



CHA YUAN

IN THE MOOD FOR TEA

En plats för kontemplation och te-inspiration; kort sagt en dröm för oss te-älskande varelser. "För oss är den personliga relationen till teet det viktigaste, och vi ser därför var och en som sin egen främsta temästare och expert" säger Jonas och Jacob Almborg, ägare till butiken.

AV SUSANNE BERGLUND KRANTZ

TA NORRTULLSGATAN RAKT UPP MOT DROTTNINGGATAN från Odenplan, passera LiseLottes hembageri och sedan några fotsteg till så hittar ni den nystartade tebutiken-teloungen In the Mood for Tea. I denna avspända miljö med klassisk kinesisk musik i högtalarna hälsar mig Jonas och Jacob Almborg välkommen att sjunka ner i en av de inbjudande fåtöljerna och ta del av historien om två Hongkong födda bröder som hamnade i Sverige och nu förverkligar sin dröm att sprida sina kunskaper om te och samtidigt hoppas på att te en gång i framtiden skall få samma uppmärksamhet och status som vin.

Med en skulptör till far som i Japan och Kina fördjupat sig i östasiatisk estetik och med en kinesisk mor som är sinolog och översätter kinesisk poesi så föll det sig naturligt att ett intresse för kinesiskt te väcktes hos bröderna Almborg. Vanligast i svenska te-butiker är annars den brittiska traditionen med te från Indien och Sri Lanka oftast av

arten *Camelia sinensis assamica* vars blad är större och växer snabbare; men i denna butik vill man komma så nära teets ursprung som möjligt och så nära de nedärva traditionerna runt drycken. Inget annat land kommer i närheten av att odla så många sorters förstklassiga teer som Kina.

DE TVÅ BRÖDERNA STÄMMER IN I ATT MAN VILL sätta känslan för teet i första rummet, för utan känslan blir tillberedningstekniker och förmågan att sätta etiketter på smaksensationer oväsentliga. Butikens tesortiment består av Oolong, Puerh, vita, gröna, gula, svarta teer samt Roibos (som egentligen inte är ett te utan bark från Roibusbusken med ursprung i Sydafrika, och ibland kallas rött te). Man kan även inhandla tekoppar och tekannor här; utbudet är rikt på små vackra personliga porslins- och lerserviser.

Två legender existerar runt teets historia; den ena berättar om en munk som bestämt sig för att



meditera i nio år, men föll i sömn och vid uppvaknandet därför blev så arg att han skar av sig ögonlocken och kastade dem på marken, vid vilket tillfälle ett par buskar snart växte upp som ansågs vara tebuskar. Den andra berättar om kejsaren Shen Nung som för 5 000 år sedan vid en paus under en resa kokade vatten för att dricka, och ner i detta blåste några blad. Kejsaren smakade på drycken och konstaterade dess välsmakande arom.

Vilken saga som än är sann så kan man i alla fall fastslå att tedrickandets ursprung är Kina, och att landets tre stora filosofiska religioner; Buddhism, Daoism och Confucianism alltid förespråkade teets hälsosamma kvaliteter och förnyande kraft. Från Kina spreds teet vidare till Japan, Taiwan, via britterna till Indien och Sri Lanka samt vidare ut till övriga världen. Te är liksom vin ofta benämnt efter ursprunget det växer i, och precis som vid vinodling får te många gånger högre kvalitet med en lång mognadsperiod, vilket tebusken får i svalare klimat på högre höjder. Det finns en sådan mångfald av kinesiska teer och var och en har sin hantverkstradition. Det är därför mycket svårt att göra generaliseringar kring dem. Plockningen spelar en stor roll på det slutliga resultatet liksom skörde- och förädlingsförfarandet. Skillnaden mellan ett grönt samt vitt te och svart te, är att det senare är oxiderat, vidare är Oolong ett halvoxiderat te, där man avbrutit processen vid önskad tidpunkt. Puerh, en kategori för sig, är ett te som oxiderar långsamt och utvecklas med ålder.

