

Szeretjük a növényeket. Örömet okoz szépségük, élvezzük gyümölcsüket, használjuk fájukat. De gondolunk-e rá, hogy egyes növények az emberi civilizáció, a történelem menetét is befolyásolták, háborúkat robbantottak ki, gyarmatbirodalmakat virágoztattak föl, emberek életét változtatták meg? Vajon mi lehet a titkuk?



BEFOLYÁSOS NÖVÉNYEK

A TEA

A teacerje fiatal leveléből készül a legismertebb ital. Forrázatának élénkítő hatása és finom, változatos íze élvezeti szerré avatta. Aki megismeri ennek a különös növénynek a levélforrázatát, gyorsan megkedveli az aromás, illatos, élénkítő italt. Teának hívunk minden növényi forrázatot, de szűken vett értelemben csak a teacerje leveléből készült ital a tea.

Örökzöld, hegyi esőerdőkben

Oly régen termesztik és mivel sokféle kivadult (Északkelet-Indiában, a Himalája déli lejtőin, s Mianmartól Vietnámig), őshazája pontosan nem határolható be, valószínűleg Délnyugat-Kína, Észak-Mianmar, Thaiföld, Laosz határvidékén van. Örökzöld hegyi lombos erdőkben, s nyitottabb helyeken, bozótosokban fordul elő, 2200 méter ma-

gasságig. A termőhellyel szemben igényes növény, egész évben kiegyenlített hőmérsékletű (15-20 °C), csapadékos, párás éghajlatú területeken érzi jól magát.

A teacerje (*Camellia sinensis*) 5-9 méter magas cserje vagy ritkán még magasabbra növő fa. Szórt állású, 5-9 centiméteres, fényes, sötétzöld, bőrnemű levelei tojásdad vagy hosszúkás alakúak, tompán fogazottak. Fehér virágai 2-4 cm átmérőjűek, csé-

szelevelük zöld, kerekded szirmlevelük fehér, közepütt nagyszámú sárga porzóval. A rövid kocsányú, enyhe illatú virágok magánosan vagy kettes-négyes csoportokban fejlődnek. Termése háromrekeszű, barnászöld, bőrnemű, tojásdad tok.

A teacerjét az ültetvényeken csak 100-150 cm magasra nevelik. A legértékesebb levelek a középső, fiatal hajtások, ezeket kézzel szedik le a cserjéről. Több változata közül

az északabbi előfordulású, kislevelű **kínai tea** (*var. sinensis*) és a magasabb termetű, délebbi előfordulású, fagyérzékenyebb **asszam tea** (*var. assamica*) nemesített fajtáit termesztik. Az asszam teát csupán a 19. században kezdték ültetni. A természetben 17 méteres magas fa is lehet, levele nagyobb, hegyesebb, alig fogazott és fonákán a főér mellett sűrűn szőrös. Ebből készül a híres yunnani, mai napig titkos eljárással, különlegesen fermentált puerh tea. Mivel jobban bírja a nedves éghajlatot, inkább ezt a változatot ültették az angol gyarmatokon, Srí Lankán (Ceylon), és az indiai Asszámban.

Teakultusz

Kínában több mint négy-ötezer éve ismerik, kezdetben rágták a leveleket és gyógynövényként használták, de a Kr. u. 8. századtól már Kína-szerte általánosan fogyasztott ital. A tea elnevezése is Kínából ered, az írásjel kiejtése északon „csa”, délen „te”. Az egész világon e szavakból ered a növény és e nemes ital megnevezése. A kínaiak mindent nagyon komolyan vesznek, nagy költők írtak a teáról verseket, esszéket, megalakultak az első teaházak, *Lu Jü* szerzetes és utazó pedig már 760-780 körül megírta az első komoly művet a tea termesztéséről és az ital elkészítéséről *A tea könyve* címmel. A 8-9. századtól Kína fontos exportcikke volt, ekkor került Japánba is. Európába a 16. század végén jutott el az a „varázslatos levél”, amiből ízletes italt lehet főzni. Az angolok, a legnagyobb teafogyasztók csak 1650-ben ismerkedtek meg vele. Fogyasztásához különösen Kelet-Ázsiában többféle szertartás társul, Angliában pedig az ötórás tea szokása honosodott meg.

