

ROU GUI

ALLMÄNT

Rou Gui tillhör en grupp mörka oolong-teer som kallas antingen Wuyi-teer eller klippteer. Förklaringen är att de växer i de bergiga och klippiga Wuyi-bergen. De andra teerna i denna grupp är Tie Luo Han, Shui Jin Gui, Da Hong Pao and Bai Ji Guan. Det mest kända av dessa teer är Da Hong Pao (*eng Big Red Robe*) som kan kosta flera hundra tusen kronor per kilo. Det är huvudsakligen arten av teplantan som skiljer de olika Wuyi-teerna åt; de tillverkas alla på liknande sätt.

HISTORIA

Rou Guis historia sträcker sig tillbaka till Qing-dynstin år 1644. Så sent som på 1980-talet fanns det bara några enstaka hektar odlade med Rou Gui men teet har vuxit i popularitet och odlas nu i större utsträckning.

NAMNET

Rou 4*

Gui 4* är namnet på trädet kassia (en av flera kanelarter).

Det kinesiska tecknet används även om andra starkt doftande träd. Namnet syftar på den doftförmåelse man kan få om man brygger det rätt. Det kallas även Cassia Oolong, Wu Yi Cassia Oolong, Bohea Cassia, Yu Gui samt Jade Cassia Oolong. Namnet Cassia syftar på den trädgrupp som är släkt med kanelträdet.

**) Siffran efter de transkriberade kinesiska orden anger vilken ton de har.*

TILLVERKNING

Rou Gui tillhör Wuyi-teerna som alla tillverkas på relativt liknande sätt. Skörd av teet förekommer dels på våren i maj, dels på hösten i november.

SONGS Rou Gui kommer från vårskörden. Till skillnad från de gröna teerna använder man de nedre lite större bladen till oolong-teer.

Tillverkningsprocessen följer stegen beskrivna för Tie Guan Yin med skillnaden att bladen oxiderar längre samt att de stora bladen vrids för att ges sin slutgiltiga form.

Antalet moment är också färre.

SONGS Rou Gui kommer från en mindre teodling där vi köper en stor del av den årliga skörden.

BRYGGNING OCH SMAK

En liten oglaserad tekanna sköljs med hett vatten. 1-2 tsk teblad per kopp läggs i kannan och 2 dl vatten (85°C) hålls över tebladen. Bryggningstid ca 2 min. Teet kan bryggas flera gånger. Rou Gui kan även bryggas på traditionellt Gong Fu-vis. Då används en mycket liten kann, en större mängd te (4 tsk) och en kortare bryggtid (10 sek). Mycket små tekoppar används. Teet kan då bryggas 7-10 ggr.

Från att i början ha en starkt aromatisk doft utveckla teet i senare bryggningar en behaglig söt och "varm" doft. Teet ger en ren och klar brygd som är typisk för Wuyi-teer av hög kvalitet.

SONGS oolong-teer kan även utmärkt bryggas enkelt genom att några teblad läggs i en liten kopp och vatten därefter hålls på.

TILL MAT

Eftersom Rou Gui har en kraftig och aromatisk smak står den emot lite kraftigare mat. Det är även ett utmärkt frukost-te. Bryggs det starkt passar det också utmärkt till ljus choklad.

LAGRING

Mörka oolong-teer kan - om det förvaras skyddat från syre och ljus - hålla i flera år utan att förlora nämnvärt i kvalitet.

