

Choy Xitoyning madaniyatimi yoki iqtisodi?

Ro‘zmatova Sabrina Ashurmatovna

Toshkent Davlat Sharqshunoslik Universiteti

Xitoyshunoslik fakulteti, Xitoy Filologiyasi kafedrası 2-kurs talabasi

Annotation. Through this article, we have revealed the history of the creation, origin and distribution of tea. At the same time, it is dedicated to the fact that tea is widely distributed among Chinese dynasties and all over the world, and career excellence, as well as popularity. Also, the effect of tea on the economy and medicine and the benefits it brings, as well as tea rituals, are explained separately.

Key words: green bush "Camellia sinensis", types of tea, Oolong-Black Dragon tea, red, black, green and jasmine teas, folk medicine, the country of the skyscraper, the ceremony and art of drinking tea, the history of tea, etymology, mythology, tea houses, opinions of scientists.

Annotatsiya. Biz bu maqola orqali, choyni yaratilish, kelib chiqish va tarqalish tarixini ochib berganmiz. Shu bilan bir qatorda choyni xitoy sulolalari orasida va butun dunyoda keng tarqalishi va mansabga a'loqadorligi hamda mashhur bo'lib ketishiga bag'ishlangan. Hamda, choyni iqtisodga va tabobatga ko'rsatgan tasiri va olib kelgan foydalari, shuningdek choy marosimlari alohida izohlab o'tilgan.

Kalit so'zlar: yashil buta "Camellia sinensis", choy turlari, Oolong-qora ajdarho choyi, qizil, qora, yashil va yasmin choylar, xalq tabobati, Osmonosti mamlakati, choy ichish marosimi va san'ati, choy tarixi, etimologiya, mifologiya, choy uylari, olimlarning fikrlari.

Choy — Xitoy va Sharqiy Osiyoning boshqa mamlakatlarida o'sadigan doim yashil buta bo'lgan Camellia sinensisning tuzlangan yoki yangi barglari ustiga issiq yoki qaynoq suv quyib tayyorlanadigan xushbo'y ichimlik. Suvdan keyin u

dunyodagi eng ko‘p iste‘mol qilinadigan ichimlikdir. Turli xil choy turlari mavjud; ba‘zilari sovutuvchi, ozgina achchiq va biriktiruvchi ta‘mga ega, boshqalari shirin, yong‘oq, gul yoki o‘tli notalarni o‘z ichiga olgan juda boshqacha profilga ega. Choy, birinchi navbatda, tarkibidagi kofein tufayli odamlarda ogohlantiruvchi ta‘sirga ega. An‘anaga ko‘ra, Shen Nunning buqa boshi va inson tanasi borligi, uning oshqozoni shaffof yoddan qilinganligi. Shoh Nun odamlarga kasalliklarni davolashga yordam berdi va shu maqsadda u dorivor o‘simliklarni izlash uchun mamlakat bo‘ylab tez-tez uchraydigan zaharli moddalardan ajralib turdi. Shifokor, topilgan o‘tlarning o‘z-o‘ziga ta‘sirini sinovdan o‘tkazdi. Shu bilan birga, u oshqozon o‘simligi yoki uning mevasini tanada oshkora oshqozon orqali ta‘sirini kuzatdi. Bir kun u yangi, noma‘lum o‘simlikni sinab ko‘rdi va natijada kuchli zaharlanish oldi. Juda kasal bo‘lib qolganida u begona buta ostida yotardi. Birdan shudring butaning barglaridan tushdi. Ushbu tomchini yutib yuboradigan shifokor butun vujudga kuchli kuch va yoqimli jonlanish his etdi. Shundan buyon Shen Nun har joyda bu o‘simlikning barglarini panjara sifatida qo‘llagan. Shunday qilib, u barcha xitoyliklar uchun choy ichish uchun dori sifatida ichishni o‘rgatgan.

Choy — avvaliga bemorlarni davolashda dori sifatida ishlatilgan va choy tibbiy sifatlari uchun baholangan. Uzoq vaqtdan beri choy ovqat hazm qilishda yordam beradi, shuning uchun ko‘plab xitoylar ovqatdan so‘ng uni iste‘mol qilishni afzal ko‘rishadi. (Sigaret chekuvchilar uchun yana bir qiziqarli yon ta‘siri - bu choy nikotin tanasidan ajralib chiqishni tezlashtiradi.) 8-asrda Lu Yu "Klassik choy san'ati" nashri bilan choy ichish san'at asariga ko‘tarilish boshlandi. Juda hurmatli shoir va sobiq Buddist ruhoniychoyni tayyorlash, chayish va choyga xizmat qilishning to‘g‘ri tartibi haqida qattiq tushunchaga ega edi. Masalan, sekin harakatlanadigan oqimdan faqat suv qabul qilinishi mumkin edi va choy barglari chinni idishga joylashtirilishi kerak edi. Ommaviy tarzda iste‘mol qilish esa Tan sulolasi davrida boshlangan. Xitoyda choyning bir necha turi bor. Xitoyliklar,

