

NAGY

Teakönyv

Linda Gaylard

hvg  könyvek

TARTALOM

ELŐSZÓ	7	Gyökerek	134
MI A TEA?	9	Kéreg	136
Modern teaimádók	10	Virágok	138
Újdonságok a tea háza táján	12	Levelek	140
A növény, amely megváltoztatta a világot	14	Gyümölcsök és magvak	142
Növekedés és szüret	16	Gyógyteák elkészítése	144
Terroir	18	Wellnessgyógyteák	146
A tea feldolgozása	20	Egészségkerék	148
A cserjétől a csészéig	22	Gyógyteák	198
Egy növény, sok tea	24	RECEPTEK	151
Macsa	28	Zöld tea	152
Virágzó tea	30	Jeges Tea	162
Egy csésze egészség	32	Fehér tea	164
A TÖKÉLETES FORRÁZAT	35	Oolong tea	169
Leveles vagy filteres tea?	36	Kombucsa	174
A tea tárolása	38	Fekete tea	176
Kóstoljunk úgy, mint a profik!	40	Maszálá csáj	182
Hozzuk ki a legtöbbet a teánkából!	42	Sárga tea	191
Az ízlelés tudománya	48	Buborék(bubble)tea	192
Ízmeghatározás	50	ÉRDEKESÉGEK	
Víz	52	A tea története	66
Teakészítő felszerelés	54	Délutáni tea	72
Új módszerek a teaforrázásra	58	Kínai teakultúra	76
Teakeverékek	60	Kungfu tea	78
A VILÁG TEÁI	65	Indiai teakultúra	90
Kína	74	Teázási szokások szerte a világban	94
India	84	A japán csanoju	98
Srí Lanka	92	Orosz teakultúra	104
Japán	96	Teáscsészék a nagyvilágból	108
Tajvan	106	A koreai darje	112
Dél-Korea	110	Marokkói teakultúra	126
Törökország	118	Fogalomtár	218
Vietnam	120	Név- és tárgymutató	219
Nepál	121	A szerzőről	224
Kenya	122	Köszönetnyilvánítás	224
Indonézia	124		
Thaiföld	125		
Amerikai Egyesült Államok	128		
GYÓGYTEÁK	131		
Mi a gyógytea?	132		





ELŐSZÓ

Amikor valaki meghallja, hogy teasommelier vagyok, általában két kérdéssel reagál: mit csinál egy teasommelier, és miért érdekel ennyire a tea.

Az utóbbira szoktam először válaszolni, hiszen a kérdésben ott lapul a feltételezés, hogy volt az életemben egy meghatározó pillanat, amikor szakítottam a teafilterekkel, és úgy döntöttem, a „teázás igaz ösvényére” lépek – azonban nem így történt. Fokozatosan ismerkedtem meg a szálás teákkal, és lassan megváltozott a szemléletmódom. Ismereteket gyűjtöttem, élményeket szereztem, bejártam számos tea hazáját, nagy teamesterektől tanultam, és végül arra eszméltem, hogy beszippantott a tea világa.

Az egyes teakultúrák apró titkai lépésről lépésre tárultak fel előttem, amikor megismertem sajátos teafajtáikat, teakészítési és -felszolgálati hagyományait. A szertartásos teázás rítusában fontosak a formalitások, ám a modern teakultúra a kísérletezés terepe: megjelentek a teakoktélok, a hidegen áztatott teák, a latték és egyéb különlegességek. Örömmel fogadom a tea élvezetének új lehetőségeit, amelyek olykor több teakultúra elemeit ötvözik.

Az első válasszal azonban továbbra is adós vagyok, de remélem, a „miért” után a „mit csinál” is nyomban érthető lesz. A teasommelier feladata, hogy meggyőzze a fogyasztókat: a bögre-teafilter párosnál sokkal többről szól a teázás. A filteren túl titok, történelem, utazás, egy iparág, egy kultúra és ceremónia rejlik: egy teljesen új, felfedezésre váró világ.

Szeretném, ha a *Nagy teakönyv* olvasója is belépne ebbe a hatalmas és izgalmas univerzumba. Akár most először látogat a szálás teák világába, akár jó ismerőse a Pu'erből származó oolong, mindenképpen talál majd valami újat benne. Reményeim szerint szomjat ébreszt az olvasóban a teák és a tea kínálta kalandok iránt.



MI A TEA?

MODERN TEAIMÁDÓK

Minden eddiginél több jó minőségű szálas teához és teakészítési kellékhez juthatunk hozzá, s ennek köszönhetően kitermelődik a teaimádók tudásra és új teázási élményekre szomjas rétege is.

A múlt század első felében világszerte csak szálas teát fogyasztottak. Az életmód változásával, ahogy a kényelem tért hódított az ízek és hagyományok rovására, a teafilter egyszerű használata sokakat elcsábított. Manapság a kifinomult teavívek visszatérnek a szálas teához, csiszolják az ízlelési képességeiket, és szomjaznak a kiváló minőségű teákra, amelyeket nemcsak otthon, hanem éttermekben és kávézókban is fogyaszthatnak.

A kíváncsi fogyasztó alaposabban utánanézhethet a világ teakultúráinak, például az ősi ceremóniáknak, vagy éppen teatermelőkkel, -értékesítőikkel, -szakértőkkel és -bloggerekkel léphet kapcsolatba az interneten, hogy információkat gyűjtsön és cseréljen.

