

Recette du thé gongfu

(extrait du livre « à la table d'un cuisinier Taoïste » de Michel SASO)

Le mot kung fu, se transcrit gongfu en chinois moderne. Il signifie ici « respiration méditative » plutôt qu'« art martial ». Il fait référence à l'art de servir le thé wulong ou Oolong dans les provinces du sud-est de la Chine. Comme son nom l'indique, ce thé doit être dégusté dans un environnement calme, avec lenteur, et nécessite d'avoir « du temps libre » pour le préparer et l'apprécier. Seules les premières feuilles de ce thé sont récoltées au printemps, la fermentation et le séchage sont soigneusement surveillés.

Pour faire le thé gongfu :

Faire bouillir de l'eau de source, la verser dans la théière et les tasses disposées sur un plateau en céramique ; remplir la théière et les tasses et déborder sur le plateau. Vider l'eau, mettre 4 cuillères à soupe de thé Oolong dans la théière et verser l'eau frémissante dessus ; vider à nouveau. En effet, à ce stade l'eau ne sert qu'à purifier et mouiller les feuilles. Remplir à nouveau la théière avec de l'eau frémissante, laisser reposer 3 ou 4 minutes et verser le thé dans des petites tasses pour les invités. Avant de le boire, humer son parfum.