En høyst levende tekultur

Hvis nordmenn er født med ski på bena, kommer kineserne til verden medbringende termosflaske. Uten te går ikke livet i hop.

TEKST OG FOTO *Birgit Kolboe*

Det første, men langt fra siste, beviset på at kineserne tar sin tekultur på det aller største alvor får vi på en liten lunsjrestaurant i nærheten av Himmelens tempel i Beijing. Vi har akkurat satt til livs et liflig måltid bestående av en akkurat passe sterk svinekjøttrett, en kald og frisk grønnsaksrett samt en anselig mengde dumpling-er. Sist, men ikke minst har vi fått en tekanne til to. Regningen lyder på 70 yuan, litt i underkant av en norsk hundrelapp. Teen utgjør nesten en tredjedel av totalen.

Hotellrommet vårt er som alle andre i Kina utstyrt med vannkoker og tekopper. Vi kan velge mellom noen ynkelige og tydelig tilårskomne teposer av merket Lipton's, og to hundregramsbokser vi ikke har den fjerneste idé om hva inneholder. Vi har lært at grønn te heter lu cha og det vi kaller sort te, men som kineserne kaller rød te etter fargen på brygget og ikke bladene, går under navnet hong cha. Men å lete seg gjennom de om lag hundre kinesiske tegnene på boksen etter noen som kanskje kan gi oss en indikasjon om innholdet, blir i overkant krevende. Vi velger å legge turen innom det lokale supermarkedet.

LETTERE SAGT ENN GJORT

Hyllen der teen burde stått er merkelig tom. Vi finner flere typer kaffe og teposer vi kjenner fra de minst spennende butikkene hjemme. Dette kan da ikke stemme? Her er frukt og grønnsaker. Kjøtt og fisk. Alt hva hjertet kan begjære av tørrvarer, kinesiske sauser og andre smakstilsetninger, men ingen te. Eller… der, mellom sprithyllen og noe som minner mest om et kinesisk lommeapotek, er det en åpning. Og der er den: teavdelingen. To middelaldrende damer gjør sitt beste for å hjelpe. Her kommer man ingen vei med engelsk. Vi går over til norsk og det vi håper er et naturlig og lett forståelig kroppsspråk. Etter en stund klarer vi å enes om at vi skal fylle lu cha i en boks som ser ut til å romme om lag en hekto. Prisene varierer fra 250 kroner kiloen til nærmere 5000. Vi tenker at vi nok får noe det går an å drikke om vi styrer unna de billigste, og at vi kan leve med et bomkjøp om vi velger bort de dyreste. Vi ber om å få lukte. På tredje forsøket finner vi det vi er ute etter: en frisk, grønn te.

KEISERENS EGEN TEHAGE

De to damene på supermarkedet i Beijing kunne sikkert fortalt oss mye mer om varene, men med et felles vokabular på åtte ord er det vrient å få noe fornuftig ut av samtalen. Noen dager senere får vi imidlertid muligheten til å spørre mer om kinesisk te og tekultur. Vi befinner oss i Guangxi-provinsen, nærmere bestemt Guilin. Denne byen er mer kjent for sitt fantastiske karstlandskap enn for sin teproduksjon, men vi har lest om Guilin Tea Research Institute, og lurer på hvordan vi skal komme oss dit da reisefølget blir knapphullet av en kar som har lyst til å slå av en prat. Han forteller at han har en slektning som driver restaurant på et tettsted i Norge som kanskje er Lillestrøm og kanskje Kongsberg.

Han tilbyr seg å ordne det hele. Kina er et trygt land for utlendinger, men luringer finnes der som de fleste andre steder. Vi er blitt fortalt at en yndet måte å skille turist og lommebok på er å ytre et ønske om å praktisere engelsken for så å ta med den intetanende til et tehus som ligger akkurat så langt fra allfarvei at det er umulig å stikke av når den ublu regningen kommer. Den vennlige studenten har selvfølgelig forduftet i mellomtiden. Vår venn Robert er heldigvis av en helt annen støpning. Før vi vet ordet av det sitter vi i en skranglete varebil på vei til teinstituttet. Prisen er det absolutt ingenting å si på. En ung mann tar imot oss. Som de fleste kinesere presenterer han seg med sitt engelske navn. Nico er temester, snakker flytende engelsk og er mer enn villig til å vise oss rundt.

- Under mingdynastiet for 400 år siden tilhørte denne tehagen keiseren. I dag dyrker vi mer enn 250 ulike underarter fra de fem sørligste provinsene her. Vi er den største teprodusenten i Guangxi, og den første som driver økologisk. I tillegg til egen produksjon

lærer vi lokale bønder hvordan de best skal dyrke og prosessere teen, forteller Nico med tydelig stolthet i stemmen.

