

Tehistorie

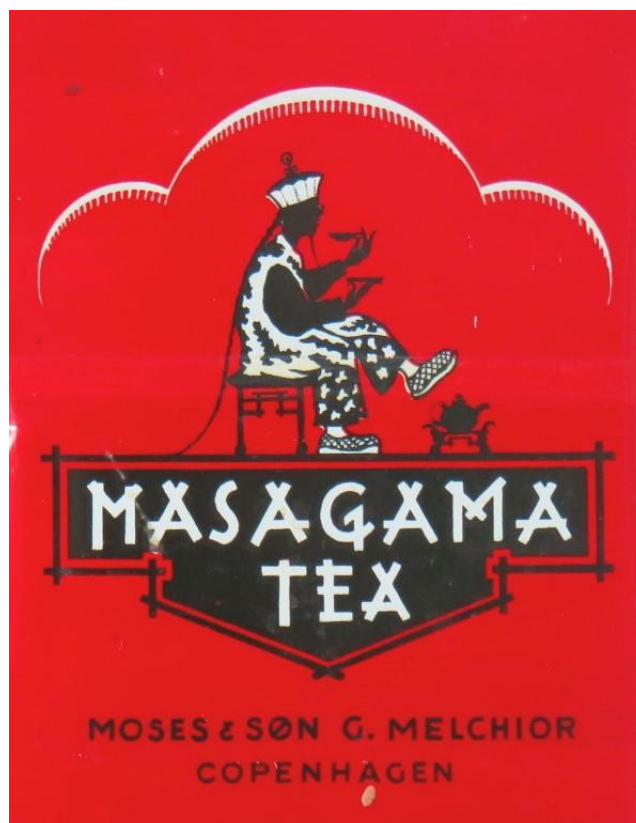
Af Thomas Bonnemann Egebæk

Danmark er en nation af kaffedrikkere. Det har vi været siden starten af 1800-tallet. Ifølge historiker og museumsinspektør Anette Hoffmann blev der i 1850 importeret 6.255.151 pund kaffe. Altså over 3.000 tons kaffe. Samtidig blev der til sammenligning blot importeret 286.127 pund te, dvs. knap 150 tons te. Og den udvikling er fortsat op til i dag. Dermed ikke sagt, at vi ikke har drukket te igennem historien i mange århundreder. Det begyndte for alvor i 1600-tallet, og det er en del af dansk jødisk historie.

Kaffe og te blev sammen med kakao og chokolade i 1700-tallet betragtet som "jødevarer", fordi det især var jødiske købmænd og handelshuse, der importerede og solgte disse varer. Det skyldtes, at de jøder, der fik lov til at bosætte sig i Danmark i 1600 og 1700-tallet var udelukket fra en række erhverv og mere traditionelle varegrupper, og derfor både tænkte kreativt og praktisk og udnyttede de muligheder, som disse nye varegrupper og markedsandele kunne give. Det medførte i øvrigt, at en række kendte danske mærker inden for disse varegrupper blev etableret. Et af disse mærker var Masagama. Det var te, så her kommer en historie om te.

Teen i Danmark har sine rødder i handlen med kinesiske varer, som virkelig tog fart i slutningen af 1600-tallet. Te var på dette tidspunkt en udsøgt luksusvare, som kun samfundets allerrigeste kunne nyde. Først i løbet af 1800-tallet blev teen mere tilgængelig for almene folk og sågar fattige enker. I begyndelsen af 1900-tallet dukkede en egentlig tesalonkultur op i byerne og særligt i København. I København alene var der omkring 60 tesaloner indenfor de gamle volde i 1905. Fra tesalonerne udspringer visitkulturen med dertilhørende visitkager. Konditorierne fik kronede dage i starten af 1900-tallet grundet det bedre borgerskabs forkærlighed for te og visitter.

