

Tudod-e, mióta iszunk teát?

Hangos ismeretterjesztő cikk

(A hanganyag itt található: https://varazsbetu.hu/mesetar/tudod-e_miota_iszunk_teat)

1500 évvel ezelőtt Darma, egy indiai uralkodó fia szent fogadalmat tett. Kínába vándorolt, hogy a "vad" népekben elültesse a nagy Buddha igazságát és tanításait. Küldetése sikerét jó példával igyekezett előmozdítani: szent életet élt. Megvont magától minden földi örömet, még az alvás idejét is elmélkedéssel töltötte. Egy napon azonban gyarló teste megelégelte a sanyargatást és álomra szenderült.



Ébredéskor rettenetes haragra gerjedt maga ellen, és levágta szempilláit, hogy ilyen eset többé ne forduljon elő. E tetteivel magára vonta az ég figyelmét, és az isteni hála jeleként a szempillákból szép növények nőttek. A teanövény levelei meggyógyították a szent életű embert, véget vetve testi és lelki szenvedéseinek.

Természetesen létezik kevésbé misztikus magyarázat is a tea korai karrierjének, népszerűségének magyarázatára. Eszerint egy fejfájós kínai császár gyógyíttatta magát teaivással - sikerrel. Hogy a buzgó népet melyik példa hatotta meg jobban, azt nehéz lenne kideríteni, mindenesetre a tea népszerű lett Keleten.

Európába csak a 17. században jutott el. Az első küldemény, két font tea, az angol királynőhöz érkezett. A fejedelmi ajándékot alattvalói hűsége jeléül küldte a Kelet-Indiai Társaság.

A tea a szubtrópusok és a trópusi hegyvidékek növénye. Délkelet-Ázsiából származik, innen jutott el a kontinens különböző vidékeire és a távol-keleti szigetekre.

A teafélék, a Theaceae családjába tartoznak. Az általunk leforrázott teafű a *Camellia sinensis*, vagy a *Thea sinensis* cserje hajtáscsúcsából készült.

A teaszedés a tavaszvégi, nyári időszakban indul. Ez a munka a hajtáscsúcsok, két-három fiatal levél lecsípéséből és összegyűjtéséből áll. A jó minőségű teákat a levelek csúcsából készítik.

A frissen szedett zöld levelek nem illatosak, ez csak a későbbi feldolgozás során alakul ki. Legnagyobb tömegben a nálunk is ismert, úgynevezett fekete tea készül.

A teacserjét magról, vagy dugvánnyal szaporítják. Az első pár évben árnyékban tartják a fiatal hajtást, óvják a naptól, hiszen a teacserje eredetileg az erdők aljnövényzetéhez tartozott, így a közvetlen fény megégetné a leveleit. Miután a növényeket végső helyükre ültetik, még három évet kell várni az első szüretig. Ezalatt az ültetvényeket folyamatosan trágyázzák, gondozzák, öntözik.

A legfinomabb teákat kézzel szüretelik, mert így szét lehet választani a legfelső, legfinomabb leveleket az alattuk lévőktől. A gépek csak a gyengébb minőség előállításához megfelelőek.

A leszedett levél óvatos bánásmódot igényel, nem törhet, nem sérülhet, nem nyomódhat meg, hogy ne kezdjen el idő előtt erjedni.

A tea előállításához nagy szakértelem szükséges. A feldolgozás a hervasztással kezdődik. A leveket sűrű szövésű dróthálóra fektetik, és szellős helyen, harminc fokon szárítják, így könnyen sodorhatókká válnak.

Ezután következik a sodrás. Régebben ezt kézzel végezték, ma már inkább gépek segítségével. A levelek két recés, ellenkező irányba forgó henger között haladnak, sodródnak át. A sejtek fala ilyenkor átszakad, és a levegő átjárja az anyagot.

A következő állomás az erjesztés. A leveleket kitergetik, hogy a levegőben található mikroorganizmusok megkezdhesék munkájukat. Ennek az a célja, hogy a csersav keserű ízét elvegyék. Az erjesztés – más néven fermentálás – sokféleképp történhet, napon vagy árnyékban, hűvösben vagy melegben, rövidebb vagy hosszabb idő alatt. A módszer meghatározza a csészébe kerülő ital ízét.

A folyamat utolsó lépése a szárítás, melynek módja szintén befolyásolja az ízt. Általában 80-100 fokra hevítik a teafüvet, így nedvességtartalmát 5% alá csökkentik.

Az angolok hivatásos szakembereket alkalmaznak a teák minősítésére. A teakóstolók szerint akkor jó a főzet, ha testes, azaz erős, telt ízű, és érvényesül jellegzetes aromája, illetve ha „ragyog”, azaz áttetsző, mélyvörös színű.

A legnagyobb elismerést a „rezes” jelző jelenti. A rezes tea testes, ragyogó, és csillogása a kifényesített rézre emlékeztet.

(A hanganyag itt található: https://varazsbetu.hu/mesetar/tudod-e_miota_iszunk_teat)