

ӘОЖ 008:674.031.823.42

ШӘЙ МӘДЕНИЕТІ

Шыршықбаева Камила

M.s.kamila@mail.ru

Л.Н.Гумилев атындағы ЕҰУ, Қытай филологиясы мамандығының 1 курс студенті,
Нұр-сұлтан,Қазақстан
Ғылыми жетекшісі – Дүкен Мәсімханұлы

Шәй (лат. *Camellia sinensis*) — шай тұқымдасына жататын мәңгі жасыл ағаштар мен бұталар туысының бір түрі; өзі аттас тұқымдасқа жататын өсімдік туысы. Осы өсімдік жапырағынан дайындалатын және сусын ретінде пайдаланылатын өнім де шай деп аталады. Шайдың жабайы өсетін 2 түрі тараған: -Қытай Шайы [екі түр тармағы (қытай және жапон) бар] Оңт.-шығыс Азияның таулы аймақтарында өсетін, биікт. 3 м бұта. -Ассам Шайы [бірнеше түр тармағы (ассам, лушан, нага, хилл, манипурий, бирма, шан, юань, т.б) бар] Үндістанның Ассам ормандарында өсетін, биіктігі 10 — 15 м ағаш.

Шайдың да алғаш шыққан жері Қытай деп білінеді. Аңыз бойынша б.з.д. 2500 жылдары Қытай императоры Шен Йонг гигиена ретінде суды қайнатып ыстықтай ішкен екен. Жаздың ыстық күнінде қайнаған суына кездейсоқ екі-үш түйір жапырақ түседі.

Император ыстығын басып, өзін сергіткен бұл сусынды қатты ұнатқан екен деседі. 758 жылы философ Лу Йу шай қалай өсіріліп өңделетінін, қалай демделетінін қаламға алып «Шай қаруы» атты кітап жазған.

Бертін келе шай күнделікті ішетін сусынға айналып, оның бірнеше сорты егіліп шығарыла бастады. Ал XV ғасырда шай ішу Шығыс халықтарынан Орта Азия халықтарына тарай бастаған. Шайдың арғы тегі Қытайдан шыққан дейді. Шай деген сөздің өзі Қытайдың «Тцай-ие» деген сөзінен тараған көрінеді. Ал «Тцай-ие» қытайша «Жас жапырақ» деген сөз екен. Шайдың және байхы деген сорты бар. Бұл да Қытайдың «Байхоа» деген сөзі болса керек. Біздіңше ол «ақ кірпік» деген мағына береді.

Шай жапырақтары күмістей жылтыраған ақ кірпіктей қылтанақтармен көмкерілген. Шай жапырақтарының түр-түрінің «Байхы» аталатын себебі осы.

Шай ішу дәстүрі ежелгі Қытай елінен бастау алады. Аңыз бойынша желмен ұшып келген бірнеше шай жапырағы қытай императоры үшін дайындалып жатқан ыдыстағы қайнаған суға түсіп кетеді (б.з.д.VI ғасыр). Сусын өзінің дәмімен және қош иісімен билеушіні қатты қызықтырады. Сол күннен бастап ол өзінің қол астындағыларға шай демдеп, оны ішуді бұйырады. Ал Ресейге шай 1638 жылы келіпті. Орыс елшісі Стариков Мәскеу патшасына Монғол ханның сыйлыққа берген шайын әкеліп береді.

Алғашқыда патша бұндай сыйлыққа қатты ашуланыпты. Бірақ кейін жаңа сусын патшаның көңілінен шығады. Шай Жапонияға XII ғасырда Қытайдан келіпті. Жалпы шайды батыста «ти» десе, шығыста «шай» деп атайды. Шайды сүйсініп ішетін ағылшындар әу баста шайдың тұқымын Қытайдан ұрлап алған екен. Бір қытайлыққа көп ақша төлеп, одан шай әзірлеу технологиясын үйреніп алады да елге келісімен оны жариялап, таратады

Шәй бұтасы

Шай бұтасы — күй талғамайтын, тамырлы, көпжылдық өсімдік. Дегенмен жер қыртысы мен климаттық жағдайлардың өзгерісін жылдам сезінеді. Жапырақтары кезектесе орналасқан, қалемше тәріздес, жылтыр, шеттері өткір тісті, ұзындығы — 7, ені 4 сантиметр болады. Шай жас жапырақтардан, оның бүрлерінен өндіріледі. Алғашқы өнім бірінші вегетациядан кейін жиналады. Шай өнімдерінің ішіндегі ең бағалысы — бірінші және екінші бүрлері. Бірінші өнім, әдетте, ақпан айынан бастап наурыз айына дейін жиналады. Шайдың жабайы өсетін екі түрі бар. Біріншісі, қытай шайы — Оңтүстік-Шығыс Азияның таулы аймақтарында, екіншісі, ассам шайы Үндістанның Ассам ормандарында өседі. Бұл екі шайдың табиғи гибриді цейлон шайы деп аталады. Оның да екі түрі бар. Олар жер шарының тропиктік және субтропиктік аймақтарында өсіріледі. ТМД елдерінде Әзірбайжан, Грузия, Ресейдің Краснодар өлкесі мен Грузия жерлерінде қытай шайының негізінде шайдың бірнеше сұрыптары өсіріледі. Шай ағашы 100 жылдай өмір сүріп, 70 жыл өнім береді.

