

## TIE GUAN YIN

### ALLMÄNT

Tie Guan Yin är ett ljust oolong-te. Oolong-teer har tillåtits oxidera till en viss grad. För många kinesiska teer finns en legend som förklarar hur just den tesorten eller teplantan upptäcktes. I en förkortad version av legenden om Tie Guan Yin fick en fattig bonde en uppenbarelse i en dröm att vid det tempel som han vårdade - där en staty i järn av buddisatvan Guan Yin stod - fanns en dyrbar gåva till honom som han skulle dela med sig till andra. Denna gåva var ett skott av tebusken som kom att kallas Tie Guan Yin.



### HISTORIA

Den teplantan som används för att framställa Tie Guan Yin upptäcktes under 1700-talet i Anxi-provinsen.

### NAMNET

Tie 3\* betyder järn.

Guan 1\* Yin1\* betyder betrakta buller.

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

Hon som betraktar världens buller är Buddhisattvan Guan Yin vilket ger att Tie Guan Yin betyder järnbuddhisattvan (*även eng. The Iron Goddess of Mercy*). Detta te förekommer också under andra namn som Tie Kuan Yin, Tit Kwun Yum, Ti Kwan Yin, Iron Buddha och många fler. Namnet kan användas brett om Tie Guan Yins tillverkningsprocess med olika teplantor. Strikt sett är det ett te av en speciell planta med en speciell tillverkningsmetod.

### TILLVERKNING

Tie Guan Yin är ett lätt oxiderat te som har rullats hårt till kompakta små knyten. Olika delar av bladen har olika grad av oxidering och det är när dessa långsamt vecklar ut sig under flera bryggningar som smakerna ändras från bryggning till bryggning.

Tie Guan Yin förekommer i en mängd olika varianter där man plockar teet under olika tider på året och där man varierar hur kraftigt teet rostas. Avseende graden av rostning finns det två skolor: Den traditionella metoden med kraftig rostning var legio fram till 1990-talet. Den ger ett te som tål lagring bra eftersom det är mer oxiderat. Den moderna lättare rostningen som ger ett te som är mer fruktigt och gräsigt i smak - närmare grönt te. Skörd av Tie Guan Yin förekommer under tidig vår (april-maj), under sommaren samt under hösten (sept-okt). Vårskörden anses vara mest smakrik.

SONGs Tie Guan Yin är en lätt rostad typ skördad på våren.

Tillverkningsprocessen förlöper i flera steg.

1. Tebladen ömsom luftas i skuggan ömsom torkas i svagt solsken
2. Bladen skrubbas längs kanterna för att få fram bladens vätska och starta oxideringsprocessen. Detta görs 5-6 gånger och bladen lämnas att oxidera mellan behandlingarna.
3. Bladen rostas över hög värme för att stoppa oxideringsprocessen.
4. Den slutgiltiga rullade formen fås genom att bladen ömsom rullas hårda i påsar av textilduk, ömsom torkas över värme. Detta upprepas tre gånger.

### BRYGGNING OCH SMAK

En liten oglaserad tekanna sköljs med hett vatten. 1-2 tsk teblad per kopp läggs i kannan och 2 dl vatten (85C°) hälls över tebladen. Bryggningstid ca 2 min. Teet kan bryggas flera gånger.

Tie Guan Yin kan även bryggas på traditionellt Gong Fu-vis. Då används en mycket liten kanna, en större mängd te (4 tsk) och en kortare bryggstid (10 sek). Mycket små tekoppar används. Teet kan då bryggas 7-10 ggr.

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

### TILL MAT

Tie Guan Yin lämpar sig mycket väl till nästa all slags mat undantaget den kraftigaste. Det är ett utmärkt "bordsvin".

### LAGRING

Eftersom Tie Guan Yin är ett lätt oxiderat te ska det förvaras mörkt, svalt/kallt och inte exponerat för syre. Det blir aldrig dåligt men det tappar i smak och arom om det förvaras i en öppen burk i rumstemperatur under längre tid.