الشاي.. عادات دافئة



مع كل رشفة شاي نتعرف إلى عادات وتقاليد شعوب العالم. فالشاي أكثر من مجرد مشروب. ومعه نشعر بالدفء والأمان، وهو الصاحب الأول أثناء قراءة كتاب بما، قد يُغير حياتنا.

الشاي، هو بالفعل تجربة نعيشَها يومياً، فإذا كنت من صعيد مصر، فلا "يعدل مزاجك" إلاّ الشاي الأسود المغلي على الخشب، وقوالح الذرة، تحت شجرة تحتضن ضيوفها.

هناك، يُصبّ الشاي من إبريق من الصاج الأبيض في أكواب متوسطة الحجم مع السكر، وأحياناً القرنفل أو النعناع.

وفي الإسكندرية، يقولون عنه "شَيّ" وغالباً ما يكون مُنكّهاً بالقرفة أو الزنجبيل الإسكندراني، بعد وجبة "الصيادية" الإسكندرانية.

ماذا عن شمال أفريقيا؟ الشاي هناك خفيف يُصب في أكواب داخل مشغولات فضية رائعة، يستمتعون به مع موسيقاهم الترائية.

أما في بريطانيا، فإن "فايف أوكلوك تي" هي عادة إنجليزية عريقة، حيث يوضع الشاي في إبريق فضي من الكريستوفل الإنجليزي، ويُصب داخل فناجين أشبه بلوحة فنان، ويقدم مع الكيك الإنجليزي، في جوٍّ من الوقار والهدوء.

وفي وسط أوروبا، تتشابه طرق تحضير الشاي، حيث يقدمونه مع البسكويت الألماني، المعروف باسم "ليب كوخن" وهو عبارة عن كيك بالزنجبيل والقرنفل والقرفة، يُقطع على شكل أصابع رفيعة.

أما اليابان، فلديها مراسم خاصة لتقديم وتناول الشاي، حيث يشربونه في حجرة ممتدة داخل حديقة خضراء، يراها الزوار من وراء زجاج شفاف، وهم يجلسون على وسائد من ريش النعام على أرض مكسوة بالسجاد الفاتح. وتأتي سيدة، ترتدي الـ"كيمونو" لتصب الشاي في فناجين يدوية الصنع من البورسلين، لا يزيد طولها على 4 سم.

فلسفة الحديقة مع تناول الشاي، تعني لدى اليابانيين فكرة توحد الطبيعة والطعام معاً.

وعلى الرغم من تعدّد العادات والتقاليد وتنوعها واختلافها، يبقى الشاي المشروب الوحيد الذي يدعو كل الشعوب إلى الاستمتاع به.