Барлық адамдар күнделікті шәй ішуді жақсы көреді. Алайда шәйді қалай дұрыс демдеудің қыр-сырын білмей жатады. Негізі қытай халқы шәйді дұрыс демдеуді — үлкен өнер санайды.

Шәй демдеу

Шай демдегенде ерекше бап қажет. Аққұманды қайнаған сумен 2-3 қайтара шайып, оған шай (2 стақан суға 1 шай қасық) салып, үстіне қайнап тұрған суды, әуелі аққұманның ½ мөлшерінде құяды да, сәл-пәл қоя тұрады. Сосын отқа қойып бұқтырып алғаннан кейін, аққұманды бүркеп сүлгімен не арнайы жұмсақ шүберекпен 5-7 минут тұндырады да, толтыра қайнаған су құяды. Егер шай түбіне толық тұнса, оның әзір болғаны деп біліңіз. Бұқтырылған шайды қыздырмайды, қайнатпайды және келесі күні шамбасына шай қосып демдемейді. Шайға ас содасын, күйдірілген қантты қоспайды. Егер шайға жаңадан қайнатылған судың орнына тұрыңқырап қалған жылы суды құйса да дәмі кетеді. Шайды фарфор немесе фаянс шәйнекпен демдейді. Шайды метал шәйнекпен шығарса, ол құсып кетіп, хош иісі мен дәмін жоғалтады.

Шайды ыстықтай ішуге болмайды. Өйткені ыстық шай кеңірдекке, ас жолы мен асқазанға кері әсер етуі мүмкін. Ұзақ уақыт ыстық шай ішу ішкі органдарды ауруға ұшыратады. Температурасы 62 градустан жоғары шай асқазанды бұзады. Шайдың

температурасы 56 градустан аспауға тиіс. Шай дайындау үшін суды ұзақ қайнатқан дұрыс. Болмаса шайдың фенолы, эфирлік компоненттері қышқылданады, шай тұнықтығынан, дәмінің сапасы мен хош иісінен айырылады. Шайды бірнеше рет қайнатып ішуге мүлде болмайды. Әдетте үш-төрт рет қайнатқаннан кейін шай жапырақтарында пайдалы заттардың 50 пайызы, екінші қайнатқанда 30 пайызы қалады. Осылайша, оның құрамындағы пайдалы элементтер біртіндеп азайып, бірнеше рет қайнатқанда ондағы зиянды заттар көбейе түседі. Сондай-ақ бұл сусынды кішкентай шыныаяқпен ішу керек. Сонда шайдың керемет дәмін шын мәнінде сезінуге болады екен.

Шайдың құрамында танин, кофеин, теобромин, фир майы, витаминдер (Р,С, В, В2, РР), пигмент, т.б. заттар болады. Шай шөл басады, көздің көруін жақсартады, жүйке жүйесіне әсер етеді, қан тамырларын кеңейтеді, бүйрек қызметін жақсартады, еңбек қабілеттілігі мен ой қызметін арттырады.

Шайдың шаршап шалдыққанда көңіл көтеріп, өсіресе, таңертең ішкен кезде ұйқы ашатынын және денені сергітіп, рахатқа бөлейтінін білеміз. Шай шығыс халықтарына, соның ішінде Қытай мен Индияға бұдан мындаған жылдар бұрын белгілі болған. Олар алдымен өз бетімен шыққан жабайы шай жапырақтарын суға салып, бояуын шығарып, сан алуан ауруға ем үшін дәрі орнына пайдаланған.

Қытай монахтары шайды қасиетті сусын десе, дәрігерлері емдік дәрі деп атаған.

Қайнатылған шайдың түріне қарай қазақ арасында мынадай түрлері мен атаулары қалыптасқан:

- Ақтамақ шай – шикі қаймақ қатқан қою шай
- Ащы шай – сүтін аз қатқан қою шай
- Ақ шай – сүтті мол қатқан шай
- Қара шай – сүт қатылмаған шай
- Қақ салған шай – сүт қатпай, қақ салған қышқыл шай
- Қарақат салған шай – терлеу үшін қарақат салған шай
- Салма шай – бауырсақ, шелпек, тары тоғытып ішетін шай
- Сарқасқа шай – сары май салған шай
- Тәтті шай – қант, бал қосқан шай
- Түйе сүтін қатқан шай – атынан көрініп тұрғандай түйе сүтін қатқан шай

Қолданылған әдебиеттер

1. Д. Мәсімханұлы «Қытай туралы қырық сөз»-Астана:Фолиант баспасы, 2014. 559 б.
2. Ә. Нысанбаев – Алматы «Қазақ энциклопедиясы» Бас редакциясы, 1998 жыл.
3. www.baidu.com қытайдың шәй мәдениеті.