

MIT EVENTYR MED TE

På Åboulevarden 19 i Århus ligger en lille perle. En unik blanding af charme og professionalisme, et eldorado for te-entusiaster. Cafébutikken *Simply Tea* lever op til sit navn, for det er teen, der er i centrum. Men vel at mærke i alle afskygninger både som teblade, tetilbehør og tetraktement.

Ildsjælen bag hedder Alexis Kaae. Hun brænder for te og for sin butik. Her er hendes beretning om baggrunden for interessen og *Simply Tea*. Og naturligvis med teen i centrum.

Jeg har altid haft en passion for te. Jeg kan huske tilbage til min barndom i England, hvor jeg en gang om måneden sammen med min far tog til en lille eksklusiv købmand, som hed "Three Arches" i byen Chester i det nordvestlige England. Min far valgte omhyggeligt sorte teer som darjeeling, keemun eller lapsang souchong. Hver søndag eftermiddag drak vi teen uden mælk af fine Royal Doulton-porcelænskopper.

Da jeg kom til Danmark i 1982, opdagede jeg hurtigt, at te ikke var en vigtig del af den danske kultur. De fleste teer, som man kunne købe i supermarkeder, var som regel grønne

sencha eller sorte blandingsteer, maskeret med kunstige aromastoffer for at kompensere for ringe og ofte for gamle blade. Hos tehandlerne var der altid en masse spændende teer, men igen flest aromateer og nogle få gode teer, som ofte blev opbevaret længere, end de havde godt af.

Jeg gjorde som de fleste danskere. Jeg lærte at drikke kaffe og hvert år, når jeg skulle en tur til England, købte jeg de gode teer med hjem.

Det skal dog ikke forstås sådan, at alle englændere har forstand på te, for det har de fleste ikke. Siden introduktionen af tebeve i 60'erne har kvaliteten været dårlig, og de



Alexis, Zhuping og Natascha

store tefirmaer vil ikke ændre det. De afviser kinesiske teer på trods af, at flere og flere forbrugere efterspørger bedre kvalitet og flere typer.

Erhvervsdrivende tjener penge på tons af dårlige teer, som er dyrket specielt til blandinger, aromateer, tebeve, sodavandstyper og hudprodukter i områder, som tidligere tilhørte det britiske imperium, og hvor der er billig arbejdskraft. Over hele Europa hersker troen på, at flot emballage og dygtig markedsføring kan overbevise forbrugerne om, at indholdet er i orden.



God te

Når jeg taler om god te, mener jeg te, som er produceret med respekt for jorden, menneskene og kulturen, og som ikke er et produkt udelukkende fremstillet for at tjene penge på det. Jeg har altid vidst, at teer plukket om foråret var de bedste, da min far lærte mig det som barn, men det var først, da han blev alvorligt syg for snart fire år siden, at jeg erfarede, hvorfor de teer, der bliver plukket om foråret er de bedste. Det handler om kemi.

De stoffer, som findes i de spæde blade og knopper, indeholder fantastiske mængder af antioxidanter, vitaminer, mineraler og store mængde af L-theanine. Theanine er en aminosyre, som vi te-entusiaster efterspørger. Man mærker det ved den første mundfuld: følelsen af velvære, som indkapsler kroppen, virker beroligende på vores nervesystem og betyder, at tedrukkere føler sig mere afslappede og regenererede. Stoffet gør, at man bedre kan fokusere og koncentrere sig. Theanine er også noget, man kan smage, og beteges som umami, der er den femte grundsmag efter surt, sødt, salt og bittert.

Nu ved vi, at de bedste teer kommer fra forårets friskplukkede blade og knopper, men hvor kan man købe disse teer? De sælges ikke i supermarkeder og heller ikke hos mange af byens tehandlere.

Jeg tog kontakt til den engelske teguru Jane Pedigrew i London, og sammen med min mand tog jeg en master class i te hos hende. Det varede ikke længe, inden mine smagsløg blev forfinede nok til at fange de mest delikate smagsvarianter. Nu var min interesse vakt, og jeg besluttede at åbne butikken *Simply Tea*, som er en specialbutik inden for sjældne og eksklusive teoplevelser.

5000 års erfaring

Når man åbner sådan en butik, skal man have den grundlæggende viden om produkterne. Kinas 5000 år med teproduktion, diversitet og kultur kan ikke sammenlignes med det britiske imperiums 176 års produktion af sorte teer. Der var ingen tvivl om, at hvis jeg skulle lære noget om te, så skulle jeg starte i Kina.

Jeg tog kontakt til en kinesisk temester, som hedder Zhuping Hodge, ejeren af *Sevenscups* i Arizona (www.sevenscups.com).

