



Продукция Сягуаньского завода - СВЯЩЕННОЕ ПЛАМЯ (Бао Янь — 宝焰) ориентирована на Тибет. До середины прошлого века, Бао Янь изготавливалась в форме грибов из сырья высокого качества, по традиционной технологии с минимальной обработкой листа. В 1987 году первые некоммерческие партии грибов были поставлены в буддийские монастыри под маркой Бао Янь "Священное Пламя". Как и любой сорт, ориентированный на тибетцев, он замечательно подходит как для простого заваривания, так и для варки. На его основе готовят цампу - кашу из жареной муки и чая, которая составляет большую часть рациона тибетских монахов.



Прессованный чай в форме гриба Цзинь Ча назван так потому, что по внешнему виду похож на бычье сердце и на гриб. В «сердце» во внутренней части есть черенок, для того, чтобы чай было удобно держать тибетцам во время вознесения молитв. Можно сказать, что этот чай святыня для тибетских народов, он часто лежит в нишах со статуей Будды, как подношение. В 1986 году зампред ПК ВСНП Лобсанг Тринле Лхундруп Чокьи Гьялцен, 10-й Панчен-лама в традиции школы гелугпа тибетского буддизма, проводил инспекцию на Сягуаньском чайном заводе, где на чайной церемонии ему преподнесли Цзинь Ча. 10-й Панчен-лама был очарован его вкусом и в подарок собственноручно написал каллиграфией название завода на тибетском языке. Этот момент был занесен в летописи по объединению (сплочению) народов Китая. В 2006 году Панчен-лама 11-й Эртни Чоэлки-Кялбо лично посетил завод и написал каллиграфией “世代茶缘、藏汉合欢”, что в приблизительном переводе может означать «Из поколения в поколение чай - это общая радость для народов Тибета и Хань». Так Сягуаньский чайный завод стал единственным предприятием где побывали два Панчен-ламы. Молодой Цзинь Ча (молодые листочки), в форме бычьего



сердца - новейший шедевр сягуаньского точка (прессованного чая) 2015 года. Вкус оцененный двумя Панчен-ламами, назван как 五月之际, 惊艳这个夏 - Прекрасное лето в мае.

В истории прессованный чай Цзин Ча славится своим ярким ароматом и глубоким вкусом. С древних времен чай был неотъемлемой частью (предметом первой необходимости) жизни Тибетского региона. В древности все перевозки из Дяньго (нынешней провинции Юньнань) в Тибет осуществлялись с помощью лошадей, дорога была долгой, и часто бывало так, что чай отсыревал в дороге и покрывался плесенью. Чтобы избежать этого чаю начали придавать различные формы, так и появился Цзин Ча. Форма гриба или сердца обеспечила достаточно пространства для движения воздуха, что препятствовало отсыреванию и образованию плесени при перевозке. Такая форма используется и по сей день.

Технология обработки : Шэн

Внешний вид : форма гриба

Цвет: темно-зеленый

Аромат: чистый и сильный

Цвет заварки: оранжево-желтый

Вкус: чистый, приятный вкус переходящий в сладость

Чайное дно: равномерное

Чай великолепен и по вкусу и по свойствам. Освежающий, простой, он отлично стимулирует жизненные силы, поддерживает здоровье, прекрасно воздействует на пищеварительную систему. Проясняет зрение и ум, успокаивает. Эффект держится несколько часов. Вкус мягкий, чистый, простой с долгим послевкусием, уходящим в сладость. Отличный чай для начала дня, тренировок, медитаций и умственной деятельности.