Men hvilken te blev der så drukket? I dag kender vi groft opdelt tre slags te; sort, grøn og hvid te, der smager forskelligt. Disse tetyper var også kendt tilbage i 1600-tallet, men de forskellige typers oprindelse har andre årsager en ren smag alene. Transporten af teen fra Kina var lang og besværlig. Det meste blev fragtet via søvejen,



Front fra MaSaGaMa tedåse.

og te skal holdes tørt for kunne drikkes. Den grønne te består kun af tørrede teblade, og den hvide te (også kaldt kejserte) er de fineste knopskud fra teplanten. Derfor havde disse tetyper en høj pris i Europa, da transporten var besværlig og dyr. Derfor fandt kineserne på at fermentere den grønne te til det vi kalder sort te. Den sorte te var mere modstandsdygtig overfor den lange sørejse og krævede ikke samme omhu under rejsen. Derfor blev den sorte te hurtigt den foretrukne i Europa grundet den lavere pris.

I begyndelsen af 1900-tallet blev der stort set kun drukket sort te fra Indien i det bedre borgerskab og årsagen til dette skal findes i de såkaldte Opiumskrige mellem England og Kina. I kølvandet på Anden Opiumskrig, som sluttede i 1860, blev adgangen til den kinesiske te mere besværlig og prisen steg. Englænderne måtte kigge sig omkring efter nye muligheder for teimport for at holde prisen nede på den nu meget populære drik i hjemlandet. Indien og Sri Lanka (dengang kaldt Ceylon) lå under det engelske imperium, og man forsøgte sig med at plante te i de nordlige provinser. Resultatet blev en succes og sorter som Darjeeling, Assam og Ceylon blev de foretrukne slags sort te i England.

I Danmark importerede vi primært den engelske tekultur efter år 1800. Dette kan spores i udformningen af tesaloner, etikette og bordmanere samt tøjmoden. Med importen af den engelske tekultur fulgte også de nye tesorter fra Indien og Sri Lanka. Heri ligger forklaringen på, hvorfor den sorte te var så udbredt i begyndelsen af 1900-tallet, og at det først var i løbet af 1970'erne og 1980'erne at den grønne og hvide te begyndte at vinde indpas hos danskerne igen. Men nogle af de tidligste importører var altså jødiske købmænd og handelshuse.

Den historie vil vi gerne sætte både fokus og smag på.



Moderne tesmagning til udvikling af nye smagsvarianter hos TeSelskabet.

MaSaGaMa historie og museets te

Det er på denne baggrund, at vi på Dansk Jødisk Museum nu arbejder på at formidle en vigtig del af dansk jødisk historie ved at genskabe en moderne historisk te med afsæt i et af Danmarks

ældste temærker. I 1760 grundlagde Moses Melchior et handelskompagni på Højbro Plads i København. Kompagniet fik navnet "Moses & Søn G. Melchior" efter en auktionarius sammensatte firmanavnet forkert. Ejerne synes så godt om det nye navn, at de beholdt det fejlstavede navn. Handlen var primært med krydderier, kaffe og selvfølgelig te.

Imod slutningen af 1800-tallet begyndte kompagniet at føre te under mærket "MaSaGaMa". Navnet er firmanavnets initialer adskilt af bogstavet "A". Handlen gik godt indtil 2. Verdenskrig, hvor firmaets sidste ejer Harald Melchior måtte flygte til Sverige. Efter krigen var der nedgang i tesalget i Danmark og i 1973 måtte Moses & Søn G. Melchior lukkes og aktiverne blev solgt fra.

Med respekt for det gamle handelsfirma at vores MaSaGaMa-te er blevet til i samarbejde med TeSelskabet, Danmarks eneste tehandel, der stadigvæk blander te i eget hus. Teen er et moderne twist på en sort te, som man ville have drukket i starten af 1900-tallet. Vi har blandet sorte tesorter med historien for øje, men med henblik på nutidens smagsløg. Det er altså ikke decideret en historisk te, men en te, der sætter smag på historien. Resultatet er en afrundet men kraftig sort te, der kan drikkes ren eller med mælk og sukker. Samtidig er den med til at levendegøre og formidle et vigtigt kapitel af den fælles dansk jødiske historie. Forhåbentligt er det blot et af flere produkter, som vi gerne så var med til at bringe historien til live på nye og spændende måder.



TeSelskabets butik hvor der fortsat blandes te som i de gamle tehuse.