

## BAB 2 SEJARAH DAN PENGENALAN TEH

### 2.1 Sejarah Penyebaran Teh di Dunia

Teh merupakan bahan minuman yang secara universal dikonsumsi di banyak negara serta di berbagai lapisan masyarakat. Hasil penelitian ilmiah menunjukkan bahwa setelah air, teh adalah jenis minuman yang paling banyak dikonsumsi manusia dewasa. Seiring perkembangan dunia, teh semakin populer hingga ke seluruh pelosok dunia.

Dalam buku *Tea: The Drink That Changed the World*, Laura C. Martin menduga bahwa teh pertama kali dikonsumsi pada awal periode Paleolitikum sekitar 5000 tahun lalu (2007: 23). Begitu pun dengan para arkeolog dunia yang mengindikasikan bahwa pada periode yang sama, daun *Camellia sinensis* pertama kali direbus oleh *Homo erectus* di suatu daerah yang saat ini diketahui adalah Cina.<sup>1</sup>

Berbeda dengan penemuan ilmiah yang dijelaskan di atas, legenda yang paling terkenal dan paling diketahui mengenai penemuan teh sekitar 3000 SM, ketika masa pemerintahan Shen Nong (神农) yang diklaim sebagai orang yang pertama kali mencicipi teh. Teh yang berasal dari Cina mulai merambah Asia seiring dengan perkembangan agama Buddha di kawasan itu. Alasan itu yang membawa teh ke negara-negara tetangganya, seperti Jepang dan Korea.

Di Jepang, penemuan teh dikenal dengan legenda mengenai seorang rohaniwan Budhidharma, pendeta pendiri aliran Buddhisme Chan pada 520 M yang bernama Daruma.<sup>2</sup> Pada saat itu, Daruma yang sedang mempelajari agama Zen Buddha sedang bertapa. Ia tahan duduk bertapa tanpa tidur ataupun memejamkan matanya selama 9 tahun. Namun tidak seperti biasanya, sang rohaniwan jatuh tertidur saat mengheningkan diri di tempat suci. Dia sangat marah pada dirinya sendiri karena baginya tertidur pada saat bertapa merupakan hal yang sangat memalukan. Demi membuat matanya tetap terbuka dan tidak tertidur, maka Daruma pun memotong

---

<sup>1</sup> Martin, C. Laura. (2007). *Tea: The Drink That Changed the World*. America: Tuttle Publishing. hlm.23

<sup>2</sup> *Ibid.* hal 3-4

kelopak matanya dan membuang kelopak matanya ke tanah. Tetapi anehnya, di tanah tempat ia membuang kelopak matanya itu, tumbuh tanaman teh pertama di Jepang. Sejak saat itu, daun teh dipercaya dapat menghilangkan rasa kantuk saat meditasi selama berjam-jam. Kedua, pada awal abad kesembilan, seorang biarawan dari Jepang yang pulang dari pengembaraan, bernama Dengyo Daishi membawa biji tanaman teh dari Cina. Yeisei mengenal teh selama ia mempelajari agama Buddha di negeri Cina. Tapi hingga saat ini ia lebih dikenal sebagai “Bapak Teh Jepang”. Karena berasosiasi langsung dengan ajaran Buddha, teh segera mendapat tempat yang aman di hati masyarakat Jepang. Bahkan kemudian terciptalah upacara minum teh yang disebut *chatō* (茶の湯, *chatō*) atau *cha no yu*.

Setelah menyebar ke Jepang, pada abad ke-6 pedagang-pedagang Turki membawa hasil teh dari Cina ke negaranya untuk diperdagangkan. Pada abad ke-16, teh mulai dikenal oleh masyarakat di benua Eropa, yaitu setelah pendeta-pendeta nasrani membawa teh dari Cina sebagai oleh-oleh (Adisewojo, 1982: 8). Pada masa yang hampir bersamaan, kedatangan para pedagang Arab ke Cina juga memiliki andil dalam penyebaran teh Asia Tengah. Melalui Jalur Sutera, teh dijadikan komoditi dalam perdagangan antar benua tersebut. Sejak tahun 1610, kapal-kapal dagang Belanda membawa teh dari Cina. Sejak abad ke-17, teh dibawa dari Cina ke Eropa melalui jalur darat yang melewati Rusia, sehingga masyarakat Rusia pun mengenal teh. Pada pertengahan abad ke-17, “afternoon tea” menjadi kebiasaan baru bagi kaum bangsawan Inggris.<sup>3</sup> Hal yang serupa juga dilakukan oleh *The Dutch East India Company* yang juga membawa teh Cina dan memperkenalkannya ke Eropa.<sup>4</sup> Para koloni Belanda juga membawa teh turut serta dalam penjajahannya di Indonesia. Pada akhir abad ke-17, Gubernur Jenderal Hindia Belanda, Camphyus, mulai menanam teh di halaman rumahnya di Jakarta. Setelah itu, koloni Belanda menjadikan teh sebagai salah satu tanaman wajib dalam *cultuur stelsel* atau tanam paksa.<sup>5</sup> Kini sudah lebih dari 40 negara memproduksi teh, negara-negara Asia

---

<sup>3</sup> *Op.cit.* Melati, HP. hlm.9

<sup>4</sup> *Op.cit.* *Traditional Chinese Culture in Taiwan (11<sup>th</sup> ed.): The Chinese Art of Tea Drinking.*

<sup>5</sup> Adisewojo, R.Sodo. (1982). *Bercocok Tanam Teh* (Edisi ketiga). Bandung: Sumur Bandung. hlm.10

memproduksi 90 persen dari total komoditi teh di dunia.<sup>6</sup> Penyebaran teh yang telah berlangsung sejak ratusan tahun lalu telah mengakar dalam budaya masing-masing wilayah. Namun walaupun teh telah dikenal di seluruh dunia, Cina merupakan negara yang pertama kali ditemukannya teh.



Gambar 2.1 Peta Jalur Sutera

(sumber: <http://www.campus.ncl.ac.uk/databases/history/chocs/tea.gif>)

### 2.1.1 Sejarah Teh di Cina: Awal Mula Teh

Sejarah teh di Cina sangat panjang dan rumit. Masyarakat di Cina telah menikmati teh untuk ribuan tahun hingga saat ini. Di mata masyarakat dunia, masyarakat Cina juga dikenal sebagai masyarakat yang paling awal menanam sampai memproses teh.

“中国是茶叶的故乡，中国人是世界上最先认识并且种植制作茶叶的。中国历史上有不少有关茶的书，如：《茶经》、《茶录》、《茶谱》、《茶史》等。这些书对种茶、采茶和饮茶都作了研究和总结。”<sup>7</sup> (Cina adalah kampung halaman daun teh, masyarakat Cina merupakan yang paling awal mengenal bahkan mengolah daun teh di seluruh dunia. Dalam sejarah Cina terdapat banyak buku yang berkaitan dengan teh, misalnya: *chajing*, *chalu*, *chapu*, *chashi*, dan lain-lain. Buku-buku ini telah melakukan penelitian dan kesimpulan terhadap jenis teh, pemetikan teh, dan minum teh).

<sup>6</sup> <http://www.sinarharapan.co.id/feature/ritel/2002/094/rit01.html> diakses 13 Januari 2009, pukul 16.15 WIB

<sup>7</sup> Peng, Zhiping 彭志平. (2001). *Hanyu Yuedu Jiaocheng* 汉语阅读教程. Beijing 北京: Beijing Yuyan Daxue Chubanshe 北京语言大学出版社. hlm. 167

Berdasarkan catatan sejarah yang ada, Cina adalah negara yang paling awal ditemukan pohon teh (*Camellia Sinensis*), menanam pohon teh, dan menggunakan daun teh. “中国是最早发现茶树、栽培茶树和利用茶叶的国家。”<sup>8</sup> (Cina adalah negara yang paling pertama menemukan pohon teh, mencatat dan menanam pohon teh, serta menggunakan daun teh). Secara umum, tanah asal tanaman teh terletak di pegunungan antara Tibet dan Republik Rakyat Cina (RRC) sebelah selatan, yaitu di daerah antara 25-35 derajat Lintang Utara, dan antara garis meridian 95-105 derajat. Kebun-kebun teh yang pertama diselenggarakan orang ada di tanah pegunungan sebelah Barat RRC Selatan.<sup>9</sup> Adapula sumber lainnya yang menyebutkan bahwa penanaman teh telah dimulai di Provinsi Sichuan (四川), di barat daya Cina.<sup>10</sup> Hingga sekarang Propinsi Sichuan (四川) merupakan salah satu dari sekian banyak daerah penghasil teh yang terpenting di Asia Tenggara.

Dalam penemuan teh di Cina, legenda yang paling terkenal adalah cerita tentang Kaisar Shen Nong (神农) dari Provinsi Yunnan (云南). Kaisar Shen Nong (神农) yang hidup sekitar tahun 2737 Sebelum Masehi ini juga dikenal sebagai Bapak Tanaman Obat-Obatan Tradisional Cina<sup>11</sup> pada saat itu. Ia memiliki kebiasaan hanya meminum air yang direbus sampai mendidih karena ia meyakini bahwa air mendidih sangat baik untuk kesehatan. Pada suatu hari, tanpa disengaja selembar daun teh masuk ke dalam panci yang berisi air mendidih milik Kaisar Shen Nong. Setelah diminum Kaisar Shen Nong mendapati air yang bercampur daun teh itu memiliki rasa dan aroma serta dapat menyegarkan tubuh. Setelah penemuan yang tidak disengaja itu, Kaisar Shen Nong semakin giat mendalami khasiat daun teh. Hingga pada akhirnya Sang Kaisar menemukan bahwa daun teh memiliki efek menyembuhkan. Ia meneliti, mengidentifikasi, dan mengklasifikasi jenis dan kualitas teh yang dicatat olehnya dengan rapi dalam bukunya yang bernama *Shennong Bencaojing* (神农本草经). Tidak hanya teh, tetapi ia juga meneliti 365 tanaman

---

<sup>8</sup> *Op.cit.* Song, Songnian 宋柏年. hlm. 304

<sup>9</sup> *Op.cit.* Adisewojo, R.Sodo. hlm. 7

<sup>10</sup> *Op.cit.* Danandjaja, James. hlm.440

<sup>11</sup> *Op.cit.* Melati, HP. hlm 4

herbal lainnya yang berguna bagi kesehatan. Namun ironisnya, penelitian itu pulalah yang merenggut nyawa Kaisar Shen Nong. Kebiasaan Kaisar Shen Nong mencicipi berbagai macam tanaman beracun menjadi bumerang baginya. Ketika ia secara tidak sengaja mencicipi rerumpunan beracun, ia meninggal dunia sebelum racun tersebut sempat dinetralkan.<sup>12</sup> Setelah itu, tanaman beracun tersebut diberi nama *duanchangcao* (断肠草). Kaisar Shen Nong menjadi dewa dalam legenda pengobatan Cina:

“以后，人们就把这种剧毒植物叫做‘断肠草’，神农也成了传说中的医药之神。

”<sup>13</sup> (Kemudian, orang-orang menyebut tanaman beracun itu “*duanchangcao*”, Shen Nong juga menjadi dewa dalam legenda pengobatan Cina).

Setelah penemuan Kaisar Shen Nong (神农) tersebut, teh menjadi bagian dari kebiasaan para bangsawan Cina. Lalu mulailah pembudidayaan teh, antara lain dengan membuka lahan-lahan perkebunan luas di sepanjang daratan Cina. Perkembangan teh di Cina pun terus berkembang, dalam upacara-upacara keagamaan, penyembahan leluhur, upacara perkawinan, bahkan dalam kehidupan sehari-hari sekalipun.



Gambar 2.2 Lu Yu (陆羽)

(sumber: <http://a2tea.com/luyu/luyu18.php>)

Hingga pada 760 SM untuk pertama kalinya, Lu Yu (陆羽), seorang cendekiawan dari dinasti Tang di Cina, mengumpulkan dan membukukan temuan –

<sup>12</sup> *Ibid.* hlm 6

<sup>13</sup> *Op.cit.* Wang, Congren王从仁. hlm.14

temuan akan manfaat dan kegunaan teh kedalam sebuah literatur mengenai teh, dan kemudian ia menulis buku berjudul Cha Jing (茶经) atau *The Classic of Tea*.<sup>14</sup> Lu Yu (陆羽) diadopsi oleh seorang biksu Buddha.<sup>15</sup> Oleh karena ayah angkatnya seorang biksu Buddha yang sering bertapa dan menjadikan teh sebagai minuman yang dapat menyegarkan selama bermeditasi, maka sejak awal ia telah diajarkan dan diharuskan menguasai cara penyajian teh. Seiring waktu berlalu, kemahiran Lu Yu dalam menyajikan teh semakin meningkat. Sejak saat itu, rasa ketertarikannya pada teh semakin besar, hingga ia terobsesi dengan tanaman *Camellia sinensis* tersebut. Kemudian Lu Yu mengembangkan pengetahuannya melalui penelitian dan pencarian tentang teh. Hasil karya penelitian yang ia lakukan ditulis menjadi sebuah buku mahakarya yang berjudul Cha Jing (茶经).

Cha Jing (茶经) merupakan sebuah buku tentang teh yang paling awal di dunia. Buku yang diterbitkan tahun 780 M ini merupakan ensiklopedia teh yang terbagi menjadi tiga volume dan sepuluh bab.<sup>16</sup> Tiga volume tersebut adalah *shang*, *zhong*, *xia* (上, 中, 下). Volume pertama *shang* (上) berisi bab 1-3, volume kedua *zhong* (中) hanya berisi bab 4 saja, dan volume ketiga *xia* (下) mencakup bab 5-10. Namun setelah Dinasti Tang berakhir, Cha Jing telah disusun kembali menjadi satu buku saja.<sup>17</sup> Sedangkan sepuluh bab yang tercakup dalam buku ini adalah<sup>18</sup>:

1. Asal dan sumber teh

Pada bab ini, Lu Yu menuliskan mengenai asal muasal teh. Dimulai dari daerah asal pohon teh di Cina, penjelasan mengenai ciri-ciri dan karakteristik pohon teh. Bab ini juga membahas mengenai keistimewaan dan karakteristik daun teh, manfaat dari teh yang baik, dan teh yang perlu dihindari. Keadaan tanah dan topografi tempat teh ditanam, masa pemetikkan teh, dan metode penanaman yang mempengaruhi kualitas teh, juga dijelaskan dalam bab ini. Selain penjelasan tentang teh secara fisik, bab ini juga berisi mengenai

<sup>14</sup> *Op.cit.* Qin, Yongzhou秦永洲. hlm 89-90

<sup>15</sup> *Op.cit.* Martin, Laura C. hlm.40-41

<sup>16</sup> *Ibid.* hlm.41-42

<sup>17</sup> <http://a2tea.com/luyu/luyu12.php> diakses pada 3 Februari 2009, pukul 12.45 WIB

<sup>18</sup> *Op.cit.* Martin, Laura C. hlm.42-43

karakter huruf *cha* (茶) dan lima karakter Bahasa Cina lainnya yang juga berarti teh.

2. Peralatan untuk mengumpulkan daun teh

Bab ini mendeskripsikan 15 peralatan untuk penanaman, pemanenan, produksi, dan pemrosesan teh. Lu Yu juga menjelaskan spesifikasi dan instruksi pemakaian peralatan-peralatan tersebut.

3. Produksi dan proses teh

Bab 3 ini menjelaskan mengenai waktu, musim dan cuaca yang tepat untuk memetik daun teh. Pengeringan dan penyimpanan daun teh juga menjadi hal yang diperhatikan oleh Lu Yu.

4. Peralatan dan Perangkat Teh

Bab ini terdapat penjelasan 25 perangkat yang digunakan untuk menyeduh teh, meliputi spesifikasi dan instruksi, bahan pembuat dan cara pembuatan, serta pengaruh perangkat tersebut terhadap penyeduhan teh.

5. Pembuatan teh

Lu Yu menjelaskan mengenai metode dan langkah-langkah untuk menyeduh, penyimpanan teh, serta penyajian teh yang didisain untuk teh pada masa Dinasti Tang. Jenis air dan kualitas air dan waktu penyeduhan teh. Cara dan langkah-langkah

6. Aturan minum teh

Dalam bab ke-6 ini, dijelaskan mengenai alasan minum teh, bagaimana dan kapan minum teh dimulai dan perkembangannya pada Dinasti Tang. Jenis teh yang beragam dan metode minum teh tersebut juga dipaparkan dalam bab ini. Teh harus diminum secara murni tanpa menambahkan bahan-bahan lain. Penyeduhan teh yang baik harus dimulai dengan persiapan yang hati-hati, dari penanaman hingga penyeduhan.

7. Catatan-catatan teh

Bab ini dimulai dengan daftar indeks tentang pengaruh individu yang berkaitan dengan teh sebelum masa Dinasti Tang. Ada juga membahas mengenai koleksi kesusastraan dan catatan sejarah tentang legenda teh dan orang-orang yang terkenal, cerita rakyat dan adat kebiasaan, puisi teh dan cerita tentang teh, khasiat teh terhadap kesehatan yang dicatat di buku-buku medis, teh sebagai ramuan medis dan formula pengobatan teh, serta kegunaan teh dalam memasak dan resep teh.

8. Daerah penanaman teh

Bab ke-8 menjelaskan tentang daerah produksi teh pada masa Dinasti Tang, serta menilai dan membandingkan kualitas teh dari area-area tersebut.

9. Peralatan dan perangkat yang tidak terlalu penting

Bab ini menjelaskan peralatan dan metode yang bisa ditiadakan dalam penanaman dan pemrosesan pada kondisi yang tidak normal. Perangkat teh dan metode penyeduhan yang dapat disederhanakan ataupun ditambahkan pada bermacam lingkungan tempat tinggal yang tidak biasa.

10. Ilustrasi perangkat/peralatan teh

Bab yang terakhir ini mengemukakan bagaimana cara memindahkan *cha jing* (茶经) ke atas plakat atau gulungan surat besar untuk digantung pada dinding, sebagai sebuah referensi singkat.