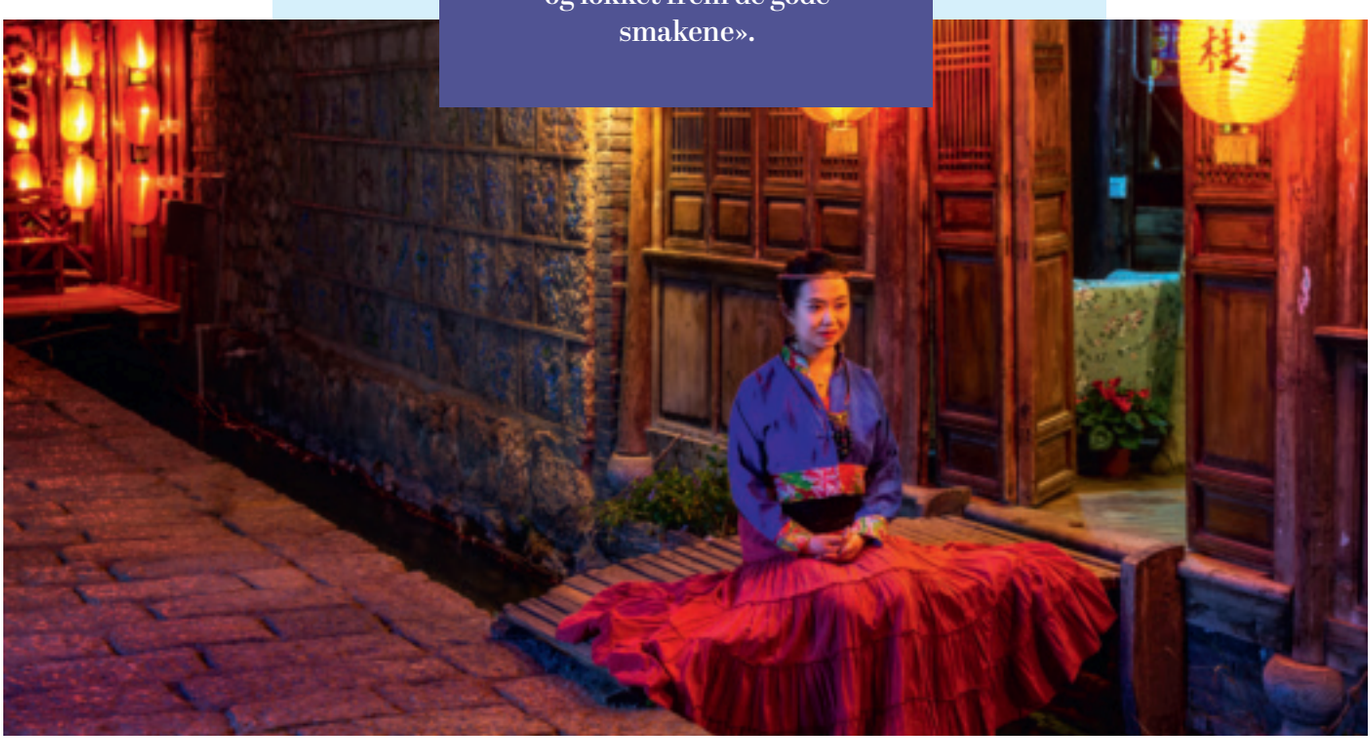
EN ARBEIDSKREVENDE PROSESS

Det er varmt og godt i den smaragdgrønne hagen, men solen glimrer med sitt fravær. Det gjør den ofte i fuktige, subtropiske Guilin. Det er få nye skudd på buskene. Hadde vi kommet to uker tidligere, hadde det vært full av aktivitet med mer enn hundre teplukkere på de 42 hektarene. I dag er det bare oss, Nico og en liten busslast med franske turister som rusler mellom radene av velfriserte tebusker. Vi plukker med oss noen never teblader, og begir oss inn i bakgården. Først blir teen tørket i alt fra noen timer til et døgn. Deretter blir den ristet. Ristingen setter en liten, karakteristisk smak på teen, men hovedformålet er å ta knekken på enzymene som ellers ville ført til oksidasjon og sort te. For de rimelige teene foregår prosesseringen maskinelt, for de beste kvalitetene er det håndarbeid som gjelder. Den unge kvinnen som viser oss teknikken er dypt konsentrert. Hun har gjort det hundrevis av ganger før, men det gjelder å passe på. Brannsårene er aldri mer enn en liten konsentrasjonsglipp unna.

- Det er en kunst å riste te. Pannen holder over 200 grader, men hansker er uaktuelt. Teen endrer

Over: For at grønn te skal beholde sin grønne farge helt ut i koppen, må den ristes etter en kortvarig tørking. Dermed oksiderer den ikke.
Motsatt side: Kanadiske Patrick Ravary driver gjestehuset Lazy Tiger Inn sammen med kjæresten Liping.

«Vi skyller teen før vi serverer den. Slik får vi vasket den og lokket frem de gode smakene».



seg når den varmes opp, og drevne teristere kjenner når den er akkurat passe seig. De vet på sekundet når teen er klar. Etter ristingen blir teen knadd og formet. Det er en møysommelig og tidkrevende prosess, forklarer Nico. Til slutt er det tid for smaking. Nico skyller den bittelille kannen og de enda mindre koppene med varmt vann, før han har te i kannen.

- Vi skyller teen før vi serverer den. På den måten får vi vasket den samtidig som vi lokker frem de gode smakene, sier Nico og heller ut det første brygget.

