



LAPSANG SOUCHONG

Tee tulee Fujian maakunnasta. Nimi juontuu Kiinan kielen sanasta Zhengshan Xiaozhong, joka tarkoittaa Xiaozhong teen alaluokkaa. Alunperin Wuyi-vuorilta, Zhengshan tee.

Savustettu Kiinan tee. Suurilehtinen musta tee savustetaan pihkaisten jalopuiden päällä ja tästä tee saa voimakkaan arominsa. Teetä myydään myös Fujian Black Lapsang Shouchong nimellä.

Tarina kertoo, että savustusprosessi oli saanut alkunsa vahingossa. Qing dynastian aikana eräs armeijan yksikkö oli saapunut Xingcun (Tähtien kylä) nimiseen teetehtaaseen ja leiriytynyt sinne. Työläiset olivat ennen joukkojen saapumista juuri ladanneet tehtaan tuorein teeledin ja olivat aloittamassa prosessia.

Kun sotilaat vihdoinkin olivat poistuneet, huomasivat kyläläiset, että ehtiäkseen teemarkkinoille ajoissa oli aikaa liian vähän, jotta teeledet voisi kuivata normaalilla menetelmällä. Niinpä he lisäsivät lämpöä sytyttämällä nuotioita mäntyhaloista edistääkseen kuivatusta.

Tee ei ainoastaan ehtinyt ajoissa kaupattavaksi vaan myös männyn savun antama aromi sai suuren suosion. Uusi tuote oli syntynyt.

Lehdet nahistutetaan ensin mänty ja sypressipuunnuotion päällä, sen jälkeen suoritetaan pannukuivaus ja rullaus. Tämän jälkeen lehdet laitetaan puihin tynnyreihin ja peitetään kankailla fermentoitumaan, kunnes lehdet ovat saaneet toivottavan makunsa. Lehtiä kuivataan uudelleen ja rullataan huolellisesti. Sen jälkeen tee laitetaan bambukoreihin ja heilutellaan ja käännellään savuavien mäntynuotion päällä, teeledet kuivuvat ja saavat lopullisen arominsa.

Valmiina teeledet ovat suuria pitkiä hyvin rullattuja ja antavat voimakkaan punahohtoisen värin juomaan ja miellyttävän savun aromin. Sitä voidaan juoda joko maidon ja sokerin kanssa tai ilman.

Suomalaisille tee tuo vahvasti mieleen tervan tuoksun.

Suurilehtinen fermentoitu tee savustetaan pihkaisten jalopuiden päällä. Tästä tee saa savunmakuisen arominsa. Korkeatasoinen, miellyttävän pehmeä maultaan. Suositellaan nautittavaksi suolaisten ja mausteisten keksien ja juuston kanssa. Sopii myös eräretkien juomaksi.

Haudutusaika: 2-4 minuuttia.