Buku ini yang digunakan orang-orang untuk memahami lebih dalam tentang teh. Sampai saat ini, *Cha Jing* (茶经) menjadi buku rujukan terpercaya dalam hal seni minum teh *Cha Dao* (茶道).

## 2.2 Jenis-Jenis Teh di Cina

### 2.2.1 Deskripsi Tentang Teh

Di zaman dahulu tanaman teh disebut dalam bahasa Latin *Thea Sinensis* Linn. Akan tetapi setelah diketahui orang, bahwa *Thea Sinensis* itu hanya merupakan salah satu dari varietas thea, maka pada tahun 1935 oleh para sarjana dalam ilmu tumbuh-tumbuhan dinyatakan, bahwa nama Latin dari tanaman teh ialah *Camellia*



*thea Link*. Menurut R. Sodo Adisewojo (1982: 13-16), *Camellia thea Link* memiliki banyak varietas, antara lain yang terkenal adalah:

1. *varietas sinensis*, yang berasal dari daerah antara Tibet dan Cina sebelah Selatan. Batang *Thea Sinensis* jika dibiarkan tumbuh bisa mencapai tinggi 3-8 meter. Daun-daunnya lebih kecil dari daun *Thea assamica* dan ujung daun agak tumpul. Warnanya hijau tua. Hasil daun tidak terlalu tinggi, tetapi kualitasnya baik.
2. *varietas assamica*. *Thea assamica* berasal dari India. Batangnya lebih tinggi dan besar dibandingkan *Thea sinensis*. Jika dibiarkan tumbuh, tingginya bisa mencapai 12-20 meter. Daunnya lebar dengan ujung yang meruncing. Warnanya hijau tua atau hijau, berkilau-kilauan. Hasilnya banyak dan memiliki kualitas yang baik.

Sejak tahun 1958 semua teh dikenal sebagai suatu spesies tunggal *Camellia sinensis* dengan beberapa varietas khusus, yaitu *sinensis*, *assamica* dan *irrawadiensis*.<sup>19</sup>

Menurut Graham HN (1984); Van Steenis CGGJ (1987) dan Tjitrosoepomo G (1989), tanaman teh *Camellia sinensis O.K.Var.assamica (Mast)* diklasifikasikan sebagai berikut:

Divisi	: Spermatophyta (tumbuhan biji)
Sub divisi	: Angiospermae (tumbuhan biji terbuka)
Kelas	: Dicotyledoneae (tumbuhan biji belah)
Sub Kelas	: Dialypetalae
Ordo (bangsa)	: Guttiferales ( <i>Clusiales</i> )
Familia (suku)	: Camelliaceae ( <i>Theaceae</i> )
Genus (marga)	: <i>Camellia</i>
Spesies (jenis)	: <i>Camellia sinensis</i>
Varietas	: <i>Assamica</i>

Selain dua varietas teh tersebut, masih ada beberapa varietas teh, akan tetapi varietas-varietas itu tidak terlalu mendapat perhatian masyarakat dunia.

<sup>19</sup> Graham HN. (1984). Tea: The Plant and Its Manufacture: Chemistry and Consumption of the Beverage. In Liss AR. *The Methylxanthine Beverages and Foods: Chemistry, Consumption, and Health Effects*. Prog Clin Biol Rev. hlm. 29-74

Teh<sup>20</sup> didefinisikan sebagai pohon kecil, tumbuh di alam bebas, daunnya berbentuk jorong atau bulat telur yang pucuknya dilayukan dan dikeringkan untuk dibuat minuman (di pabrik dsb); *Camellia Sinensis*. Tanaman teh termasuk tanaman perdu. Tanaman ini memiliki cabang tanaman yang banyak, mulai dari bawah sampai atas. Cabang-cabang teh itu jarang sekali tanggal, maka pohon teh yang dibiarkan tumbuh bisa menjadi perdu besar yang indah. Dalam penanaman tanaman teh di perkebunan selalu ditanam dengan jarak yang kecil, dan juga sering dipangkas supaya batang tanaman tetap rendah dan tidak cepat menjadi besar. Tanaman teh di perkebunan biasanya tidak lebih tinggi dari 1.20-1.50 meter, dengan demikian daun-daun muda yang ada di ujung ranting tidak sulit diipetik.

Tanaman teh mempunyai akar tunggang. Akar cabang tidak banyak dan kebanyakan tidak panjang. Akan tetapi jika akar tunggangnya putus atau dipotong – misalnya ketika bibit teh dipindahkan ke kebun persemaian – maka beberapa akar cabang akan tumbuh ke bawah, seolah-olah mengganti pekerjaan akar tunggang. Dengan demikian tanaman teh tetap berdiri tegak dan kuat. Perlu diketahui bahwa di dalam kebun teh tumbuhnya akar-akar amat dipengaruhi oleh pendeknya jarak tanaman dan pangkasan, yang seolah-olah merintanginya tumbuhnya tanaman. Meskipun begitu akar-akar tanaman teh membutuhkan juga tanah yang gembur sampai lapisan agak dalam.

Daun teh adalah daun tunggal, yang memiliki helai daun berbentuk lanset dengan ujung runcing dan bertulang menyirip. Tepi daun licin atau bergeraji. Daun yang tua licin pada kedua sisi daunnya, sedangkan sisi bawah dari daun-daun muda diseliputi bulu-bulu halus yang mengkilat.

Bunga teh adalah bunga tunggal, yang keluar dari ketiak daun di cabang-cabang dan ujung batang. Biasanya dari sebuah ketiak daun hanya keluar satu bunga, atau terkadang dua atau lebih. Bunga teh memiliki kelopak yang terdiri dari 5-6 helai daun kelopak. Daun tajuk juga ada 5-6 helai, berwarna putih dan berbau harum. Benang sarinya banyak sekali, kadang-kadang lebih dari 100 batang dalam sekuntum bunga

---

<sup>20</sup> Tim Penyusun Kamus Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa. (1991). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka. hlm.587

teh. Di kebun-kebun teh jarang sekali terlihat bunga teh, karena tanamannya sering dipangkas. Hanya jika tanaman teh tadi selama beberapa waktu tidak dipangkas, mungkin tanaman itu akan berbunga dan berbuah.

Bakal buah satu ada di atas dan terdiri dari 3 ruang. Di atas bakal buah ada sebatang putik, yang pada ujungnya bercabang tiga, masing-masing dengan sebuah kepala putik. Buah teh dinamakan *buah kotak*. Setelah masak dan kering buah itu pecah, sehingga biji yang ada didalamnya jatuh keluar. Awalnya dalam tiap-tiap ruang terdapat 4-6 butir bakal biji, sehingga bakal buah teh semula ada 12-18 butir bakal biji. Akan tetapi sebagian besar dari bakal biji itu tidak dapat terus tumbuh menjadi biji. Biasanya dalam satu buah teh hanya terdapat sebutir biji, paling banyak dua atau tiga butir. Jika dalam buah hanya ada sebutir biji, biji itu hampir bulat dan sebesar kelereng kecil, tapi jika dalam buah terdapat dua atau tiga butir biji, maka biji-biji itu tidak terlalu bulat dan agak kecil. Oleh karena itu biasanya biji tunggal mudah dibedakan dari biji lain. Karena biji tunggal mempunyai keping besar, yang mengandung banyak makanan bagi lembaga, maka umumnya biji tunggal itulah yang dipilih untuk ditanam.

Dalam penanaman teh, ada banyak faktor yang harus diperhatikan antara lain: iklim dan kondisi tanah. Tanaman teh paling baik tumbuh di daerah subtropis, yang letaknya kira-kira di antara garis lebar 25-35 derajat sebelah Utara Khatulistiwa, dan jarak dari permukaan laut sekitar 500 meter atau lebih. Dapat dikatakan bahwa semakin tinggi letak kebun teh dari permukaan laut, makin baik pula kualitas teh yang dihasilkan. Perlu diperhatikan juga, bahwa tinggi letak kebun di atas permukaan laut ada hubungannya dengan kebutuhan tanaman teh akan hujan. Tanaman teh umumnya hanya bisa tumbuh dengan baik di daerah-daerah yang hampir tak mempunyai musim kering, artinya yang dalam musim kering masih mendapat hujan paling sedikit 60 mm dalam satu bulan. Selain curah hujan, tingkat terangnya cuaca juga harus diperhatikan. Seperti yang diketahui, bahwa proses asimilasi tanaman terutama ada di daun-daun dan terjadi pada siang hari, jika matahari menyinari sinarnya pada daun-daun. Keadaan yang paling baik adalah saat cuaca sering terang dan keadaan tanah tidak kering. Apabila terlalu banyak terkena sinar matahari dan

tanahnya kering, maka kualitas teh menjadi kurang baik. Begitu pula jika sedikit mendapat sinar matahari kualitas teh berkurang dan pertumbuhan tanaman teh pun terhambat.

Seperti tanaman-tanaman lainnya, tanaman teh juga membutuhkan kondisi tanah yang subur, yang mengandung banyak makanan tanaman. Tanaman teh juga membutuhkan tanah yang gembur – artinya tidak padat – yang agak tebal, berhubung teh mempunyai akar tunggang panjang. Akan tetapi tanah juga harus mampu menampung air supaya tidak cepat kering. Tanah yang paling baik untuk ditanami teh apabila tanah itu gembur, subur, dan mempunyai reaksi lebih masam dari P.H<sup>21</sup> 5,5.

### 2.2.2 Jenis-Jenis Teh di Cina

Minuman yang terpenting bagi masyarakat Cina adalah teh, disebut 茶 (*chá*). Hal yang sama juga dikemukakan oleh sastrawan Dinasti Song (宋), Wu Zimu (吴自牧), dalam *Meng Liang Lu* 《梦梁录》 mengatakan bahwa: “人家每日不可缺者：柴、米、油、盐、酒、酱、醋、茶。”<sup>22</sup> (barang-barang yang tidak boleh kurang bagi masyarakat : kayu bakar, beras, minyak, garam, arak, kecap, cuka, dan teh). Daun teh, sebelum diminum diseduh dahulu dengan air panas. Kebiasaan minum teh dimulai di Cina Selatan, sebelum Dinasti Han (汉) sekitar tahun 206 SM- 220 M, dan telah tersebar ke Cina Utara pada zaman dinasti Tang (唐) sekitar tahun 618-907 M.

Cina merupakan negara dengan peringkat produksi teh nomor dua yang menghasilkan teh dengan kualitas terbaik dan variasi terbanyak di dunia.<sup>23</sup> Masing-masing mempunyai rasa yang berbeda, tergantung dari beberapa faktor, seperti antara lain tempat di mana teh itu ditanam, waktu dan musim teh itu dipetik, serta proses

<sup>21</sup>Ukuran keasaman atau kebasaaan tanah. (sumber [http://www.chem-is-try.org/materi\\_kimia/instrumen](http://www.chem-is-try.org/materi_kimia/instrumen))

<sup>22</sup> *Op.cit.* Wang Congren 王丛仁. hlm.194

<sup>23</sup> *Op.cit.* Melati, HP. hlm.181

pembuatannya yang direbus atau diseduh. Sebenarnya tidak ada klasifikasi tertentu dalam pengelompokan teh di Cina. Teh yang tumbuh di Cina pun tidak sedikit, melainkan hampir di setiap daerah di daratan Cina memiliki kebun teh dan tanaman teh khas daerahnya masing-masing. Tidak ada klasifikasi yang tetap mengenai jenis-jenis teh di Cina. Dalam proses perkembangan teh di Cina, membentuk 6 jenis teh yang memiliki kekhasan masing-masing<sup>24</sup>, yaitu teh hijau (绿茶), teh merah (红茶), teh oolong (乌龙茶), teh putih (白茶), teh bunga (花茶), dan teh pres/teh yang dipadatkan (紧压茶). Keenam jenis teh ini yang paling sering dikonsumsi masyarakat dunia, khususnya masyarakat Cina. Walaupun begitu, masing-masing jenis teh memiliki ciri khas rasa dan aroma yang unik. Di Cina, banyak diproduksi jenis-jenis teh dengan nama-nama teh yang beragam. Oleh karena itu, selanjutnya akan dibahas jenis-jenis teh tersebut.

### 1. Teh Hijau (绿茶)

Teh hijau (绿茶) memiliki warna hijau karena mengandung tannin<sup>25</sup> yang tinggi. Daun teh yang dijadikan teh hijau biasanya langsung diproses setelah dipetik. Dalam pengolahannya teh hijau dilakukan tanpa proses fermentasi<sup>26</sup>, daun teh diperlakukan dengan panas sehingga terjadi inaktivasi enzim. Pemanasan ini dilakukan dengan dua cara yaitu dengan udara kering dan pemanasan basah dengan uap panas. Pada pemanasan dengan suhu 85°C selama 3 menit, aktivitas enzim

<sup>24</sup> *Op.cit.* Qin, Yongzhou秦永洲, hlm.91-92

<sup>25</sup> Tannin dibentuk dengan kondensasi derivatif flavan yang ditransportasikan ke jaringan kayu dari tanaman. Telah diindikasikan bahwa konsumsi minuman yang mengandung tannin, terutama teh hijau dan anggur merah dapat mengobati atau mencegah sejumlah penyakit. Tannin pada teh membantu menyembuhkan luka bakar dan menghentikan pendarahan, mencegah infeksi. Tannin juga sangat efektif melindungi ginjal. Tannin membantu mengatasi sakit tenggorokan, diare, pendarahan, kelelahan, bisul/borok. Tannin juga dapat membantu menonaktifkan kuman, virus polio dan herpes. Tannin dapat membantu mengeluarkan racun gigitan lebah dan racun penyebab iritasi pada kulit. (sumber [http://indobic.biotrop.org/berita\\_detail.php?id\\_berita=124](http://indobic.biotrop.org/berita_detail.php?id_berita=124))

<sup>26</sup> Fermentasi teh adalah reaksi oksidasi senyawa Polyphenol yang ada di dalam daun teh oleh enzim polyphenol oksidase yang dibantu oleh oksigen dari udara. Fermentasi juga merupakan respirasi dalam lingkungan anaerobik dengan tanpa akseptor elektron eksternal. (sumber <http://www.wisegeek.com/what-is-fermentation.htm>)

polifenol<sup>27</sup> oksidase tinggal 5,49%. Pemanggangan (*pan firing*) secara tradisional dilakukan pada suhu 100-200°C sedangkan pemanggangan dengan mesin suhunya sekitar 220-300°C. Pemanggangan daun teh akan memberikan aroma dan rasa yang lebih kuat dibandingkan dengan pemberian uap panas. Keuntungan dengan cara pemberian uap panas, adalah warna teh dan seduhannya akan lebih hijau terang.

Pada proses pembuatan teh hijau, untuk menghambat terjadinya proses fermentasi, dilakukan proses pelayuan dengan cara *frying*. Cara ini dilakukan dengan melewati daun teh pada silinder panas sekitar 5 menit, atau bisa juga dengan proses *steaming*, yaitu dengan melewati daun pada uap panas bertekanan tinggi untuk beberapa saat. Tujuan dari proses ini adalah untuk mendapatkan rasa daun yang lebih *sepet*. Setelah itu baru dilakukan beberapa proses pengeringan lagi untuk menurunkan kadar airnya. Teh yang sudah dikeringkan bisa dijual dalam bentuk lembaran daun teh atau digulung rapat berbentuk seperti bola-bola kecil (*gun powder*).



Gambar 2.3 Teh Hijau

(sumber: <http://chinese-tea.net/html/1081.htm>)

Hasil penyeduhan dari teh hijau (绿茶) adalah air teh berwarna hijau muda dan pucat cenderung bening. Teh yang telah berusia lebih dari 3000 tahun ini, memiliki sifat mendinginkan dan mampu menghilangkan racun panas di dalam tubuh. Teh ini sangat cocok diminum pada musim panas dan berkhasiat meringankan gejala-

<sup>27</sup> Polifenol pada teh berupa katekin dan flavanol. Senyawa ini berfungsi sebagai antioksidan untuk menangkap radikal bebas dalam tubuh juga ampuh mencegah berkembangnya sel kanker dalam tubuh. (sumber [http://indobic.biotrop.org/berita\\_detail.php?id\\_berita=126](http://indobic.biotrop.org/berita_detail.php?id_berita=126))

gejala panas, seperti demam, panas dalam, batuk, dan peradangan. Adapun beberapa khasiat dari teh hijau (绿茶) bagi kesehatan, antara lain<sup>28</sup>:

1. Memperlambat efek penuaan dan mencegah penumpukan lemak, karena teh ini mengandung vitamin E yang berfungsi sebagai antioksidan
2. Menghalau efek samping alkohol
3. Mencegah kanker karena mengandung polifenol dengan kadar tinggi yang berfungsi sebagai antikanker. Kanker yang bisa dicegah antara lain: kanker yang terkait dengan organ gastrointestinal-perut, intestine kecil, hati, dan usus, kanker tenggorokan, kanker yang berhubungan dengan estrogen- kanker payudara, serta mengurangi resiko berkembangnya kanker kulit esophageal
4. Mengikis kolesterol ‘jahat’ dalam tubuh
5. Mencegah osteoporosis<sup>29</sup>
6. Menurunkan tekanan darah dan membantu pemulihan korban serangan jantung
7. Efektif mengatasi pembusukan gigi
8. Membantu penderita Parkinson
9. Memperlambat proses infeksi HIV
10. Membakar kalori yang membantu menurunkan berat badan
11. Kandungan vitamin C-nya dapat menyembuhkan influenza, diare, dan meredakan stres

Adapun beberapa macam teh hijau yang populer dan sering diminum, antara lain adalah teh *Longjing* (龙井茶) yang tumbuh di *Xihu* (西湖) daerah *Hangzhou* (杭州), teh *Biluochun* (碧螺春茶) dari propinsi *Jiangsu* (江苏), teh *Maofeng* (毛峰茶) yang berasal dari *Huangshan* (黄山) di propinsi *Anhui* (安徽), teh *Liu'an*

<sup>28</sup> *Op.cit.* Melati, HP. Hlm.73-76

<sup>29</sup> Pengeroposan tulang yang sering dialami wanita setelah pascamenopause, dimana produksi hormon estrogen yang berfungsi sebagai pemicu pertumbuhan tulang, telah berhenti. (sumber <http://www.sehatkaya.net/?pps=heri>)

*Guapian*(六安瓜片茶) yang berasal dari daerah *Liu'an* (六安), dan teh *Maojian* (毛尖茶) dari daerah *Douyun* (都匀) di propinsi *Guizhou* (贵州)<sup>30</sup>.

