήρχε μια γάζα στερεωμένη με λαστιχάκι για να φιλτράρει το

«τσάι». Θεωρούνταν πολύ υγιεινό, και ξεκινούσα τις μέρες μου ένα ποτήρι «μανιτάρι» για να καταπραΰνω τον πονόλαιμο.

Οι φίλοι που μας επισκέπτονταν δεν ήξεραν πάντοτε τι ήταν αυτό και η γιαγιά μου πρόθυμα έδινε οδηγίες χρήσης.

«Κάθε οικογένεια που γνώριζα τότε είχε τσάι μανιταριών. Νομίζαμε ότι ήταν το φάρμακο για πάσα νόσο. Αλλά, μια μέρα εξαφανίστηκε – Δεν θυμάμαι πότε, ούτε ξέρω γιατί!», εξομολογείται με παράπονο η γιαγιά.

Μπορεί να μην πίνουμε πλέον τσάι μανιταριών, ούτε να χρησιμοποιούμε το σαμοβάρι, αλλά η αγάπη για το τσάι παραμένει ζωντανή. Όση ώρα έγραφα ήπια πέντε κούπες, και μου πήρε δύο επιπλέον ώρες για να τελειώσω.

Πώς πίνεται το τσάι

Τα τελευταία χρόνια έχει ξεκινήσει στη Σοβιετική Ένωση η καλλιέργεια τσαγιού. Το φυτό αναπτύσσεται στη Γεωργία, το Αζερμπαϊτζάν και στη Μαύρη Θάλασσα στην περιοχή Κρασνοντάρ.

Το σοβιετικό τσάι διαθέτει εξαιρετική γεύση και άρωμα, μοναδικό εκχύλισμα

Το τσάι πρέπει να αποθηκεύεται σε ξηρό μέρος, σε ερμητικά κλειστό δοχείο, μακριά από έντονες μυρωδιές. Πρέπει πρώτα από όλα τα φύλλα να ξεπλένονται με βραστό νερό. Στη συνέχεια, πάνω από το τσάι, ρίχνετε φρεσκοβρασμένο νερό που έχει κρυώσει – σε πρώτη φάση, όχι περισσότερο από τα 2/3 του όγκου της τσαγιέρας

Μετά, καλύψτε την τσαγιέρα με ένα πανί ή πετσέτα για περίπου πέντε λεπτά. Στη συνέχεια, προσθέτετε βραστό νερό και ρίχνετε στα ποτήρια.

Δεν μπορείτε να βάλετε μια κατσαρόλα με φύλλα τσαγιού στη φωτιά, γιατί θα χαλάσετε τη γεύση του. Η παρασκευή τσαγιού με βράσιμο αλλοιώνει τη νοστιμιά του.

Καλή σας όρεξη!

Άννα Χαρζέεβα, ειδικά για τη RBTH

Πηγή: gr.rbth.com