

Kinesiska klippteer

Trakten kring bergsbyn Wuyi Shan är berömd för sitt mörka oolong-te. Det serveras ungefär som espresso – väldigt starkt i små muggar. Och det räcker till riktigt många bryggingar.

Högt uppe på en klippavsats tronar sex små träd. De ser oansenliga ut jämfört med de enorma bergssidorna. För att komma hit fick vi gå genom ett sagolikt vackert landskap där teodlingar rinner fram i mjuka terrasseringar, kanta- de av branta klippor; på höjderna ligger små paviljonger. Allt ser ut som på gamla landskapsmå- ningar. De sex små träden är teträd som en munk upptäckte för flera hundra år sedan och sorten kallas *Da Hong Pao*, vilket kan översättas till Stor röd kappa. Namnet kommer från en legend som säger att en kejsare blev botad från en sjukdom ge- nom att dricka ett te gjort från dessa buskar. För att visa sin vördnad lade han sin röda kappa över buskarna. Man skördar inte längre teblad från dessa träd utan de används bara för att ta stick- lingar. Tesorten *Da Hong Pao* är bland de mest kända teerna i Kina och te med rätt stamtavla kan kosta flera hundra tusen kronor per kilo.

VI BEFINNER OSS UTANFÖR BYN Wuyi Shan i bergen cirka 80 mil söder om Shanghai. Vi är här för att besöka teodlingar och provsmaka deras teer. I det här området dricks uteslutande mörkt oolong-te, ett te som är delvis oxiderat (se faktaspalt). Det serveras ungefär som espresso, väldigt starkt i små koppar. Överallt sitter människor och sma- kar sig igenom olika sorters klippteer som de ock- så kallas; gröna teer går däremot inte att få tag på här. Skulle man istället åka till Yunnanprovinsen i söder är det puer-te som gäller medan ljusa oolongteer är allena rådande i städer som Xiamen 50 mil längre söderut. Ska man slutligen peka ut ett område som det gröna teets epicentrum så blir

det den numera stora staden Hangzhou som är ursprungsorten för det gröna Long Jing-teet.

Till vår hjälp har vi *Wang* som jobbar med te. Men han är inte från trakten utan talar bara man- darin – det rikskinesiska språket. I Wuyi Shan ta- lar man som i så många kinesiska städer ett eget språk och därför har vi även en lokal ledsagare som känner teodlarna.

Efterhand blir vi en hel liten delegation som un- der några intensiva dagar åker runt och marine- ras i långa teseanser. Det är i början av april och egentligen skulle årets skörd vara påbörjad men stora delar av buskarna har drabbats av det kal- la vädret, så stämningen är dyster bland flera av odlarna. Dessa teer skördas ofta bara under någ- ra få hektiska veckor på våren. Detta till skillnad från odlingar i tropiska länder som Indien och Sri Lanka där man skördar året om. I gengäld är kva- liteten på bladen hög och de får bra betalt.

UTMÄRKANDE FÖR DE MÖRKA oolongteerna är att tillverkningsprocessen är komplicerad och vi kan bara beskriva den lite förenklat. Processen varie- rar beroende på storleken på odlingen, från hant- verk till automatiserade processer.

När de nya bladen på våren är cirka fyra centi- meter långa skördas de tre till fem översta på var- je nytt skott, antingen för hand eller med hand- maskin som liknar en stor elektrisk häcksax.

Efter skörden får bladen vila i några timmar innan de tumlas i stora rostfria trummor. Vid tumlingen ruggas kanterna och enzymerna i bla- den exponeras för syre vilket startar oxideringen. Det är först när man hettar upp bladen som oxi- deringen avstannar. Och det är just de olika sät- ten att sätta igång en oxidering samt de olika sät- ten att avsluta den genom upphettning, ångning, rostning i wokpannor eller i ugnar, som ger ny- keln till indelning i olika sorter.

För klippteerna avstannar oxideringen tradi- tionellt med upphettning genom att bladen läggs i en korg över en glödbädd av stenkol; i större an- läggnings används en större ugn. Hur långt man låter oxideringen gå samt hur hårt man rostar eller ugnsbakar blir avgörande för slutresultatet. Därefter rullas och torkas bladen. Eftersom själva processen är så viktig för slutresultatet är temäs- tare ett yrke med hög status. →



Oolong är mitt emellan

Oolong är delvis oxiderat och man kan säga att det ligger mellan grönt och svart te. Beroende på hur ljus eller mörkt te som temästaren vill ha avbryts oxideringen vid rätt till- fälle genom upphettning.