TEA A FŐSODORBAN

A tea iránti szenvedély nem múló hóbert csupán – ennek egyik jele, hogy a kiváló termékek választéka egyre bővül és terjed. Bármely szupermarketben szálas teák széles palettáját találjuk a polcokon, ahogy ott vannak az újraértelmezett teafilterek is – az okosan tervezett,

piramis alakú selyemtasakocskák szálas teával, például jázmingyöngyökkel, kínai zöld teával és a Paj Hao Jin (Bai Hao Yin Zhen, Ezüst tű) ezüstfehér csúcshajtásaival töltve. Néhány lépés a sétálóutcán, és a világ legtávolabbi zugából származó teákkal megpakolt szaküzletbe botlunk. A korábban csak kávé vagy kommersz fekete teát tartó kávézók ma ügyelnek rá, hogy kínálatukban szerepeljenek különleges szálas teák, a legújabb teakészítő kutyúkkal vannak felszerelve, és hozzáértő személyzetet tartanak. Minőségi teakínálatot találunk az éttermekben is, egyes „teabárokban” pedig teás koktélokot és teával fűszerezett gasztronómiai fogásokat ajánlanak. Egzotikus teakuriózumok kerülnek be a köztudatba, és minden jel arra mutat, hogy a trend folytatódik.

Ahogy megismerjük a sok különleges és prémium teát, a rajongó új típusa jelenik meg: a származási országokba elzarándokoló, a teázási szokásokat tanulmányozó teaimádó, aki felkeresi a termelőket, és ritkaságokat meg kevésbé ismert teákat vásárol, hogy hazatérve barátaival együtt élvezhesse őket.



TEAKOKTÉL

Több mint egy szimpla koktél – a megfelelő tea újabb íz- és színárnyalatokkal gazdagítja.



JAPÁN ZÖLD TEA

A japán zöld tea, mint ez a szencsa, kellemesen édeskes, tengerre emlékeztető ízéről híres.



Az édes jeges teát
több mint egy évszázada
fogyasztják Észak-
Amerikában.

ÚJDONSÁGOK A TEA HÁZA TÁJÁN

Az emberek évszázadok óta teáznak, de az ital iránti folyamatos érdeklődés új helyzetet teremtett: a világ különböző tájainak legjobb teái, hagyományai és rituáléi mindennapi életünk részévé válnak.

MACCSA, AZ EGÉSZSÉG IGAZI MACSÓJA

A maccsa (matcha) hódít az egészségtudatos teafogyasztók körében. A zöld porteából készült, sűrű italból felhajthatunk reggel egy fél decit, ha egyszerre szeretnénk koffeinnel és antioxidánsokkal feltölteni magunkat. De fogyaszthatjuk krémes latténak, gyümölcsökkel keverve, készitalként a hűtőpultból vagy esetleg teasüteménybe és macaronba keverve.

TEAKOKTÉL

A teamixerek a tea gazdag és frissítő ízváltozataiban kellemes, új alapanyagra találtak, amellyel bővíthetik a koktélokhoz használt összetevők listáját. A „teatini”, azaz teával készült martini már ott van az előkelőbb bárókban, de akár otthon is könnyen elkészíthetjük.

DESSERTTEA

Ahogy a mixerek a koktélokkal kísérleteznek, a teakeverék-készítők a desszertteával újítanak (lásd 62-63. o.) – a desszertekből merítenek ihletet, azok ízeit alkotják újra gyümölcsök, csokoládé és fűszerek felhasználásával, finom, ízesített teák formájában.

FERMENTÁCIÓ

A *kombucsa*, a pezsgő és az elképesztő probiotikus tulajdonságokkal rendelkező fermentált tea egyre több helyen kapható világszerte, többféle ízben palackozva vagy pedig rudakba préselve koktélalapanyagként (lásd 174. o.).

ÍNYENCFOGÁS

A tea már az elegáns éttermek asztalain is ott díszleg, és egyre népszerűbb élelmiszer-alapanyaggá válik. Érdeemes kipróbálni néhány receptet, például a *csáj maszálás* scone-t, a zöld teás salátaöntetet, esetleg a húsokhoz használt *lapszang szucsongos* fűszerkeveréket.



A TEAKÜLÖNLEGES- SÉGEK EGYRE TÖBB HELYET KÖVETELNEK MAGUKNAK A BOLTOK POLCAIN.

EGY CSÉSZE EGÉSZSÉG

A teafogyasztást mindig egészségesnek tartották, de az új kutatási eredmények olyan sok jótékony hatását igazolták, amennyire még a teázás elszánt hívei sem számítottak. A legegészségesebbnek tartott zöld tea olyan divatos lett, hogy a megugró kereslet kielégítésére már olyan, hagyományosan zöld teát egyáltalán nem termesztő országokban is termesztetni kezdték, mint India és Srí Lanka.

TEA ELVITELRE

A palackozott tea kiváló találmány: azonnal fogyasztható. Számos boltban és kávézóban, de az utcai italautomatákból is megvehető. Kapható gyümölcscsel vagy kókuszdióval zselésített, illetve egyéb érdekességekkel felturbózott változatban is – a palackozott tea egyre népszerűbb lesz.

BUBORÉKTEA

A színes és ízletes buborék(bubble)tea (lásd 192. o.) 1980-as tajvani feltűnése óta rohamosan hódít az egész világon. A teához járó túlméretezett szívószáltól az alján található, átható ízű, roppanós tápiókaöngyökig minden kelléke izgalmas élményt kínál.

HŰTVE FOGYASZTANDÓ

A levelekből több természetes édességet és kevesebb koffeint kioldó hideg áztatás (lásd 58-59. o.) egyre elterjedtebb. Az eljáráshoz használható eszközök palettája széles: a hideg teák elkészítéséhez kaphatók egyszerű áztatószerkezők, de bonyolult teafelszerelések is.



A NÖVÉNY, AMELY MEGVÁLTOZTATTA A VILÁGOT

Bár küllemre és ízre számtalan teafajtát állítanak elő és fogyasztanak világszerte, mindegyiket a sokoldalú, örökzöld növény, a *Camellia sinensis* leveléből készítik.

