

HERBATY TURKUSOWE



Herbaty turkusowe to – zgodnie z przyjętym w Chinach podziałem – jeden z „sześciu wielkich rodzajów herbaty”. Nazwa wymaga wyjaśnienia, ponieważ w Polsce nie jest właściwie spotykana. Wszystkie „wielkie rodzaje” są określane kolorami. Mamy więc herbaty zielone, białe, żółte, czerwone, czarne i wreszcie te, które Chińczycy nazywają qing, co oznacza kolor niebieski, zielony, niebieskozielony – jak morze, świeża trawa, a czasami niebo.

Przyjmujemy więc po polsku na ich określenie słowo „turkusowe”, ponieważ jest to kolor pewnie najbardziej zbliżony do tego, który w Chinach nazywa się *qing*. Sami Chińczycy zresztą nie są do końca konsekwentni w stosowaniu własnej terminologii – w wielu publikacjach zamiast „herbata *qing*” pisze się „wulong”. Ściśle rzecz biorąc jednak, nie każda herbata turkusowa to wulong. Są nimi tylko te, które wytwarza się z liści krzewu szczepu wulong (pisane również *oolong*), z kolei wśród herbat turkusowych jest wiele wytwarzanych także z innych odmian. W Polsce zdarza się, że herbaty turkusowe, zwykle wulongi, nazywa się „czerwonymi”. Kłopot jednak w tym, że do czerwonych zalicza się u nas także na przykład herbatę Pu'er, która jest przetwarzana w zupełnie inny sposób niż jakikolwiek wulong i ma zupełnie inny smak, kolor i aromat – wie o tym każdy, kto chociaż raz spróbował herbaty Pu'er i wulonga. Zostańmy zatem przy określeniu „herbata turkusowa” i spróbujmy wyjaśnić, co ono znaczy.

Inaczej nazywane są półfermentowanymi lub częściowo fermentowanymi – i słusznie, bo mimo ich wielkiej różnorodności wszystkie charakteryzują się tym, że podczas ich przetwarzania fermentacja (a dokładniej oksydacja) zostaje na pewnym etapie przerwana przez podgrzanie. Ogólnie mówiąc – bo proces obróbki jest odmienny dla każdego gatunku herbaty – świeżo zebrane liście przez pewien czas wędzną na słońcu, a następnie w zacienionym pomieszczeniu. W tym czasie zawarta w nich woda częściowo odparowuje, a na jej miejsce do komórek liści wchodzi tlen, pod wpływem enzymów reagując z zawartymi w nich polifenolami katechinowymi. Ten naturalny proces to właśnie fermentacja enzymatyczna lub oksydacja. Można go przyspieszyć przez mieszanie i zapewnienie odpowiedniej temperatury, a kiedy osiągnie wymagany poziom – przerwać przez podgrzanie. W zależności od potrzeb herbata jest jeszcze zwijana i suszona, a niektóre gatunki po zakończeniu obróbki podstawowej można dodatkowo podprażyć lub aromatyzować kwiatami.

Fermentację herbat turkusowych można przerwać w różnym momencie, charakterystycznym dla danego gatunku. I tak, mamy na przykład tajwańską herbatę *Wenshan Baozhong* (u nas spotykaną pod nazwą *Pouchong*), oksydowaną w zaledwie około 10% i przez to bardzo zbliżoną do herbat zielonych. Na przeciwnym biegunie plasuje się, również pochodząca z Tajwanu, „Piękność Wschodu”, czyli *Baihao Wulong* o stopniu fermentacji wynoszącym aż około 70%, co czyni ją podobną do herbat czarnych (przez Chińczyków zwanych czerwonymi). Między nimi jest cała gama gatunków o różnym stopniu fermentacji,



Rozsypana herbata Tie Guanyin



rodzaju zwinienia liści, odmiennych smakach i aromatach. Dzięki temu ta grupa herbat jest niezwykle bogata i różnorodna – naprawdę każdy herbaciarz może tu znaleźć coś dla siebie. Kolor ich liści może być zielony u najbliższych fermentowanych gatunków, brązowy, czerwony, niemal czarny u tych fermentowanych najmocniej. Napar – od żółtozielonego po ciemnoczerwony. Warto przy okazji pamiętać, że kolor liści i naparu jest tym czerwiejszy, im mocniej oksydowana jest herbata. Liście herbat turkusowych mogą być lekko zwinione, jak u *Wenshan Baozhong* czy *Baihao Wulong*, ale przeważnie są zwinione średnio (na przykład *Tie Guanyin*) lub mocno (na przykład *Dongding Wulong* z Tajwanu). Chińczycy mówią, że smak i aromat herbaty zmienia się wraz ze wzrostem stopnia oksydacji od „warzywnego” – u herbat niefermentowanych, przez „kwiatowy” – u herbat lekko fermentowanych i „owocowy” – u mocniej fermentowanych, aż do „słodowego” u najmocniej fermentowanych. Aromat i smak herbat turkusowych jest zwykle „kwiatowy” lub „owocowy”, u niektórych gatunków lekko „słodowy” (mają czasami nuty cierpkości lub goryczy, ale większość z nich pozostawia długotrwały słodki posmak).



