

A teacserjét főként Kínában, Indiában, Srí Lankán, Tajvanon, Japánban, Nepálban, Ausztráliában és Kenyában termesztik. (A teakereskedelemben Srí Lanka és Tajvan régi neve, Ceylon, illetve Formosa használatos.)



Teaültetvény Indiában



Zöld tealevelek szüretre várva

A *Camellia sinensis* örökzöld cserje, melynek levelei leszedésük után, ha nem szárítják meg őket gyorsan, hamarosan hervadni és oxidálódni kezdenek. Ez a folyamat emlékeztet az árpa erjedésére, amennyiben a keményítő cukrokká alakul át; a levelek folyamatosan barnulni kezdenek, ahogy a klorofill lebomlik és tanninok keletkeznek. A feldolgozás következő lépése az oxidációs folyamat megállítása oly módon, hogy hevítéssel eltávolítják a levelekből a nedvességet. Ezen folyamatra annak idején (valószínűleg a borkedvelők kezdeményezésére) a fermentáció kifejezés terjedt el, s használata fennmaradt annak ellenére is, hogy valódi fermentáció nem történik.

Nagy mennyiségben fogyasztva a tea is mámorít, ezért az irodalmárok műveket alkottak dicsőítésére, odáig merészkedve, hogy összehasonlították a tea és a bor érdemeit.

Egy ilyen vetélkedésről olvashatunk a Tunhuangból előkerült, a Szung-kor elején, 970-ben készült A tea és a bor vetélkedése (Csa csiu lun) című pien-ven műfajú prózaversben, melynek szerzője Jen Haj-csen. Az alábbi rövid idézetben a tea ekként dicsőíti önmagát:

*A növények növényéről, virágáról szólok néktek.
Csipegetik a levelét, sarját szintúgy: kincset érnek.
Egyszer hívják teafűnek, máskor illatos nedűnek.
Hordják adóba urakhoz, a császárhoz kedvességnek;
ha beérik, mindjárt viszik. Nincs nálánál becsre vénebb.
Természettől híres-neves, mért dicsérje hát az ének?
(Donga György fordítása)*

A teát hagyományosan négy fő csoportba soroljuk aszerint, hogy a fermentációs folyamat hogyan zajlott le:

Fehér tea: fiatal levelek, melyek nem oxidálódtak.

Zöld tea: minimális oxidáció.

- **Kukicsa** vagy *Téli tea*: olyan gallyak és régi levelek tördeléke, melyeket a téli teacserjéről szednek, majd tűz fölött szárítanak. Egészséges, Japánban népszerű ital; a makrobiotikus diéta helyesli fogyasztását.

A tea

Oolong (烏龍茶; *vulung*): az oxidációt a folyamat közepén állították meg.

Fekete tea: jelentős mértékű oxidáció.

- **Puer** (普洱茶): a fekete teák egy különleges csoportja. Míg a legtöbb teafajtát szedésének és feldolgozásának évében fogyasztják, addig a puer több mint 50 éves is lehet. Ezalatt az idő alatt erős, jellegzetes ízt kap, melyet a leveleken (vagy a már lepréselt tea esetén a teakockákon) kialakuló penészcéteg okoz. A teát gyakran nagyon hosszú ideig áztatják (a tibetiek például egész éjjel). A puert Kínában gyógyító erejűnek tartják.

Szokatlan változatok: Létezik jó néhány ritkán fellelhető teafajta, melyek nem illeszkednek a fenti csoportosításba. Ezeket gyakran a hagyományos kínai gyógyítás során használják.

- **Csung csa** (虫茶): szó szerint „féregtea”; ez a főzet a teacserje levelei helyett a magjaiból készül. A kínai gyógyítás a forró nyári hőség okozta bajok enyhítésére, valamint az influenza tüneteinek kezelésére használja.