CAMELLIA SINENSIS

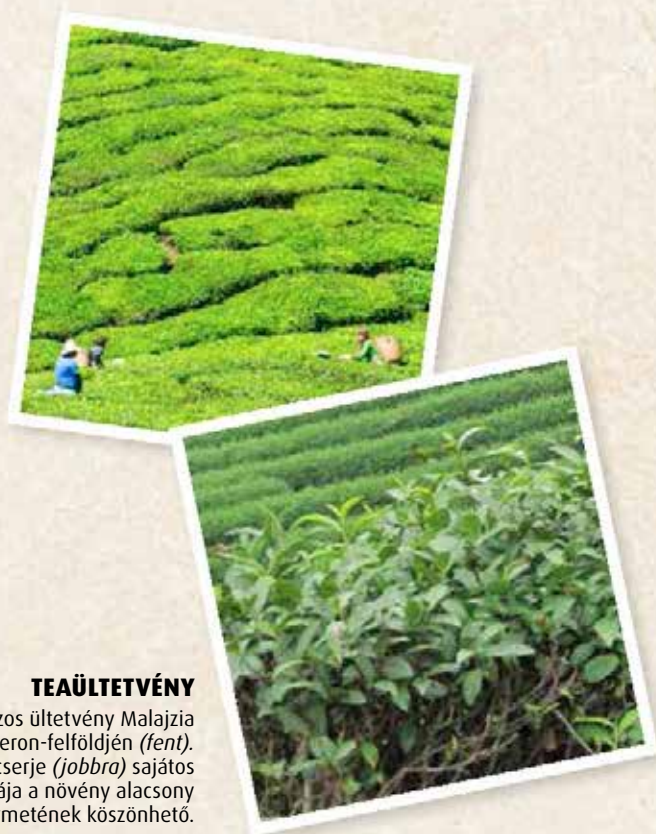
A *Camellia sinensis*nek két fő termesztett változata van. Az egyik, a kínai teacserje (*Camellia sinensis* var. *sinensis*) leveleiből élénk, friss ízű és telt, malátás zamatú teákat egyaránt készíthetünk. A kis levelű növény a hűvös, párás éghajlatot kedveli, például Kína, Tajvan és Japán hegyvidékeinek magasabban fekvő tájait. Vadon élő példányai akár 6 m magasra is megnőnek. A másik változat, az asszami teacserje (*Camellia sinensis* var.

assamica) a trópusi területeken érzi jól magát, például Indiában, Srí Lankán és Kenyában. A vadon élő példányok sokszor 15 m magas faóriások, ágaikon 20 cm hosszú levelekkel, amelyekből lágy, zöld ízű vagy élénk, malátás teákat főznek.

TEAJAJTÁK: A NÖVÉNY KARAKTERE

A teanövény egyik sajátossága, hogy remekül alkalmazkodik környezetéhez, a helyi talajhoz és klímához. A termelők gyakran saját teanövényük megkülönböztető jegyeit felhasználva fejlesztenek ki nemesített fajtákat. Ehhez kiemelkedő tulajdonságokkal rendelkező növényeket választanak ki, például különleges aromájú vagy kimondottan szárazságtűrő, esetleg a rovaroknak jól ellenálló egyedeket.

Az emberi beavatkozás és a természeti élőhelyek változékonyságának következtében ma már ötszáznál is több hibrid létezik. Közülük néhányat kifejezetten csak egyetlen teatípushoz termesztnek, például a Ta Paj Hao (Da Bai Hao) fajtát a Paj Hao Jin (Bai Hao Yin Zhen, Ezüst tű) teához, de ilyen a jabukita, Japán legnépszerűbb fajtája is.



TEAÜLTETVÉNY

Tipikus teraszos ültetvény Malajzia Cameron-felföldjén (*fent*).
A kínai teacserje (*jobbra*) sajátos aromája a növény alacsony termetének köszönhető.

A TEANÖVÉNY FELÉPÍTÉSE

A *Camellia sinensis* meglehetősen termékeny növény, évente akár ötször is lehet szüretelni. A zsege tavaszi levélrügyektől az érettebb levelekig és apróbb gallyakig a növény minden részét felhasználják.

A levél alsó részét **pekoék**, **finom pihék** borítják. Ez a prémium kategóriájú teák jellemzője.

A **fehér virágrügyek** magot érlelő virággá fejlődnek.

A **zsege levélrügyek** a tavaszi zöld és fehér teák értékes alapanyagai.

A **kis, fehér virágokból** végül teamagok lesznek (lásd lent).

A **toktermés** 1-5 magot tartalmaz, és ezekből préseléssel olykor teamagolajat állítanak elő.

A **levélnyélen két levél és egy levélrügy található** – ez a szürethez megfelelő növekedési fázis.

A **kifejlettebb leveleket** oolong tea készítéséhez használják.