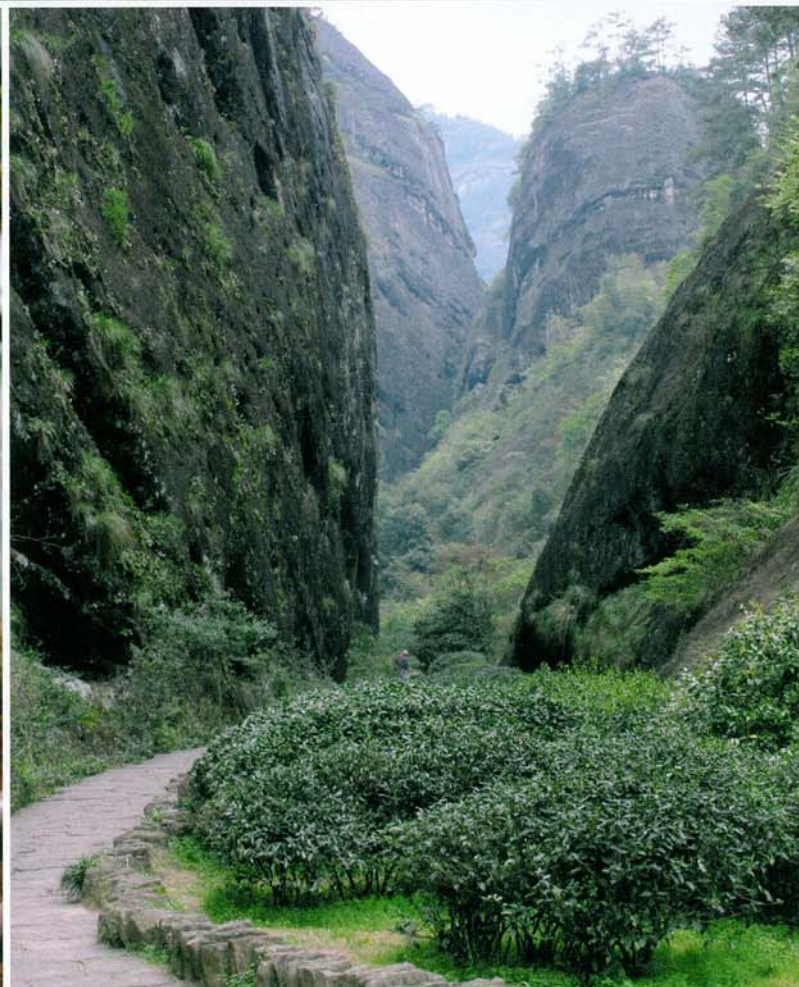
Grönt te har inte oxi- derats. Efter plockningen hettas teet upp för att hindra oxidering. Upphett- ning sker genom rostning eller ångning.

Vitt te har inte oxide- rats. Till skillnad från grönt te – som också är ooxiderat – har det vita teet inte hettats upp, utan bara torkats direkt efter skörd.



Bergigt sagolandskap

Landskapet i bergen 80 mil söder om Shanghai är sagolikt vackert. Teodlingarna är kantade av branta klippor. I området dricks uteslutande mörkt oolong, te som är delvis oxiderat.





Wuyibergen drabbades också av den kalla vintern och i början av april hade plockningen knappt kommit igång. Klippteerna plockas endast under några hektiska veckor på våren.



De nyskördade tebladen läggs i bambukorgar som ställs över het stenkol i det runda hålet vid fönstret. Temakaren känner sedan på lukten när bladen är färdigrostade!

Ibland driver denne ingen odling själv utan köper in bladen separat och sätter sin signatur på teet med tillredningen.

Wuyi har en över tusenårig historia som viktig teproducerande region och på 1600-talet började européer köpa klippteer. Temarknaden i Kina kan i mångt och mycket jämföras med vinmarknaden i Europa, bägge med en oöverskådlig mängd sorter där man i princip aldrig når botten oavsett hur mycket man gräver.