## 2. Teh Merah (红茶) atau Teh Hitam (黑茶)

Masyarakat Cina, Jepang dan Korea lebih sering menyebutnya teh merah (红茶), karena air seduhan teh ini berwarna merah. Di pihak lain, orang Barat menyebutnya sebagai teh hitam (黑茶) karena warna daunnya hitam yang disebabkan proses fermentasi secara berulang-ulang.<sup>31</sup> Teh merah/hitam diperoleh melalui proses fermentasi sekitar dua minggu sampai satu bulan. Dalam hal ini fermentasi tidak menggunakan mikrobia sebagai sumber enzim, melainkan dilakukan oleh enzim polifenol oksidase yang terdapat di dalam daun teh itu sendiri. Pada proses ini, katekin<sup>32</sup> (flavanol) mengalami oksidasi dan akan menghasilkan teharubigin. Caranya adalah sebagai berikut: daun teh segar dilayukan terlebih dahulu pada palung pelayu, kemudian digiling sehingga sel-sel daun rusak. Selanjutnya dilakukan fermentasi pada suhu sekitar 22-28°C dengan kelembaban sekitar 90%. Lamanya fermentasi sangat menentukan kualitas hasil akhir; biasanya dilakukan selama 2-4 jam. Apabila proses fermentasi telah selesai, dilakukan pengeringan sampai kadar air teh kering mencapai 4-6%. Teh jenis ini adalah teh yang paling populer dan sering dikonsumsi di Asia Selatan. Karena teh hitam mengalami proses oksidasi yang paling lama dibandingkan jenis teh lainnya, maka teh hitam memiliki aroma yang kuat dan dapat disimpan untuk jangka waktu lama.

Pada proses pembuatan teh hitam, proses pelayuan hanya dilakukan dengan menghembuskan angin pada kotak pelayuan. Setelah itu dilakukan proses berikutnya adalah memecah daun teh terlebih dahulu dengan tujuan agar proses fermentasi

<sup>30</sup> *Op.cit.* Ren, Qiliang 任启亮. hlm.38

<sup>31</sup> *Op.cit.* Melati, HP. hlm.63-64

<sup>32</sup> Katekin adalah senyawa dominan dari polifenol teh hijau dan terdiri dari epicatechin (EC), epicatechin gallat (ECG), epigallocatechin (EGC), epigallocatechin gallat (EGCG), catechin dan galocatechin (GC). Katekin adalah senyawa yang larut dalam air, tidak berwarna dan memberikan rasa pahit dan astringensi alias kelat. Katekin teh merupakan senyawa bioaktif yang dapat menghambat pertumbuhan sel kanker, mengurangi kemungkinan timbulnya penyakit jantung, darah dan pembuluh darah, menyehatkan pencernaan makanan, mulut, gigi serta penyakit infeksi lainnya. (sumber [http://indobic.biotrop.org/berita\\_detail.php?id\\_berita=121](http://indobic.biotrop.org/berita_detail.php?id_berita=121))



terjadi secara merata. Terdapat dua cara pemecahan daun teh yaitu: (1) sistem *Orthodox* yang dilakukan dengan proses penggilingan, dan (2) sistem *CTC* yaitu daun teh dipotong-potong dengan mesin pisau pemotong.



Gambar 2.4 Teh Merah/Teh Hitam  
(sumber: <http://chinese-tea.net/htm/1016.htm>)

Teh yang memiliki air seduhan berwarna merah ini merupakan jenis teh yang tergolong populer. *Qihongcha* (祁红茶) dari Propinsi *Anhui* (安徽) dan *Dianhongcha* (滇红茶) dari Propinsi *Yunnan* (云南) merupakan teh yang populer dari jenis teh merah (红茶).<sup>33</sup>

Adapun beberapa khasiat dari teh merah (红茶) atau teh hitam (黑茶) ini, antara lain sebagai berikut<sup>34</sup>:

1. Memiliki efek menghangatkan sehingga sangat cocok diminum saat musim dingin. Teh hitam juga berfungsi untuk menguatkan fungsi hati dan perut
2. Manfaat teh hitam sepadan dengan semangkuk sup panas dalam mengatasi beberapa gejala flu, seperti sakit perut dan lemah letih
3. Teh hitam memiliki tingkat relaksasi yang sangat besar sehingga baik dikonsumsi mereka yang sedang dalam masa penyembuhan.

### 3. Teh Oolong (乌龙茶)

<sup>33</sup> *Op.cit.* Ren, Qiliang 任启亮. hlm.38

<sup>34</sup> *Op.cit.* Melati, HP. Hlm.64

Teh oolong (乌龙茶) juga disebut *Qingcha* (青茶). merupakan jenis tertentu yang memberikan aroma khusus yang khas. Teh jenis ini diproses secara semi fermentasi kira-kira 10-70 persen proses oksidasi dan dibuat dengan bahan baku khusus. Teh oolong (乌龙茶) melewati proses oksidasi yang dihentikan di tengah-tengah antara teh hijau dan teh hitam yang biasanya memakan waktu 2-3 hari.

Daun teh dilayukan lebih dahulu, kemudian dipanaskan pada suhu 160-240°C selama 3-7 menit untuk inaktivasi enzim, selanjutnya digulung dan dikeringkan. Daun teh hitam diproses dalam dua cara yang berbeda, ada daun yang digulung hingga menjadi daun yang panjang dan keriting. Ada pula daun yang dipadatkan (*pressed*) hingga membentuk seperti bola-bola kecil (*gun powder*).

Teh oolong (乌龙茶) memiliki jenis yang cukup banyak. Penanaman teh oolong biasanya di daerah *Fujian* (福建), *Guangdong* (广东), dan *Taiwan* (台湾). Teh oolong tumbuh di daerah berkarang, semakin sulit proses pemetikan teh oolong maka semakin mahal harga teh tersebut. *Wuyiyancha* (武夷岩茶) adalah salah satu jenis teh oolong yang paling terkenal yang tumbuh di Propinsi *Fujian* (福建).<sup>35</sup> Jenis teh oolong lainnya yang juga tumbuh di Propinsi *Fujian* (福建) adalah *Tiě Guān Yīn* (铁观音), yang juga diakui sebagai teh yang paling populer di Cina.<sup>36</sup>



Gambar 2.5 Teh Oolong

(sumber: <http://chinese-tea.net/htm/1017.htm>)

<sup>35</sup> *Op.cit.* Ren, Qiliang 任启亮. hlm.38

<sup>36</sup> <http://baike.baidu.com/view/6312.htm> diakses pada 20 Januari 2009, pukul 10.45 WIB

Penanaman teh oolong tidak hanya berpusat pada daerah di Propinsi *Fujian* (福建) saja, tetapi di Propinsi *Guangdong* (广东) daerah *Fenghuang* (凤凰) juga tumbuh teh *Dān Cōng* (单丛)<sup>37</sup> yang merupakan salah satu jenis teh oolong. Uniknyanya teh Dan Cong ini memiliki kemampuan alami untuk ‘meniru’ rasa dan aroma dari bunga-bunga dan buah-buahan. Sedangkan teh yang populer dari *Taiwan* (台湾) adalah teh Wulong/Oolong (乌龙茶).

#### 4. Teh Putih (白茶)

Teh putih (白茶) tumbuh di pegunungan tinggi Provinsi *Fujian* (福建).<sup>38</sup> Teh putih (白茶) adalah teh yang dibuat dari pucuk daun yang tertinggi yang tidak mengalami proses oksidasi dan sewaktu belum dipetik dilindungi dari sinar matahari untuk menghalangi pembentukan klorofil. Sama seperti teh hijau, daun teh ini juga tidak mengalami proses fermentasi ataupun proses perubahan kimia. Dinamakan teh putih (白茶) karena terdapat warna putih di bagian bawah daun pucuknya.

Dalam menghasilkan teh putih, diperlukan daun teh pilihan yang menuntut penanganan ekstra hati-hati setelah pemetikan. Ciri karakteristik dari daun teh putih yang dapat digunakan hanya daun-daun paling muda yang masih dipenuhi bulu putih pendek atau bulu halus. Proses produksi teh putih ini terdiri atas dua tahap, yakni penguapan dan pengeringan. Walaupun terkadang teh putih juga difermentasi dengan sangat ringan. Pengolahan teh putih (白茶) tidak melalui proses pelayuan, sehingga penggilingan dan fermentasi ini membuat penampilannya nyaris tak berubah.

Air seduhan dari teh putih (白茶) biasanya berwarna putih keperakan. Rasa yang dihasilkan dari seduhan teh putih dapat dikatakan hambar. Teh putih merupakan jenis teh terbaik dan memiliki antioksidan dan antikanker tertinggi yang sangat baik bagi tubuh. Teh putih diproduksi dalam jumlah lebih sedikit dibandingkan teh jenis lain sehingga harga menjadi lebih mahal. Alasan mengapa teh putih sedikit diproduksi karena selain rasa dan warna air yang kurang menarik bagi kebanyakan orang, teh ini juga memiliki kesulitan tersendiri dalam hal waktu pemetikan daun teh

<sup>37</sup> *Op.cit.* Qin, Yongzhou秦永洲. hlm.92

<sup>38</sup> *Op.cit.* <http://baike.baidu.com/view/6312.htm> diakses pada 20 Januari 2009, pukul 10.45 WIB

yang paling tepat. Oleh karena itu, popularitas teh putih kurang terkenal di luar Cina. Daerah produksi teh putih di Cina terpusat di propinsi Fujian (福建) daerah Fuding (福鼎). Salah satu jenis teh putih (白茶) yang terkenal adalah Baihao yinzhen (白毫银针) dan Baimudan (白牡丹).<sup>39</sup>



Gambar 2.6 Teh Bai Hao Yinzhen (白毫银针)  
([http://id.wikipedia.org/wiki/berkas:bao\\_hao\\_yin\\_zhen\\_tea\\_leaf\(Fuding\).jpg](http://id.wikipedia.org/wiki/berkas:bao_hao_yin_zhen_tea_leaf(Fuding).jpg))

### 5. Teh Bunga (花茶)

Teh bunga (花茶) dibuat dari perpaduan teh hijau dan ditambahkan dengan daun bunga (melati, mawar, anggrek, dan *plum*), melalui proses pengasapan. Teh bunga yang paling terkenal adalah teh melati/*Molicha* (茉莉花茶).<sup>40</sup> Teh ini sangat populer di daerah Cina bagian utara. Selain teh melati, juga ada teh bunga lainnya seperti: Teh *Yulan* (玉兰), teh *Zhulan* (珠兰), dan teh *Youzi* (柚子).

### 6. Teh Pres atau Teh yang dipadatkan (紧压茶)

Teh press berasal dari teh merah dan teh hijau. Teh tersebut melalui proses pengolahan khusus dengan penguapan dan pemadatan (press), dan kemudian hasil olahan dibuat menjadi bentuk batu bata (砖头) atau bentuk seperti kue. Teh ini memiliki beberapa ciri khas, antara lain: (1) memiliki tekstur padat dan keras; (2) apabila disimpan lama tidak akan mudah berubah baik secara kualitas maupun secara tekstur; (3) mudah dibawa kemana-mana. *Jinyacha* (紧压茶) sangat sesuai










<sup>39</sup> *Ibid.* hlm.92

<sup>40</sup> *Op.cit.* Ren, Qiliang 任启亮. hlm.38








dikonsumsi oleh masyarakat daerah perbatasan, seperti Mongolia/*Mengguzu* (蒙古族) dan Tibet/*Cangzu* (藏族). Teh bata yang paling terkenal adalah teh Pu'er (普洱茶) yang tumbuh di propinsi Yunnan (云南).<sup>41</sup>

Pemunculan jenis-jenis teh dari beberapa jenis teh yang tumbuh di Cina, semakin lama semakin beragam. Akan tetapi, dari nama-nama teh diatas, terdapat 20 nama teh yang paling terkenal di Cina.

Tabel Nama-Nama Teh yang Populer di Cina

	Nama Teh	Pelafalan Nama Teh	Nilai antara 20	Terjemahan Nama Teh dalam Bahasa Inggris	Daerah Asal Teh
	西湖龍井	Long Jing	20/20	Dragon Well	Xi Hu (Zhe Jiang)
	洞庭碧螺春	Bi Luo Chun	20/20	Spring Snail	Tai Hu (Jiang Su)
	安溪鐵觀音	Tie Guan Yin	18/20	Iron Goddess	An Xi (Fu Jian)
	黃山毛峰	Mao Feng	17/20	Fur Peak	Huang Shan (An Hui)
	君山銀針	Yin Jan	14/20	Silver Needle	Jun Shan (Hu Nan)
	祁門紅茶	Qi Men Hung	12/20	Qi Men Red	Qi Men (An Hui)
	武夷大紅袍	Da Hung Pao	11/20	Big Red Robe	Wu Yi Shan (Fu Jian)
	六安瓜片	Gua Pien	11/20	Mellon Seed	Liu An (An Hui)
	白毫銀針	Bai Hao Yin Jan	10/20	White Fur Silver Needle	Fu Ding (Fu Jian)
	云南普洱	Pu'er	10/20	Pu'er	Si Mao (Yun Nan)
	凍頂烏龍	Wu Lung	9/20	Oolong	Nan Tou (Taiwan)
	廬山雲霧	Yun Wu	9/20	Cloud & Fog	Lu Shan (Jiang Xi)

<sup>41</sup> *Op.cit.* Qin, Yongzhou秦永洲. hlm.92

	信陽毛尖	Mao Jian	7/20	Fur Tip	Sin Yang (Hu Nan)
	蒙頂甘露	Gan Lu	5/20	Sweet Dew	Ming Ding (Si Chuan)
	都勻毛尖	Mao Jian	4/20	Fur Tip	Du Yun (Gui Zhou)
	蘇州茉莉花茶	Muo Li Hua	3/20	Jasmine	Su Zhou (Jiang Su)
	恩施玉露	Yu Lu	3/20	Jade Dew	En Si (Hu Bei)
	平水珠茶	Zhu Cha	2/20	Pearl Tea	Ping Shui (Zhe Jiang)
	太平猴魁	Hou Kui	2/20	Monkey King	Tai Ping (An Hui)

(Sumber: <http://www.chinese-tea.net>)

Hampir di setiap daerah di Cina memiliki kesukaan pada jenis dan merek teh yang berbeda pula. Biasanya tiap-tiap daerah akan lebih menyukai jenis dan merek teh yang diproduksi di daerahnya sendiri. Berbeda jenis teh berarti berbeda pula cara menyeduhnya. Namun secara garis besar, cara menyeduh teh masa kini hampir sama, yaitu dengan memasukkan daun teh ke wadahnya (poci), lalu menyeduhnya dengan air mendidih, menutup dan mendiampkannya selama kurang lebih 3 menit atau sampai daun teh mengambang di permukaan air, lalu sambil ditiup sambil diminum tehnya.

### 2.2.3 Perangkat Minum Teh (茶具)

Perangkat minum teh (茶具) merupakan seperangkat alat yang terdiri dari poci atau teko, cangkir dan alasnya yang digunakan untuk menyajikan teh. Kemunculan perangkat minum teh (茶具) berawal dari timbulnya keperluan akan perangkat minum teh (茶具) setelah teh menjadi minuman populer di Cina, dan kemudian menyebar ke negara lain di dunia.

Perangkat minum teh (茶具) sangat erat kaitannya dengan budaya minum teh. Perangkat minum teh (茶具) merupakan bagian yang tidak dapat dipisahkan, dan merupakan yang penting dalam budaya minum teh. Perangkat minum teh dapat dijadikan sebagai cerminan status sosial dari pemiliknya, maka semakin mahal

perangkat teh tersebut semakin tinggi juga status sosial seseorang. Perangkat minum teh juga merupakan suatu penghormatan yang menunjukkan keeratan hubungan persahabatan antara tamu dengan tuan rumah bila menjamu tamu dengan memakai perangkat minum teh (茶具) tersebut.

Pada awalnya, teh dimasukkan dalam golongan tanaman obat, sehingga penyajian teh adalah dengan menggunakan wadah berbentuk guci yang biasa digunakan untuk menyimpan ramuan obat, atau arak. Wadah inilah yang kemudian dianggap sebagai asal mula perangkat minum teh (茶具).

Ketika teh menjadi minuman yang digemari di lingkungan kaisar Cina, minum teh mendapat tempat tersendiri, dan menimbulkan timbulnya kebutuhan akan alat penyajian teh yang lebih khusus.<sup>42</sup> Timbulnya keperluan akan alat penyajian teh yang lebih khusus ini membuat para pengrajin keramik Cina pada masa itu mulai membuat wadah berupa cangkir yang berbentuk mangkok dengan diameter yang lebih kecil, dan kemudian dihias dengan lukisan tangan sehingga lebih cantik, dan istimewa. Wadah ini kemudian menjadi digemari oleh masyarakat Cina pada waktu itu. Wadah tersebut adalah bentuk awal dari cangkir teh. Model dan bentuk perangkat minum teh (茶具) berkembang mengikuti perkembangan masa, sehingga membuat perangkat minum teh (茶具) mengalami banyak perubahan bentuk, dan tehnik dekorasi.

Salah satu tempat penghasil poci teh yang terkenal di dunia adalah *Yixing* (宜兴) di provinsi *Jiangsu* (江苏), dekat kota pelabuhan terbesar, Shanghai (上海), Cina. 60% dari populasi yang berjumlah sekitar satu juta orang, adalah pengrajin poci teh. Ketrampilan mereka dalam membuat poci teh diperoleh secara turun-temurun, dan terus berkembang hingga saat ini.