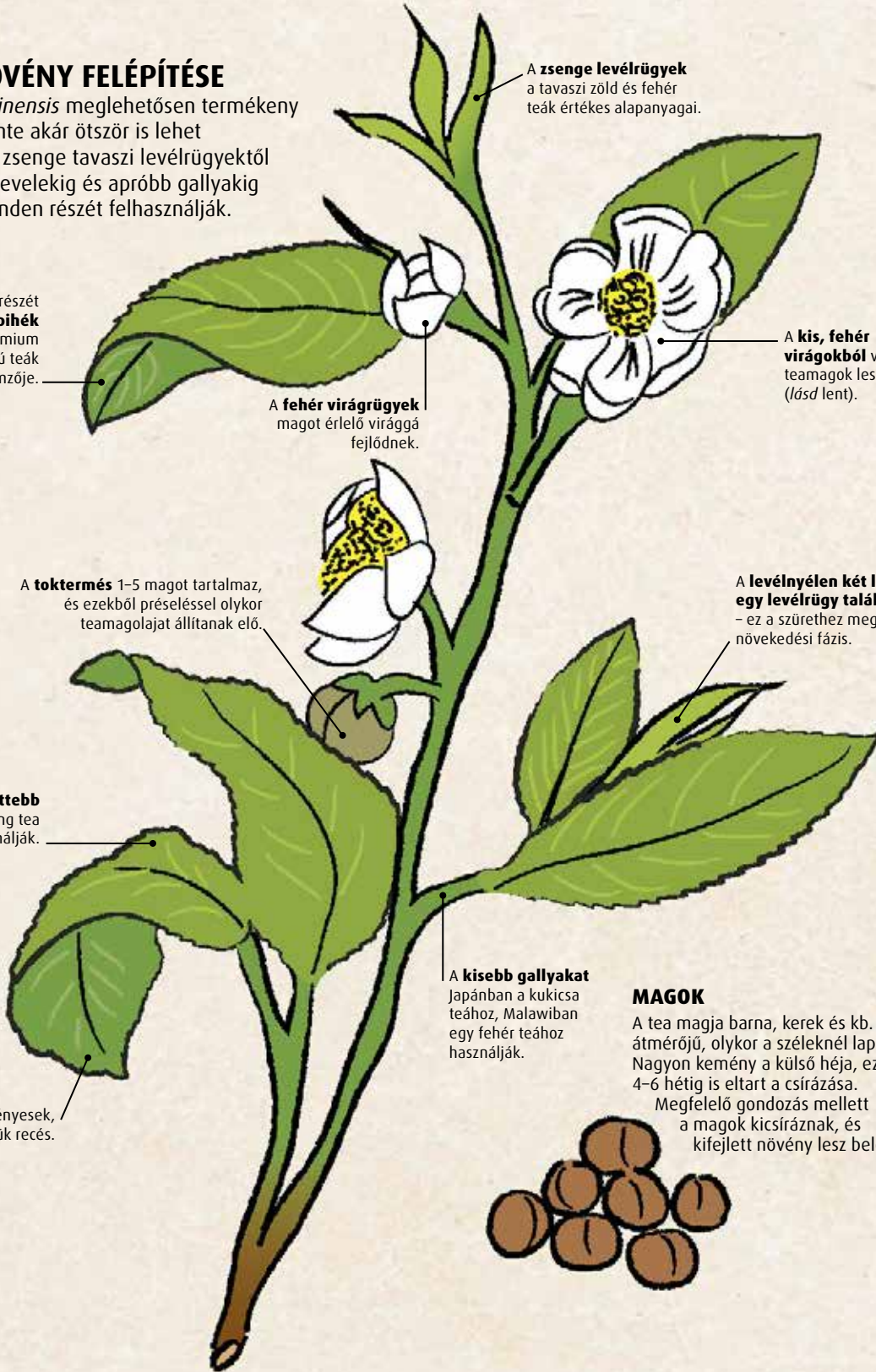
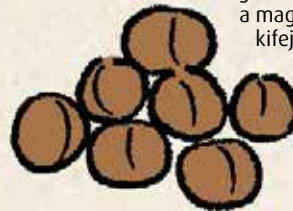
A **kisebb gallyakat** Japánban a kukicsa teához, Malawiban egy fehér teához használják.

MAGOK

A tea magja barna, kerek és kb. 1 cm átmérőjű, olykor a széleknél lapított. Nagyon kemény a külső héja, ezért 4-6 hétig is eltart a csírázása.

Megfelelő gondozás mellett a magok kicsíráznak, és kifejlett növény lesz belőlük.

A **levelek** fényesek, szélük recés.



NÖVEKEDÉS ÉS SZÜRET

A kifejlett teanövény szívós és ellenálló, magról azonban nagyon lassan növekszik. A teatermesztők ezért különösen odafigyelnek a mag csíráztatására és ápolására.

