

**Teksti:** Minna Bengs-Shrestha

**Kuva:** Theodora Martin Lazaro

# LÄNSISAHARALAINEN *teeseremonia*

Suomalaisille lienee japanilainen teeseremonia tuttu, mutta myös saharaweilla on oma teeseremoniansa. Tutustuin Länsi-Saharassa työmatkallani länsisaharalaiseen teekulttuuriin. Kokosin seremonian ohjeet pääasiassa useista suullisista lähteistä ja katselemalla saharalaista teenkeittoa. Rituaali voi poiketa alueittain jonkin verran ja aikakin on muuttanut sitä osin. Seremonia on teen ystäville ihastuttava, mutta siihen tarvitaan paljon aikaa. Aika on jotain, mitä meillä Euroopassa on usein liian vähän.

## Tarvikkeet

### VETTÄ

**PIENI LASI** jokaiselle juojalle ja yksi ylimääräinen lasi.

**PIENI TEEPANNU.** Oheisesta kuvasta näkyy millaisia käsin maalattuja tarvikkeita Saharassa käytetään. Saharassa pannuissa on eräänlainen sihti kaatonokan alussa, joten jotain muuta pannua käytettäessä saattaa tarvita sihdin. Tosin vihreän teen lehdet aukeavat hautuessa niin isoiksi, että pienestä nokasta ne eivät helposti tule läpi ja joudu juomaan.

**NELJÄLLE HENKILÖLLE ½ LASIA TEETÄ KAHTA LASIA VETTÄ KOHDEN.** Teeksi suositellaan vihreää Gun Powder -teetä, mutta muutakin



vihreää teetä olen nähnyt käytettävän. Olen huomannut, että luomu-viljelty tee vaahtoa parhaiten Suomesta löytämistäni Gun Powder -vaihtoehdoista.

**HIENOA SOKERIA.** Sokeri oli ihan tavallista valkoista, mikä joutuu osin varmaan siitä, että ruoka-apu toi pakolaisleireihin juuri sellaista sokeria.

### *Mausteet:*

**”YERBABUENA” L. MINTTU.** Ohjeideni yerbabuenalla tarkoitetaan espanjaa puhuvissa maissa (Länsi-Sahara on ollut Espanjan siirtomaa, joten melkein kaikki osaavat siellä espanjaa.) yleensä minttua. Minttulajeja on olemassa monia ja tässä varmaan voi taas käyttää sellaista teeminttua, mikä on helpoiten saatavilla tai jättää kokonaan pois.

Vaihtoehdot 1-3, joille myös voi kehitellä jotain vastaavaa:

1. **MAHLAA ERÄÄSTÄ AUTIOMAAN PUUSTA**
2. **PIENI SAHRAMIN KUITU**
3. tai **AUTIOMAAN PIENI KELTAKUKKAINEN KASVI**, joka on yleensä kameleiden ruokaa. Muistuttaa etäisesti minttua.

### *Muut astiat:*

**KANNELLINEN ASTIA**, jossa on teetä ja sokeria sekaisin

**KANNELLINEN ASTIA**, jossa teetä ja minttua sekaisin

**TARJOTIN**, jonka päällä myös astiat pestään kaatamalla vettä astioiden päälle saharalaisen säästeliäästi kierrättämällä sama vesi kaikissa astioissa ja lopulta tarjottimella. Tarjottimissa on yleensä jalat, jolloin ne ovat sopivalla korkeudella matoilla pitkään istuvalle seremoniamestarille. Sahrawit eivät käytä tuoleja.