asosan, ko'k, sariq va ulun deb nomlangan choyni xush ko'rishadi. Qora choy ham sevib iste'mol qilinadi, ammo ko'proq eksportga chiqariladi. "Osmon osti mamlakati"da choy issiq holda ichiladi. Choyga shakar va boshqa mahsulotlar qo'shilmaydi. Chunki qo'shilgan boshqa mahsulotlar choy ta'mini buzar ekan. Xitoyliklar uchun choy kundalik iste'mol qilinadigan ichimlik sifatida ko'riladi. Bundan tashqari choy bilan bog'liq bir qator an'analar mavjud. Ularga ko'ra, xitoyliklarda choy kichiklar tomonidan piyolalarga quyilib, kattalarga uzatiladi. Oilalarda uch litrgacha choy qaynatilib, chinni idishlarga damlanadi. Xitoyda turli ko'rinishlarda choynak va piyolalar tayyorlanadi.

Xitoyda choy tarixi uzoq va murakkab. Olimlar pivo tayyorlashni turli xil kasalliklarga davo sifatida maqtashgan, zodagonlar yaxshi choyni iste'mol qilishni o'zlarining maqomining belgisi deb hisoblashgan va oddiy odamlar bu lazzatdan zavqlanishgan. 2016-yilda maqbaradan choyga oid eng qadimiy ashyoviy dalillar topildi. "Choy ichish san'ati" Olivia Yang so'zlari bilan ochiladi: "Xitoy xalqi, albatta, choyning tabiatini yaxshi tushunadiganlardir". Xitoy madaniyatida choyning ahamiyatini oshirib yuborish qiyin. Tarix davomida turli nuqtalarda Xitoyning milliy ichimligi davlat valyutasi sifatida belgilangan va pul sifatida ishlatilgan. Yashil choy damlab ishlov berish paytida ferment qilinmaydi va shunday qilib choy bargi asl rangini saqlab qoladi. Eng mashhur yashil choy Hangzhouning tepaliklarida yetishtiriladigan qimmatbaho Dragon Choyi choyidir. Shuningdek, "qizil choy" deb ham ataladigan qora choylar qora ranglar uchun hisoblangan fermentlar barglaridan tayyorlanadi. Qora choyning mashhur navlari orasida Bo lei, kanton choyi ko'pincha dim sum bilan mast bo'ladi, va luk - keksalar tomonidan ma'qul bo'lgan choy choyi. Nihoyat, olong choylari qisman fermentlar bo'lib, qora-yashil choyga olib keladi. Olong choyining misollari orasida: Fukien provintsiyasida Sotsialing gunohi, achchiq ta'mli dudbalar mavjud. Turli gullar va yaproqlar yashil yoki olong choylarni aralashtirish orqali olingan

"hidli choylar" deb nomlanuvchi to'rtinchi toifaga ham ega. Bular orasida eng yaxshi tanasi yasemin choyi.

Choyning kelib chiqishi- Xitoy adabiyotidagi choyga taxminan 5000 yil qaytib kelganda, choy ichimlik sifatida ishlatilishining kelib chiqishi aniq emas. Qadimgi folklor miloddan avvalgi 2737 yilda imperator Shen Nungga tegishli bo'lgan qaynatilgan ichimlik suvi chashmasiga kameliya gullari surib tushganida demoni yaratishga kirishadi. Biroq, ko'pchilik olimlarning aytishicha, eramizgacha 350 yilni tashkil etgan qadimgi xitoy lug'atida Erh-Ya-da mavjud bo'lgan ma'lumotnomalar mavjud.

Choy madaniyati-Choy ichish ko'pincha hushyorlikni uyg'otadi, uning tarkibida L-teanin, teofillin va bog'langan kofein (ba'zan tein deb ataladi) mavjud. Kofeinsiz brendlar ham sotiladi. O'simlik choylari choy deb ham atalsa-da, ularning ko'pchiligi choy o'simligining barglarini o'z ichiga olmaydi. Choy yer yuzida suvdan keyin ikkinchi eng ko'p iste'mol qilinadigan ichimlik bo'lsa-da, ko'plab madaniyatlarda choy partiyasi kabi yuqori ijtimoiy tadbirlarda ham iste'mol qilinadi. Xitoyda choy marosimi - tarixning bir qismi. Choyning ko'rinishi Xitoy mifologiyasining asosiy raqamlaridan biri bo'lgan, barcha Xitoy xalqlarining ilohiy ajdodi bo'lgan Shen Nunga tegishli bo'lib, uning nomi Xitoy tilida "ilohiy yer-la'nat" degan ma'noni anglatadi. Odamlarni yerni haydash, don tayyorlash, dorivor va boshqa foydali o'simliklar etishtirishga o'rgatgan bu qahramon edi. Choy marosimlari turli madaniyatlarda, masalan, xitoy va yapon urf-odatlarida paydo bo'lgan, ularning har birida ma'lum texnikalar va rituallashtirilgan protokollar qo'llaniladi, ular nafis muhitda choy tayyorlashadi va ichishadi. Xitoy choyi marosimining shakllaridan biri bu Gongfu choyi marosimi bo'lib, u odatda kichik Yixing gil choynaklari va oolong choyidan foydalanadi.