Tradisi pembuatan poci teh dimulai sejak Dinasti *Song* (宋). Namun mengalami masa kejayaan pada pemerintahan Dinasti *Ming* (明), yaitu sekitar 1506-1521 SM ketika hasil karya seni poci teh amat diminati kalangan keluarga kekaisaran. Para pengrajin poci teh memiliki imajinasi dan daya cipta yang tergambar dalam poci

---

<sup>42</sup> *Op.cit.* Wang, Congren王从仁. hlm.176



buatan mereka. Hal ini dikarenakan masyarakatnya tak pernah kenal dunia luar, namun dalam hasil-hasil penuangan ide mereka sangat indah dan orisinal, benar-benar merepresentasikan budaya Cina. Di balik keindahan desain poci, diawali dengan cita rasa tinggi si pembuatnya. Rangkaian proses pembuatan poci yang cukup panjang dan rumit membutuhkan keterampilan, kesabaran dan ketelitian dalam tiap tahap sebelum mencapai hasil akhir yang sempurna.

Ada perbedaan antara poci untuk teh dan kopi. Poci untuk kopi biasanya lebih tinggi dan bercorong lebih panjang. Ini gunanya agar ketika dituang, bubuk kopi tak ikut tertuang. Bentuk yang tinggi itu juga untuk memberi ruang buat endapan bubuk kopi. Corong yang tinggi itu untuk mengontrol air agar keluar lebih sempurna.

Bahan untuk pembuatan poci keramik, tambahannya, macam-macam. Ada yang ringan yang berbahan dasar dolomite, dan porselen. Di Indonesia umumnya keramik dibuat dari tanah liat (*clay*). Bahan yang terakhir ini di sini mudah dan hasilnya cukup keras, dibandingkan dua bahan sebelumnya, yang ketika jadi barang, mudah pecah.



Gambar 2.7 Poci Yixing (宜兴)

(sumber: <http://imgsrc.baidu.com/baike/pic/item/1f56948229431487f603a6ff.jpg>.)

Hal yang membuat poci *Yixing* (宜兴) terkenal adalah karena bahan dasarnya hanya terdapat di sana yakni tanah liat ungu. Tanah liat ini mengandung berbagai macam zat besi yang teroksidasi. Tanah itu diambil dari gua dengan cara menggali berkedalaman 150-200 meter.

Tanah liat di *Yixing* (宜兴) terdiri atas empat warna, yaitu ungu, merah/terakota, hitam, dan kuning yang berbentuk bongkahan keras. Bongkahan ini dibawa ke pabrik dan dijemur di tempat terbuka selama seminggu, supaya terkena sinar matahari atau air hujan sehingga jadi hancur dan lunak.



Selanjutnya, serpihan tanah liat tadi dimasukkan ke dalam mesin penghancur untuk dilumatkan dan dicampur air dingin, lalu dicetak berbentuk silinder. Adonan itu disimpan dalam gudang selama sepuluh hari, sehingga bentuknya semakin padat.

Setelah itu adonan dimasukkan ke dalam mesin yang memiliki pipa untuk divakum agar lebih padat dan menyerap air. Saat keluar dari mesin, tanah liat sudah berupa adonan kotak-kotak seberat 20 kilogram. Adonan inilah yang jadi bahan dasar tanah siap pakai untuk membuat poci.

Proses yang dilakukan para keramikus Indonesia tak jauh berbeda. Bedanya hanya tidak dilakukan proses vakum. Pembuatannya pun sudah memakai teknik pembakaran suhu tinggi yang bisa mengubah struktur molekul tanah liat menjadi batu. Oleh karena itu hasil akhir disebut stoneware. Poci yang terbuat dari stoneware telah melewati pembakaran di atas 1.000 derajat sehingga tahan panas, namun tak tahan api.

Perangkat minum teh juga tidak pernah meninggalkan tren yang berlaku pada masa itu sehingga membuat perangkat minum teh mengalami banyak perubahan tren bentuk, dan tehnik dekorasi sesuai dengan tren yang berlaku dalam masyarakat.

- Tren Perangkat minum teh di Cina

Kategori perangkat minum teh biasa

Masa lalu	Masa kini
Merupakan bentuk cangkir tanpa handle dengan ukuran yang sedang, sesuai dengan gengaman tangan	Merupakan bentuk cangkir dengan handle, mengadaptasi bentuk teaset dari eropa
Belum menggunakan banyak ornamen	Menggunakan banyak ornamen
Biasanya menggunakan glasir celadon dengan warna kehijauan	Menggunakan tehnik dekorasi <i>decalcomania</i> atau <i>transfer printing</i>
Terbuat dari bahan <i>stoneware</i>	Terbuat dari bahan porselen

Kategori perangkat minum teh istimewa

Masa lalu	Masa kini
Merupakan bentuk cangkir tanpa handle atau dengan handle yang mengadaptasi bentuk teaset dari eropa	Merupakan bentuk cangkir tanpa handle
Menggunakan tehnik dekorasi lukisan tangan	Merupakan perangkat minum teh buatan tangan, bukan mesin
Biasanya menggunakan glasir putih, dan <i>over glaze</i> berwarna biru <i>cobalt</i>	Biasanya ditambah pemanas
Terbuat dari bahan porselen atau <i>stonewarev</i> khusus dari daerah <i>Yixing</i>	Terbuat dari bahan porselen

Pemakaian jenis poci teh dan perangkat teh juga tergantung pada jenis teh yang akan diseduh. Poci *Yixing* biasanya digunakan untuk menyeduh jenis teh Oolong (乌龙), teh merah (红茶), teh hitam (黑茶). Jenis poci ini memiliki sifat penghantar panas yang baik, jadi air di dalam poci ini akan menyimpan panas lebih lama. Maka poci jenis ini memang diperuntukkan untuk menyeduh teh yang melewati proses fermentasi yang cukup panjang sehingga daun teh bisa benar-benar terbuka dan aroma teh juga semakin keluar. Sedangkan untuk menyeduh teh hijau (绿茶), teh putih (白茶) ataupun teh bunga (花茶) lebih baik menggunakan poci yang terbuat dari porselen/keramik. Poci porselen/keramik memiliki sifat penghantar panas yang buruk, sehingga cepat melepaskan panas. Tetapi sifat poci ini sangat cocok dengan ketiga jenis teh tersebut yang merupakan jenis-jenis teh yang mengalami fermentasi yang sangat ringan (白茶 dan 花茶) atau bahkan tidak terfermentasi sama sekali (绿茶). Apabila air yang terlalu panas dan suhu air di dalam poci panas dalam jangka waktu yang lama dapat menyebabkan ketiga teh tersebut akan rusak dan kehilangan zat-zat yang terkandung di dalamnya hilang, sehingga tidak dapat menghasil rasa dan aroma teh yang terbaik.<sup>43</sup>

#### 2.2.4 Faktor-Faktor Penting dalam Menyeduh Teh

<sup>43</sup> Sutedjo. (2009, 15 Januari). Wawancara pribadi.

Masyarakat Cina sangat mementingkan aroma dan rasa teh saat melakukan ritual minum teh. Oleh karena itu, untuk mendapatkan aroma dan rasa teh yang nikmat, cara menyeduh teh harus mendapat perhatian yang sangat besar. Apabila cara menyeduh teh tidak sesuai, maka aroma dan rasa yang didapat juga tidak akan maksimal. Bagaimana cara menyeduh teh dengan baik, benar, dan menyehatkan sering menjadi sebuah pertanyaan besar. Bukan saja bagi orang awan, para insan teh yang sehari-harinya bergulat dengan teh sekalipun belum tentu baik dan benar dalam memahami hal ini. Meskipun sampai dengan saat ini belum ada standar yang baku untuk memperoleh seduhan teh yang baik, namun tidak ada salahnya apabila diulas beberapa pendekatan secara ilmiah yang menjurus ke arah sana.

Faktor penyeduhan. Untuk dapat diminum, teh harus terlebih dahulu diseduh dengan air yang mendidih. Baik tidaknya hasil penyeduhan sangat dipengaruhi oleh tiga faktor yaitu kualitas teh yang diseduh, air sebagai penyeduh dan teknik penyeduhan itu sendiri. Kualitas teh yang dimaksud di sini adalah mutu atau *grade* dari teh yang akan diseduh.

Kualitas teh. Berbicara mengenai mutu dan *grade* suatu teh tentunya tidak terlepas dari bahan baku atau pucuk. Dengan kata lain, baik tidaknya kualitas teh akan sangat bergantung pada kualitas daun teh. Proses pengolahan hanya berfungsi untuk mempertahankan kualitas yang sudah ada supaya tidak mengalami penurunan yang cukup serius.

Mutu atau *grade* teh ini akan berbanding lurus dengan kandungan kimia yang dapat larut dalam air. Semakin tinggi mutu atau *grade* teh, kandungan kimia yang dapat larut dalam air lebih banyak. Menurut SNI 01-1902 /2000, syarat minimal kandungan kimia yang dapat larut dalam air adalah 32 persen.<sup>44</sup> Dalam *grade* yang sama, bila ukuran partikelnya diperkecil, kelarutannya akan semakin meningkat. Hal ini disebabkan luas permukaan teh yang kontak dengan air sebagai penyeduh akan semakin baik, sehingga proses penyeduhan akan berjalan dengan baik.

Air penyeduh. Air merupakan komponen terbesar dalam produk minuman. Perannya terhadap produk yang dihasilkan adalah sangat besar. Dengan demikian,

---

<sup>44</sup> <http://rumahteh.com> diakses pada 26 Januari 2009, pukul 13.30 WIB

perlu pertimbangan yang matang dalam memilih jenis air yang sesuai untuk menghasilkan produk yang baik tidak terkecuali dalam hal menyeduh teh. Kualitas air secara kimia ditentukan oleh pH dan kandungan garam-garam terlarut. Kandungan garam-garam terlarut akan memengaruhi sifat kesadahan dan daya ekstraksi air. Menurut LuYu (陆羽), air yang paling bagus untuk menyeduh teh adalah air gunung.<sup>45</sup> Air sungai juga dianggap masih bagus, tetapi air tanah atau air sumur sangat tidak disarankan untuk menyeduh teh. Di Cina, ada beberapa mata air yang terkenal karena kualitasnya dalam menyeduh teh. *Jade Spring* di Beijing (北京) adalah mata air yang paling baik kualitasnya. Selanjutnya juga ada *Zhongling Spring* di Propinsi Jiangsu (江苏), *Baotu Spring* di Jinan (暨南), dan beberapa lainnya.<sup>46</sup>

Pengaruh air terhadap warna dan rasa seduhan teh dihubungkan dengan kemampuan air untuk mengekstraksi komponen teh terutama theaflavin dan thearubigin pada teh hitam atau katekin pada teh hijau. Kemampuan air untuk mengekstraksi akan berkurang bila kandungan zat terlarutnya tinggi. Sedangkan warna seduhan akan sangat dipengaruhi oleh pH air. Bila pH air lebih dari 7 (tujuh), theaflavin dan thearubigin cenderung untuk mengalami autooksidasi menghasilkan warna seduhan yang gelap.

Dalam seduhan teh (hitam), thearubigin berada dalam bentuk bebas yang bersifat asam atau sebagai garam netral dari K dan Ca. Thearubigin dalam bentuk garam berwarna lebih tua daripada thearubigin dalam bentuk bebas. Jika air yang digunakan untuk menyeduh bersifat sadah sementara, maka  $\text{Ca}(\text{HCO}_3)_2$  dan  $\text{Mg}(\text{HCO}_3)_2$  akan bereaksi dengan thearubigin yang bersifat asam dan membentuk garam-garam Ca dan Mg dengan melepaskan  $\text{CO}_2$  sehingga warna seduhan menjadi lebih gelap.

Derajat dan kecepatan oksidasi theaflavin dalam teh tergantung pada pH air yang akan digunakan untuk menyeduh. Bila pH lebih besar dari 7, air cenderung menghasilkan seduhan dengan warna gelap. Adanya logam-logam alkali atau garam

---

<sup>45</sup> *Ibid.* hlm.160

<sup>46</sup> <http://tea.timzhao.com/ctcom/METHOD/gurenlunshui.html> diakses pada 30 Mei 2009, pukul 17.05 WIB

bikarbonat diduga menjadi penyebab tingginya pH. Air yang bersifat basa atau mengandung besi dalam jumlah tertentu akan memberikan warna seduhan teh yang gelap dan suram. Komponen kimia teh lebih cepat larut dalam air lunak dibandingkan dengan air yang bersifat sadah. Hasil penelitian menyebutkan, air yang paling baik untuk proses penyeduhan adalah air sumber yang berasal dari daerah pegunungan. Hal inilah yang menyebabkan mengapa menyeduh teh dengan air dari Jakarta lebih gelap bila dibandingkan dengan air yang berasal dari Pangalengan meskipun dengan teh dan teknik penyeduhan yang sama.

Teknik penyeduhan. Setelah memastikan teh dan air yang akan digunakan telah sesuai dengan keinginan, tahap ketiga yang harus mendapat perhatian adalah teknik penyeduhan. Sejatinya, proses penyeduhan merupakan proses ekstraksi atau pemisahan satu atau lebih komponen. Berdasarkan faktanya, penyeduhan merupakan proses ekstraksi padat cair, artinya pemisahan senyawa padat (theaflavin, thearubigin, kafein dan lain-lain) menggunakan air sebagai pelarutnya. Mengingat penyeduhan merupakan proses ekstraksi, maka kaidah-kaidah yang berlaku pada proses ekstraksi, berlaku juga untuk penyeduhan teh.

Faktor-faktor yang memengaruhi proses penyeduhan adalah suhu air atau kondisi penyeduhan dan lama penyeduhan. Semakin tinggi suhu air atau proses penyeduhan, kemampuan air dalam mengekstrak kandungan kimia yang terdapat dalam teh akan semakin tinggi. Demikian juga halnya dengan lama penyeduhan. Lama penyeduhan akan memengaruhi kadar bahan terlarut, intensitas warna, serta aroma. Bertambahnya lama penyeduhan kesempatan kontak antara air penyeduh dengan teh semakin lama. Proses ekstraksi menjadi lebih sempurna.

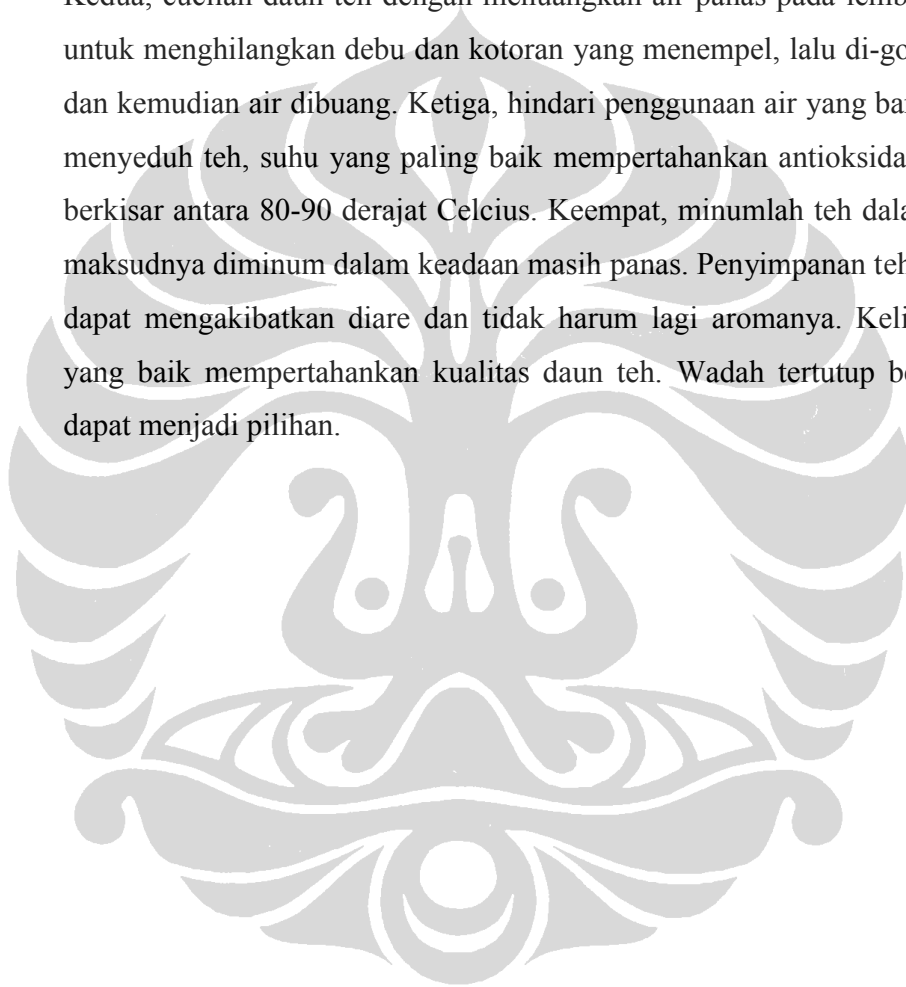
Adanya perbedaan suhu antara air penyeduh teh dengan lingkungan, di mana air penyeduh mempunyai suhu yang lebih tinggi, akan terjadi perambatan panas secara konveksi dan konduksi dari air penyeduh ke teh dan lingkungan. Perambatan panas disertai peristiwa penyerapan dan pembebasan panas ke teh dan lingkungan dapat menurunkan suhu seduhan, akibatnya proses ekstraksi menjadi demikian tidak efektif.

Seduhan menyehatkan. Apabila berbicara masalah kesehatan dan hubungannya dengan teh, maka hal ini tidak dapat dilepaskan dari keberadaan katekin. Katekin merupakan senyawa kimia yang paling mendapat perhatian belakangan karena terbukti secara nyata mampu mereduksi resiko penyakit degeneratif yang merupakan *silent killer* papan atas dunia. Baik teh hitam maupun teh hijau, keduanya mengandung katekin, tentunya dalam jumlah yang berbeda. Dalam hal ini, kandungan katekin pada teh hijau lebih besar dibandingkan dengan teh hitam. Meski penyeduhan sudah dilakukan dengan baik dan benar, namun belum tentu menyehatkan.