VAD ÄR DÅ VIKTIGAST VID BEREDNINGEN av en kopp te? Mängden blad, temperatur och dragningstiden; och detta övas ständigt av bröderna för att nå fulländning i konsten att bereda den bästa koppen te. De berättar att den första infusionen ofta inte blir den bästa. Efterföljande infusioner ger ofta en mognare, rundare och djupare smak. Detta är speciellt utpräglat för Oolong och Puerh, två typer av teer som är mycket uppskattade bland teentusiaster. Efter beredning av framförallt gröna teer värderas det högt att bladen ser ut som när de plockades, vilket är omöjligt att åstadkomma med maskinplockning. Bröderna är mycket noga med selektion av teerna som köps in, oftast från småodlare vilka plockar tebladen för hand. Kunden får alltid provsmaka teerna i butiken då man anser att bara dofta på tebladen inte ger den riktiga karaktären som ett bryggt te ger. Oolong och gröna teer vacuumförpackas försiktigt av Jonas och Jacob i påsar man än så länge är ensam



Provning av teerna utförs i små vackra porslinskoppar, serverat ur olika tekannor reserverade för varsin tesort.



Ekoppar och tekannor, utbudet är rikt på små vackra personliga porslins- och lerserviser.

om, för bästa hållbarhet. På förpackningen anges föreslagna vattentemperatur samt dragningstid för varje te, men man understryker att detta är rekommendationer och vill gärna uppmuntra kunderna till att prova sig fram. I Kina har man ofta kortare infusionstider, större mängd blad och mindre tekannor.

I STOCKHOLM FINNS ÄN SÅ LÄNGE INTE så många tesalonger, men jag får mig berättat om T i Karl-

stad, som är ett café som också serverar te med fokus på kvalitet, och dessutom kombinerar olika sorters teer med diverse chokladbitar. Intressant!

Jag rekommenderar varmt ett besök i denna härliga te-miljö för avsmakning av diverse sorter; jag lovar att ni blir inspirerade att börja dricka te, om ni inte redan är inbitna.

Provning av teerna utförs i små vackra porslinskoppar, serverat ur olika tekannor reserverade för varsin tesort.

Te In the mood for tea

MONKEY PICKED TIE GUANYIN OOLONG, 200 kr/hg

Det här teet är ett mycket prestigefyllt te i Kina. Teer av denna klass reserveras ofta till speciella tillfällen och personer. Det sägs att man tränade apor att plocka tebladen från buskar på svårtillgängliga lägen, men idag står uttrycket för mycket hög kvalitet. Teet är vuxet i Anxi i södra Kina. Det vanligaste Oolong-teet i Sverige idag är annars det från Taiwan, Formosa Oolong, men Oolong är ursprungligen från Fujian och togs med av emigrande kineser.

Färgen är klart ljusgul med en svag, mild, blommig doft och smaken ger en ren, mild, mjuk och elegant upplevelse som har en lugnande, avslappnande verkan på min lekamen.

PUERH 1996 (ej tillgängligt för tillfället), 300-400 kr/hg

Puerh görs av stora teblad vilka är typiska i provinserna Yunnan i Kina, vilken är den enda provins där det odlas, och genomgår en långsam oxidation, samt utvecklas med lagring. Puerh fungerar mycket bra till mat som till exempel dim sum. En klar kopparfärg har detta te med en stallig, läderaktig, kompostig doft och kraftig smak som är komplex av använt läder, hästsadel, choklad och tobak samt avslutas långt och mildt.

PHOENIX OOLONG, 170 kr/hg

Detta te har gamla anor och skänktes till den kinesiske kejsaren under Songdynastin och odlas på Fenixberget. Utseendet är svagt bärnstensfärgat med en doft av elegant persikofrukt, sublim, mild, mjuk och smakar även persika med en lätt syra i eftersmaken.

GUSHAN YUNWU, 180 kr/hg

Grönt te från Fujian provinsen, och denna underart av *Camellia sinensis* var för inte så länge sedan vilt växande. Teet är svagt ljusgult med en doft av väl-ling, mjuk smak, lite vaniljig, sötaktig, balanserad, rund och finstämd.

ZHENGSHAN XIAOZHONG SPECIAL GRADE, 170 kr

Ekologiskt odlad Lapsang Souchong, små toppskottsblad, vilka är kallrökta, från originalområdet i Fujian, vuxet på Wuyi-berget, ett naturskönt område med förstklassiga teer och dessutom med på Unescos världsarvskarta. Teet har en vacker kopparfärg, med doft av varm hästpäls, syra i smaken, svag rökighet, elegant men med kraft och lång distinkt eftersmak.

Butikens testortiment består av Oolong, Puerh, vita, gröna, gula, svarta teer samt Roibos



De två Hongkong födda bröder Jonas och Jacob Alberg.