

TE PÅ HÖGSTA NIVÅ

På Himalayas sluttningar blir smakämneskoncentrationen extra hög i tebuskarnas blad. Darjeelings svarta och gröna te är kända i hela världen, men det verkliga mästarteet är det vita.

Av Johan Augustin
Foto Jonas Grätzer

Bergen runt Darjeeling är av naturen begåvade med den perfekta jorden och klimatet för att odla världens mest exklusiva te. De sköra tebladen plockas för hand av nepalesiska kvinnor på någon av de 68 teplantagerna för att sedan inom 24 timmar vara på väg till en tehandel i London, New York eller Stockholm. Allt fler människor får upp ögonen för denna hälsodryck och i Darjeeling växer en ny ådra fram inom industrin.

Tefabrikerna har stått här i 150 år, och engelsmännen visste redan tidigt vilket te från Indien som var det allra bästa. Turister har länge kommit hit för att avnjuta en kopp svart te från dalgångarna. I dag kommer emellertid en helt ny sorts besökare hit – de som vill följa processen från plockning på plantagen till teprovning i fabriken.



Arbetsdagen börjar i morgonljuset klockan åtta. En duktig plockare hinner få ihop cirka åtta kilo teblad före kvällen.

På Arya Tea Estate ser managern Subhasish Roy att någonting händer med turismen i området.

»Människor som kommer hit nu vill vara med ute på fältet och veta allt om teodling, de är verkligen intresserade, så var det inte när jag startade här för fem år sedan«, berättar han.

Odlarna på Arya är stolta över att framställa organiskt te utan inblandning av kemikalier. Detta är något som efterfrågas allt mer av framför allt européer och amerikaner.

SOLEN BÖRJAR VÄRMA DALGÅNGARNA vid åtta varje morgon. Det är dags för arbetarna att börja sitt pass, som varar till fyra på eftermiddagen, sex dagar i veckan. Kvinnor är nättare än män och fyller bambukorgarna på ryggen snabbare. Fem till åtta kilo blad om

dagen, beroende på hur mycket erfarenhet de har. Lönen är densamma i hela delstaten Västbengalen: i alla plantager tjänar kvinnorna 68 rupies om dagen, vilket motsvarar cirka tio kronor.

Trots den i våra ögon låga lönen är det ingen som klagar – kvinnorna är stolta över sitt arbete, i alla fall utåt sett.

Av arbetarna på Arya Tea Estate, som är en av plantagerna i utkanten av Darjeeling, är 70 procent kvinnor. Minimiåldern på plantagen är 18 år, medelåldern 40, de flesta slutar när de är runt 55. De som har varit här länge är snabbare än nybörjarna – det märks att de leder de andra. De branta stigarna mellan plantagerna sitter i huvudet på kvinnorna som en fastetsad karta.

För att orka med solen, den höga höjden och åtta timmars arbetsdag krävs en stark fysik, och det har kvinnorna. De små-

joggar fram med fyllda korgar på ryggen, vare sig det är uppför eller nedför på de minimala stigarna. Vid slutet av dagen ska bladen bäras upp till fabriken, som ofta ligger i direkt anslutning till plantagerna, och det är här männen kommer in i bilden – det är deras uppgift att bära upp bladen den sista biten från uppsamlingsstället till fabriken.

68 rupier om dagen låter som en slavlön för oss, men enligt Roy följs reglerna och Arya är »under pågående bearbetning på väg mot fairtrade-märkning«. Rättvisemärkningen är emellertid ingenting som innefattar en löneförhöjning för teplockarna, de nepalesiska kvinnorna, eller gurkas som de även kallas.

Vegetationen i bergen består av blandskog – på lägre höjd är det regnskog med stora ormbunkar, längre upp kommer en och →

→ annan cypress in bland foliaget. Skogen har sedan länge fått ge vika för våra smaklökars skull i form av utsökt Darjeelingte, men tjugo procent av skogen har sparats mellan plantagerna, samtidigt som lokalbefolkningen odlar grönsaker och planterar träd på sina egna jordlotter.

Vad är det då som gör Darjeelings te så speciellt?