Katekin mengalami banyak perubahan kimia seperti oksidasi dan epimerisasi selama proses pengolahan dan penyeduhan. Pada proses pengolahan, oksidasi dihambat dengan cara inaktivasi enzim polifenol oksidase dalam daun teh melalui proses pelayuan, pengeringan atau pengukusan. Epimerisasi katekin merupakan salah satu reaksi terpenting dalam penyeduhan. Masing-masing katekin dapat mengalami epimerisasi dari epistruktur menjadi non epistruktur. Penyeduhan menyebabkan kandungan senyawa epistruktur seperti epigalokatekin galat (EGCG), epigalokatekin (EGC), epikatekin (EC), dan epikatekin galat (ECG) menjadi turun. Sementara itu, kandungan katekin non epistruktur seperti galokatekin (GC), katekin (C), galokatekin galat (GCG), dan katekin galat (CG) menjadi meningkat. Meskipun secara kandungan total katekin tidak mengalami penurunan kuantitas, namun secara kualitas dengan terjadinya epimerisasi ini potensinya terhadap kesehatan menjadi berkurang. Epimerisasi berlangsung lebih mudah pada air ledeng daripada air murni. Publikasi terkini melaporkan bahwa teh hijau yang diseduh dengan air murni mengalami epimerisasi pada suhu 82 derajat Celcius. Sedangkan penyeduhan dengan air ledeng, epimerisasi sudah terjadi pada suhu 40 derajat Celcius. Teknik penyeduhan dengan suhu sedang, sekitar 60 derajat Celcius yang banyak dilakukan oleh Cina terbukti cukup bermanfaat menghasilkan katekin secara optimal.

Setelah memperhatikan beberapa faktor penting dalam penyeduhan teh, sekarang sampai pada “rahasia” menyeduh teh supaya mendapatkan air teh dengan cita rasa prima. Memang tradisi minum teh di Cina tidak terikat dengan nilai-nilai tata

krama dan lebih menitikberatkan pada gaya bicara dan bukan pada cara meminum teh, keindahan bahasa dan pokok bahasan lebih menjadi sorotan utama masyarakat Cina. Berbeda dengan masyarakat Jepang yang menganggap upacara minum teh sebagai ritual sakral. Walaupun menyeduh teh di Cina terlihat sepele, namun tetap harus diperhatikan. Pertama, gunakan air matang yang berasal dari sumber mata air. Kedua, cucilah daun teh dengan menuangkan air panas pada lembaran-lembaran teh untuk menghilangkan debu dan kotoran yang menempel, lalu di-godog beberapa saat dan kemudian air dibuang. Ketiga, hindari penggunaan air yang baru mendidih untuk menyeduh teh, suhu yang paling baik mempertahankan antioksidan agar tidak rusak berkisar antara 80-90 derajat Celcius. Keempat, minumlah teh dalam kondisi segera, maksudnya diminum dalam keadaan masih panas. Penyimpanan teh yang terlalu lama dapat mengakibatkan diare dan tidak harum lagi aromanya. Kelima, penyimpanan yang baik mempertahankan kualitas daun teh. Wadah tertutup berbahan tanah liat dapat menjadi pilihan.



### BAB 3 BUDAYA MINUM TEH DI CINA

#### 3.1 Budaya Minum Teh dalam Kehidupan Sosial Masyarakat Cina

Budaya minum teh di Cina telah dilakukan selama kurang lebih 2000 tahun, seperti yang diungkapkan dalam kalimat ini: “早在2000多年前，中国人就有了饮茶的习惯。”<sup>1</sup> (Awal sebelum tahun 2000-an, masyarakat Cina telah memiliki kebiasaan minum teh). Sebagai negara pengonsumsi teh tertua di dunia, tradisi minum teh selalu dibawa oleh orang Cina kemana pun mereka pergi. Minum teh pada dewasa ini merupakan satu kebiasaan umum. Akan tetapi, pada umumnya orang-orang di dunia ini suka minum teh untuk menikmatinya saja. Cara minum teh berbeda satu daripada yang lain. Pada umumnya, jika orang Cina minum teh, harus diperhatikan 3 hal: tidak dengan gula, teh diminum sepanas-panasnya, dan tak boleh ada kotoran sedikitpun.

##### 3.1.1 Kehidupan Sehari-hari

Minum teh bagi masyarakat Cina merupakan sebuah kebutuhan sehari-hari yang dapat dilakukan dalam situasi apapun dan dimanapun. Masyarakat Cina sangat menggemari kebiasaan minum teh, di rumah minum teh, di kedai teh juga minum teh. Begitu juga ketika rapat dan mengobrol bersama teman-teman juga minum teh, bahkan pada saat bertengkar pun juga minum teh. Teh biasanya diminum sebelum sarapan pagi dan sesudah makan siang, hal ini terungkap dalam kutipan: “中国人最爱品茶，在家中喝茶，上茶馆也要喝茶；开会时喝茶，朋友一起谈话时要喝茶，甚至打架讲理时也要喝茶；早饭前喝茶，午饭后也要喝茶。”<sup>2</sup> (Masyarakat Cina paling suka minum teh, di rumah minum teh, di kedai teh juga minum teh; saat rapat minum teh, ketika mengobrol bersama teman minum teh, bahkan saat bertengkar juga minum teh; sebelum sarapan minum teh, setelah makan siang juga minum teh).

---

<sup>1</sup> *Op.cit.* Ren, Qiliang 任启亮. hlm.38

<sup>2</sup> *Op.cit.* Peng, Zhiping 彭志平. hlm.161



Cina sebagai tempat asal mula tanaman teh telah menjadikan kebiasaan minum teh menjadi sebuah fenomena yang membudaya di kalangan masyarakat. Pada awal kemunculannya, teh hanya dipandang sebagai tanaman penawar racun dan tanaman obat-obatan yang dipakai dalam ilmu pengobatan Cina (中医). Pada saat itu, orang meminum teh dengan cara yang masih sederhana. Seiring berubahnya dinamika sosial di dalam masyarakat Cina, kebiasaan minum teh memiliki tata cara yang mengandung nilai estetika tersendiri disamping nilai-nilai pengobatan. Hingga kini, ritual minum teh dilakukan setiap hari oleh segala golongan masyarakat, tua-muda, miskin-kaya. Namun walaupun seluruh masyarakat Cina mengkonsumsi teh tiap hari, tetapi tiap-tiap daerah memiliki perbedaan terhadap kesukaan jenis teh dan cara menikmatinya. Oleh karena itu, selanjutnya akan diberikan contoh-contoh kebiasaan minum teh di beberapa daerah di Cina. penjelasan ini dimaksudkan agar dapat dipahami bahwa kebiasaan minum teh di Cina tidak selalu sama di setiap tempat.

1. Masyarakat di Guangdong (广东) memiliki kebiasaan minum teh oolong (乌龙茶) pada pagi hari. Setelah mereka meminum teh, menikmati teh dan bersantai sekitar 1-2 jam, setelah itu mereka kemudian pergi bekerja.
2. Orang-orang dari propinsi Hunan (湖南) dan Cina bagian selatan sangat gemar akan teh hijau (绿茶), dan mereka suka mengunyah daun-daun tehnya jika sedang menikmati minuman teh.
3. Orang-orang dari ibukota Cina, Beijing (北京), suka akan teh bunga (花茶), yang paling digemari adalah jenis teh melati (茉莉茶). Disini terdapat kebiasaan untuk membawa daun-daun teh ke kedai teh (茶馆). Di kedai teh itu hanya harus membayar uang air (水钱).<sup>3</sup>

---

<sup>3</sup> *Op.cit.* Peng, Zhiping 彭志平. hlm.166

4. Di Taiwan (台湾), sekumpulan laki-laki tua senang berkumpul di kuil-kuil untuk menikmati waktu luang sambil berbincang-bincang dan mengelilingi teko teh. Kebiasaan ini dikenal dengan sebutan *laorencha* (老人茶).<sup>4</sup>
5. Masyarakat di bagian Barat Daya Cina menjadikan teh pu'er (普洱茶) sebagai minuman favoritnya.
6. Masyarakat Tibet (西藏) setiap hari minum teh yang biasa disebut *suyoucha* (酥油茶) atau teh yang dicampur dengan mentega.<sup>5</sup>
7. Masyarakat Mongol (蒙古) sangat menikmati teh khas Mongolia, yaitu teh susu (奶茶).<sup>6</sup>
8. Yunnan (云南) sebelah barat laut dan suku-suku minoritas yang berdomisili disana seperti *Naxizu* (纳西族), *Susuzu* (傈僳族), *Pumizu* (普米族), *Yizu* (彝族), *Nuzu* (怒族), dan *Miaozu* (苗族) memiliki kebiasaan minum teh *Yanba* (盐巴茶) atau teh yang dicampur dengan garam.<sup>7</sup>
9. Ada satu kebiasaan orang-orang yang tinggal di sebelah selatan dari Sungai Yangzi (扬子江) pada zaman kuno ialah minum teh baru pada hari pertama musim panas. Mereka juga memberi kue-kue untuk memelihara persahabatannya. Kebiasaan ini diberi nama minum teh “tujuh keluarga” (七家茶).<sup>8</sup>

Teh disajikan setiap hari, setiap tamu berkunjung, hingga setiap hari raya ataupun acara-acara khusus di Cina. Walaupun peran teh dalam acara-acara tersebut hanya sebagai pelengkap, tetapi keberadaan teh dalam rangkaian acara tersebut dianggap cukup penting. Teh biasanya disajikan khusus pada upacara pernikahan (婚礼), Festival Tahun Baru (春节), bahkan dalam upacara penyembahan arwah

<sup>4</sup> *Op.cit.* Melati, HP. hlm.16

<sup>5</sup> *Op.cit.* Wang Congren 王丛仁. hlm.117

<sup>6</sup> *Ibid.* hlm.119

<sup>7</sup> *Ibid.* hlm.155-156

<sup>8</sup> <http://www.btmbeijing.com/contents/en/btm/2002-09/teaspecial/Tea> diakses pada 28 Maret 2009, pukul 17.55 WIB

leluhur, serta acara-acara khusus lainnya. Dalam rangkaian upacara pernikahan laki-laki dan perempuan di Cina terdapat satu sesi khusus untuk upacara jamuan teh atau biasa disebut *cha bai* (茶拜).

### 3.1.2 Upacara Jamuan Teh (茶拜) dalam Upacara Pernikahan Cina

Dari 84% suku di Cina, 80% termasuk bangsa Han (汉).<sup>9</sup> Suku Han masih menjalankan tradisi upacara teh pernikahan di tengah era modernisasi. Upacara jamuan teh (茶拜) ini biasanya dilakukan di kediaman sang mempelai pria. Upacara ini dilakukan oleh mempelai laki-laki terhadap orang tua dan saudara-saudara dari mempelai wanita yang telah menikah. Hal ini juga dilakukan oleh mempelai wanita terhadap orang tua dan saudara-saudara dari mempelai laki-laki yang telah menikah. Mempelai pria dan wanita membuat dan menyajikan teh secara bergantian. Orang tua dan sanak saudara yang dijamu duduk secara bergiliran dengan pasangannya di depan meja abu. Mereka biasanya duduk di kursi-kursi dengan hiasan serba merah. Giliran pertama diperuntukkan bagi kedua orang tua mempelai. Kemudian pasangan sanak saudara mempelai menyusul menurut urutan senioritas generasi dan usia. Mereka yang dijamu secara simbolis meminum teh yang teh dipersembahkan oleh mempelai kepada mereka di atas nampan. Mereka yang dijamu pun menaruh angpao (红包) yang berisi uang di atas nampan tersebut sebagai ungkapan terima kasih dan doa kepada kedua mempelai supaya mendapat kehidupan yang bahagia. Upacara jamuan teh juga memiliki nilai fungsional yaitu untuk menunjukkan rasa hormat terhadap kedua pihak keluarga mempelai pria dan wanita, sekaligus meminta izin untuk masuk ke dalam keluarga mempelai pria, dan juga meminta doa restu dari keluarga agar pernikahannya bahagia dan sejahtera.

### 3.1.3 Makna Dibalik Minum Teh

Budaya minum teh tidak dapat dipisahkan dari kehidupan masyarakat Cina. Seperti yang ditulis Wang Congren (王丛仁) dalam buku *Zhongguo Cha Wenhua*

---

<sup>9</sup> *Op.cit.* Melati, HP. hlm.17

(中国茶文化) bahwa: “茶与中国人的人生, 联系实在密切了。”<sup>10</sup> (teh dan kehidupan masyarakat Cina sungguh-sungguh memiliki hubungan yang sangat erat). Hampir di semua buku, jurnal ataupun artikel juga mendukung pernyataan Wang Congren ini. Akan tetapi kegiatan menyeduh teh dan menikmatinya ini tidak hanya menjadi sebuah rutinitas biasa, melainkan minum teh memiliki makna yang terkandung di dalamnya. Makna dibalik minum teh bagi masyarakat Cina, antara lain:

1. *Sebagai tanda hormat*<sup>11</sup>: Dalam masyarakat Cina, generasi muda selalu menunjukkan rasa hormat kepada generasi tua dengan menawarkan secangkir teh. Menraktir mereka (para generasi tua) untuk pergi ke restoran dan menikmati teh tradisional adalah kegiatan pada hari-hari libur. Pada masa lalu, lebih rendah dari orang yang dilayani teh peringkat ke peringkat yang lebih tinggi orang. Hari ini, sebagai masyarakat Cina menjadi lebih liberal, kadang-kadang di rumah orang tua menuangkan secangkir teh untuk anak-anak mereka, atau bahkan atasan menuangkan teh untuk bawahannya di restoran. Semakin rendah status sosial atau kedudukan seseorang seharusnya tidak berharap untuk mendapat seseorang yang memiliki status sosial atau kedudukan yang lebih tinggi untuk melayani dan menyajikan teh untuk dia di acara-acara resmi.
2. *Untuk mengumpulkan keluarga*<sup>12</sup>: Bila anak laki-laki dan perempuan meninggalkan rumah untuk bekerja dan menikah, mereka mungkin jarang mengunjungi orang tua mereka. Akibatnya, para orang tua jarang bertemu dengan anak-anak dan cucu mereka. Pergi ke rumah makan dan minum teh dengan keluarga merupakan kegiatan penting untuk mengumpulkan keluarga. Setiap hari Minggu, hampir seluruh restoran Cina ramai, terutama ketika masyarakat Cina sedang merayakan festival. Fenomena ini mencerminkan nilai-nilai keluarga

<sup>10</sup> *Op.cit.* Wang Congren 王丛仁. hlm.194

<sup>11</sup> *Ibid.* hlm.195-196

<sup>12</sup> *Ibid.* hlm. 196

Cina yang sangat erat dan tetap terjaga sampai keturunan-keturunan berikutnya.

3. *Untuk minta maaf*<sup>13</sup>: Dalam budaya Cina, orang-orang serius membuat permintaan maaf kepada orang lain dengan menuangkan teh untuk mereka. Misalnya, anak-anak melayani orang tua mereka dengan menuangkan teh merupakan tanda menyesal dan khidmat.
4. *Untuk menyatakan terima kasih kepada Anda satu dari orang-orang tua pada hari perkawinan*<sup>14</sup>: Dalam upacara pernikahan tradisional Cina, kedua calon pengantin perempuan dan laki-laki berlutut di depan orang tua mereka dan menyajikan teh untuk kedua orang tua kedua pihak mempelai. Hal tersebut merupakan salah satu cara untuk mengucapkan terima kasih mereka kepada orang tua. Pada saat di depan orang tua mereka, ada beberapa kata yang biasanya diucapkan kedua mempelai kepada kedua orang tua, "Terima kasih Ayah/Ibu telah merawat dan membesarkan kami. Sekarang kami telah boleh menikah. Kami semua berhutang budi kepada Bapak/Ibu." Orang tua biasanya akan minum sebagian kecil dari teh dan kemudian memberikan amplop merah atau *hongbao* (红包) yang melambangkan *good luck*. Selain itu, bagi mempelai perempuan menyajikan teh dan menyuguhkan kepada orang tua mempelai pria dan begitu pun sebaliknya untuk melambangkan bahwa dia telah menjadi bagian dari kedua keluarga.
5. *Untuk menghubungkan keluarga besar pada hari pernikahan*<sup>15</sup>: Upacara jamuan teh (茶拜) saat upacara pernikahan juga berfungsi sebagai sarana bagi kedua pihak untuk bertemu dengan anggota keluarga yang lain dan saling mengenal satu sama lain. Sifat kekeluargaan dan hubungan kekeluargaan dapat diperpanjang seluas-

<sup>13</sup> *Op.cit.* Martin, C Laura. hlm. 48

<sup>14</sup> *Op.cit.* Melati, HP. hlm.17-18

<sup>15</sup> Wu, Chengguo 吴成国. (1997). *Zhongguoren de Liyi Shenghuo* 中国人的礼仪生活. Hubei 湖北: Hubei Jiaoyu Chubanshe 湖北教育出版社. hlm.44-45

luasnya. Adapula hal yang mungkin terjadi terutama di generasi tua dimana kepala keluarga mungkin juga memiliki lebih dari satu isteri, dan tidak semua anggota keluarga selalu baik. Oleh karena itu, pada upacara minum teh, pasangan akan menyajikan dan menyuguhkan teh untuk semua anggota keluarga dan memanggil mereka dengan panggilan resmi. Minum teh melambangkan penerimaan ke dalam keluarga. Penolakan untuk minum akan melambangkan oposisi terhadap perkawinan dan akan mengakibatkan hilangnya "wajah".

6. *Sebagai lambang dari kesetiaan.*<sup>16</sup> Dalam pernikahan atau pertunangan masyarakat Cina, teh biasa dijadikan sebagai hadiah yang dipersembahkan kepada kedua mempelai pengantin.<sup>17</sup> Menurut kepercayaan masyarakat Cina, memberikan teh sebagai hadiah pernikahan berarti memberikan doa dan harapan kepada kedua mempelai agar kesetiaan satu sama lain kuat dan tetap terjaga. Hal ini didasari oleh kondisi tanaman teh yang tidak dapat dipindahkan ke tempat lain, karena apabila tanaman teh yang telah ditanam di tanah tidak dapat dicabut dan ditanam ke tanah lainnya.

