

Jakten på den försvunna skatten

I Kinas Anhui-provins letar vi efter gult te, ett te som i Kina betraktas som exklusivt och som vi får arbeta hårt för att hitta. Ett missförstånd leder till ett spännande äventyr genom teplantagen.

AV JOHAN AUGUSTIN FOTO JONAS GRATZER





Morgonen därpå lämnar vi Gula berget och åker genom bergslandskapet på slingriga vägar, kantade av teplantager vart vi än vänder våra blickar. Kuttryggade äldre damer plockar te i stora bambubehållare på de branta sluttningarna. På de mineralrika jordarna odlas Mao Feng-te, ett grönt te som har skapat sig ett namn världen över. Grönt te har sedan långt tillbaka druckits av kineser, men så är inte fallet med gult te; det ansågs länge vara så pass exklusivt att enbart kejsaren fick lov att dricka det. Idag ges det som gåva till personer med hög rang inom landet. Vi får höra att förhållandena runt Gula berget lämpar sig perfekt för Mao Feng-odlingar; rätt jordmån, temperatur och vattenmängd gör det optimalt för grönt te att odlas här.

Bussen rullar vidare genom byarna och timmarna passerar. Vi kommer fram till den dammiga byn Huoshan. Nu ska vi på begränsad tid, två dagar, hitta det gula te som vi är på jakt efter. Bredvid busshållplatsen ligger ett hotell som vi checkar in på. Kommunikationen är under all kritik, då vår kinesiska är begränsad till ett par ord och tjejerna i receptionen inte pratar ett enda ord engelska. Efter en timme har de emellertid lyckats skaffa fram en engelsklärarinna, som glider in i blommig klänning och högklackade skor. Hon presenterar sig själv som Helen Wang; hon ska vara vår guide de närmaste två dagarna. »Många människor gillar gult te här i området, och vi säljer det till städer som Beijing och Shanghai – men inte till andra länder än så länge«, förklarar Helen. Hon berättar vidare att de bästa tebladen plockas för hand mellan mars och april, och ju längre in på sommaren desto svårare är det att hitta gult te. Nu är vi i mitten av juni. Här finns ingen tid att spilla. Vi hoppar in i jeepen med fyrhjulsdraft som Helen har fixat fram. Hon vet själv var vi kan hitta de exklusiva bladen, så det blir en jakt ikapp med tiden.

Vi kör på grusvägar omgärdade av teplantager. Landskapet är böljande, men inte lika kuperat som runt Gula berget. Vi kommer in i en liten by, och stannar intill en gammal överbevuxen tegelbyggnad. Ur skorstenen kommer ett konstant flöde av rök. Vi går in genom den fallfärdiga trädörren och möter några äldre män, som håller på att skyffla in ved i en öppen ugn. Mingzhu Ma har stråhatt och slitna kläder. Han har arbetat i tefabriken i fem år. Bredvid vedugnen står en plastflaska med grönt te. »Jag dricker tio sådana här flaskor om dagen – det

»Många människor gillar gult te här i området, och vi säljer det till städer som Beijing och Shanghai – men inte till andra länder än så länge.«

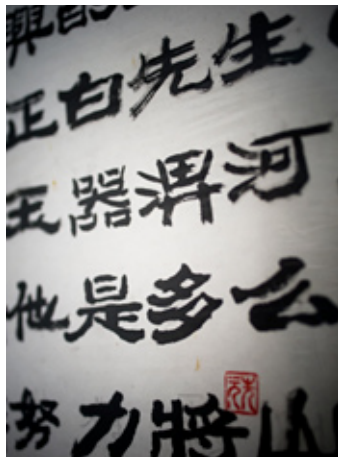
Huangshan – Gula berget. Det säger sig självt att här ska det finnas gott om gult te från sluttningarnas bördiga jordar. Hur kommer det sig då att personalen på Koala Huangshan International Youth Hostel ser oförstående ut när vi upprepade gånger pekar på kartan och säger: »Gula berget – gult te.«
»Only green tea here, sir« blir svaret.

I Kina, som är 20 gånger Sveriges yta, finns det städer som har samma namn, eller där det bara skiljer en bokstav; detta blir vi varse när jag inser att jag har slarvat med min hemläxa. Det lät bra med kombinationen gult te och gult berg, men nu får vi reda på att vi skulle ha åkt till en stad som heter Huoshan istället för Huangshan – det är en nätt bussresa på fem timmar tillbaka västerut, där vi nyss kom från.





