

## oolong

Den tredje kategorin av te vi ska prova är min favorit, och det är en sorts semi-grönt te som heter Oolong. Eftersom det är mycket svårt att processera oolong te, finns det ett hundratals sorter. Oolong betyder 'Svart drake'. Bladet är brunaktigt grönt till färgen och format till ett stort huvud med en svans efter oxidationen, så att det ser ut som en drake. Oolong te är över 50% oxiderat. Det finns grönfärgade oolongblad också som är trenden i Asien, men vi ska inte prata om det den här gången. Bladen är behandlade under hög temperatur. Bladen är inte lika torra som vitt och grönt te. Den här sorten är den mest berömda av oolong, och den heter Tie Guan Yin, som betyder, 'Stålbuddha'. Det äkta Tie Guan Yin teet är begränsat i mängden och Tie Guan Yin oolong började som imitation Tie Guan Yin. Det bästa Oolong-teet skördas under hösten i Anxi, som ligger i södra delen av Fujianprovinsen. Smaken är stark men lugn, och eftersmaken är söt och kommer att ligga kvar i halsen en lång stund. Använd kokande vatten, och drag ungefär 2-3 minuter. Håll vattnet på bladen så att de rör sig. Håll av vattnet från tebladen efter önskad dragningstid. Man kan dra teet i omgångar, med lite längre tid varje gång.

## rött te

Vi ska avsluta med rött te. Den här sorten kallas för Huang Jin Zhen, som betyder "guldnål". Rött te är det mest vanliga och ni kanske känner till teet? Allt te som vi dricker i västländerna som Sverige, som kallas för 'svart te' är rött te, enligt kinesisk teklassificering. Karaktären på rött te är en stark smak med stark arom. Tungan känns som den är jätteblöt och efteråt lite sandig. Eftersmaken kommer att ligga kvar, liksom oolong te. Det bästa kinesiska röda teet kommer från Keemundistriktet i Anhuiprovinsen i Kina. Den här sorten är ett exklusivt rött kvalitetste från norra delen av Fujianprovinsen.

**Zhimei HB, Jägarvägen 2B, 75653 Uppsala, mobil 0768996891**

**keeng@zhimeihb.com**

**www.zhimeihb.com**



integrity and beauty

© Zhimei HB, 2006-03-01



Te är den mest populära drycken i världen. En **Teprovning med Kee Ng** engelsk kopp te är det vi känner till bäst – starkt svart te med mjölk och socker. På senare tid har smaksatt te blivit vanligt. Och under nästan ett sekel har vi gjort vårt te från en tepåse.

Men precis som med en fin ost och ett årgångsvin, kan en kopp te bli en ny upplevelse. Min ambition är att dela med mig till så många personer som möjligt hur te kan vara en upplevelse och ett sätt att slappna av så att man kan se livet i ett klart fokus. Det viktiga för mig är att ge en upplevelse av högkvalitetste för vad det är, inte hur teцерemonier går till eller hur hälsosamt det är att dricka te. Visst, är te inte onyttigt, men min policy är inte att rekommendera te för hälsans skull, utan bara för njutningens.

Teprovningen kommer att ta ungefär en och en halv timme, beroende på hur mycket vi kommer att diskutera! Jag ska introducera vad traditionellt te betyder, vilken typ av te som är mest känd, och våra teers ursprung. Jag ska visa hur man skiljer mellan olika te-kvaliteter genom att titta på de torra bladen, smaken, färgen på tevattnet, doften, och hur bladen ser ut när de är våta.

Kina och Indien är mest kända för sina exklusiva och högkvalitativa teer gjorda av knoppar eller blad från *Camelia sinensis*. Kvaliteten på teet beror på vilken årstid som teet skördas, hur det skördas och hur bladen processas. De nyskördade knopparna eller bladen processas till sex olika kategorier av te, dvs. grönt, gult, vitt, halvgrönt (oolong), rött eller mörkt, kompressad te med olika grad av oxidation - från ingen oxidation alls med grönt och gult te till 100% oxiderat med rött. Mörkt, kompressad te kan vara utan oxidation eller helt oxiderat. Det är populärt att smaksätta grönt te med jasmin eller magnoliablommor, oolong med osmanthus och röda teer med bergamottolja (t.ex Earl Grey). Örtteer är normalt inte gjorda av blad från *Camelia sinensis* (t.ex cammomile, roiboos). Priset på te bestäms av kvaliteten på knopparna eller bladen (t.ex ålder, plockningstid, helhet, dvs. hela, krossade, "fannings" eller damm), hur de har processats, dvs för hand eller maskinellt och självklart av efterfrågan. Det är inte ovanligt att betala över flera tusentals kronor per kilo för de mest exklusiva teerna!

Teerna som importeras av Zhimei HB odlas i ett svårtillgängligt bergsområde, långt ifrån industriella föroreningar, i den norra delen av Fujianprovinsen. Man använder inga bekämpningsmedel. Man bränner istället angräpnade tebuskar. Teerna från det här området processas för hand. Det innefattar *Ying Zhen vitt te*, *Bai Mu Dan vitt te*, *Wu Xing grönt te*, *Mao Feng grönt te*, *Hua Cha Wang (jasmin) grönt te* och *Huang Jin Zhen rött te*. Teodlarna samarbetar med Hangzhou Te Forsknings Institute i Zhejiang. *Tie Guan Yin oolong te* från södra Fujian och *WestLake Longjing grönt te* från Zhejiangprovinsen

importeras av Exclusive Tea China. Alla teer levererade till oss är försedda med ett analyscertifikat för "Maximum Residue Limit" enligt ECs provisionella krav. Vi importerar inte mörkt te eftersom nivån på rest bekämpningsmedel kan vara jättehög.