»Om du jämför med te från Sri Lanka så är Darjeelingte mjukare, tar du ett japanskt grönt te så är det japanska mycket bittrare i smaken. Vårt te har en skön och mjuk smak jämfört med alla andra«, fortsätter Roy.

Själv dricker han fyra till fem koppar te om dagen och rynkar på pannan när han får höra att många svenskar sätter i sig lika många koppar kaffe varje dag.

»Du får en snabb kick av kaffe, det är som med alkohol. Te är som vin, det är bättre för kroppen än starksprit. Och te från Darjeeling har den bästa smaken, som är helt naturlig. Den har skapats genom jorden här och då behövs inga tillsatser«, säger Roy.

UTSIKTEN TAR ANDAN UR EN längs med den slingriga vägen som leder upp till Darjeeling på 2 200 meters höjd. Vi befinner oss i början av Himalaya, och ryktet om ett häpnadsväckande landskap stämmer när vi blickar ut över dalen. En enorm skylt i en kurva på den sönderroderade och gropiga vägen gör reklam för Nathmull's Tea Room i Darjeeling.

En av inköparna av Aryas te är Nathmull's Tea Room – ett familjeföretag grundat 1931. På Nathmull's får kunden förutom att känna och lukta på teet även delta i teprovningar.

Vad är då egentligen skillnaden på svart, grönt och vitt te? Bröderna Sarda, som tagit över företaget efter sin far, har alla svar.

»Jag dricker svart te för smakens skull«, säger Sailesh Sarda.

»Genom vitt och grönt utvecklar du din egen smak efter ett tag. Dessa dricker du mest för hälsans skull eftersom de påverkar hela ditt system.«

Sailesh berättar att vitt te slagit stort i USA som en motpol till den dåliga maten som finns där. Trenden börjar slå rot även i Europa.

»Vitt te har den högsta andelen antioxidanter, så det är oerhört nyttigt för din kropp«, fortsätter han.

Fortfarande säljer dock det svarta guldet från bergen runt Darjeeling i störst kvantiteter – det svarta teet med den speciella smaken som teälskare vill ha. Men när du kommer in och beställer en kopp vitt te hos Nathmull's får du det serverat i ett champagneglas – allt för att bryta det invanda mönstret av att te ska drickas i en kopp.



Sailesh Sarda på Nathmull's Tea Room serverar det vita teet i champagneglas.



»Vitt te har den högsta andelen antioxidanter, så det är oerhört nyttigt för din kropp. Vitt te räknas som mästarteet.«

»Vitt te räknas som mästarteet, därför serverar vi det i champagneglas«, berättar Sailesh.

Efter vitt te, vad blir nästa trend?

»Det finns inget bättre, vitt är slutet. Men det går att framställa andra variationer av vitt och grönt te«, säger Sailesh.

På exklusiva Nathmull's får kunden först välja blad, sedan kokas exakt volym med vatten upp till den förutbestämda temperaturen beroende på vilka blad det gäller.

Hos Nathmull's Tea Room betalar du 125 rupies eller 20 kronor för ett glas vitt te, vilket motsvarar cirka en tiondel av vad priset för en kopp på ett kafé i städer som Paris och London hade varit.

Långa arbetsdagar är inga problem för Sailesh Sarda – han dricker tre liter te om dagen: »I går var det bara jag och en av mina anställda här, alla andra var på semester. Vi jobbade till tio på kvällen utan att känna någonting. Du känner ingen stress när du dricker mycket te. Glöm socker, honung och mjölk. Ta en tesked teblad, lägg dem i 80-gradigt vatten i tre till fem minuter, luta dig tillbaka och öppna alla dina sinnen för det bästa teet i världen.«

Darjeeling är en populär semesterort för indiska turister, men även andra nationaliteter kommer hit för att ta del av det vackra landskapet.



Darjeeling ligger på 2 200 meters höjd omgivet av Himalayas snötäckta toppar.

→ En av dem är Rose Taylor från Australien.

»Vi kommer direkt från Nepal, och vi hörde från bekanta att det skulle vara vackert och svaltt här. Sedan gillar vi bergen och teet, vi väljer bara de fina delarna av norra Indien«, säger hon med ett leende.