Zöld, fekete élvezet

A leszüretelt tealeveleket különbözőképpen dolgozzák fel, ettől függően több fajtáját különböztetjük meg. Kelet-Ázsiában legjobban a **zöld teát** kedvelik, és többnyire kizárólag ezt isszák. Úgy készítik, hogy a levelek bomlását hevítéssel és szárítással korán megszakítják. Kínában és Vietnámban hús-, hal-, és tojásételek fűszerezésére is használják. A zöld tea kesernyesebb ugyan, de élénkítőbb hatású és egészségesebb is. A **fehér teák** esetében a levélrügyeket szedik le és egyszerűen csak szikkasztják és szárítják.

Az Európában kedvelt **fekete tea** úgy készül, hogy a leszüretelt friss leveleket fonyasztják, majd sodorják vagy felvágják. Ekkor a levél szöveteiben sok sejt megsérül,



Teavirág



Tealevél

HONNÉT ERED?

Sokféle eredetmonda fűződik a teához. Az egyik kínai monda ötezer évvel ezelőttre vezet vissza, amikor *Sen Nung* kínai uralkodó elrendelte, hogy ivóvizét fogyasztás előtt forralják föl. Egyszer néhány levelet sodort a szél a gőzölgő vízbe, s azt illatos barnászöld itallá változtatta. A császár finomnak és frissítőnek találta az így készült italt, s birodalmában közhírré tette, hogy a teával ízesített víz egészségesebb az ivóvíznél.

Az indiaiak a 4. században élt indiai herceghez, *Bodhidharmához* kötik a tea eredetét. A zen buddhizmus későbbi megalapítója elhatározta, hogy Kínába megy téríteni. Megfogadta, hogy kilenc esztendőn át egyfolytában medítál. Egyszer azonban imádkozás közben olyan ólmos álmoság kerítette hatalmába, hogy kimerülten elaludt. Mikor felébredt, gyengesége miatti haragjában és szégyenében levágta a szemhéját és a földre dobta. Ebből nőtt ki a teacserje, amelynek szemhéj alakú leveleit rágcsgálva új erőre lehet kapni.



Teacserje

EGY EGÉSZ NEMZETSÉG

A tea nemzetség (*Camellia*) több mint 120 faja kelet-ázsiai, indomaláj, örökzöld fás növény. Pontos számuk nem ismert, ma is kerülnek elő a tudomány számára eddig ismeretlen fajok a jórészt feltáratlan észak-vietnami őserdőkben. Több fajuk, elsősorban a japán kamélia (*C. japonica*), számtalan hibridjükkel és szebbnél szebb fajtáikkal a nyugat-európai kertek legbecsesebb, divatos kora tavaszi díszcserjéi. Az olajkamélia (*C. oleifera*) magjából főzőolaj és a távol-keleti nők hajolaja készül.

Teaültetvény

oxidációs folyamatok mennek végbe, és cseranyagok, alkaloidok szabadulnak föl. Ezt követi a 40 °C-on, 8 óráig történő fermentálás, amelynek során újabb kémiai átalakulással kapja meg jellegzetes aromáját, végül hevítéssel megállítják a fermentációt. A Kínában népszerű **oolong teák** félig fermentáltak. Az egészben hagyott leveleket napon fonnyasztják, majd bambuszkosarakban addig rázzák, míg a levelek széle meg nem sérül és ezzel el nem kezdődik a fermentáció.

A kizárólag Délnyugat-Kínában, mai napig titkos eljárással készített **puerh teák** különlegesen fermentált teák, melyek több évig is megtartják aromájukat, sőt az idő múlásával ízük egyre érettebb, a tea pedig értékesebb, drágább lesz. Leggyakrabban különböző formára préselve hozzák őket forgalomba.

Van egy másikfajta préselt tea is, de ez éppen olcsóságával hódít. Az ősidőkben Kíná-



Teafűkínálat (Kína, Kanton)

FOTÓ: FRÁTER ERZSÉBET, PIXABAY

TUDTA, HOGY...

...ma a legnagyobb teatermő ültetvények Kínában, Indiában, Kenyában, Srí Lankán (Ceylon), Indonéziában és Törökországban vannak?



A BOSTONI TEADÉLUTÁN

A teakereskedelem története az USA megalakulásának kezdetéhez vezet minket. 1773. december 16-án a bostoni kikötőben a Kelet-indiai Társaság három hajójának értékes rakománya, közel 340 ládányi magas minőségű fujieni tea süllyedt az óceán fenekére, és nem véletlen baleset volt!