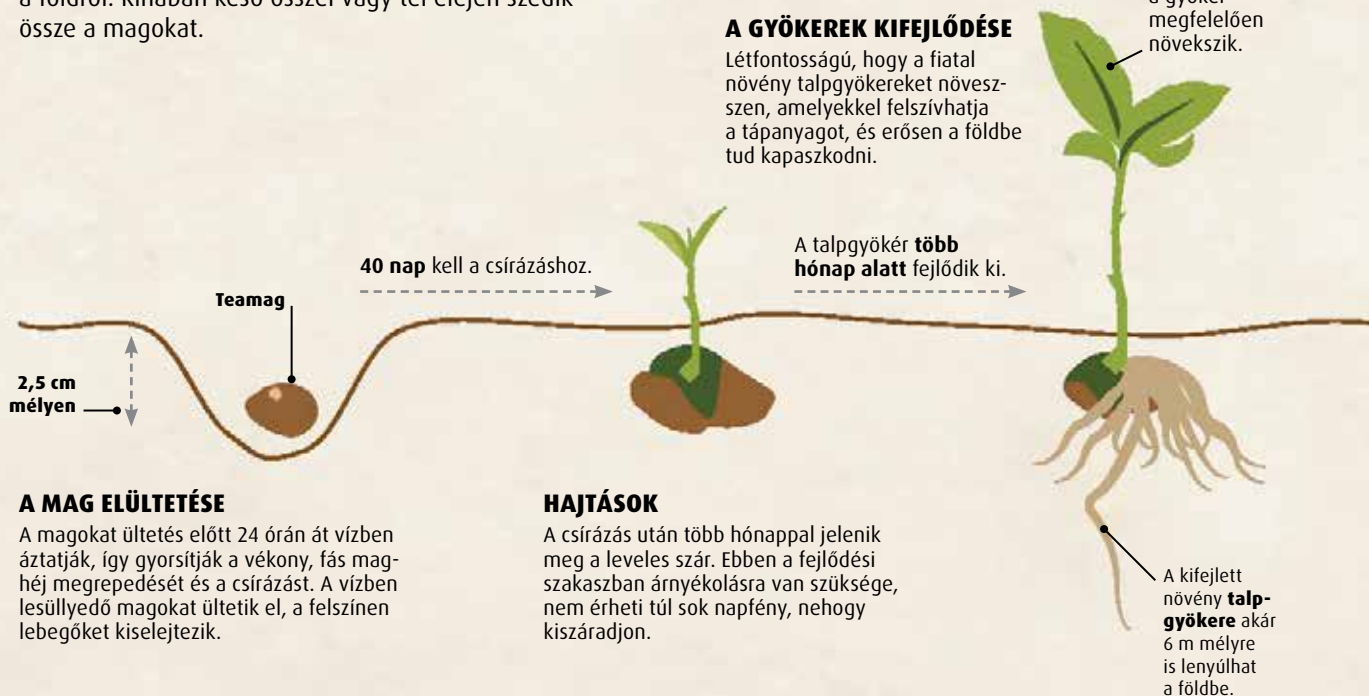
MAGRÓL VAGY DUGVÁNYRÓL

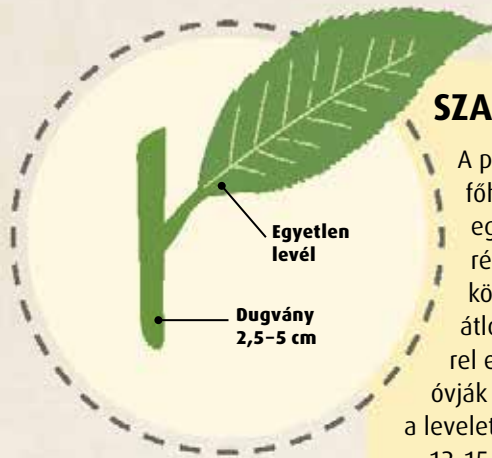
A teanövényt a lombjáért, nem pedig a virágjáért vagy a terméséért (magjáért) termesztik. A bőséges szüret érdekében a cél az, hogy a növekedési szakaszban a növény minél gyakrabban hozzon és növesszen új hajtásokat. A sikeres szaporításról több elmélet ismeretes. A kézműves termelők gyakran magról nevelik, mert szerintük kifejlett korában erősebb lesz

az a növény, amelynek utat kell törnie a maghéjon, majd a talajon át a felszínre. Ennél sokkal gyakoribb azonban, hogy a teát dugványról szaporítják, klónozzák. Így korábban válik szüretelhetővé, mint magról nevelt társai, és mivel szigorúan az anyanövény tulajdonságait hordozza, a termesztő számára is megbízhatóbb.

MAGRÓL NEVELÉS

A teanövényen nyáron jelennek meg a rügyek, kora ősszel kezdenek nyílni a virágok. A magok az idő hűvösebbre fordultával kezdenek kiperegni (októbertől januárig), és nem sokkal ezután össze is gyűjtik őket a földről. Kínában késő ősszel vagy tél elején szedik össze a magokat.

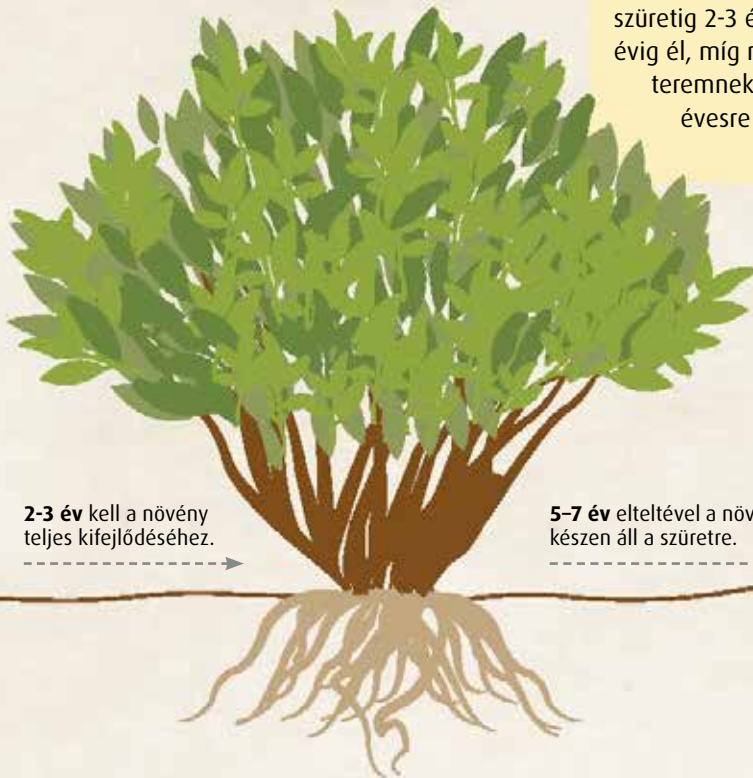




SZAPORÍTÁS DUGVÁNYOZÁSSAL

A pihenő, száraz, téli időszakban a növény főhajtásának középső részéről lemetszett, egyetlen egészséges levéllel rendelkező, 2,5-5 cm-es rész a dugvány. (Ez az „anyanövény” törzséből közvetlenül kinövő hajtás.) A szárat egy éles késsel átlósan, a levéltől felfelé 5 mm-rel, lefelé 2,5 cm-rel elvágják, majd cserépbe ültetik. A dugványokat óvják az erős naptól, és mindennap vízzel permetezik a levelet.

12-15 hónap elteltével a dugvány gyökeret ereszt, és ki lehet ültetni. Újabb 12-15 hónap, amíg először szüretelni lehet, vagyis a dugvány lemetszésétől az első szüretig 2-3 év telik el. A dugványról nevelt növény 30-40 évig él, míg magról nevelt társai akár több száz évig is teremnek. Kína Jünnan tartományában találunk 2000 évesre becsült, vadon növő teafákat.



2-3 év kell a növény teljes kifejlődéséhez.

5-7 év elteltével a növény készen áll a szüretre.