Den största skillnaden är att när varje vingård i Frankrike är duktig på att skapa varumärken med sin etikett är marknaden i Kina mer informell; i Wuyi Shan härleder man ofta ett te till vem som har processat det istället för från vilken odling. De som köper in ekologiskt te kan bara köpa från dem som certifierar sina odlingar. Allt fler gör detta och antalet ekoodlingar ökar snabbt. Många som vi besökte befinner sig i konverteringskedet, det vill säga den period på mellan tre och sju år som det tar att gå från en odling där man använder bekämpningsmedel till en godkänd ekologisk odling. En återgång till odlingar som fungerar likadant som de gjort under hundratals år.

LITE SVEPANDE KAN MAN SÄGA att vi i Sverige under de senaste åren har upptäckt de gröna teerna. Att de kan ha en frisk gräsigt smak och är utgör en bra måltidsdryck. Sedan finns det de som vill gå på djupet och de faller nästan uteslutande för mörkt oolonge som klippteerna från Wuyi. Orsaken är att de erbjuder de mest komplexa smakupplevelserna och att man aldrig blir färdig med den gruppen; mångfalden är enorm.

Till skillnad från grönt te som helst ska bryggas på färsk blad är mörkt oolong enligt många

bäst efter två till tre år, vilket gör det enkelt att ha en "tekällare" hemma som utvecklas istället för att förgås. De tre största tesorterna i Wuyibergen är Da Hong Pao, Rou Gui samt Shui Xian men utöver dessa odlas ett hundratal andra sorter kommersiellt. I USA har oolongteer från Wuyi blivit populära eftersom en studie har lyft fram dem som extra viktminskande.

Det som gör upplevelsen av detta te extra intressant är på vilket sätt man dricker det. För att få ut mesta möjliga te brygger man det väldigt starkt i många bryggningar; fem till tio bryggningar är standard, ibland mer. Smaken på den första bryggningen skiljer sig väldigt mycket från de senare och lukten på tebladen är lika viktig som på brygden. Många vi träffade har druckit sina teer från bergen flera gånger per dag i över 20 år och är helt fenomenala på att skilja ut de olika sorterna i blindtest. Och som är vanligt för personer som specialiserar sig föds en uppskattning för det annorlunda, vilket kanske inte är samma smak som en normalsvensk konsument uppskattar.

Under en provning av tio olika sorters te som en känd temästare processat satt denne och rökte hela tiden, samtidigt som han kunde peka ut smakskillnader som ingen annan fann! När man dricker så mycket te i starka doser så blir man hög rent fysiskt på ett speciellt sätt; alert utan att bli darrig som man blir av höga doser koffein. Den ultimata drogen! Tedrickande har också utvecklats av munkar som drack te just för att hålla sig alerta under meditation.

HUR SKA DÅ DESSA TEER DRICKAS? Ett utmärkt sätt att förstöra dem är att brygga på samma sätt som man brygger svart te; lite teblad med mycket vatten. Istället ska man använda en liten kanna, cirka en till två deciliter i volym, och ta mycket te (fem-åtta gram, vilket fyller kannan till hälften). Därefter sköljer man först tebladen genom att hålla ut den första bryggningen. Vattentemperaturen ska vara hög, i princip ska det koka. Därefter brygger man första gången cirka tio sekunder för att sedan öka bryggtiden med två sekunder för varje bryggning.

Teet dricks i små muggar som espresso; det ser nästan ut som en dockservis. Det är inte så viktigt vilka utensilier man använder, bara volymerna är små. Eftersom det är starkt så dricker man det en stund efter maten för att skona magen, men aldrig till maten. Ibland serveras små tilltugg till men aldrig vid en provning av bättre teer.

För den som har rest en del i Kina är det en plågsam upplevelse att se hur städerna som breder ut sig i en våldsamt fart skövlar allt i sin väg. Därför var det en lisa att komma upp i dessa bergsområden där luften är fuktigt frisk och naturen är helt sagolik. Det är just det fuktiga klimatet och den relativa avsaknaden av sol som ger te från Da Hong Pao-buskarna sin speciella smak.

TEXT OCH FOTO **ELINOR OCH MIKAEL FREJ**

Textförfattarna bor i Göteborg och driver företaget Song Teer som importerar ekologiskt te från Kina.