Xitoyning janubiy qismida choy barglari quyoshda quritilgan va keyin yarim fermentlangan, hosil bo'lgan Oolong yoki "qora ajdaho choyi". Ammo bu usul

Xitoyning qolgan qismida keng tarqalgan emas edi, choy tibbiy maqsadlarda ishlatilgan va tuz achchiq ta'mini o'zgartirish uchun ko'pincha qo'shilgan.

Mifologiyada choy- Lu Yu da yozgan Klassik choy yoki Cha Jing (茶经), "Choy a ichimlik kelib chiqishi Shennong." Nomli tibbiyot kitobi Shennong Ben Cao Jing (神农本草经) "Shennong yuzlab o'tlarni tatib ko'rdi, u har kuni etmish ikkita zahar bilan duch kelgan va choyni choy sifatida ishlatgan. antidot " Xitoy afsonasida, Shennong Choy tepaligida vafot etdi (Chaling tumani), Xunan. Milodiy 760 yilda Lu Yu allaqachon ta'kidlagan: Choy - bu janubdan buyuk daraxt, balandligi bir, ikki va o'nlab Chi gacha. Ba'zilarining atrofi ikki metrga (6,6 fut) etadi. A. Uilson Xitoyning janubi-sharqiy hududini o'rganishda Sichuan tog'larida balandligi o'n metrgacha bo'lgan choy butalarini topdi. 1939 yilda botanikchilar Guychjou viloyatining Vuchuang tumanida 7,5 metr (24,6 fut) yovvoyi choy daraxtini topdilar. 1940 yilda Vuchuang okrugining Old Eagle tog'ida balandligi 6,6 (21,7) metr bo'lgan yovvoyi choy daraxti topilgan. 1957 yilda Guychjou Cheshui grafligida 12 metrlik (39,4 fut) yovvoyi choy daraxti topildi. 1961 yilda, bir ming etti yuz yoshli, bo'yi o'ttiz ikki metr (105 fut) va kengligi bir metr (3,3 fut) dan oshiq yovvoyi choy daraxti topildi Yunnan. Bu choy daraxtlarining shohi. 1976 yilda 13 metrli (42,3 fut) yovvoyi choy daraxti topilgan Daozhen okrug, tog'da 1400 metr balandlikda (4600 fut).

Etimologiya- Choy 'tu' (荼) deb nomlangan (Xitoyning qadimgi mumtoz Shi Tszin (Qo'shiqlar kitobi)). Erta Xan sulolasi davrida tuzilgan qadimgi xitoy klassik Er Ya-da choy 'jia' (檟) deb ham nomlangan: "Jia - achchiq tu". TU so'zini Jin olimi yana izohladi, Guo Pu (Milodiy 276-324): "Tu - bu kichik o'simlik, uning barglarini ichimlikka pishirish mumkin". Choy, shuningdek, G'arbiy Xan lahjasi bo'yicha monografiyada "She '(葍) deb nomlangan: Fang Yian. Davomida Xan sulolasi, tu so'zi eski talaffuzi "tu" dan tashqari yangi "cha" talaffuzini oldi. "Tu"

(茶) bo'g'ini keyinchalik fujian lahjasida "te" ga, keyinchalik "choy", "te" ga aylandi. "She" (葭) bo'g'ini keyinchalik "soh" ga aylandi Tszansu viloyat, Sulaymonning "Sax" i ham "u" dan kelgan.

Choy tarixidagi davrlar- Tarixdan oldingi davrdan to Bahor va kuz davri (Miloddan avvalgi 221 yil) marosim uchun choy qurbonlik sifatida ishlatilgan. Xitoy tarixiy yozuvlariga ko'ra, miloddan avvalgi 1000 yilda, allaqachon choy fermalari bo'lgan. Bahor va kuz davrlarining oxiridan boshlab G'arbiy Xan sulolasiga qadar choy stolda sabzavotli ovqat sifatida ishlatilgan. "Yianzhi Chunchiu" tarixiy yilnomasidan: Chi bosh vaziri (miloddan avvalgi 547 - miloddan avvalgi 490) stolida tuxum va choy ovqatlari bo'lgan. Xia Zhongning oziq-ovqat to'g'risida risolasi: "Jin sulolasidan beri Vu xalqi (hozir Suzhou shahar) choy barglarini ovqat sifatida pishirgan va uni choy bulon deb atagan ". G'arbiy Xan boshidan o'rta G'arbiy Xangacha Tu dori sifatida ishlatilgan. Kechdan boshlab G'arbiy Xan sulolasi Uch qirollik davriga qadar choy imperatorlik ichimliklari bo'lgan. G'arbdan Jin sulolasi ga Sui sulolasi, choydan ichimlik sifatida foydalanish Xitoy aholisiga tarqaldi. Tang davridan boshlab choy kundalik hayotning ettita muhim qismidan biriga aylandi.