METSZÉS

A kifejlett növény 1-1,2 m magas, és ideális esetben körülbelül 30 ága van, így a szedéshez megfelelő formájúra és magasságúra lehet alakítani. Két év elteltével kerül sor az első metszésre, amelyet a pihentetési időszakban végeznek. Ezután minden évben könnyű metszést hajtanak végre. 3-4 évente karbantartó metszést végeznek: a lombkorona megritkításával és az ágak visszavágásával újítják meg a cserjét.

FINOM SZEDÉS

A leggyakrabban alkalmazott kézi szedési mód a „fine plucking”, azaz finom szedés. Az előírások szerint a friss hajtásokról a csúcsrügyet és az első két levelet gyűjtik be, ugyanis ebből állítható elő csúcsmínőségű tea.

TERROIR

A borokhoz hasonlóan, minden teának megvan a maga jellegzetessége, és egy fajtán belül területenként is eltérő az egyes teák aromája. Ebben a terroirnak, vagyis egy behatárolt termőhelyre jellemző ökoszisztémának, az ott együttesen érvényesülő környezeti hatásoknak, termesztési és fajtakultúrának, illetve hagyománynak van szerepe.

A termőterület környezeti tényezői nagyban befolyásolják a teanövény fejlődését és minőségét.

A természeti adottságok, például a tengerszint feletti magasság, a talaj és az éghajlat, alapvetően meghatározzák a levelek aromáját és karakterét csakúgy, mint a bennük található vitaminok, ásványi anyagok és egyéb

összetevők mennyiségét. A termesztők persze abban reménykednek, hogy az adott környezetben évről évre változatlanok maradnak a szüretet befolyásoló és alakító környezeti tényezők, ám a szélsőséges időjárás, a csapadékhiány és a silány talajminőség egyaránt hatással van a növény fejlődésére és a leszüretelt levelek feldolgozására.

Termesztés a lankákon

A lejtőn termesztett teáknak kedvez a jó vízelvezetés. Állandóan nyirkos talajban elpusztulnának.

KEDVEZŐ KLÍMA

A teacserje a szubtrópusi éghajlaton, az északi 40° és a déli 30° szélességi körök között terem a legjobban, a fagy és a szárazság által kevésbé veszélyeztetett területeken. Néhány teatermesztő ország, például Kenya, pontosan az Egyenlítőnél fekszik, ezért a teát a magasabban fekvő, alacsonyabb hőmérsékletű vidéken termesztik.

2450 m

Tengerszint feletti magasság

A teát akár 125 m tengerszint feletti magasságon is lehet termesztani, de még 2450 m-en is megterem. Az optimális a 2000 m-es magasság, ahol a hőmérséklet alacsonyabb, és kevesebb a napfény, mint az alacsonyabb régiókban.

Gyökerek

A gyökerek szilárdan megtartják a növényt a lejtőn, vizet és tápanyagot szívnak fel a talajból.

Talaj

A laza, savas (4,4–5,5 pH), egy réteg szerves trágyával fedett talaj a legkedvezőbb a teanövénynek. A nehéz, agyagos talaj gátolja a talpgyökér növekedését.

TENGENSZINT

ÉGHAJLAT

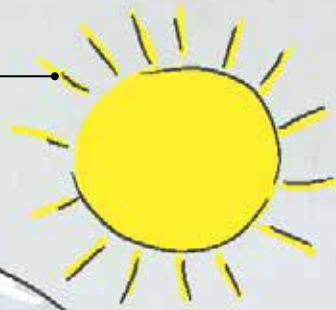
A csapadék mennyisége, a szél sebessége és iránya, valamint a hőmérséklet-ingadozás a szüret sikeressége szempontjából döntő jelentőségű tényezők.

Csapadék

A teanövénynek minimum évi 1500 mm csapadékra van szüksége. A túl sok eső ártalmas, mert a teacserjének évente 3-4 hónapnyi szárazság kell a megújuláshoz a következő növekedési időszak előtt.

Napsütés

A teaültetvények akkor a legburjánzóbbak, ha naponta legalább 5 órányi napsütés éri őket.



Felhők

A felhőtakaró a növényt érő napfény mennyiségét is szabályozza.

A lejtő tájolása

Ha a teát domboldalban termesztik, a lejtése meghatározza a napsütéses órák számát.

Pára

A teanövénynek jót tesz, ha köd lengi körül, mert ez biztosítja a nedvességet, és védi az erős napfénytől.

Fák

A teakertekben gondosan megtervezett helyekre lombhullató fákat ültetnek, hogy árnyékolják a cserjéket.

Árnyékolás

A fák árnyéka is szabályozza a teanövény körüli hőmérsékletet.



TEAÜLTETVÉNY

Teaültetvény az indiai Dardzsiling területen található Kurseongban, ahol a megfelelő helyre ültetett, lombhullató fáknak árnyékot a teanövényeknek.

A TEA FELDOLGOZÁSA

A tea hajtástól a csészéig vezető útja az ültetvényen kezdődik, ahol a termesztők gondosan nevelgetik a növényt, majd feldolgozzák a levelét, és előkészítik kereskedelmi forgalmazásra.

A TEAÜLTETVÉNYEK FAJTÁI

A teát gazdaságokban, azaz „birtokokon” termesztik. Ezek mérete különböző: a legfeljebb 10 hektáros kis „kertektől” a több ezer holdas, nagyszámú munkást alkalmazó ültetvényekig. Céljuk azonos, de a feldolgozás intenzitásában és jellegében vannak eltérések. Minden birtok az általa kiszolgált piac ízléséhez igazítja a kínálatát, ez pedig nagyban meghatározza a termesztés és feldolgozás módját. A nagyobb birtokok nagy volumenben, aukciókon és brókereken keresztül értékesítenek, és teherhajókkal szállítják az árut a rendeltetési helyére. A kisebb birtokok közvetlenül az importőröknek, a nagy- és kiskereskedőknek adják el terméküket.

