



matcha

Termenul „Ceremonial” – Percepție occidentală vs. realitate



În Japonia, nu există o clasificare oficială „ceremonial grade” sau „culinary grade” impusă prin standarde guvernamentale.

În Occident, termenul „ceremonial” este folosit de branduri pentru a indica un matcha destinat consumului ca băutură (nu gătit), presupus a avea o textură fină, gust delicat și culoare verde vibrantă.

Problema: „Ceremonial” devine un instrument de marketing, nu o garanție a autenticității sau a calității în standardele japoneze.



În cultura tradițională, matcha se clasifică mai degrabă prin: calitatea frunzelor procesul de cultivare (umbrite înainte de recoltare, recoltare manuală vs. mecanică), proapețime și aromă

În ceremonia japoneză a ceaiului, matcha poate fi preparat în două moduri distincte:

Koicha (濃茶 – „ceai gros”)

Folosește o cantitate mai mare de pudră și mai puțină apă.

Rezultatul este o pastă densă, aproape vâscoasă.

Este dulceag natural, datorită frunzelor de calitate foarte înaltă (din prima recoltă).

Se bea mai rar, de obicei la evenimente formale (chaji), împărțit între participanți.

Necesită matcha premium și experiență în preparare, pentru a evita amăreala.

Usucha (薄茶 – „ceai subțire”)

Folosește mai puțină pudră și mai multă apă decât koicha.

Rezultatul este o băutură spumoasă, ușoară și revigorantă.

Este forma cea mai comună de consum în zilele noastre.

Se bea individual, în contexte mai relaxate.



Matcha este un ceai verde japonez sub formă de pudră fină, obținut din frunzele plantei *Camellia sinensis*, cultivate și procesate printr-o metodă tradițională. Deși este cunoscut astăzi mai ales ca băutură trendy, matcha are o istorie de sute de ani, fiind integrat în chanoyu – arta japoneză a ceaiului.

În prezent, în cultura occidentală, matcha este adesea comercializat sub diverse „grade” precum „ceremonial grade” sau „culinary grade”. Însă aceste denumiri nu sunt reglementate oficial în Japonia, iar „ceremonial” în sens occidental nu corespunde întotdeauna tradiției autentice.