SUNDHED OG OOLONGTE

– HVILKE FORDELE KAN DER VÆRE

For nylig har oolongteer skabt stor interesse i Vesten på grund af den pågående forskning omkring fedme og væggtab. De mørkere oxiderede oolongteer har været berømte i århundreder for at hjælpe med fordøjelse og kurere hovedpine, og de er blevet anvendt til udrensning af systemet efter overdreven brug af cigaretter og alkohol. På trods af, at der er blevet offentliggjort forskning, som peger i den retning, er væggtab ikke videnskabeligt dokumenteret af vestlig medicinsk forskning.

Pas på skruppelløse forhandlere, der bruger påstande om væggtab til at skjule teer af dårlig kvalitet. Som med alle teer bør man betragte de sundhedsmæssige fordele som pynten på kranssekagen; smagsoplevelsen ved at drikke disse teer er, hvad det hele drejer sig om.

Alligevel kan den fysiologiske lindring ved at drikke oolong være helt åbenlys, hvis man indtager nogle teer (især Dan Cong!) efter et tungt måltid. Den kan virke beroligende på maven; oolongte er i det hele taget en god modvægt til fyldig eller fed mad. Derfor anbefaler jeg det ofte ved en Afternoon Tea.

Rock oolongte afgiver også næringsstoffer fra den mineralrige jord i Wu Yi Shan, som menes at gavne sundheden ved at lindre led- og muskelsmerter, og den er meget populær i Japan i forbindelse med at beskytte leveren.

I den anden ende af oolongs spektrum findes Anxi oolong. Den let oxiderede te bliver i traditionel kinesisk medicin anbefalet til gavn for det respiratoriske system.

Hvert år tager hun tilbage til Kina fra starten af marts til midt i maj for at overvåge høsten og bearbejde de teer, hun køber til sine butikker og webshop i USA. Hun besøger landets bedste haver og de dygtigste temestre i Kina. Jeg har haft den ære og fornøjelse at følge hende, flere af hendes familiemedlemmer, hendes venner og hendes ansatte flere gange på deres søgen efter de bedste blade.

I år skulle min rejse gå til de sydøstlige provinser Fujian og Guangdong for at lære nogle af de bedste oolongteer i verden at kende, og Kina er jo det originale hjemland for oolong.

For te-entusiaster er oolong nok den mest eftertragtede af alle tetyper. Disse teer er meget forskellige fra hinanden, med unikke blade, farvenuancer, utallige grader af oxidering – alt mellem 25 og 80 % – samt

gentagne gange ristning. Det har også betydning, hvor og hvordan disse teer er fremstillet.

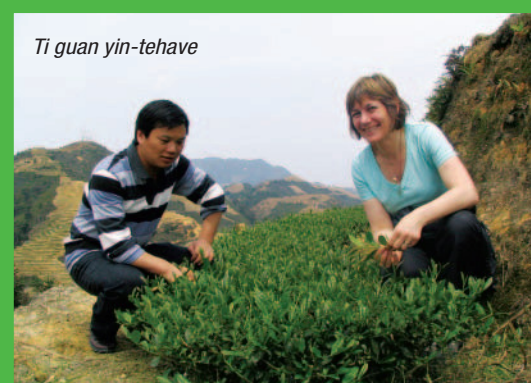
På baggrund af alt det, samt temesterens egen personlige fortolkning, oplever vi en mangfoldighed af karakter. Oolong byder på et bredt spektrum af aromaer og sofistikerede smagsoplevelser.

Sammen med min yngste datter Natascha på 20 år tog jeg til Kina i slutningen af april. Ubelejligt kom der en vulkanaskesky i vejen, og efter en meget forsinket start på turen kom vi endelig til Guangzhou. Dagen efter skulle vi igen med fly til Xiamen i det østlige Kina og derefter til Wuyishan, hvor vi skulle mødes med vores personlige temester Zhuping, hendes ansatte og familie.

På trods af den forsinkede ankomst var oolongteerne ikke klar til at høste endnu.



Ti guan yin-tehave



Vejret i Kina har været hårdt i år, og mange af "first flush"-teerne var blevet ødelagt pga. den sene frost. Allerede nu har vi oplevet, at de mere sjældne teer findes i et meget begrænset omfang, og priserne er dobbelt så høje som i 2009.

Teerne i Fujian og Guangdong

Fujian har en skatkiste af fantastiske teer for blot at nævne Jasmin Perle, Yin Zhen Pekoe, Lapsang Souchong samt de mange suveræne oolongteer.

I det nordlige Fujian har Wu Yi Shan rock oolongteerne været eftertragtede igennem tiderne. Wu Yi Shan er et naturskønt område med spektakulære floder, bambusskove og de klassiske kalkbjerge (rock). Området understøtter de naturlige tevarianter, som vokser i den mineralrige jernoxid-holdige rødstensjord langs bjergtoppene.