Huo Shan Huang Ya är ett sällsynt gult te, som varje år skickas i present till Kinas stora ledare. Det har vunnit många priser. Medan grönt te har producerats i 1 500 år, har gult te enbart tillverkats för allmänheten de senaste 80 åren i Kina.



Att brygga gult te:
Ta 2-3 gram blad per 2 dl vatten • Låt vattnet koka upp och därefter svalna till cirka 75°
• Låt bladen ligga i vattnet 3-10 minuter, beroende på styrka.



Pu-erh är ett svart, kraftigt te från västra Kina, mest fermenterat av alla tesorter. **Svart te** (rött i Kina) – fermenteras fullt ut. **Oolong** är en kategori mellan svart och grönt te, från östra Kina och mildt fermenterat. **Gult te** fermenteras cirka tio procent. **Grönt te** fermenteras i regel inte, utan torrkokas när det kommer från Kina. **Vitt te** fermenteras inte, utan torkas i solen.





gör jobbet lättare för mig», berättar Mingzhu, som arbetar från gryning till kväll, sju dagar i veckan.

Värmen från ugnen leder till en maskin som torkar de nyplockade bladen. Det mesta av bladen här blir grönt te och hamnar i säckar som innehåller 50 kilo färdigt te. Från det att tebladen anländer till fabriken och fram till dess att teet hamnar i säckarna, genomgår det gröna teet en procedur som tar fem timmar. För gult te tar det dubbel så lång tid, får vi veta – det handlar om en annan fermenteringsprocess. Överallt i den gamla fabrikslokalen ligger det stora högar med grönt te, som befinner sig i olika stadier av produktionen. Var är de gula bladen – de som vi har letat så länge efter? »Vi plockade bladen som blev till gult te i början av mars«, forstätter Mingzhu. »Detta är allt vi har kvar«, säger han och visar upp en liten tunna. I botten på tunnan ligger ett litet lager med gula, skrynkliga teblad. Helen är snabb att hämta några höga glas med kokhett vatten, som hon ger till Mingzhu. Han låter bladen dingla mot glasens botten – samtidigt som vattnet färgas i guld.

Överallt i den gamla fabrikslokalen ligger det stora högar med grönt te, som befinner sig i olika stadier av produktionen. Var är de gula bladen – de som vi har letat så länge efter?

Vi låter det gula teet dra i sex minuter innan vi provsmakar det. En blandning mellan grönt och vitt, blir min bedömning. Det har mycket mer smak än vitt te, och en rostigare och rökigare smak än grönt te. Vi får veta att teet tack vare fermenteringsprocessen innehåller helt andra antioxidanter än övriga teer.

Vi vill titta närmare på hur teet plockas så vi lämnar fabriken och traskar upp på en stig, som leder ut i plantagera. Helen kämpar på i leran i sina högklackade, och har det obligatoriska paraplyet till skydd mot solen i ena handen. Med andra handen pekar hon i riktning mot några äldre damer. Det är kvatt, luften står liksom stilla, och temperaturen ligger runt 30 grader. Våra kläder är fastklistrade långsmed våra kroppar. I plantagen står det gula skyltar utplacerade; de lockar till sig insekter som fastnar på dem, och därmed behövs inga bekämpningsmedel. Vi kommer fram till de två kvinnorna, som ser ut att vara i 70-årsåldern. »Vi har plockat teblad i femtio år, och de här plantagera ägs av våra familjer«, berättar en av kvinnorna. Den andra kvinnan berättar att de startade plocka i 20-årsåldern, men nuförtiden är det inga unga flickor som vill plocka teblad. Sju dagar i veckan plockar kvinnorna för att försörja sina familjer, från sex på morgonen fram till lunch. Därför går de hem och äter, för att sedan komma tillbaka och plocka under ett eftermiddagspass. Vi ger kvinnorna var sin sedel som tack för hjälpen, men de vägrar ta emot pengarna; det är de för stolta för, förklarar Helen.

Arbetet på plantagen sköts av kvinnor medan arbetet i fabriken sköts av män. Det är en symbios, där det ena ledet är helt beroende av det andra. När jordägarna sedan säljer den färdiga produkten på byns marknad, inbringar det runt 80 kronor om dagen. Hos städernas tehandlare kan samtidigt priset för de mest exklusiva bladen nå upp till 2 000 kronor kilot.

Kvinnornas ansikten är rynkiga och bär spår av stark sol, men de äkta leendena överglänser det när vi lämnar dem. Helen berättar att människorna här känner stolthet över sitt arbete. Väl inne i jeepen tar vi upp påsen med de torkade bladen och känner doften av gult te. Närmare Kina än så här kommer vi inte.