### 3.2 Upacara Minum Teh di Cina

Kebiasaan minum teh di Cina telah memiliki catatan sejarah yang sangat panjang. Dahulu sebelum tahun 208 Masehi, kaum cendikia mulai menyuguhkan teh kepada tamunya. Hingga pada zaman Dinasti Tang (618-907 Masehi), kebiasaan minum teh sangat populer di kalangan masyarakat Cina. Kebiasaan itu berkaitan dengan agama Buddha (佛教). Sekitar tahun 713-741 Masehi, biksu dan penganut agama Buddha minum teh ketika duduk bersemedi, agar bersemangat dan tidak mengantuk. Tahun 780 Masehi, pakar teh Dinasti Tang, Lu Yu (陆羽) menyimpulkan pengalaman mengenai menanam, membuat, menyeduh, dan minum teh, dan menulis

<sup>16</sup> *Ibid.* hlm.44

<sup>17</sup> *Op.cit.* Song, Songnian 宋柏年. hlm.302-303

satu kitab mengenai teh, yang dinamakan *cha jing* (茶经) atau *The Classic of Tea*. Hingga saat ini, hampir pada setiap hari raya seperti Tahun Baru atau Festival Musim Semi, sejumlah lembaga negara sering mengadakan perjamuan teh.

Setelah Kaisar Shen Nong (神农) menemukan bahwa daun teh dapat dijadikan minuman yang sangat menyegarkan, dan bermanfaat bagi kesehatan tubuh,<sup>18</sup> minuman yang dihasilkan dari seduhan daun teh ini kemudian disebarluaskan ke kalangan keluarga kerajaan, dan lingkungan istana. Teh menjadi minuman wajib yang disuguhkan setiap hari di lingkungan istana. Kepopuleran teh di kalangan keluarga kekaisaran kemudian menyebar dari mulut-ke mulut ke masyarakat di luar kalangan istana. Masyarakat yang mendengar tentang kenikmatan, dan khasiat dari minuman yang berasal dari seduhan daun teh itu kemudian mencoba membudidayakan daun teh, agar dapat dinikmati juga oleh masyarakat, dan sejak saat itu teh menjadi minuman yang sangat populer di negeri Cina.

Khasiat teh sangat populer di kalangan masyarakat Cina pada masa itu, membuat kaisar dari dinasti *Han* (汉), *Tang* (唐), *Song* (宋), dan *Yuan* (元) tertarik untuk memperkenalkan teh sebagai minuman khas dari negeri Cina yang berkhasiat, dan menyegarkan. Kemudian rombongan utusan kaisar membawa teh untuk diperkenalkan dalam misi kebudayaan ke kerajaan lain di benua yang lain, seperti Eropa dan Asia.

Misi dinasti *Han* (汉), *Tang* (唐), *Song* (宋), dan *Yuan* (元) untuk memperkenalkan teh ke dunia luar ternyata mendapat sambutan yang baik dari dunia luar. Teh kemudian mulai digemari oleh kalangan kerajaan dan bangsawan di negeri lain, sehingga permintaan akan teh terus menerus ada. Keadaan itu membuat kaisar Cina mulai memasukkan teh sebagai komoditi dalam perdagangan Cina, selain dari sutera, rempah-rempah, dan kapas. Pada masa itu jalur yang ditempuh oleh kaisar Cina untuk menyalurkan teh sebagai teh sebagai komoditi perdagangan dari negeri Cina, yaitu melalui Jalur Sutera atau *silk road*.

---

<sup>18</sup> *Op.cit.* Melati, HP. hlm.8

Jalur Sutera merupakan rute perdagangan yang menghubungkan Cina, Asia Tengah, Persia, dan Asia Barat, dengan daratan Eropa. Nama jalur sutera diambil dari komoditi yang paling berharga, dan digemari pada masa itu, yaitu kain sutera cina. nama ini diberikan oleh seorang sarjana dari Jerman. Jalur Sutera pada awalnya dipergunakan bukan untuk tujuan perdagangan, namun dalam rangka pertahanan. Pada masa itu kekaisaran Cina yang dipimpin oleh Kaisar Wudi (武帝) dari Dinasti Han (汉) sedang bersitegang dengan Xiongnu (匈奴) seorang penyebar agama dari Mongolia yang sering mengadakan pemberontakan terhadap kekaisaran. Maka untuk mencari dukungan dalam memerangi Xiongnu, kaisar mengutus seorang pegawai pengadilan bernama Zhang Qian untuk mencari dukungan ke Asia Tengah. Maka kemudian Zhang menelusuri daerah Asia Tengah untuk memerangi Mongolia. Misi ini gagal, namun mengakibatkan timbulnya ketertarikan antara dua belah pihak terhadap komoditi perdagangan masing-masing, sehingga kemudian Cina mulai mengirim barang menggunakan jalur tersebut. Perdagangan ini kemudian berkembang hingga ke kerajaan Roma.

Hingga kemudian muncul rute yang dinamakan Jalur Sutera ini. Perjalanan menyusuri Jalur Sutera dimulai dari daerah Xi'an (西安) di Cina utara melewati koridor Hexi yang terletak antara gurun Gobi, dan pegunungan Nan Shan(南山), kemudian dilanjutkan ke perbatasan hingga akhirnya menuju daerah Bizantium, atau yang lebih dikenal dengan Turki, yang merupakan kota yang penting dalam sejarah perdagangan melalui Jalur Sutera ini. Melalui daerah Turki ini kemudian komoditi perdagangan menyebar hingga daratan Eropa.

Sebuah upacara minum teh Cina (*Chinese Tea Ceremony*) adalah sebuah waktu yang suci dan sakral untuk orang-orang bisa berkumpul bersama saling berbincang dan saling membagi pikiran dan perasaan mereka. Upacara minum teh ini merupakan cara untuk memfokuskan energi mental, relaksasi, dan menikmati tradisi kuno.<sup>19</sup> Dalam *Chadao* (茶道) terdapat empat prinsip yang dikemukakan oleh ahli teh abad ke 16, Lu Yu (陆羽), yaitu keharmonisan (和), penghormatan (敬), kesucian

---

<sup>19</sup> <http://yinghuaacademy.org> diakses pada 23 Februari 2009, pukul 17.30 WIB



(纯), dan ketenangan (安).<sup>20</sup> Keempat prinsip tersebut merepresentasikan standar perikemanusiaan tertinggi dan membantu dalam pertumbuhan spiritual seseorang. Tujuan yang ingin dicapai dalam upacara minum teh ini adalah memperlambat, menikmati saat-saat itu, dan membuka hati seseorang terhadap inspirasi dari seni dan keindahan dalam kehidupan sehari-hari. Dalam upacara teh, orang akan memiliki waktu bagi hati/pikiran mereka untuk menikmati pengalaman penuh pada saat-saat itu. Dengan menikmati kemurnian warna teh, mencium aroma khusus dari teh, dan mencicipi teh dari sebuah cangkir teh kecil, maka pikiran kita akan terfokus pada nilai-nilai penuh arti yang dikemukakan dalam *Chadao* (茶道). Setelah melakukan *Chadao* (茶道), seseorang akan dapat menemukan sebuah kedamaian hati dan berjalan menuju dunia yang penuh kedamaian pikiran dan suasana hati yang menyenangkan.

Menyajikan dan meminum teh memainkan peran yang besar dalam kebudayaan Cina.<sup>21</sup> Kata “upacara” dalam upacara minum teh tidak berarti setiap orang melakukan ritual dengan cara yang sama, dan tidak mengandung arti keagamaan. Setiap tahap didesain sebagai eksplorasi penginderaan (*sensory exploration*) dan sebuah apresiasi, begitu banyaknya sehingga upacara minum teh ini menginspirasi puisi dan musik.

Di Cina, teh telah membentuk satu gejala budaya yang unik. Masyarakat telah menjadikan menyeduh teh dan mencicipi teh sebagai semacam seni. Dewasa ini, setiap hari raya seperti Tahun Baru (新年) atau Festival Musim Semi (春节), sejumlah lembaga negara sering mengadakan perjamuan teh bersama. Walaupun begitu, setiap daerah di seluruh belahan negeri Tirai Bambu ini memiliki kebiasaan minum teh yang berbeda. Tidak hanya kebiasaan minum teh saja yang berbeda, tetapi juga di berbagai tempat yang berbeda juga menggemari jenis teh yang berbeda. Misalnya, masyarakat Beijing (北京) gemar meminum teh wangi atau teh melati. Sedangkan masyarakat Shanghai (上海) lebih suka meminum teh hijau (绿茶).

---

<sup>20</sup> <http://www.btmbeijing.com/contents/en/btm/2002-09/teaspecial/Tea> diakses pada 1 Maret 2009, pukul 12.25

<sup>21</sup> *Ibid.*

Berbeda pula dengan masyarakat di Provinsi Fujian (福建) lebih suka meminum teh hitam (黑茶).

Di Cina, penyajian teh biasanya tidak disertai dengan hidangan makanan. Dalam tradisi minum teh di Cina, ada dua wadah yang digunakan, yaitu sebuah gelas dan sebuah mangkuk. Fungsi kedua wadah tersebut berbeda. Gelas berfungsi untuk menghirup aroma teh, sedangkan mangkuk berfungsi untuk meminum air teh. Masyarakat Cina membuat teh secara bersama-sama. Daun teh dimasukkan hingga menutupi lingkaran dasar poci. Poci terbuat dari tanah liat merah yang berpori rapat sehingga ketika dituangi air, lambat laun poci akan menjadi kering kembali. Poci ditaruh di atas mangkuk yang lebih besar, lalu dituangi air mendidih hingga meluap. Air yang meluap akan tertampung di mangkuk besar itu. Kemudian poci ditutup sekitar dua menit. Air teh dituang ke dalam gelas lalu dipindahkan ke mangkuk. Seusai memindahkan air teh, tamu menghirup aroma teh dari gelas sebagai tanda penghormatan pada tuan rumah yang telah menyajikan teh tersebut. Setelah itu barulah teh bisa diminum. Proses seperti ini dilakukan berulang-ulang dengan jenis teh yang berbeda-beda.

Tata cara minum teh di berbagai daerah di Cina pun berbeda. Misalnya, di Beijing (北京), ketika tuan rumah menyuguhkan secangkir teh, maka tamunya harus berdiri dan menerimanya dengan dua tangan, sementara menyatakan terima kasih. Lain halnya di Provinsi Guangdong (广东) dan Guangxi (广西), ketika tuan rumah menyuguhkan teh, tamunya segera mengetuk meja tiga kali dengan jari kanan untuk menyatakan terima kasih. Kebiasaan mengetuk meja dimulai pada zaman Dinasti Qing (秦)<sup>22</sup>. Pada waktu itu ada salah satu kaisar suka menyamar dan pergi jalan-jalan kemana saja untuk mengamati kehidupan rakyatnya secara langsung. Suatu waktu Sang kaisar menyamar menjadi pelayan di sebuah kedai teh. Saat pelanggan menerima tuangan teh dari si pelayan, pelanggan tersebut yang ternyata seorang pejabat kekaisaran langsung mengenali bahwa yang menuangkan teh tersebut adalah

---

<sup>22</sup> Dinasti Qing adalah dinasti terakhir dalam sejarah Cina. Setelah Cina ditaklukkan oleh suku Man maka berakhirilah masa pemerintahan Dinasti Ming pada tahun 1644 dan mulailah suku Man berkuasa di Cina dengan menggunakan nama dinasti Qing.

kaisar. Pejabat tersebut hampir saja berlutut untuk memberi hormat atau *koutou* (叩头), namun Sang kaisar segera mencegahnya karena tidak ingin diketahui penyamarannya oleh orang lain. Maka sebagai gantinya, pejabat itu mengetuk meja tiga kali dengan jari kanan sebagai ucapan terima kasih sekaligus penghormatan kepada Sang kaisar<sup>23</sup>. Orang-orang lain yang disekitar mengira hal itu mengungkapkan terima kasih kepada pelayan saat menuangkan teh. Sejak saat itulah, kebiasaan mengetuk meja itu diaplikasikan dalam ritual minum teh di Cina sampai saat ini.

Perjamuan minum teh ini menjadi tradisi turun temurun yang tidak boleh ditinggalkan. Bagi masyarakat Cina, mereka sangat peduli terhadap rasa dan aroma dari teh yang diminumnya. Tak jarang, karena kepedulian yang sangat besar terhadap rasa dan aroma teh, mereka begitu senang membandingkan antara teh yang satu dengan teh lainnya untuk mendapatkan rasa dan aroma teh yang berbeda dari setiap jenis teh.

Dalam proses penyeduhan dan pencicipan teh hingga disajikan ke dalam secangkir teh, dibutuhkan perangkat teh yang memadai pula. Di Cina, untuk meminum teh digunakan medium gelas dan mangkok yang berukuran kecil. Gelas itu digunakan untuk menghirup aroma teh, sementara mangkok dipakai untuk meminum teh. Medium tambahannya adalah sebuah poci yang terbuat tanah liat merah. Poci diletakkan di atas mangkok besar yang dituangi air mendidih hingga meluber. Kemudian, poci tersebut ditutup rapat selama dua menit. Setelah itu, teh yang berada dalam poci tadi dituangkan ke gelas dan tamu diminta untuk menghirup aroma teh tersebut sebelum meminumnya melalui mangkok. Proses ini memberi arti sebagai tanda penghormatan bagi tuan rumah. Perangkat teh atau disebut dalam bahasa Mandarin 茶具 (*chájù*) memiliki peranan yang sangat penting dan tidak dapat dipisahkan dalam pembuatan secangkir teh yang nikmat. Teh bukan hanya sekedar diminum, tetapi proses dalam menghasilkan teh itulah yang sebenarnya telah membawa filosofi mengajarkan manusia tentang arti hidup. Seluruh rangkaian proses

---

<sup>23</sup> <http://idl.chinabroadcast.cn/chinaabc/chapter18/chapter180301.htm> diakses pada 1 Maret 2009, pukul 14.35 WIB

minum teh yaitu mencium aroma teh, melihat kejernihan air teh, merasakan pahit terlebih dulu pada saat menahan air teh di mulut dan kemudian merasakan manis di lidah setelah menelan air teh.

### 3.2.1 *Gongfu Cha* (功夫茶): Metode Penyajian Teh yang Paling Umum dalam Masyarakat Cina

Dari berbagai macam kebiasaan masyarakat Cina dalam menyajikan dan menikmati teh, cara atau metode yang paling terkenal adalah *Gong-fu Cha* (功夫茶). *Gong-fu Cha* (功夫茶) biasanya digunakan untuk teh oolong (乌龙茶), bisa juga diterapkan untuk teh hitam (黑茶). Metode khusus ini tidak cocok digunakan untuk teh hijau (绿茶). *Gong-fu Cha* (功夫茶) juga dikenal sebagai upacara teh *Fujian* (福建) karena metode ini memang berasal dari daerah tersebut. Tahap-tahap dalam upacara teh ini dirancang ‘memeras’ rasa yang terbaik yang bisa dihasilkan teh tersebut.

Sebelum memulai *Gong-fu Cha* (功夫茶) ada tujuh komponen yang harus diperhatikan, yaitu:

- Poci Teh (茶壶)

Poci teh yang paling sesuai digunakan dalam *Gong-fu Cha* (功夫茶) adalah Poci *Yixing* yang tidak berglasir. Alasan digunakan poci ini karena Poci *Yixing* diketahui dapat memperbaiki dan meningkatkan rasa, tekstur, dan aroma teh. Umumnya diperlukan dua buah poci, satu buah poci besar digunakan untuk mendidihkan air, dan satu buah digunakan untuk menyeduh. Unikny, semakin sering poci itu digunakan maka semakin mengkilap pocinya.



Gambar 3.1 Poci *Yixing* besar dan kecil  
(sumber: <http://chineseteas101.com/kungfu.htm>)

- Gelas untuk Menyajikan Teh (盖碗)

Gelas untuk menyajikan teh ini biasanya berbentuk hampir menyerupai cangkir namun memiliki ukuran lebih besar. Biasanya teh yang telah diseduh di poci teh kemudian dituangkan ke dalam gelas untuk menyajikan teh, supaya rasa yang didapat pada saat dituangkan di cangkir satu ke cangkir lainnya sama. Tetapi apabila air seduhan teh langsung dituangkan dari poci penyeduh teh ke dalam cangkir-cangkir pasti menghasilkan rasa dan kekentalan yang berbeda, cangkir yang terakhir adalah yang memiliki rasa yang paling pahit di antara cangkir lainnya.



Gambar 3.2 Gelas untuk Menyajikan Teh  
(sumber: [http://chineseteas101.com/large\\_gaiwan.htm](http://chineseteas101.com/large_gaiwan.htm))

- Cangkir Teh (茶杯)

Cangkir teh yang digunakan dalam *Gong-fu Cha* (功夫茶) pada umumnya berukuran kecil dan tanpa kuping. Cangkir tersebut memang khusus dirancang seperti itu agar teh dapat dihabiskan dalam satu sampai dua teguk.



Gambar 3.3 Cangkir Teh

(sumber: [http://chineseteas101.com/large\\_chabei.htm](http://chineseteas101.com/large_chabei.htm))

- Gelas kecil  
Gelas berdiameter kecil dan berukuran kecil tetapi memiliki tinggi sekitar 5cm juga digunakan sebagai pelengkap. Gelas ini berfungsi untuk mencium aroma air seduhan teh. Gelas ini juga memiliki daya tampung air yang sama persis dengan cangkir teh, sehingga tidak perlu takut air teh yang dituangkan dari gelas kecil ke cangkir teh akan lebih atau kurang.
- Air  
Air yang digunakan untuk *Gong-fu Cha* (功夫茶) haruslah air yang baru saja mendidih. Air tersebut tidak boleh melalui penyaring atau penyulingan terlebih dahulu, karena akan menghasilkan rasa teh yang tawar (*flat-tasting tea*). Air yang berasal dari sumber mata air adalah air yang sangat disarankan dalam *Gong-fu Cha* (功夫茶). Air berfungsi untuk menghangatkan perangkat yang akan digunakan dalam *Gong-fu Cha* (功夫茶), mencuci daun teh, dan juga untuk menyeduh teh itu sendiri.
- Baki Penampung Air Teh (茶盘)  
Baki Penampung Air Teh (茶盘) memiliki fungsi untuk menampung air yang tertumpah pada saat penyeduhan dan penyajian teh. Selain itu, baki ini juga menjadi tempat pembuangan air panas yang digunakan untuk mensterilkan perangkat minum teh. Baki Penampung Air Teh (茶盘) memiliki bentuk yang beragam, persegi panjang, lingkaran, dan juga berbentuk oval dengan garis

yang bergelombang. Bahan pembuat Baki Penampung Air Teh (茶盘) ini juga beragam, ada yang terbuat dari kayu jati, tembikar/tanah liat, maupun *stainlesssteel*. Pada umumnya Baki Penampung Air Teh (茶盘) disambungkan dengan selang/pipa plastik berdiameter kecil untuk menyalurkan air yang tertampung di 茶盘 menuju ke sebuah ember/baskom kecil.



