



茶 chā Thé

茶

Dans ce caractère, la partie supérieure est la clé de l'herbe.

Le thé est aux Taïwanais ce que le vin est aux Français : un nectar préparé avec amour et savouré avec passion. Contrairement à la coutume anglaise, le tea-time est permanent. A toute heure et dès que l'occasion se présente, une gorgée de thé est avalée. Quoi de mieux que d'accueillir ses amis avec une tasse de thé, voire une deuxième, puis une troisième : les tasses ne sont pas grandes ! Si les jeunes boivent moins de thé chaud que leurs parents, ils en consomment en revanche plutôt froid additionné de sirop.

Les thés se classent en fonction du taux de fermentation des feuilles, qui donnera leurs différentes couleurs.

Les principales variétés de thés récoltés sur l'île de Taïwan sont des thés *Wulong* dragon noir, connus en Occident sous leur graphie anglaise *oolong* qui sont semi-fermentés (15 à 75 %). Ils se situent entre le thé vert (0 %) et le thé noir (100 %). Le thé se récoltant toute l'année, on peut aussi différencier le thé suivant la saison de sa cueillette.

Autre distinction, il existe des thés à petites ou à larges feuilles.



Thés sur un marché de nuit.

Exemple des deux principaux conditionnements du thé : sachet marqué de la calligraphie Gaoshan, et boîte en métal portant la mention Lishan.

## VARIÉTÉS DE THÉS TAÏWANAIS

*Biluochun* : thé vert, non fermenté.

*Baozhong* : *oolong*, fermenté de 15 à 25 %

*Dong Ding* (brumes glacées des hauteurs) : *oolong*, fermenté à environ 30 %. C'est l'un des thés plus connus de Taïwan. Il peut se boire jusqu'à tard dans la soirée.

*Tie Guan Yin* : fermenté à 40 %

*Baihao* (cheveux blancs) : *oolong*, fermenté à 60-85 %, connu aussi sous le nom de Beauté Orientale. De réputation internationale, il est appelé aussi Pongfong.

*Gaoshan* la haute montagne : *oolong*, dans la région du mont Ali dans le centre de l'île, qui inclut toutes les variétés de thé on trouve notamment les thés *Alishan*, *Shanlinxi*, *Lishan* et *Yushan*.

Mélange de thé *oolong* et de pétales de jasmin et de roses.  
*Hong cha* : thé noir, fermenté à 100%.

高山茶

Gao  
Shan  
Cha  
écrits en  
sigillaire.

烏龍	Wū Lóng
碧螺春	Bì Luó Chūn
包種	Bāo Zhǒng
凍頂	Dòng Dǐng
鐵觀音	Tiě Guān Yīn
白毫	Bái Háo
高山	Gāo Shān