Számos olyan teafajta létezik, mely további hozzáadott anyagokat kapott, vagy eltérő feldolgozáson ment át a „tisztá” változatokhoz képest:

- **Lapsang souchong** (正山小种 vagy 烟小种) a kínai Fujianból: erős fekete tea, amit izzó fenyőfa felett szárítottak, és ezért erős, füstös íze van.
- **Jázmin tea:** a tealeveleket jázminvirágokkal borítják oxidáció közben, és néha a teában is hagynak belőle díszítésképp. Számos virágot, mint például rózsát és egyéb illatos virágokat is használnak Kínában a teák ízesítésére.
- **Earl Grey:** általában fekete teák keveréke, melyet a trópusi bergamot gyümölcs esszenciájával ízesítenek.
- Fűszeres teák, mint például az indiai **chai**, melyeket édes fűszerekkel ízesítenek, mint amilyen a gyömbér, kardamomi mag (malabár-kardamomum), fahéj, fekete bors, szegfűszeg, Indiai babérlevél és szerecsendió igen népszerűek Dél-Ázsiában és a Közel-Keleten.

Történelem

Több legenda is szól a tea felfedezéséről.

Az egyik történet szerint Gautama Buddha fedezte fel a teát, midőn egy napon a kertben meditálva egy tealevél hullott csészéjébe.

A tea kínai meghonosodását elbeszélő egyik változat szerint az i.sz. 520 körül Indiából Kínába érkezett Bodhidharma buddhista szerzetes – akit a csan-budhizmus megalapítójaként tisztelnek – égi adományként kapta a teát. A hegyekbe elvonult szerzetessel olykor előfordult, hogy hosszú és kitartó meditációi közepette el-elcsunykált. Egy alkalommal aztán ezen feldühödve szempilláin állt bosszút és kitépte őket. A legenda szerint a földre hullott pillákból sarjadtak ki az első teacserjék. Azóta isszák a csan szerzetesek a teát, hogy legyűrjék az elmélkedésüket megzavaró, időről-időre rájuk törő álmodást.

A Tang-kor költőóriása, Po Csü-Ji (772-846) pedig ekként énekli meg gondolatait a *Teafőzés a hegyi patak*nál című versében:

*„Guggolok, töltöm a habzó levét,
nézem a zöldes tea-levelet.
Miért nincs valaki velem ideki,
aki a finom teát szereti?”
(Weöres Sándor fordítása)*

Ismét más történet szerint i. e. 2737-ben Sen Nung kínai uralkodó forró ivóvizébe utazása közben egy vad teanövényről levelek hullottak, sárgás-barna folyadékot eredményezve. Kíváncsiságból megízlelte a keveréket, és megkedvelte ízét és frissítő hatását. Miközben rövid ideig megpihent, egy cserjéről néhány levél egyenesen belehullott a forralt vízzel teli csészéjébe. Kellemes illat áradt a csészeből és a kíváncsi császár megkóstolta a véletlen művének köszönhető italt. Az itálnak nemcsak csodálatos íze, de üdítő, erőt adó hatása is volt. A császárra olyan mély benyomást tett az új felfedezés, hogy elkezdte terjeszteni a varázslatos cserjét. A tea kezdeti kínai elnevezése „te” volt, amelyből később „csia” lett.

A tea szó

A *tea* szó a hasonló angol szóból származik, melynek eredete a *tê* (茶) Amoyi (廈門 Xiamen, Fujian), dél-kínai szó. A britek Kínából Európába tengeri úton szállították a teát. Abból, hogy egyes népek hogyan hívják a teát eldönthető, hogy mely kereskedelmi úton találkoztak azzal először. Például a szanszkrit, orosz, farszi (iráni) illetve néhány észak-európai nyelvben a teát *csáj*-nak ismerik, ami mutatja, hogy a teájukat valószínűleg nem a tengeri, hanem szárazföldi úton kapták, valószínűleg a selyemúton, északról. A teát *csá*-nak (茶) hívják mandarin kínai nyelvjárásban. A portugál nyelvben elnevezése *chá*. Írországból, főként Dublinból a *cha* kifejezést gyakran használják a teára, és a *char* gyakori szlengkifejezés volt a Brit Nemzetközösségben szolgáló katonai erőknél a 19. és a 20. században, mely átkerült a hétköznapi használatba is. Napjainkban az Amerikai Egyesült Államokban számos kávéház kezdett el tejes, édes, fűszeres teát árulni *chai* néven, mely távoli rokona az indiai receptek alapján készülő italoknak, de azoknál sokkal kevésbé fűszeres.