Gambar 3.4 Baki Penampung Air Teh (茶盘)  
(sumber: <http://travelchinaguide.com>)

- **Perlengkapan Tambahan**

Selain enam komponen penting di atas, ada beberapa peralatan tambahan yang berperan cukup penting yang sifatnya melengkapi peralatan *Gong-fu Cha* (功夫茶) lainnya. Peralatan-peralatan tambahan tersebut adalah sendok teh, penjepit gelas, sendok pembuang daun teh, dan penyaring teh. Ketiga alat tersebut biasanya terbuat dari bambu, kecuali penyaring teh. Tiap-tiap alat memiliki fungsi yang berbeda, yaitu:



- Sendok teh berbentuk cekung pada bagian depan, digunakan untuk memasukkan daun teh ke dalam poci.
- Penjepit cangkir digunakan pada saat mensterilkan cangkir-cangkir teh yang akan dipakai. Selain untuk menjaga agar cangkir teh tetap steril, penjepit ini juga dipakai untuk memegang cangkir yang sedang dalam keadaan panas.
- Sendok pembuang daun teh memang dibuat untuk mengeluarkan daun teh yang telah dipakai dari dalam poci. Selain itu, dilihat dari bentuknya yang unik, sendok ini juga digunakan ketika corong teko (tempat keluarnya air teh) tersumbat oleh daun teh dengan memasukkan ujung sendok yang berbentuk runcing.
- Penyaring teh sangat dibutuhkan dalam menyeduh teh agar air teh yang akan diminum jernih, tanpa kotoran. Sesuai dengan kebiasaan minum teh masyarakat Cina yang menginginkan air teh yang akan diminum bebas dari kotoran ataupun daun teh.



Gambar 3.5 Penjepit Cangkir, Sendok Teh, Sendok Pembuang Daun Teh  
(sumber: dokumentasi pribadi)





Gambar 3.6 Penyaring  
(sumber: dokumentasi pribadi)

Setelah mengetahui tujuh peralatan menyeduh dan menyajikan teh, hal yang penting lainnya adalah persiapan, penyeduhan, penyajian dan meminum teh. Dalam pelaksanaan *Gong-fu Cha* (功夫茶) memerlukan ruangan yang mencukupi. Menurut prosedur *Gong-fu Cha* (功夫茶) dibutuhkan meja yang cukup untuk meletakkan seluruh perangkat teh yang digunakan. Pada umumnya digunakan meja yang berbentuk lingkaran, karena bentuk lingkaran memiliki nilai filosofis yang melambangkan siklus kehidupan yang terus berputar tanpa terputus. Sehingga diharapkan hubungan baik diantara peminum teh tetap tersambung. Idealnya suasana disekitar ruangan tersebut tenang dan santai. Suasana seperti itu bisa diciptakan dengan menggunakan menyan, bunga, musik yang lembut, dan nyanyian burung.

Hal pertama yang dilakukan untuk memulai *Gong-fu Cha* (功夫茶) adalah mendidihkan air yang akan digunakan untuk menyeduh teh. Setelah air mendidih, air tersebut disiramkan pada bagian dalam dan luar poci untuk menyeduh yang bertujuan untuk menyamakan suhu luar dan suhu dalam poci serta untuk menstabilkan poci sebelum digunakan. Air tersebut juga disiramkan pada poci untuk menyajikan teh dan cangkir-cangkir teh, serta gelas-gelas kecil, untuk menghangatkan perangkat minum teh dan juga untuk membersihkan perangkat tersebut dari debu. Selain itu, penyiraman air mendidih ini juga dimaksudkan agar semua perangkat yang dipakai untuk menyeduh dan minum teh siap dalam keadaan suhu yang sama. Poci dan cangkir berukuran kecil agar air seduhan tidak cepat menjadi dingin. Air mendidih yang dimasukkan dalam cangkir-cangkir dibuang dengan menggunakan bantuan

penjepit cangkir, air bekas mensterilkan cangkir-cangkir tersebut dapat dibuang begitu saja di (茶盘) atau bisa disiramkan lagi pada poci (茶壶) penyeduh teh. Setelah proses sterilisasi, daun teh dimasukkan hingga 1/3 bagian dari teko dengan menggunakan sendok teh. Kemudian daun teh tersebut diseduh dengan air mendidih, poci agak sedikit digerakkan dengan arah berputar horizontal. Setelah 10-15 detik, air dalam poci itu dibuang. Proses tersebut dinamakan proses pencucian daun teh. Air mendidih dimasukkan kembali ke dalam poci penyeduh untuk menyeduh daun teh. Tunggu sekitar 20-25 detik baru kemudian air teh dituangkan ke poci untuk menyajikan teh. Air teh dari poci untuk menyajikan teh kemudian dituangkan ke gelas-gelas kecil. Lalu 3-5 detik kemudian air teh dari gelas dituangkan ke dalam cangkir-cangkir teh. Tetapi sebelum meminum teh, biasanya masyarakat Cina mencium aroma teh yang tertinggal di gelas kecil, dan menggenggam sambil memutar gelas kecil dengan kedua tangan supaya panasnya gelas itu dapat menghangatkan telapak tangan. Segera setelah dituangkan ke cangkir, sebaiknya teh diminum dengan takaran sedikit-sedikit, bukan dihabiskan dalam satu tegukan tetapi dalam dua sampai tiga tegukan. Air teh sebaiknya tidak langsung ditelan. Hampir sama dengan minum anggur, air teh ditahan sebentar di mulut agar dapat diserap oleh gigi-gigi dan lidah. Kemudian rasakan ketika air teh yang diminum tadi melewati tenggorokkan hingga ginjal, sehingga membuat tubuh menjadi hangat dan segar. Penyeduhan daun teh yang sama dapat dilakukan berulang-ulang hingga 5-7 kali. Waktu penyeduhan untuk yang berikutnya ditambah 5 detik setiap kali diseduh, jadi pada waktu seduhan kedua sekitar 25-30 detik, seduhan ketiga ditambah 5 detik lagi, dan begitu juga dengan seduhan berikutnya.

### 3.2.2 Upacara Teh Taois (道家茶会)

Dalam upacara minum teh di Cina, selain *gongfucha* (功夫茶) juga ada upacara minum teh yang disebut Upacara Teh Taois. Dari nama upacara minum teh itu yaitu Taois, upacara minum teh itu mengacu kepada ajaran Dao (道). Dao (道)

merupakan salah satu konsep dalam filsafat Cina yang amat penting dan menonjol.<sup>24</sup> Dalam upacara minum teh ini, lebih menekankan pada upacara dan kesakralannya. Hal itu dapat dilihat dalam persiapan upacara, aturan-aturan teknis, dekorasi dan benda-benda yang digunakan dalam upacara, serta langkah-langkah menyajikan dan meminum teh. Dalam artikel yang berjudul *The Daoist Tea Ceremony*, dipaparkan proses persiapan serta upacara tersebut.<sup>25</sup> Awalnya para peserta dan ahli teh menempati tempat duduk berupa sebuah bantalan yang diletakkan di lantai, dan juga sebuah meja kecil. Di atas meja tersebut terdapat sebuah baskom berisi air yang beralaskan tikar kecil, sebuah termos air panas, sebuah kain, sebuah cangkir teh kecil, dan cangkir teh vertikal dengan sebuah piring kecil dan sebuah tutup. Pada tembok bagian tengah depan ruangan tergantung sebuah lukisan karakter Dao (道). Pada bagian depan sebelah kiri ruangan terdapat sebuah tempat pembakaran dupa. Sedangkan pada bagian depan sebelah kanan terdapat guzheng (古筝)<sup>26</sup>. Pada tembok sebelah kiri ruangan itu terdapat lima panel, masing-masing panel tersebut terukir beberapa karakter dan sebuah ukiran seseorang yang mengambil bagian dalam lima langkah upacara teh Taois. Beberapa karakter tersebut menggambarkan sari dari latihan minum teh. Pada langit-langit di tempat yang beragam, dapat dilihat gambar Yinyang (阴阳)<sup>27</sup> dengan bagua (八卦)<sup>28</sup> yang mengelilinginya.

<sup>24</sup>Takwin, Bagus. (2003). *Filsafat Timur: Sebuah Pengantar ke Pemikiran-Pemikiran Timur*. Yogyakarta: Jalasutra. hlm.76

<sup>25</sup> <http://abodetao.com/cgi-bin/shop.pl/SID=1211089855.330/page=tea.html> diakses pada 1 Juni 2009, pukul 17.00 WIB

<sup>26</sup> *Guzheng* (古筝) merupakan salah satu alat musik tradisional Cina yang paling kuno menurut catatan dokumen pada masa Dinasti Qin (sebelum 206 SM). *Guzheng* (古筝) berbentuk seperti kotak yang cembung dan terbuat dari kayu sebagai kotak suara, di atasnya terbentang 21 senar. Ditengah senar ditempatkan pengganjal yang dapat digeser untuk menaikkan atau menurunkan frekuensi nada. Nada-nada tersebut diatur pada nada pentatonis Cina, yang terdiri dari nada do, re, mi, sol, dan la. (sumber: Danandjaja, James. (2007). *Folklor Tionghoa*. Jakarta: Pustaka Utama Grafiti. hlm.482)

<sup>27</sup> *Yinyang* (阴阳) merupakan asas yang berlawanan dalam semesta alam. Yin dapat diartikan sebagai feminin, negatif, gelap, dan pasif. Sedangkan Yang dapat diartikan sebagai maskulin, positif dan aktif. Interaksi dari Yin dan Yang akan menghasilkan harmoni dan keselarasan. (sumber: Tim Redaksi Driyarkara. (1993). *Jelajah Hakikat Pemikiran Timur*. Jakarta: Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama. hlm. 65)

<sup>28</sup> *Bagua* (八卦) terdiri dari kata *Ba* (八) berarti delapan, dan *gua* (卦) berarti trigram. *Bagua* atau *Eight Trigrams* adalah sistem dalam Taoisme yang mempergunakan kombinasi dari garis putus-putus dan garis solid, yang digunakan untuk mewakili unsur-unsur alam. Setiap trigram adalah sebuah lambang yang terdiri dari tiga garis solid dan garis putus-putus. Trigram-trigram sendiri

Ahli teh Taois (*The Taoist tea master*) duduk di bagian depan ruangan di bawah lukisan karakter Dao (道). Seorang asisten taois, seorang laki-laki, bertanggung jawab atas pembakaran dupa. Pada saat yang bersamaan, seorang wanita, musisi Taois, memainkan *guzheng* (古筝). Saat dupa dibakar dan *guzheng* dimainkan, ahli teh menginstruksikan para peserta untuk mencuci tangan dan wajah mereka dengan air dari baskom, lalu dikeringkan dengan kain. Ritual pencucian tangan dan wajah tersebut untuk membersihkan bagian luar tubuh. Kemudian para peserta diminta untuk duduk tegak, menarik nafas dalam-dalam, lalu mulai bermeditasi. Setelah beberapa saat, para peserta diminta untuk menuangkan air panas dari termos ke dalam cangkir teh kecil, lalu diminum. Dengan demikian bagian dalam tubuh telah dibersihkan.

Setelah ritual pembersihan internal dan eksternal tubuh, kemudian para peserta diinstruksikan untuk membuka tutup cangkir dari cangkir teh vertikal. Setelah melihat dan mencium aroma teh kering, air panas dituang dari termos ke dalam cangkir. Setelah mengamati interaksi antara teh dan air panas serta perubahan warna dan aroma air, para peserta diinstruksikan untuk menaruh kembali tutup cangkir. Para peserta pun kembali pada meditasi mereka. Setelah beberapa menit, ahli teh menginstruksikan para peserta untuk mengangkat cangkir teh vertikal dengan menggunakan piring kecilnya, memiringkan tutup cangkir ke belakang, memperhatikan warna dan aroma, lalu meneguk sekali. Tutup cangkir ditaruh kembali di atas cangkir teh vertikal dan piring cangkir dengan cangkir teh vertikal di atasnya ditempatkan kembali di atas meja. Para peserta diinstruksikan kembali pada meditasi mereka. Prosedur ini diulangi lebih dari dua kali dengan mengosongkan isi cangkir pada tegukan terakhir. Proses perubahan yang berlanjut pun dicatat. Para peserta kembali pada meditasi mereka. Ahli teh mengucapkan sepatah dua patah kata dan menutup upacara teh.

---

berdasarkan konsep *Yinyang* (阴阳). *Bagua* (八卦) juga merupakan salah satu alat yang digunakan oleh ahli fengshui (风水) bersama dengan kompas fengshui yang disebut luopan (罗盘), untuk membantu menentukan lokasi di rumah atau kantor dengan fungsi tertentu, misalnya kemakmuran, kesehatan, kepopuleran, percintaan, dan lainnya. (sumber: <http://www.circle-of-light.com/fengshui/bagua.html>)

Pada saat tersebut, acara teh Taois mengintegrasikan semua indera dan pikiran ke dalam proses meminum teh. Perubahan terus-menerus dari suara *Guzheng* (古箏), suara air yang dituang ke dalam cangkir-cangkir teh, suara dari bagian-bagian cangkir teh vertikal yang saling besentuhan, suara piring kecil, cangkir teh, suara termos yang menyentuh meja, dan suara ahli teh, semua mengelilingi dasar eksistensi seseorang. Perubahan terus-menerus dari wangi dupa dan kemudian teh membawa peserta pada kondisi di saat itu. Indera pengecap digoda oleh air panas dan air teh yang berubah-ubah. Indera perasa diperluas oleh air yang menyentuh kulit, kasarnya kain, halusnya cangkir teh, posisi tubuh yang duduk di atas bantal, dan tangan yang menyentuh tubuh sendiri. Untuk melihat keseluruhan tarian ini secara langsung memang merupakan sebuah bentuk kenikmatan. Namun, di tengah berbagai prosesi yang terus berganti, kensunyian tetap menembus aula.

Kelima panel yang ada di dalam aula teh, masing-masing menjelaskan esensi minum teh. Panel merupakan lukisan pada kanvas dengan bentuk vertikal. Masing-masing dari panel tersebut terdiri dari: (1) sebuah frase dengan empat karakter yang mendeskripsikan tahapan dalam upacara minum teh yang terletak di bagian atas panel, dan (2) sebuah frase dengan sembilan karakter yang menjelaskan tahapan dalam upacara minum teh yang terletak di bagian bawah panel. Di antara karakter-karakter tersebut, diukirkan rupa seseorang yang sedang mengikuti upacara minum teh. Terjemahan/interpretasi terhadap panel-panel tersebut adalah sebagai berikut:

#### 1. Panel 1

Para peserta, yang duduk di atas bantal, terlihat membersihkan tangannya di dalam baskom selagi seorang pelayan berdiri dengan memegang kain untuk mengeringkan tangan. Air harum membersihkan tangan.

Air tidak bergantung pada keharuman, tapi pada pembersihan.

#### 2. Panel 2

Para peserta yang duduk di atas bantal, terlihat menempatkan sebatang dupa yang sudah dibakar di dalam tempat dupa.

Terus-menerus membakar wangi hati/pikiran.

Wangi tidak bergantung pada bentuk, tapi pada hati/pikiran.

3. Panel 3

Para peserta yang duduk di atas bantalan, terlihat bermeditasi.

Bersihkan debu/hasrat hati/pikiran.

Hati/pikiran tidak bergantung pada pengertian, tapi pada pembersihan.

4. Panel 4

Para peserta yang duduk di atas bantalan, terlihat bermeditasi.

Duduk dalam kehampaan pikiran dengan menjaga kesunyian.

Kesunyian tidak bergantung pada keadaan, tapi pada melupakan.

5. Panel 5

Para peserta yang duduk di atas bantalan, terlihat melihat ke dalam cangkir sambil memegang tutup cangkir di tangan kanan dan piring cangkir dengan cangkirnya di tangan kiri.

Tiga kuasa (langit, bumi, dan manusia) menjadi satu.

Langit tidak bergantung pada keluasannya, tapi pada manusia.

Untuk benar-benar minum teh, atau pada kenyataannya untuk benar-benar berinteraksi dengan berbagai aspek kehidupan, mengharuskan seseorang untuk membersihkan dirinya secara lahir dan batin dan juga menenangkan hati/pikiran. Untuk menenangkan hati/pikiran, bukan berarti mengubah lingkungan seseorang atau lari dari tantangan hidup. Anda tidak bisa menenangkan hati/pikiran hanya dengan mengubah keadaan. Untuk menenangkan hati/pikiran, Anda harus berlatih untuk duduk dalam kehampaan pikiran. Untuk menenangkan pikiran/hati, seseorang harus melupakan batasan-batasan dan dakwaan-dakwaan yang dibuat diri sendiri dan yang dibuat oleh masyarakat yang membatasi diri dari proses Tao. Hal tersebut juga berarti melupakan kepalsuan, yaitu wewangian yang mengotori hati/pikiran dan yang menggerakkan hasratnya. Dengan demikian, kita tidak lagi dibatasi, kotor, dan dikendalikan oleh hasrat yang direncanakan; langit, bumi, dan manusia disatukan dalam satu prosesi. Pada saat itu, secara tulus kita berhubungan dengan lingkungan dan orang-orang yang diam di dalamnya melalui indera-indera dan pikiran kita. Interaksi ini adalah proses berkelanjutan yang dikenal sebagai Tao.