IPARI TEAÜLTETVÉNYEK

Mivel ezek a birtokok főként tömegfogyasztásra termesztik a teát, elsősorban a gyors és olcsó termelésre összpontosítanak, és ragaszkodnak a kipróbált és bevált fajtákhoz. Műtrágya és rovarirtó szerek használatával érik el a bő termést, a feldolgozást pedig gépekkel gyorsítják.

EGYEDI EREDETŰ TEÁK

Néhány nagyobb teakert mérhetetlenül büszke a hagyományaira. Híresek kiváló minőségű leveles teájukról, amelyet nem kevernek más gazdaságokból származó levelekkel. Az ilyen teákat egyedi eredetű vagy termőhelymegjelölt teáknak nevezzük – sajátos, az ültetvény terroirjára jellemző ízvilággal rendelkeznek. Az ipari teaültetvényekkel ellentétben, a teakertek nem törekednek arra, hogy évről évre ugyanolyan ízű teát állítsanak elő.



FESTŐI TEAKERTEK

Egyes teakertek lenyűgöző, hullámzó látványt nyújtanak, míg máshol egyenes sorokat látunk.

KÉZMŰVES TERMESZTŐK

A teaültetvény másik típusa a kézműves teakert. Ez az egyedi eredetű teákat termelő birtoknál kisebb, általában 10 hektár alatti. A kézműves teakert sikere azon múlik, hogy a termesztő mennyire ismeri a teacserje környezet alakította, természetes viselkedését, illetve hogy mennyire ért a tealevelek feldolgozásához. A kézműves teatermesztő személyesen vesz részt a termelési folyamatban, a növény gondozásától a vevő kínálásáig.

SINGLE ORIGIN

Az egyedi eredetű teákat a csak rájuk jellemző stílusukért keresik.

TEAFELDOLGOZÁSI ELJÁRÁSOK

Teakészítéskor láthatjuk, hogy néhány levél apró talajszemcsére hasonlít, mások meg úgy néznek ki, mintha frissen szedték volna. A különbségből megállapítható a feldolgozás módja. A tea gyári feldolgozásának két fajtája létezik: a ctc- (préselés – őrlés – sodrás) és az ortodox eljárás.

CTC-MÓDSZER

Az 1930-as években bevezetett eljárásban gépeket használnak. Az alacsonyabb besorolású, nagy és vastag leveleket – hogy felgyorsítsák az erjesztést – felaprítják, összetörik és összezúzzák, majd még oxidálás előtt egyforma nagyságú, apró szemcsékké sodorják. A módszert kizárólag fekete teák gyártásánál használják, főként a tömegtermelésben (az ipari méretekben termesztett, kereskedelmi felhasználásra szánt teáknál). A ctc-eljárás kifejezetten elterjedt Srí Lankán, Kenyában és India egyes részein, ám Kínában nem jellemző.

ORTODOX MÓDSZER

Az ortodox stílusú tea teljesen vagy részben kézzel készül. Az a cél, hogy az egész levélből minél többet megőrizzenek. A tömegfogyasztásra szánt, ctc-gyártású fekete tea kivételével ez minden tea standard feldolgozási módja. Az egész levelet jobb minőségűnek értékelik, az összetört leveleket pedig a brit osztályozási rendszer alapján rangsorolják (lásd 90. o.) Indiában, Srí Lankán és Kenyában, és ennek megfelelően árazzák. Egyre több teatermesztő alkalmazza az eljárást, hiszen egyre nő a kereslet az ilyen típusú teák iránt. Minőség és mennyiség fordítottan arányosak egymással, ez az árat is befolyásolja. Habár így kisebb mennyiséget lehet előállítani, a grammonkénti magasabb ár kompenzálja a különbséget.

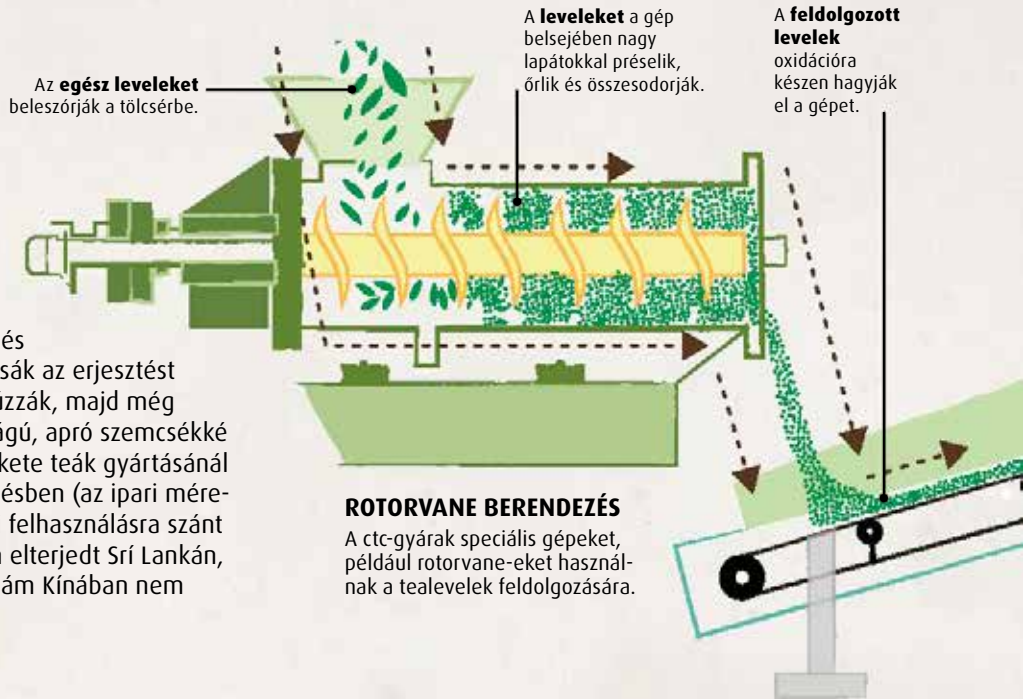


EGÉSZ LEVÉL

Az egész, ép levél megőrzése az ortodox teakészítés célja. A száraz levelek törékenyek, és sérülhetnek a feldolgozás utolsó fázisaiban.