### **LIKAVESIASTIA**

**LIINA** kuivaamiseen ja levitettäväksi astioiden päälle suojaksi, kun niitä ei käytetä.

### *Teen keitto*

Vesi kiehautetaan hyvin kuumaksi. Isommassa pannussa voi olla valmiina jo esikeitettyä vettä. Kun teetä keitetään tulella, odotetaan hiillosta. Hiillokseen puhalletaan palkeilla. Veden annetaan jäähtyä pari minuuttia

Haudutetaan teetä noin kaksi minuuttia, jonka jälkeen vesi kaadetaan pois, yhden ohjeen mukaan tällä vedellä tehdään vaahto kaatamalla tee korkealta lasiin. Veden säästämisen kuulostikin aidolta nomadiohjeelta. Lisäksi, jos vaahton ja teen tekee eri vesillä, tee ei ehdi jäähtyä niin paljon. Kastelemalla tee ensin ja heittämällä ensimmäinen vesi pois

saadaan teen aromit esiin ja siitä pestyä pois enintään kitkeryyt. Juomaa ei voi siis tehdä ensimmäisellä vedellä. Sekoittamista varten on yksi ylimääräinen lasi, joka voi olla suurempi kuin juomalasi.

Toisella vedellä tehdään tee. Tee haudutetaan vähintään 4-5 minuuttia. Jos haluaa teestään vahvempaa, sitä voi keittää teen jo hautuessa. Kun tee alkaa kiehua hiljalleen, se poistetaan tulelta. Minttua voi lisätä tuoreina lehtinä pannuun teen kanssa tai se voi olla kuivattuna sekoitettu teen mukaan säilytysastiassa.

### *Kaataminen ja tarjoilu*

Teetä kaadetaan lasiin parisen kupillista ja palautetaan pannuun. Joka kierroksella seremoniamestari maistaa teetä ryyistäen ennen kuin palauttaa sen takaisin pannuun. Vain maistettua teetä voi kaataa vieraiden lasiin. Sitten tee kaadetaan korkealta lasiin vaahton synnyttämiseksi ja jätetään lepäämään.

Lisätään sokeri pannuun ja jätetään lepäämään.

Sillä välin kaatamisseremonia alkaa: Tee kaadetaan noin puolen metrin korkeudelta lasiin ja palautetaan sitten alkuperäiseen lasiin. Tämä tehdään tarjottimen kaikille kupeille. Lasit ovat puoli-kaareissa tarjottimella ja ylimääräinen sekoituslasi erillään niistä. Pannu on lähimpänä seremoniamestaria. Jokaisella on oma tapansa tehdä tämä. Esimerkiksi tulkkini Luali Mohamed Hamin teki teelasilla ilmassa voltin aina jonossa seuraavan lasin yli.

Kierroksen jälkeen tee palautetaan pannuun, jotta sokeri sekoittuisi. Ja taas tee kaadetaan kahteen lasiin ja palautetaan pannuun

Tässä vaiheessa voi lisätä maustetta, jonkun vaihtoehdoista 1-3.

Tee kaadetaan uudelleen lasista lasiin sokeri mukana.

Nyt kun lasien pohjalla on vaahtoa ja pannussa hyvin sekoitettu tee, tee kaadetaan korkealta lasiin ja tarjoillaan kaikille ensimmäinen kierros.

Ensimmäisellä kierroksella sokeria on vähän ja teen maku ei ole vielä pehmennyt, se on katkeraa kuin elämä Saharan kansalle.

Toisella kierroksella sokeria on enemmän, se on makeaa kuin rakkaus. Koska sokeria oli enemmän, täytyy makean kierroksen jälkeen pestä ja kuivata lasit ulkopuolelta.

Kolmas lasillinen on vähiten katkeraa, teen maku on pehmennyt pehmeäksi kuin kuolema.

On kohteliasta juoda ainakin seremonian kolme kierrosta, sen jälkeen voi jo kieltäytyä, vaikka saharawit jatkavat teen keittoa vaikka läpi yön. Jos joku saapuu myöhemmin paikalle, voidaan aloittaa alusta. Hyvää teetä juodaan vain pieni määrä jokaisella kierroksella, mutta suomalaisen mielestä sokeria saattaa olla liikaa, sitä laitetaan todella runsaalla kädellä. Hyvin sekoitettu tee näyttää hiukan samealta, se on ikään kuin paksua ja vaahtoa on paljon, eikä se katoa pois vaan vaahto on kestävä kuin pirtelössä ikään. Vaahtoa pitäisi onnistua tekemään ainakin puoli lasillista.

PS. Jos joku tarjoaa teetä kääntäen lasia kädellään, se tarkoittaa, että viehätät häntä.