



茶
chá
Thé

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



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



VARIÉTÉS DE THÉS TAIWANAISS

烏龍	Wú Lóng
碧螺春	Bi Luó Chūn
包種	Bāo Zhǒng
凍頂	Dòng Dǐng
鐵觀音	Tiě Guān Yīn
白毫	Bái Háo
高	Gāo Shān

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 Guanyin : 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.
Ali dans le centre de l'île, qui inclut toutes les variétés de thé qui poussent au-delà de 1000 mètres. Parmi les *gaoshan tea*, 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%.



Train des
dées

Le thé est aux Taiwanais 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. À 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.

Une
de t
pour
que
elle
que
sont
arrê
foiss
une