Förutom mörkt te, smakar te från handprocessade, hela teblad inte bittert. Följ rekommendationerna för att bäst avnjuta teet. När teet börjar smaka sött är det dags att använda nya fräscha blad. Använd ca 2-8 g (ca 2-8 tsk, beroende på teet) per kopp, som motsvarar ungefär 2 dl. Förutom för grönt te, håll av vattnet från tebladen efter önskad dragningstid.

### vitt te

Det första teet som vi ska prova är vitt te, typen som kanske är en av de mest okända. Det är lätt att blanda ihop vitt te med gult te.

Äkta gult te är faktiskt nästan omöjligt för de flesta av oss att köpa eftersom teet säljs inte i affären. Vitt te är upp till ungefär 10% oxiderat. Knopparna eller bladen är ljusgröna, och brukar ha vita hår eller se ut som de är täckta med aska. Den här varianten av vitt te kallas för ying zhen bai hau, som betyder vithårig silvernål. Det är knoppen som används. De plockas på våren innan första regnperioden, ungefär i början av april. Smaken är svag, och eftersmaken är söt och behaglig. Vattentemperaturen borde vara mellan 80-95 grader, och dragningstiden ungefär 2-3 minuter. Håll av vattnet från tebladen efter önskad dragningstid. Man kan dra teet i omgångar, med lite längre tid varje gång. Håll vattnet på bladen så att de rör sig. Det är bäst om man sköljer bladen strax före första dragningen därför att bladen inte har blivit sköljda ens efter plockning! Och om man är påverkad av koffein och inte kan sova efter att ha druckit te, kan man slänga bort första dragningen, då det mesta av koffeinet följer med.



Ni ska få höra en saga om vitt te. Det var en gång i tiden när Fujianprovinsen hade regnbrist och ingenting växte. Folk svalt ihjäl. Gammalt folk började prata om en helig växt som växte i närheten av en drakes källa uppe på ett berg och om att vätskan från växten kunde bota alla som led i landet. Många unga modiga killar gick uppför berget men ingen kom hem eftersom en svart drake bevakade växten. De som försökte sist var två bröder och deras syster. Ingen av männen kom hem och då gick systemen uppför berget. När hon var uppe på berget, upptäckte hon att alla män som hade klättrat uppför berget tidigare hade blivit förvandlade till stenar. Hon träffade en gammal vis man som avrådde henne från att titta bakåt om någon ropade hennes namn. Mannen gav henne lite riskaka. Istället för att äta kakan, stoppade hon kakan i öronen så att hon inte kunde höra någonting. Kort sagt, slog hon ihjäl draken, och samlade fröerna omkring växten. Hon vattnade fröerna och när de bar frukt, tog hon hem dem. Hon förvandlade alla stenmännen tillbaka till livet igen genom att stänka på dem med vätska från de heliga växterna. Självklart räddade de sedan landets befolkning med växterna.

Det andra teet som vi ska prova är ansett som det bästa gröna teet i Kina, kanske i hela världen! Det kallas för Long Jing, vilket betyder Drakens Källa. Byn Drakens Källa ligger i West Lake regionen i Hangzhou, Zhejiangprovinsen. I Kina, te plantagen klassificeras som A, AA eller AAA om de är inte organisk odlat men jag är osäker om precis vad klassificering egentligen innebär. Det här speciella märket av Long Jing kallas för Tribute och är odlat i plantagen av AA klass, som betyder att området är ganska rent. Grönt Long Jing te finns endast i begränsad mängd och är mycket åtråvärt. Tyvärr är de flesta Long Jing-teer man köper i affärer över hela världen, inklusive Kina, inte äkta Long Jing!

### grönt te

Long Jing plockas strax innan första regndagen i andra månaden under det kinesiska året, ungefär i slutet av mars. Det finns ett ordspråk som säger att "tre dagar innan regnet är det guld men tre dagar efter är det gräs". Det sägs att etthundra gram av det bästa Long Jing-teet har sålts för nästan tvåhundra tusen kronor i en auktion. De torra Long Jing-bladen är platta och grön-bruna till färgen. Grönt te värms för hand i järngrytor efter plockning för att förhindra att bladen skadas och för att de inte ska oxideras av frigjorda enzymer. Gröna teblad av hög kvalitet är jämna i storlek och Long Jing-te består av en ung knopp med två små blad på sidan. Jag ska visa er efter att vi har gjort teet.

Ett bra grönt te ska ha en nöaktig smak och ha en svagt gul-grön färg när det fått dra. Vattentemperaturen borde vara mellan 80-95 grader, och dragningstiden ungefär 2-3 minuter. Man kan dra teet i omgångar, med lite längre tid varje gång. Man kan dricka grönt te med tebladen kvar i vattnet.

Vi ska läsa en del av en dikt, av Lu Tang, som troligtvis levde under Tangperioden, för över ettusen år sedan ...

*Den första koppen fuktar mina läppar och min hals  
Den andra koppen bryter min ensamhet  
Den tredje koppen letar sig genom mina tarmar  
För att hitta fem tusen ideogram  
Den fjärde koppen får mig att svettas lätt –  
Allt som är fel i livet försvinner genom mina porer  
Vid den femte koppen är jag renad  
Den sjätte koppen kullar mig till de odödligas marker  
Den sjunde koppen, Ah! Men jag kan inte dricka mer!  
Jag känner bara en kall bris som letar sig upp i mina armar*

Innan vi provar den tredje kategori av te, måste jag påminna er om att inte dricka te med tom mage! Det är kanske dags att ta en paus med lite fika nu!

