

Te og slumre

Det klæder ikke te at blive sjasket rundt i et papkrus, mens du pisker af sted. Te er ikke til det hurtigste kick, men til sofahygge, slumretæppe og sjælefred

Tekst: Inger Abildgaard Opskrifter: Maria Meldgaard Foto: Jes Buusmann

Te tager revanche. Et par hektiske kaffeårtier har presset mælkeskummere og espressomaskiner ind i vores køkkener og papkrus med kaffe ind i vores hænder. Kaffe er for folk med fart over feltet. Men når man kan gå på tesalon og nyde en sølvkandeservering af darjeeling first flush med et par ingefærkager til, hvorfor så ikke lade skuldrene falde ned, læne sig tilbage i stolen og mærke roen og verden til en kop fuldendt eftermiddagste.

Det er oppe i tiden at vise, at der er

en ledig time til en kop te. God, eksklusiv te signalerer overskud. Kaffen viger måske ikke fra gadebilledet, men tesaloner og tea-rooms skyder op ved siden af, og på restauranterne bestiller trendsetterne grøn te til deres mad, som japanerne altid har gjort. Te er ikke længere for de syge, sære og sarte. Der er kommet te på menuen, rigtig te og ikke kun den stedmoderlige kop lunken posete, vi er blevet spist af med. Nu lysner det for tedrikkerne på byernes cafeer og restauranter.

KAFFEMADAMMER OG TEMUNKE. Legenden fortæller, at verdenshistoriens første kop te blev til i hænderne på en kinesisk kejser for 5000 år siden. Kejseren, der hed Shen Nung, var på rejse med sit hof og slog lejr under et stort tetræ. Han skulle netop nyde sit varme, kogte aftenvand, som en tjener havde tilberedt, da blade fra tetræet blæste ned i hans kop. Kejseren blev forelsket i både duften, farven og smagen. Teen var opfundet.

Kaffe får os til at snakke, som da →