Xitoydagi choy uylari- Lao She tomonidan yozilgan "Choyxona" Xitoy dramaturgiyasi tarixidagi klassik asardir. Kichkina "Yutay choyxonasi" tasvirlangan, unda zamon o'zgarishlari sodir bo'lib, bizga hayotning barcha qatlamlaridagi odamlarning yorqin tasvirini beradi. "Choyxona"ning muvaffaqiyati nafaqat hikoyaga, balki hikoyaning maxsus vositasi – choyxonaga ham bog'liq, chunki choyxona chindan ham hayratli joy. Qadim zamonlardan beri choyxonalar odamlar hayotining umumiy maydoni sifatida qaralib kelgan. Xitoyda choyxonalar xoh ular mehmon yoki mahalliy xalq bo'lsin, xoh ular boy yo kambag'al bo'lishidan qat'iy nazar choyxonalar ular uchun suhbatlashish, do'st orttirish, madaniy hordiq olish va shu kabi mashg'ulotlar uchun sevimli maskan

hisoblangan. Bir paytlar Bejing xalqi ajdodlari shunday deganlar: "Germitlar tog'lar va o'rmonlar orasida, donishmandlar esa shahar markazida yashaydilar". Shahar markazidagi choyxonalarga tashrif buyurish "donishmandlar" ning turmush tarzidir.

Xulosa.

Biz ushbu ma'lumotlarni jamlagan holda xulosa qiladigan bo'lsak, hozirgi kundagi choylarning barchasi uzoq yillik tarixga ega. Choy qadimda insonlarga tabobatda va pul topishda kerak bo'lgan. Hattoki, hozir ham choy bir qator davlatlarning ishlab chiqarish sanoatiga aylanib ulgurgan va ishlab chiqaruvchikarga yaxshigina daromad olib keladi. Biz xaligacha choydan iqtisod va tabobatda foydalanib kelimiz. Shuningdek, choy faqatgina Xitoyliklar orasida emas, balki, butun dunyo aholisining suvdan keyin 2-o'rinda turadigan ichimligiga aylangan. Ayniqsa, o'zbek va turk xalqlari xonadoniga birrovga tashrif buyurgan bo'lsangiz ham, fayzli uydan, albatta, bir piyola choy ichmay chiqmaysiz. Sababi, bu milliy urf-odat va qadriyatlardan biriga aylanib bo'lgan.

Foydalanilgan adabiyotlar ro'yhati.

1. Lifestyle in China, by Gong Wen, Li Ziliang tarjimasi. China International Press. 2007. Avgust.
65-80 bet
2. "Xitoy xalqi madaniyati" S.Nosirova Toshkent nashr 2016, 57-bet.
3. "Shanghai down the centuries" Birinchi nashr 2006, ikkinchi nashr 2006. Wang Qin tarjimasi.
4. Houyuan Lu va boshq. (2016 yil 7-yanvar). "Tibet platosi bo'ylab Ipak yo'lining bitta tarmog'iga dalil sifatida eng qadimgi choy". Tabiat. 6: 18955. doi:10.1038 / srep18955. PMC 4704058. PMID 26738699.
5. Liu, Tong (2012). Xitoy choyi. Amerika Qo'shma Shtatlari: Kembrij universiteti matbuoti. p. 1. ISBN 978-0-521-18680-3.

- 6.Yee, L. K. (1996–2012), Choyning ajoyib tarixi, Xitoy tarixiy va madaniy loyihasi, olingan 17 iyun 2013
7. Grey, Artur (1903). Kichik choy kitobi. Baker & Taylor kompaniyasi, Nyu-York.
8. P.O. Ouuor va I. McDowell (1994). "Qora choy fermentatsiyasi paytida taflavin tarkibidagi o'zgarishlar va biriktiruvchi moddalar". Oziq-ovqat kimyosi. 51 (3): 251–254. doi:10.1016 / 0308-8146 (94) 90023-X.
9. Xelen Saberi (2010). Choy: global tarix. Reaktion Books. pp.185. Entsiklopediya site:uz.wikisvo.ru
- 10.uz.wikisvo.ru