Az 1760-as évekre Észak-Amerikában a brit gyarmatok lakossága már meghaladta a 2,5 milliót. Az angolok nagy haszon reményében megemelték az adókat és a behozatali vámokat. Az amerikai telepesek, akiknek nem voltak képviselőik az angol parlamentben, erősen sérelmezték az eljárást, mondván, nincs adózás képviselő nélkül. A feszült helyzetet tovább fokozta a brit parlament által kiadott „teatörvény”, amely lehetővé tette a Brit Kelet-indiai Társaság számára, hogy gyarmati adó megfizetése nélkül adhassa el az árut. Az események következtében föllendült a csempészet, bojkottot hirdettek a brit tea ellen és több kikötőben zavargások törtek ki. 1773. december 16-án Bostonban, radikális függetlenségpárti amerikaiak tiltakozásképpen indiánnak öltözve megrohantak három angol hajót a kikötőben, és teaszállítmányukat a tengerbe szórták. A „bostoni teadélután” néven elhíresült eseménnyel az amerikai gyarmatokon Anglia elleni általános felkelés vette kezdetét. Olyan teát főzünk György királynak, hogy abba belefullad! – mondták. Ez volt a közvetlen kirobbantója az amerikai függetlenségi háborúnak, amely 1776-ban a Függetlenségi Nyilatkozat elfogadásához, ezzel az Amerikai Egyesült Államok megalakulásához vezetett.

ban is használt, de ma már csak Tibetben és Mongóliában népszerű, jól szállítható, durva „téglateát” idősebb leveles hajtásokból, fermentálás utáni préseléssel készítik. Erről törnek le egy darabot, szétmorzsolják, majd kevés vízzel felforralják, leszűrik, és tejet, sót, jakvaját adnak hozzá.

Kínában a teafüvet gyakran illatosítják indiai jázmin (*Jasminum sambac*) és más virágok szirmával, bergamottolajjal (Earl Grey tea), licssivel, rózsaszirmommal vagy különböző fűszerekkel (fahéj, menta).

Dél-amerikai, afrikai változatok

Amennyire elválaszthatatlan Kelet-Ázsiától a tea, annyira hozzátartozik Dél-Amerikához a maté. A **maté** (*Ilex paraguariensis*) Dél-Amerika szubtrópusi erdeiben őshonos, magas, örökzöld cserje. Forrázata, az élvezeti szerként fogyasztott matétea koffeint, valamint teofillint és teobromint, vi-

taminokat, ásványi anyagokat, antioxidánsokat is tartalmazó ital. Frissítő tulajdonsága mellett ellenállóbbá teszi a szervezetet, vizelet- és hashajtó, izomlazító és étvágycsökkentő hatása is. Dél-Amerikában nemzeti ital, az indiánok szertartásosan, nagy tökedényben kínálják körbe a baráti társaságban. Az őslakosok élénkítőszerként rágják is a leveleit. A 16. század végén a jezsuita szerzetesek átvették tőlük ezt a szokást, és ők kezdték el a maté termesztését is. Egyre népszerűbb a Dél-Afrikában, félsivatagokban honos **rooibos** tea (*Aspalathus linearis*). Pillangósvirágú kis cserje, túszerű leveleiből készítik az ásványi anyagokban gazdag, jó élettani hatású, vörös színű italt.

Teában az orvosság

A tea leveléből ma már 700 különböző vegyületet tudnak azonosítani, ásványi anyagokat, csersavakat, illóolajokat, érté-

kes alkaloidokat (koffein, teobromin, teofillin), antioxidánsokat. Az ital aromáját az illóolajoknak, színét, fanyarságát a csersavaknak, élénkítő hatását a koffeinnek köszönheti.

A kezdetek kezdetén azonban inkább gyógynövényként ismerték a teát. A kínaiak már 5000 évvel ezelőtt hasznosították élénkítő, vizelethajtó hatását, gyomorrontás esetén, az álom távoltartására és az alkohol ellenszereként itták. A puerh teákat emésztésserkentő és koleszterinszint-csökkentő hatásuk miatt ajánlották.

A tea gyógyhatását ma is élvezhetjük, a központi idegrendszert stimulálja, vizelethajtó, fertőtlenítő hatása, antioxidáns-tartalmának köszönhetően erősíti az immunrendszert. Újabb vizsgálatok szerint szerepe lehet az érlemeszesedés és a daganatos betegségek kialakulásának megelőzésében.

Fráter Erzsébet