SZEMCSÉS TEA

A ctc-teát nagyon apró, porszerű darabkákká, azaz *fanninggé*, morzsalékká aprítják, amelyből nagyon hamar kioldódik az ízanyag. Ezért kiváló a teafilterbe.



A CSERJÉTŐL A CSÉSZEIG

A teafeldolgozás nem csupán a tealevelek leszedéséről és szárításáról szól. A folyamat számos, egyformán fontos lépésből áll a szedés első fázisától a késztermékig.

Minden országnak és régióknak megvan a saját jellegzetes teafeldolgozási módja. A kézzel készített teáknál a legváltozatosabb a kép, hiszen az eljárás településenként és termelőnként is eltérő lehet. Ugyanakkor léteznek évszázadok óta használt, általánosan

elfogadott feldolgozási folyamatok is. A teagyártási csúcsidőben Kínában, Indiában, Japánban és Koreában éjjel-nappal dolgoznak a természetők. A szüret időszaka nagyon rövid, és a leszedett levél minősége rögtön romlani kezd.

A TEAFELDOLGOZÁS FOLYAMATA

Nem minden teatípus megy át az összes feldolgozási fázison. Míg a fekete és az oolong tea elkészítése hosszú és bonyolult folyamat, addig a sárga tea csak minimális

feldolgozást igényel. A túloldalón található jelmagyarázat segítségével végigkövethetjük az egyes fajták feldolgozását a szedéstől a késztermékig.

SZEDÉS

A teanövényt többször is szüretelik: kora tavasszal (főleg Dardzsilingben), amikor a fiatal hajtások első rügyei megjelennek, majd nyár elején, és bizonyos területeken ősszel is. Az Egyenlítő vidékén, például Kenyában, egész évben szedik. Lejtős terepen még mindig kézzel szüretelik – e fáradságos munkát leginkább nők végzik.

FONNYASZTÁS

A frissen szedett levél nedvességtartalma 75%, amit csökkenteni kell, hogy a további feldolgozás során megfelelően alakítható legyen. A leveleket (a fehér és a puer teát) a napon szétterítve vagy „teagyári” tálcákon, ventilátorok segítségével fonnyasztják, miközben a hőmérsékletet 20–24 °C-on tartják.

SODRÁS

Amikor a víz egy része távozott, és a tea nedvei koncentráltak, a leveleket kézzel vagy géppel a megfelelő alakúra sodorják. Ebben a fázisban megtörik a levél sejtfalát, fekete és oolong teák esetén alkalmassá teszik a levelet az optimális erjesztésre, zöld és sárga teáknál pedig felszínre hozzák az aromákat.

HEVÍTÉS

Ez a fázis csak zöld és sárga teák készítésénél jellemző, mert ezeknél mellőzik az üzemi fonnyasztást, ehelyett rövid ideig a levegőn szárítják őket. A leveleket magas hőmérsékleten gyorsan „fixálják”, hogy elpusztítsák az enzimeket és gátolják az oxidációt. A leveleket ezután állandó hőmérsékletű, magas páratartalmú melegítődénybe teszik, hogy a levél megőrizze aroma- és olajtartalmát.

JELMAGYARÁZAT

- FEHÉR TEA
- FEKETE ÉS OOLONG TEA
- PUER TEA
- ZÖLD TEA
- SÁRGA TEA

**ELSŐ SZEDÉS**

Egy teaszedő a lágy, új hajtásokat gyűjti kora tavasszal, amikor a téli pihenőidőszak után tápanyagokkal teli a növény csúcsa.

DUPLA ERJESZTÉS

A sodrást követően a puer teát gőzölik, és korongokat formáznak belőle a fermentációhoz. A puernek két típusa van: a *seng* (nyers) és a *su* (érett). A *seng* puert természetes módon, mikroorganizmusok hatása révén, lassan, hosszú évtizedekig hagyják erjedni; a *su* puert viszont ellenőrzött nedvességtartalmú tárolókban „csak” hónapokig érlelik.

ERJESZTÉS (FERMENTÁLÁS)

Az erjesztés során a tealevéiben lévő enzimek (az ízért felelős) teaflavinokká és (a színért felelős) tearubiginékké alakulnak. Ezt úgy érik el, hogy a leveleket nyirkos közegben nagy asztalokra terítik. A folyamat több órát vesz igénybe, és addig tart, amíg a teameszter úgy nem dönt, hogy az oxidáció végbement (a fekete teák esetén), illetve elérte a kívánt szintet (oolong teáknál).

UTÓSZÁRÍTÁS (PIRÍTÁS)

Régen faszén fölé helyezett kosárban vagy wokban végezték, ám manapság már szárítógépeket használnak. Néhány típust, például a lapszang szucsong (Lapsang Souchong) fekete és a lungcsing (Long Jing, Sárkánykút) zöld teát még mindig a hagyományos módon szárítják, ez adja jellegzetes ízüket és aromájukat. A kész levél mindössze 3%-nyi nedvességet tartalmaz.

OSZTÁLYOZÁS

A feldolgozást követően a leveleket kézzel vagy géppel válogatják. Némelyik gépben infravörös kamera segít osztályozni a különböző méretű leveleket és kirostálni a nemkívánatos részeket, például a szárazakat. A jól feldolgozott, ortodox eljárással készült teában több az egész, mint a tört levél, ami a magasabb kategóriájú végtermék ismérve.

HALMOZÁS

A hevítés végeztével a sárga tea a *menhuang* nevű műveleten is átesik. A leveleket kupacokba halmozzák, és nedves textilbe csomagolva tovább pihentetik. A meleg és a pára hatására a levelek megsárgulnak.