frommer indischer Mönch nach China, der sich die Augenlider abgeschnitten hatte, um bei seinen Andachtsübungen nicht durch den Schlaf gestört zu werden. Aus den Wimpern der fortgeworfenen Lider aber sproß die heilkräftige Teepflanze empor, mit deren Hilfe man den Schlaf vertreiben konnte. Dieses Wundermittel für fromme Aszeten ist dann das Nationalgetränk des genügsamsten Volkes der Erde geworden. Mit Erstaunen berichten schon die ersten portugiesischen Missionare aus China, daß die ganze Bevölkerung des Landes den „schlafvertreibenden warmen Extrakt an Stelle des Weins" trinke. Unzweifelhaft stehen mit diesem Brauch bestimmte Eigenschaften des chinesischen Volkscharakters in Einklang, und viele Dichter, darunter der Kaiser Kien-Lung (an den Voltaire poetische Briefe gerichtet hat), haben begeisterte Verse über den Lieblingstrunk ihrer Landsleute verfaßt. Am klarsten sagt ein Poet des 11. Jahrhunderts, Su-Tung-Po, warum der Teegenuß eine solche Rolle in der chinesischen Kultur spielt: „Der Tee gibt den Gedanken Maß und dem Geist Harmonie; er vertreibt alle Lässigkeit und behebt die Müdigkeit; er macht wach und verhindert den Schlaf; er reinigt und erfrischt den Körper und verleiht die Fähigkeit klarer, ruhiger Beobachtung."

So kommt es, daß im Reich der Mitte die Teekultur zum Maßstab einer verfeinerten Lebenskunst überhaupt geworden ist. Zahlreiche Zeremonien sind mit dem Genuß, ja mit dem Servieren des Tees verknüpft und werden durch besondere Lehrer gelehrt. Die gelassene Höflichkeit, die Selbstbeherrschung und graziöse Feinheit des gebildeten Chinesen und Japaners ist in der Schule des Teeraums erworben.

Fot. A. P.

Teeschmecker wandern von Tasse zu Tasse

Die großen Welthandelshäuser, die den Tee aus Indien, Ceylon, Java und China nach Europa importieren, haben eigene Teeprüfer, von deren Urteil und Geschmack der Ruf der Firma abhängt. Sie müssen alle die Sorten, die von den Plantagen angeboten werden, durchkosten. Auf einer Feingoldschale wird von jeder Sorte die gleiche Menge abgewogen und überbrüht. Der Teeschmecker nimmt dann mit dem Löffel einen Schluck, gurgelt ihn so lange, bis er einen haftenden Eindruck von der Güte der Sorte hat, und speit ihn aus. So geht es an manchen Tagen bis zu fünfzigmal hintereinander.

Die gesellige Pflanze

Die gesellige Bedeutung des Tees gibt sich in China, wo der Strauch in kleinen Gärten — nicht in Plantagen von Aktiengesellschaften, wie in Britisch-Indien — gezogen wird, schon bei der Ernte kund. Viermal im Jahr, zwischen April und Oktober, vereinigt sich die Familie des kleinen Pflanzers mit den Nachbarn, die Arbeit des Pflückens zu verrichten. Die Frauen spielen dabei eine Hauptrolle. Während sie mit Daumennagel und Zeigefinger — übrigens, mit größter Sorgfalt und Sauberkeit — die jungen Blattknospen abknipsen, sammeln die Männer die Ernte in großen Körben und sortieren sie. Manche chinesische Ballade besingt dieses Volksfest: eine der schönsten davon lautet so:

Wo tausend Hügel das Tal umschließen, steht unsere kleine Hütte,
Und auf den schrägen Hängen ringsum sprießt der Teestrauch.
In der frühen Dämmerung muß ich aufstehen, so schnell ich kann,
Denn ich muß zur Arbeit gehn und den Tee pflücken.

Einen Korb trage ich am Arm und im Haar Blumen,
So steige ich den Hügel hinan und pflücke stundenlang.
Wie fröhlich lachen wir Schwestern auf unserem Pfad, wie glücklich sind wir bei der Arbeit.
Mein Mund steht nicht still, und ich sage, wenn ich hinuntersehe: Seht, da liegt unsere Hütte!

Das Lachen und Kichern hört nicht auf, während wir den Hügel umwandern.
Aber das nächste Mal, wenn ich dorthin gehe, will ich ein anderes Gewand anziehen,
Will den Aermel hochstreifen und meinen Arm zeigen, denn er ist schön anzusehen, mein Arm —
Oh, wenn es einen schönen runden Arm auf der Welt gibt, so ist es meiner!"

Sind die Blätter von den Zweigen einzeln abgepflückt, so läßt man sie eine Zeitlang im Schatten liegen, dann beginnt der wichtige Prozeß des Dörrens und Röstens. Zunächst drückt der Arbeiter so viele Blätter, wie er mit der Hand fassen kann, zu einer Kugel zusammen, um den Saft herauszupressen; gleichzeitig rollt er sie. Dann werden die Blätter fünf Minuten lang in einer flachen eisernen Pfanne unter ständigem Umrühren erhitzt, wieder gerollt und auf Gestellen getrocknet, nochmals gedörrt und geröstet, bis der Tee ganz trocken ist und etwa drei Fünftel seines

SLUB Wir führen Wissen. http://digital.slub-dresden.de/id35821643X-19340900/23 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG UNIVERSITÄT ERFURT