Tang kínai költő verse:

*"Az első csésze az ajkamat és a torkomat nedvesíti meg.
A második elúzi magányosságomat,
a harmadik áthatol a hiábavaló (meddő) belsőmön.
A negyedik csésze könnyű verejtékezést indít, az élet minden rossza eltűnik a pórusaimon keresztül.
Az ötödik csészénél megtisztulok,
a hatodik csészénél a halhatatlanság birodalmába képzelem magam.
A hetedik csésze - nem tudok tovább írni, csak hűvös fuvallatott érzek,
mely beleakad a ruhám ujjába..."*

A tealevél kémiaja

A friss tealevelek a növényi sejt szokásos anyagain kívül sok metil-xantint és polifenolt tartalmaznak. Az 1. táblázat a levelek átlagos összetételéről nyújt képet. A pontos kémiai összetétel függ a növény fajtájától, a levél korától, a talajtól, az éghajlattól, a termesztéstől.

A tea

Komponens	Szárazanyag (%)	Komponens	Szárazanyag (%)	Komponens	Szárazanyag (%)
<i>Vízben oldódó</i>		<i>Vízben részben oldódó</i>		<i>Vízben oldhatatlan</i>	
katechinek	18-32	keményítő	2-5	cellulóz	7
flavonol-glikozidok	3-4	egyéb poliszacharidok	12	lignin	6
proantocianidinek	2-3	fehérje	15	lipidek	3
koffein	3-4	hamu	5	festékanyagok	0,5
aminosavak	4			illékony anyagok	0,01-0,02
szénhidrátok	4				
szerves savak	4-5				

Japán teaszertartás

A teaszertartás (茶の湯, *csa-no-ju*) helye a teaház, japánul a *szukija* (数寄屋). Ennek mérete 4 és fél tatami (1 tatami kb. 90×1,80 cm).

A teaszertartás lépései Rikjú tanítása szerint:

- 1.) *Meghívás:* A vendéglátó megbeszélte a teamesterrel, hogy kiket szeretne meghívni. Ez legalább öt, maximum hét fő lehetett.
- 2.) *A vendégek érkezése:* A macsijában (町家 vagy 町屋) várakoznak a vendégek, akik fölkészülnek a ceremóniára.
- 3.) *Belépés a teaházba:* A szertartás kezdetét a teamester jelzi. Nesztelen léptekkel, mélyen meghajolva mennek be a teázóba. A mély meghajlást a teaház alacsony ajtaja is megköveteli. A vendégek meghajolnak az ikebana (生け花) előtt, majd csendben körülnéznek a teaházban: megszemlélik a tokonomát (床の間), végül adott jelre letelepednek a számukra kijelölt helyre.
- 4.) *Teázás:* A tea előtt könnyű süteményt kínálnak a vendégeknek. A teamester először bambuszseprűvel (mat-csa) a csészébe söpri a megfelelő mennyiségű teaport, majd a bambusz merőkanállal forró vizet mer rá. Ezt a seprűvel fölkeveri. Így kap egy csésze teasűrítményt. Ebből a sűrítmenyből önt a többi vendég csészéjébe, majd erre még forró vizet öntenek.
- 5.) *Teaivás:* A japánok nem ízesítik semmivel a teájukat. Három lassú kortyot ír elő a szabály, tilos felhörpinteni. Több csésze teát is el lehet fogyasztani egymás után, a mennyiség nincs meghatározva.
- 6.) *Beszélgetés:* Miután már nem isznak több teát, a vendégek csendes társalgásba merülnek, aminek témája általában a teaház körül forog.
- 7.) *Távozás:* A teaszertartást a teamester által megadott jelre befejezik. A vendégek elbúcsúznak a házigazdától, majd zajtalan léptekkel távoznak.