Tesmaking er ikke ulikt vinsmaking. Først en sniff, så en sniff til før man tar en slurk som får rulle på tungen før den forsvinner i dypet. Smakingens høydepunkt er uten tvil årets te. Det er en «first grade», noe som betyr at den kun består av tandre toppskudd og ett blad. Jo flere blader, jo lavere blir kvaliteten på teen. - De store, grove bladene gir dårlig te. De går i teposene, sier Nico og røper med det hva han synes om våre vestlige tevaner.

Vi setter koppen til nesen og blir slått av en frisk duft av mais. Nyplukket, fersk mais. Deretter dukker det opp den ene lekre aromaen etter den andre: ungt nyklippet gress, et snev av nøtter og en herlig blanding av friske, milde urter og gule frukter. Nico forteller at maisaromaen kun finnes i årets første høst, og at den herlige, sødmefylte duften ikke tåler tidens tann. Grønn te er ferskvare, og bør drikkes i løpet av noen få måneder. Med ett er vi såre fornøyd med at vi var akkurat litt for sent ute til å få med oss innhøstingen. Den subtile friske smaken av årets «first flush» gjør mer enn opp for de manglende bildene av en tehage full av ivrige plukkere.

EN LITEN MURSTEIN AV TE

De fleste teplantasjene består av nette, tette busker med små blader, men det finnes unntak. Langs fjellsidene i den sørvestlige provinsen Yunnan finner vi store tetrær. Teen fra disse trærne har ikke bare en helt annen og kraftigere

Slik startet teeventyret

Det er ingen enkel øvelse å gjøre seg kjent med en fjern kinesisk fortid. Å skille den virkelige historien fra mytologien er tilnærmet umulig ettersom de tradisjonstro historiebøkene gjerne består av et sammensurium av myter, legender og faktiske hendelser. Teens historie er intet unntak. Ifølge de eldgamle fortellingene var den første tedrikker en keiser ved navn Shennong. Han er en mytologisk skikkelse, nærmest en halvgud, og én av de tre herskere som har fått æren for å grunnlegge den kinesiske sivilisasjonen. Teen oppdaget han for om lag 4500 år siden da han en ettermiddag tok seg en velfortjent hvil i skyggen av et lite tre. Noen tørre blader fra treet falt ned i det varme vannet, og keiseren lot seg friste av den behagelige duften. Han tok en slurk og fant smaken både forfriskende og god. Siden den gang har kineserne drukket te.

Th: At pu'er-teene presses til kaker, har sin praktiske forklaring. I mer enn tusen år har teen fra det sørlige Yunnan blitt fraktet på hesteryggen.

smak enn de friske grønne og florlette hvite, de blir bedre ved lagring. Det er dette eksotiske brygget kanadieren Patrick Ravary har forelsket seg i.

- Akkurat denne teen er plukket nær grensen mot Laos. Trærne ble plantet for veldig lenge siden og glemt. Kanskje er de over 300 år gamle, sier Patrick og heller den vakkert rustrøde væsken fra gaiwanen og over i en glassmugge.

- Det er litt som med vin. Det krever kunnskap og erfaring å vite hvilke teer som har potensial til å utvikle seg til noe stort. For de aller beste og mest berømte teene kan prisen komme opp i titusener av yuan for en kake på 357 gram.

Sammen med kjæresten Liping driver Patrick gjestehuset Lazy Tiger Inn i Shuhe, en liten by ved foten av det nesten 6000 meter høye Yulong Xue Shan og noen kilometer nord for den kinesiske feriefavoritten Lijiang. Teen han serverer er en pu'er. Det er dette kineserne kaller hei cha, eller sort te. Navnet har den etter byen helt sør i Yunnan der mye av prosesseringen foregår. En pu'er-te lages ved at hele blader ristes, nesten som til en grønn te. Forskjellen er at det fortsatt finnes snev av mikrobiologisk liv i bladene som skal bli pu'er. Teen fortsetter dermed å utvikle seg.

I motsetning til det vi kaller sort te, og som bare er oksidert, har en pu'er vært gjennom en ekte fermenteringsprosess. Som med det meste annet er det en praktisk grunn til at pu'er-teene blir presset til kaker. I mer enn tusen år har teen fra det sørlige Yunnan blitt fraktet på hesteryggen til fjellfolkene i Tibet. Den gamle handelsruten går rett utenfor døren. Teen i de små koppene underbygger følelsen av å leve i historien. Den dufter av treverk, røyk og ristede hasselnøtter. Den er rustikk, men også elegant, og har et tydelig, men på ingen måte ubehagelig, jordlig preg både på nesen og i munnen. Det er dette som er Yunnan.

Te i Kina

Kina er med sine 1,7 millioner tonn verdens desidert største produsent av te. De er også den nest største eksportørene, bare slått av Kenya, men hjemmemarkedet er så stort og betalingsvillig at de beste teene aldri forlater landet. Skal du smake topp kinesisk te er det med andre ord bare én ting å gjøre: bestille flybilletter. Det blir en reise du aldri kommer til å angre på!