

تاریخچه چای در ایران و جهان

چای کلمه‌ای چینی است که در چین و شمال هند این لفظ را به کار می‌برند و ما تقریباً با همان تلفظ وارد زبان فارسی کرده‌ایم.



همشهری آنلین: لفظ "چای" کلمه‌ای چینی است که در چین و شمال هند این لفظ را به کار می‌برند و ما تقریباً با همان تلفظ وارد زبان فارسی کرده‌ایم.

اصل بوته چای برای اولین بار در چین در حدود پنج هزار سال پیش، شناخته شد که به تدریج علاوه بر خاصیت درمانی، برای مصرف رنگ آمیزی به کار می‌رفت. چای که در چین به طور خودرو و طبیعی یافت می‌شود بعد از مدتی به عنوان دم کرده، مفرح و بازآورنده سلامتی به بدن، به دربار پادشاهان و متمولین راه یافت؛ و حتی تا اواخر قرن گذشته از نوشیدنی‌های تجملی و گران قیمت بوده است.

درباره تاریخ کشف چای افسانه‌های زیادی گفته‌اند. از جمله می‌گویند: «یکی از امپراتوران چین بر یکی از نزدیکان خود غضب کرد و دستور داد او را از شهر بیرون کنند. آن شخص مدتی را در کوه و بیابان و در جنگل‌ها و بیشه‌ها سرگردان بود و در نتیجه، بسیار ضعیف و زردچهره شده بود. روزی درختی را دید، از غایت گرسنگی برگ آن را غذایی خویش ساخت و در اندک مدتی علایم صحت در او ظاهر گردید و رنگ رخساره او باز و زیبا گردید. مخفیانه به شهر آمد و برای یکی از نزدیکان امپراتور احوال خود را نقل کرد و آن شخص به عرض رسانید. امپراتور او را احضار کرد و از دیدن صورت زیبا شده او متعجب شد و پس از جویا شدن علت آن، عده‌ای از پزشکان را مامور تحقیق در اطراف فواید این گیاه نمود.»

چای چینی

همچنین گفته‌اند: «روزی جمعی از اهالی ختا به شکار رفته بودند. گوشت یکی از شکارهای خود را پخته در ظرفی ریخته و روی آن را با سرشاخه‌های بوته چای پوشاندند و دو مرتبه به دنبال شکار رفتند. پس از آن که برای خوردن غذا جمع شدند، دیدند تمام گوشتها له شده و چون این موضوع را به اطبا گفتند، آنها پس از تحقیق و امتحان دانستند که برگهای چای، در هضم غذا و زود پختن گوشت و حبوبات موثر است.»

و يك افسانه هندی هم می‌گوید: «چای از زمینی روییده که یکی از مرتاضان هند، پلک چشمش را با قیچی چید و به زمین انداخت. از خشم این که چرا روی هم آمده و او را به خواب برده است، و دوره ریاضتش را برای خواب نرفتن قطع نموده است.» ژاپنی‌ها همین مطلب را به بودا نسبت می‌دهند.

سابقه مصرف چای در ایران از قرن هفدهم میلادی گزارش شده که جهانگردان و خارجی‌ها از چایخانه‌هایی گزارش داده‌اند که رجال و متمولین در آنجا جمع شده، چای می‌نوشیدند. در ضمن در همان قرن هفدهم میلادی تاجری اصفهانی که دامنه تجارتش تا هندوستان می‌رسیده و اجناس این نواحی را به اروپا می‌برد و می‌فروخت، برای اولین بار چای را به اروپا برد و به عنوان نوشیدنی مفرح جدیدی، که به لهجه جنوب هند به آن «ته» می‌گویند، به اروپاییان چشاند.

زراعت چای بعد از چین، در هند و ژاپن، و از قرن نوزدهم میلادی به تمامی نقاط مختلف و مستعد دنیا توسعه یافت. در روسیه در سال 1885 به دستور دولت وقت، پرنس ورتنسف، در نواحی قفقاز شروع به کشت چای کردند. ژاپن در قرن نهم، در کشورهای آفریقایی، و عثمانی در قرن نوزدهم به چای‌کاری پرداختند. نهال‌های چای در زمینی که خاک قرمز و مقداری آهن دارد و رطوبت زیاد در هوا باشد و سرمای کمتر از منهای ده درجه نباشد، عمل می‌آید که البته وجین و تقویت خاک و هرس، همه از عوامل اصلی این زراعت می‌باشند.

چای و کاملیا از یک خانواده هستند، ولی گل چای کوچکتر و سفید است. بهترین چای از چین بهاره، و از دو برگ و یک غنچه برگ گرفته می‌شود. هنگامی که گل چای تمام شد، سربرگ تخمی که به اندازه مغز فندق بزرگ و گرد پدید می‌آید که آن را می‌توان در شرایط مساعد کاشت و بوته جدیدی به دست آورد. هر بوته چای تا یکصدسال عمر می‌کند.

کار کاشف السلطنه سبب شد تا چای به عنوان یک نوشیدنی ملی مصرف شود- قبلاً نوشیدنی‌ها در ایران عبارت بودند از: قهوه و قنداغ و انواع دم کرده‌های گیاهی، که هر کدام به عنوانی نوشیده می‌شدند. چای به مقدار کم وارد می‌شد و چون گران بود در

دسترس عموم نبود- و اگر درست عمل می‌شد، اکنون ایران، که تقریباً بزرگترین مصرف کننده چای در جهان است، از ورود چای خارجی بی‌نیاز بود.

این شعری است که در آن زمان برای کاشف‌السلطنه سروده‌اند و روی قوطی چای بهاره، که به بازار عرضه می‌شده، چاپ می‌کرده‌اند:

غرس این چای که با سعی و عمل تعیین است کاشف‌السلطنه‌اش در خور هر تحسین است
لاهیجان روضه رضوان شده زین طرفه گیاه خاصه اکنون که بهار آمد و فروردین است

معمولاً قوطی‌های چای بسیار زیبا درست می‌شده و اکثراً از چوب بوده است که جنس چینی آن، لاک چینی و نقاشی داشت و جنس هندی آن، منبت کاری رنگین بود. وزن آن را هم به اصطلاح روسی «گیروانکه» می‌گفته‌اند که معادل 409.5 گرم است و کوچک‌ترین قوطی چای یک گیروانکه بود.

با استفاده از منابع موجود در موزه کاشف‌السلطنه