reklama

Najlepszym sposobem kosztowania tego rodzaju herbat jest parzenie *gongfu cha* – „herbata pracochłonna”. Można powiedzieć, że ta metoda została stworzona dla kosztowania herbat turkusowych, a herbaty turkusowe są stworzone, żeby parzyć je na sposób *gongfu cha*. Dzisiaj tą metodą parzy się właściwie wszystkie rodzaje herbaty, ale to właśnie turkusowe najlepiej rozwijają swoje walory smakowe przyrządzane w ten sposób. Są z natury bardzo „cierpliwie w parzeniu”, to znaczy długo utrzymują smak i aromat, nawet parzone wielokrotnie. Wiąże się to między innymi z mocnym stopniem zwinienia liści, które w kolejnych parzeniach stopniowo się rozwijają, uwalniając za każdym razem nowe porcje smaku. Jest to wielką zaletą zwłaszcza w *gongfu cha*, podczas którego tę samą, stosunkowo dużą porcją liści zalewa się wodą na bardzo krótko, ale wiele razy.



Parzenie herbaty metodą *gongfu cha*



Przewodnik smaków

Herbaty turkusowe wywodzą się z prowincji Fujian w południowo-wschodnich Chinach i do dzisiaj najwięcej wytwarza się ich i spożywa właśnie w tym regionie – w prowincjach Fujian, Guangdong i na Tajwanie. Jedna z wielu wiążących się z nimi legend opowiada o myśliwym Hu Liangu (lub Wu Liangu) z Anxi w Fujianie, który podczas wyprawy łowieckiej przykrył niesiony na plecach kosz gałązkami z przypadkowo napotkanego krzewu. Kiedy po całym dniu wędrówki wrócił do domu, odkrył, że gałązki wydzielają słodki, przyjemny zapach. Zaparzył je we wrzątku i przekonał się, że również przyrządzony z nich napar jest smaczny i orzeźwiający. Przekonany, że krzew, z którego pochodziły, jest magiczny, nie bacząc na późną porę, pospieszył w góry, aby zebrać z niego więcej liści. Kiedy jednak przyniósł je do domu i zaparzył, okazało się, że napar jest gorzki i niesmaczny. Myśliwy doszedł do wniosku, że na smak naparu miało wpływ to, co przez cały dzień działo się z listkami – były prażone przez słońce, potrząsane w koszu podczas jego wędrówki przez góry. Jednym słowem, zostały poddane naturalnej oksydacji, przyspieszonej przez ciepło, mieszanie i ocieranie się listków o siebie. Metodą prób

i błędów opracował sposób takiego przetwarzania listków, aby uzyskać smak i aromat, który go tak zachwyił. W ten sposób powstała pierwsza herbata turkusowa, nazwana wulongiem na pamiątkę myśliwego, ponieważ jego nazwisko w miejscowym dialekcie wymawia się właśnie jak wulong, czyli „Czarny Smok”.

Herbaty turkusowe, czy też wulongi, są u nas mało znane, a starszemu pokoleniu Polaków źle się kojarzą z czasów, kiedy złej jakości wulongi były jedną z niewielu dostępnych w sklepach herbat. Warto jednak poświęcić trochę czasu ich poznawaniu, ponieważ dzięki ich różnorodności prawie każdy może znaleźć wśród nich swoją ulubioną herbatę, na każdą porę roku i na każdą okazję.



Anna Włodarczyk
www.morzeherbata.pl
Zdjęcia © Magdalena Rybak

reklama

BIO-ACTIVE

My Tea
my impression

**ZOSTAŃ KIPEREM
SKOMPONUJ SWOJĄ
WŁASNĄ HERBATĘ!**

KROK 1: Wybierz herbatę

KROK 2: Wybierz smak

KROK 3: Wybierz dodatki

www.smacznaherbata.pl/mytea to miejsce gdzie możesz teraz zrealizować marzenie o własnej herbacianej kompozycji. W trzech prostych krokach wybierzesz swoją ulubioną herbatę, jej smak i dodatki, a wszystko uwieńczysz wymyśloną przez siebie nazwą. Wysokiej jakości herbaty, soczyste owoce oraz barwne płatki kwiatów pozwolą cieszyć się smakiem Twojej mieszanki w każdej filiżance.

www.smacznaherbata.pl/mytea