

## MI IS A TEA?

Egy legenda szerint a tea története i.e. 2737-ben kezdődik. Sen-nung, a nagy tiszteletnek örvendő kínai császár és mitikus hős buzgó gyógynövénygyűjtő volt, akit Isteni Gyógyítóként emlegetnek. A róla szóló história változatai a részleteket tekintve eltéréseket mutatnak ugyan, de abban megegyeznek, hogy egy napon, amikor a császár ivóvizet forralt magának, egy vadteacserje néhány levele behullott a növény alá állított edénybe. Aki valaha is mártott már teafiltert forró vízbe, tudja, mi történt ezt követően: véletlen folytán elkészült a világ első teafőzete.

A cserjeleveleket, amelyeknek köszönhetően Sen-nung akarva-akaratlan felfedezte a teát, egy alacsony habitusú örökzöld növény, latin nevén *Camellia sinensis* hullajtotta el. A teával kapcsolatos valamennyi fontos tudnivaló közül talán az a legérdekesebb, hogy mind a hat valódi teacsalád erre a bizonyos teacserjére vezethető vissza. A teafélék hat családja:

<b>FEHÉR</b>	<b>ZÖLD</b>	<b>SÁRGA</b>
<b>OOLONG</b>	<b>FEKETE</b>	<b>SÖTÉT</b>

Miután a tealeveleket begyűjtötték és feldolgozták (erre hamarosan részletesebben is kitérek), elkészülhet az ital: a levelek és a forró víz kölcsönhatása egyfajta főzetet eredményez; lényegében egy növény leveleinek vízben való áztatásával készül. Bár maga a tea növényi kivonat, nem minden növényi kivonat minősül valódi teának. A népszerű gyógyteák, például a menta és a kamilla, a szó szoros értelmében nem tea, mert nem a *Camellia sinensis* növényből származik, hanem gyógynövények kivonata. Azokat a főzeteket, amelyek nem tealevelek felhasználásával készülnek, angolul tisane-nek nevezik.

A forró ital fejlődéstörténetének azonban nem szab határt az a körülmény, hogy megkülönböztetjük egymástól a „valódi teákat” és más növényi főzeteket. A tea miriádnyi változatban, keverékben és ízben kerül elénk, ami a világon egyetlen más ismert italra sem jellemző. A teljes választék megismeréséhez még akkor sem lenne elég egy emberélet, ha szenvedélyes teaivók lévén minden időnket ennek szentelnénk.