Tåg i Indien är ett färdsätt man måste prova på. Rose valde att åka uppför berget med Darjeelings främsta turistattraktion – Toy Train. Det koleddade lokomotivet drar en karavan med vagnar uppför och nedför berget, och gör några stopp på vägen där turisterna får hoppa av och fotografera.

Den högsta utkikspunkten i området är en annan sak som finns med på Roses lista över saker som ska hinnas med. Varje morgon innan solen går upp kör en ström av jeepar sakta uppför Tiger Hill – upp till 2 800 meter. När solen sakta arbetar sig över bergskammarna kan besökarna en molnfri dag se Mount Everest och andra toppar som till exempel Kangchendzonga på över 8 500 meter.

Några pigga morgonmänniskor väljer att gå uppför berget på egen hand, och förutom att de får ett par timmars härlig morgonmotion slipper de trängas med hundratals jeepar och allt det kaos det medför för morgontrötta resenärer. För kaos kan jeepresenärerna räkna med. Trafiken står näst intill stilla när alla fyrhjulsdrivna jeepar ska uppför den smala bergsvägen samtidigt. Ett avgasmoln hänger över berget, och ett febrilt tutande förstör den sköna morgonstämningen.

»Glöm socker, honung och mjölk. Ta en tesked teblad, lägg dem i 80-gradigt vatten i tre till fem minuter, luta dig tillbaka.«

Väl uppe på toppen ska alla besökare se soluppgången, som äger rum någon gång före fem. När alla är på plats och blickar ut över dalen breder till slut ett lugn ut sig när solen letar sig upp över bergstopparna vid horisonten. De flesta verkar tycka att det var värt mödan att ta sig upp hit, att döma av deras leende ansikten.

VYERNA I DARJEELING HAR VARIT MED i ett flertal indiska filmer, och även internationella. Många filmer har spelats in i bergsmiljöerna runt staden, och besökare som har förälskat sig i Darjeeling på bioduken kommer hit för att uppleva naturen på egen hand.

På Nathmull's berättar den andra brodern i familjeföretaget, Girish Sarda, om när den största Bollywoodstjärnan Sher Khan kom till Darjeeling.

»Det var helt galet när han var här, det var kaos! Men det är meningen att det ska vara så med stjärnor, det är bara kul.«

»Om han skulle komma hit igen så skulle det bli utgångsförbud, allt skulle stå still. Det är väl därför de hellre spelar in utomlands, där är det ingen som känner igen honom.«

Girish Sarda tror dock på Darjeelings framtid, inte bara inom te-utan även inom filmindustrin.

»Det är så vackert här, vyer som du inte hittar på andra ställen i Indien.« 📍

VITT TE – REN NJUTNING

I Darjeeling plockas te på våren under speciella väderförhållanden. Detta är det mest exklusiva av teer och kallas First Flush. Bladen kommer från samma buske som det svarta och gröna men vitt te har behandlats ytterst lite och tebladen är i stort sett ofermenterade.

Tebladen torkas vid relativt låg temperatur i en lada eller direkt i solen, men de hettas inte upp som grönt te, och därför kan tebladen bli lätt oxiderade.

Eftersom bladen inte genomgår behandlingar som upphettning, fermentering eller rullning behåller de många av de nyttiga ämnena som finns naturligt i tebuskens blad. Det är det te som innehåller störst andel antioxidanter och andra näringsämnen.

Vitt te kan bestå av både knoppar och blad, eller innehålla enbart de vitfjunniga knopparna, så kallade silver needles, och är då mycket dyrt. Det tillverkas främst i Kina. I Indien hittar du vitt te i Darjeeling samt på Ceylon/Sri Lanka. Vit Darjeeling är bland det dyraste av teer.

Smaken är mycket mildare än ett svart eller grönt te, och man kan med fördel använda mer te och låta det dra något längre tid vid beredning. För dem som är vana vid ett svart eller grönt te av de lägre graderna kan det vita teet kännas som om det knappt smakar något alls. Tillagningen av vitt te ska ske med en vattentemperatur på 70–80 grader, det bör dra i cirka fem minuter och avnjutas utan tillsatser.