De højeste bjerge i Wu Yi Shan er hjemsted for de mest eftertragtede og dyreste teer i Kinas exceptionelle skatkammer. Man-

ge af disse tebuske er 50 år gamle eller mere og giver kun et begrænset afkast af blade hver april/maj. Det er herfra, at Simply Tea henter sin Da Hong Pao (Rød Kappe oolong) og Rou Gui oolongteer.

Det er ikke alle Wu Yi Shan oolongteer, som er høstet fra den slags buske, men teerne er meget enestående, og de bedste får sjældent lov til at forlade Kina. Andre suveræne rock oolongteer fra området er Qian Li Xian Eight Immortals og Shui Xian Narcissus.

I det sydlige Fujian ser man terrasser med tehaver, der er skåret ind i bjergene omkring storbyen Anxi. Området tæt ved kysten har et semitropisk klima samt en rig og frugtbar jord, perfekt til de røde og hvide hjerte Guan Yin-buske anvendt til Tie Guan Yin (Gudinderens Barmhjertighed).

Tie Guan Yin produceres i mere end 27 landsbyer i Anxi. De fleste kommercielle Anxi-teer dyrkes i omkring 400 meters højde, men Simply Teas High Mountain oolong

dyrkes langt fra byen og dens befolkning på et ca. 800 meter højt, beskyttet bjerg dækket af tåge.

Resultatet er en te rig på aminosyrer med en kompleks duft og et let anstrøg af citrus. Det er en særlig te fremstillet udelukkende af blade af Tie Guan Yin busken, og temestere er meget omhyggelig med at holde bladene hele for at skabe en jævn smag, der aldrig bliver bitter.

Anxi oolongteerne gennemgår en unik rullingsproces. Ca. halvvejs i produktionen anbringes bladene i en stofpose, som bliver strammet til en hård kugle. Kuglen placeres i en maskine, som meget forsigtigt ruller den, derefter løsnes bladene, og processen gentages ca. 16 gange, dels for at give teen den velkendte semi-kuglefacon og dels for at aktivere safterne, som giver teen den distinkte aroma af syren.

I det nordøstlige område af Guangdong-provinsen i omegnen af byen Chaozhou er der

Teplukning i Kina

Rock oolong-tehave
- og teblade

VIL DU VIDE MERE OM
OOLONGTE,
KAN DU KLIKKER IND PÅ
WWW.SIMPLYTEA.DK
ELLER TILMELDE DIG ET AF
VORES TISMAGNINGSKURSER
PÅ WWW.TISMAGNING.DK.
SIMPLY TEA DRIVER
OGSÅ EN WEBSHOP.



fem bjergtoppe, Føniksbjergene. Disse bjerge er berømte for en unik oolong, som er en konkurrent til Wu Yi Shan rock oolong, nemlig Feng Huang Dan Cong. Dan Cong er høstet fra gamle, vilde storbladede træer, der vokser i 1400 meters højde.

Nogle af træerne er mere end 700 år gamle, og der plukkes te én gang i slutningen af april eller starten af maj afhængig af vejret. Af udseende ligner Dan Cong meget rock oolong, idet bladene er drejet, så de ligner dragefiguren.

Navnet oolong kommer af det kinesiske *wu long*. *Wu* stammer fra oprindelsesstedet Wu Yi Shan og *long* betyder drage. Det var europæerne, som omdøbte Wu Long til oolong.

Der kunne være meget mere at fortælle om en spændende tur med store oplevelser og ikke mindst dejlige teer. Men kom hellere selv og smag på, hvad vi valgte at købe med hjem! ■

Tørring og rulning af ti guan yin-teen

TRE TIP

– HVORDAN VURDERE KVALITETEN AF KINESISK OOLONGTE

1. Den bedste oolongte bliver aldrig bitter, uanset hvor længe den får lov til at trække. Det er rigtigt, at nogle gode Dan Cong oolongteer kan have en vis bitterhed, men det er efterspurgt, især hos de lokale. De bedste Dan Cong oolongteer er sødere og mere bløde. En rig smag ved flere brygninger og en lang eftersmag bør forventes af alle oolongteer.
2. Med Anxi og Dan Cong oolong bør de fleste blade være ubeskadigede og skal være hele, når teen er færdigbrygget. Fordi rock oolong gennemgår flere stadier i ristning, kan bladene forventes at blive mere skrøbelige og er normalt ikke hele.
3. Efter at teen er brygget, bør bladene være spæde, smidige og friske i udseende. Bladene skal aldrig være seje, gamle og tykke – det er tegn på en alt for sen høst.