### 3.2.3 Upacara Teh Wu-Wo (无我茶会)

Menurut HP. Melati (2009:18-19), upacara teh Wu-wo (无我茶会) memiliki keunikan, salah satunya karena setiap peserta harus membawa perangkat teh miliknya sendiri.<sup>29</sup> Para peserta duduk membentuk lingkaran. Ada beberapa peralatan yang harus dipersiapkan dan yang paling sederhana adalah: sebuah poci teh, sebuah *pitcher*, termos, tikar (*brewing mat*) sebagai alas menyeduh, tikar alas yang lebih besar, *tea tray* (茶盘), dan sebuah kain (*tea cloth*) diletakkan diantara poci dan *pitcher*.<sup>30</sup>

Saat upacara dimulai, setiap peserta mulai menyeduh teh yang mereka bawa. Apabila dalam satu kali seduhan menghasilkan empat cangkir teh, maka tiga cangkir teh itu akan diberikan kepada tiga peserta yang duduk disebelah kiri. Sedangkan cangkir yang keempat diperuntukan bagi dirinya sendiri. Kalau seduhan pertama telah habis, selanjutnya dilanjutkan dengan seduhan yang kedua, ketiga, hingga usai.

Dalam upacara teh Wu-wo, semua peserta saling menyuguhkan dan menikmati teh. Pengaturan tempat duduk juga disusun secara acak, supaya tidak seorang pun dapat memilih siapa yang akan menerima teh persembahannya dan siapa yang akan memberinya persembahan teh. Ada tujuh prinsip yang terkandung dalam upacara teh Wu-wo, yaitu<sup>31</sup>:

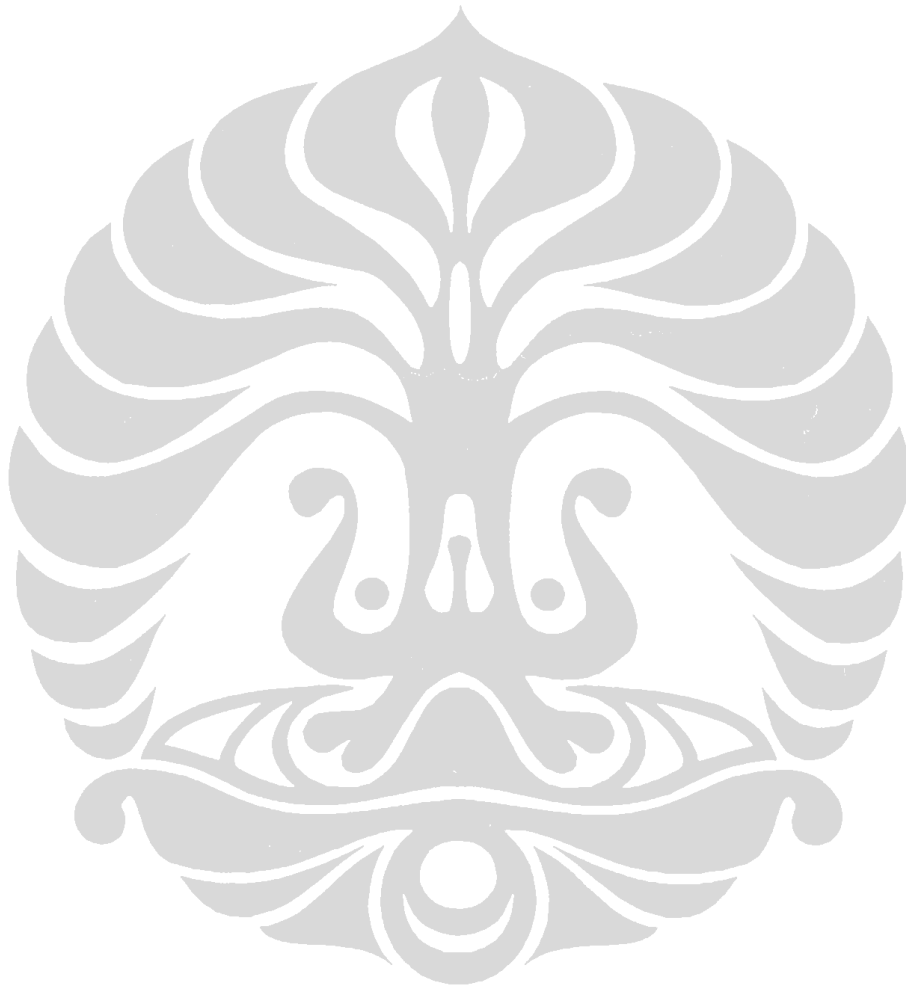
- 1) Tidak ada perbedaan tingkat sosial
- 2) Tidak mengharapkan imbalan apapun
- 3) Membuka pikiran
- 4) Menyerap perilaku positif dan terus berusaha mengembangkannya
- 5) Patuh pada peraturan dan jadwal yang telah ditentukan
- 6) Memperkuat kerja sama
- 7) Tidak ada perbedaan wilayah

<sup>29</sup> *Op.cit.* Melati, HP. hlm.18

<sup>30</sup> <http://teaarts.blogspot.com/2007/02/1st-wu-wo-tea-ceremony-fallbrook-ca.html> diakses pada 25 Maret 2009, pukul 17.15 WIB

<sup>31</sup> *Op.cit.* Melati, HP. hlm.19

Peserta upacara teh Wu-wo tidak diperkenan untuk datang terlambat. Apabila ada peserta yang datang terlambat, maka mereka tidak diperbolehkan untuk mengikuti upacara teh ini. Upacara teh Wu-wo sangat menjunjung tinggi konsep Buddha, dimana dalam upacara ini penuh dengan rasa sosial antar peserta yang tinggi dan kedisiplinan yang tinggi<sup>32</sup>.



---

<sup>32</sup> *Ibid.* hlm.19



## BAB 4

### KEBIASAAN MINUM TEH DI CINA SEBAGAI BAGIAN DARI KEBUDAYAAN

#### 4.1 Definisi Kebudayaan dan Penerapan Nilai-nilai Kebudayaan dalam Kebiasaan Minum Teh di Cina

Cina adalah bangsa yang tua karena kebudayaan dan peradabannya telah ada sejak beribu-ribu tahun sebelum Masehi. Kebudayaan dan peradaban Cina digolongkan sebagai satu dari lima yang tertua di dunia, yaitu Mesir, Babilon, Aztec, dan Yunani.<sup>1</sup> Kebudayaan-kebudayaan bangsa lain hancur dan hilang seiring perubahan zaman, tetapi kebudayaan bangsa Cina masih bertahan dan masih dipergunakan dalam kehidupan sehari-hari. Rahasia utama budaya Cina adalah memadukan pelajaran tentang motivasinya dengan seni pada berbagai benda yang indah serta rumit. Suatu masyarakat tidak dapat dipisahkan dari kebudayaannya. Tidak ada masyarakat tanpa kebudayaan, dan tidak ada kebudayaan yang melayang-layang di angkasa tanpa masyarakat pendukungnya.<sup>2</sup> Demikian juga dengan masyarakat Cina yang memiliki sejarah yang begitu panjang, wilayah yang begitu luas, dan jumlah penduduk yang begitu banyak.

Kebudayaan didefinisikan sebagai hasil dari cipta, karsa, dan rasa. Seorang ahli antropologi, E.B Taylor, yang memberikan definisi tentang kebudayaan secara sistematis dan ilmiah dalam bukunya yang berjudul "*Primitive Culture*". Ia menerangkan bahwa kebudayaan adalah keseluruhan kompleks, yang ada di dalamnya terkandung ilmu pengetahuan yang lain, serta kebiasaan yang didapat manusia sebagai anggota masyarakat.<sup>3</sup> R. Linton dalam buku "*The Cultural Background of Personality*", menyatakan bahwa kebudayaan dapat dipandang sebagai konfigurasi tingkah laku yang dipelajari dan hasil tingkah laku yang dipelajari, dimana unsur pembentuknya didukung dan diteruskan oleh anggota masyarakat lainnya.<sup>4</sup> Hal yang sama juga diungkapkan oleh seorang antropolog

<sup>1</sup> Wibowo, Ignatius. (2004). *Belajar Dari Cina*. Jakarta: Penerbit Buku Kompas. hlm.1

<sup>2</sup> Gondomono. Masyarakat dan Kebudayaan Cina. *Wacana* vol.4 no.1 April 2002. hlm.34

<sup>3</sup> Widagdo, Djoko. (2008). *Ilmu Budaya Dasar*. Jakarta: Bumi Aksara. hlm.19

<sup>4</sup> Setiadi, Ely M. (2007). *Ilmu Sosial dan Budaya Dasar*. Jakarta: Kencana. hlm.27-28

Indonesia, Prof. Dr. Koentjaraningrat, yang mengatakan bahwa kebudayaan adalah keseluruhan sistem gagasan, tindakan, dan hasil karya manusia dengan belajar.<sup>5</sup> Selo Soemardjan dan Soelaeman Soemardi mengatakan bahwa kebudayaan adalah keseluruhan sistem gagasan, milik diri manusia dengan belajar.<sup>6</sup> Kebudayaan merupakan keseluruhan sistem pengetahuan manusia sebagai makhluk sosial. Pengetahuan tersebut digunakan untuk memahami dan menginterpretasikan lingkungan dan pengalamannya, serta menjadi kerangka landasan bagi terwujudnya pola kelakuan. Kebudayaan yang membuat ciri khas dan karakteristik suatu masyarakat. Selain definisi yang dikemukakan oleh para ahli di atas, adapun pengertian kebudayaan yang juga dipaparkan dalam *Xiandai Hanyu Cidian* (现代汉语词典) (2005:1427):

“人类在社会历史发展过程中所创造的物质财富和精神财富的总和，特指精神财富，如文学、艺术、教育、科学等。(Kebudayaan adalah keseluruhan kekayaan materi dan kekayaan jiwa yang diciptakan manusia dalam proses perkembangan sejarah masyarakat, misalnya sastra, seni, pendidikan, ilmu pengetahuan dan sebagainya).

Di dalam masyarakat, kebudayaan sering diartikan sebagai *the general body of arts*, yang meliputi seni sastra, seni musik, seni pahat, seni rupa, pengetahuan filsafat atau bagian-bagian indah dari kehidupan manusia.<sup>7</sup> Dapat disimpulkan bahwa kebudayaan adalah hasil buah budi manusia untuk mencapai kesempurnaan hidup. Segala sesuatu yang diciptakan manusia baik yang konkrit maupun abstrak, itulah kebudayaan. Berdasarkan definisi kebudayaan di atas tersebut, maka berikut akan dipaparkan mengenai kebiasaan minum teh di masyarakat Cina sebagai pemenuhan aspek-aspek yang terkandung dalam kebudayaan.

- 1) Seni sastra. Cina dikenal sebagai bangsa yang memiliki catatan sastra (文学) yang banyak, baik klasik maupun moderen. Puisi (诗), pepatah (谚语), dan novel (小说) merupakan beberapa contoh dari beragam

<sup>5</sup> *Op.cit.* Widagdho, Djoko. hlm.19-20

<sup>6</sup> *Op.cit.* Setiadi, Ely M. hlm.28

<sup>7</sup> *Op.cit.* Widagdho, Djoko. hlm.20

jenis sastra Cina yang ada. Kebiasaan minum teh dalam kehidupan masyarakat Cina menginspirasi para pujangga kuno untuk menuangkannya dalam puisi-puisi, pepatah-pepatah, dan novel. Salah satunya adalah puisi yang berjudul *Qi wan cha* (七碗茶) yang ditulis oleh Lu Tong (卢同), seorang pujangga pada masa Dinasti Tang 唐. Dalam puisinya tersebut, ia mengemukakan kekagumannya terhadap khasiat teh yang diumpakan dengan ketujuh mangkok teh tersebut. “七碗茶”「一碗喉吻润，二碗破孤闷，三碗搜枯肠，惟有文字五千卷。四碗发轻汗，平生不平事，尽向毛孔散。五碗肌骨清，六碗通仙灵。七碗吃不得也，唯觉两腋习习清风生。」 Selain puisi, adapun novel *Hong Lou Meng* (红楼梦), khususnya pada *chapter* ke 41: “贾宝玉品茶栊翠庵”. Selain pada *chapter* ke 41, ada pula *chapter* ke 25 yang menulis Feng Jie (凤姐) memberikan Bao Yu (宝玉) daun teh: “你既吃了我们家的茶，怎么还不给我们家作媳妇儿？” Banyaknya karya sastra yang mengemukakan tentang kebiasaan minum teh di Cina, dapat menandakan bahwa masyarakat Cina sangat bangga akan kebudayaan minum teh dan hubungan teh dengan kehidupan masyarakat Cina sangat erat.

- 2) Seni musik. Menurut Dorothy Perkins (1999: 335), musik dalam bahasa Cina adalah *yue* (乐). Musik adalah sebuah bentuk karya seni yang terdiri dari bunyi-bunyian instrumental atau vokal ataupun keduanya, yang menghasilkan sebuah karya yang indah dan harmonis.<sup>8</sup> Menurut Konfusius, musik adalah bentuk kesenian yang paling agung karena musik mengungkapkan perasaan manusia yang penuh kebajikan.<sup>9</sup> Salah satu unsur musik adalah lagu. Seniman Cina

<sup>8</sup> Kamus, *Dictionary Version 2.0*, Apple Mac OS X Version 10.5

<sup>9</sup> *Op.cit.* Danandjaja, James. hlm.482-483

terinspirasi oleh budaya minum teh Cina yang telah melekat dalam kehidupan sehari-hari, sehingga tercipta beberapa kumpulan lagu-lagu yang melibatkan teh dan budaya minum teh di dalamnya. Lagu *Yeye Pao de Cha* (爷爷泡的茶) yang dinyanyikan oleh Jay Chou (周杰伦) menceritakan tentang seorang anak yang diceritakan tentang teh dan Lu Yu serta kitab teh *Chajing* (茶经) sepanjang masa kecilnya. Menurut sang anak, teh yang dibuat oleh kakeknya mengandung “rasa” kekeluargaan, sedangkan teh yang dibuat Lu Yu (陆羽). Lirik lagu tersebut sangat banyak menggunakan kata teh (茶). “爷爷泡的茶有一种味道叫作家。。陆羽泡的茶听说名利都不拿。。。” Lirik lagu tersebut dapat dilihat pada lampiran. Jay Chou (周杰伦) adalah salah satu musisi sekaligus artis yang mewakili generasi muda di Cina dan Taiwan saat ini. Lagu yang diciptakan dan dinyanyikan oleh Jay Chou ini membuktikan bahwa generasi muda di Cina juga sangat percaya terhadap sejarah teh, dan masih menerapkan kebiasaan minum teh dalam kehidupan mereka.

- 3) Seni pahat. Seni pahat di Cina cukup beragam, namun kaitannya dengan kebiasaan minum teh di Cina tergambar dalam seni pahat pada perangkat minum teh dan patung-patung. Seperti yang telah disebutkan dalam Bab 3 mengenai perangkat minum teh, salah satunya terdapat sendok teh. Perpaduan antara seni pahat dengan sendok teh menghasilkan sebuah karya pemahat Cina yang sangat bagus, yaitu sendok teh dengan pahatan naga. Naga yang sering dipakai dalam simbol-simbol yang berhubungan dengan Cina. Gambar dari sendok teh berukiran kepala naga tersebut dapat dilihat pada lampiran. Selain pahatan pada perangkat minum teh, patung dapat dikategorikan ke dalam seni pahat. Para pemahat pun membuat patung-patung ataupun pahatan-pahatan yang merepresentasikan budaya minum teh di Cina. Salah satu patung dinamakan *peng cha shi ren xiang* (捧茶石人像).

Patung tersebut terdiri dari dua orang, laki-laki dan perempuan, yang satu memegang poci teh dan yang satunya memegang cangkir teh dengan nampan/baki. Ada juga patung LuYu (陆羽), sang penulis Chajing (茶经), yang diberi nama “*LuYu Suxiang*” (陆羽塑像).

- 4) Seni rupa. Hasil konkrit dari seni rupa dapat berwujud lukisan. Mengenai budaya minum teh di Cina, ditemukan banyak sekali lukisan-lukisan yang menggambarkan hal tersebut. Lukisan tersebut tidak hanya digambar pada kain kanvas saja, tetapi juga lukisan pada kipas, dan lukisan pada perangkak minum teh. Perangkak minum teh Cina (poci dan cangkir) selalu dihiasi oleh berbagai lukisan pada benda tersebut. Lukisan yang dilukis biasanya menggambarkan pemandangan alam (山水) ataupun binatang-binatang. Salah satu contoh lukisan yang terdapat pada perangkak minum teh dapat dilihat pada lampiran.
- 5) Pengetahuan filsafat atau bagian-bagian indah dari kehidupan manusia. Pengetahuan filsafat secara mendasar menjadi landasan pokok terciptanya kebiasaan minum teh dengan beberapa macam upacara teh yang ada. Upacara Teh Taois adalah salah satu contoh dimana sebuah upacara teh yang berlandaskan pada sebuah kepercayaan masyarakat Cina terhadap Taoisme. Konsep Taoisme yang juga dipengaruhi Yin dan Yang, sehingga memiliki arti keseimbangan yang sempurna. Keselarasan dalam seluruh rangkaian upacara teh Taois, termasuk perubahan terus-menerus dari suara *Guzheng* (古筝), suara air yang dituang ke dalam cangkir-cangkir teh, suara dari bagian-bagian cangkir teh vertikal yang saling besentuhan, suara piring kecil, cangkir teh, suara termos yang menyentuh meja, dan suara ahli teh, serta perubahan aroma teh dengan wangi dupa. Selain ppada Upacara Teh Taois, pengetahuan filsafat juga tercantum dalam pengertian kata Wu-Wo dalam Upacara Teh Wu-Wo. Wu (无)

yang dapat diartikan sebagai suatu ketiadaan, sedangkan Wo (我) dapat diartikan sebuah kepemilikan dan perwujudan sesuatu. Kedua huruf tersebut apabila dilihat memiliki arti yang saling bertentangan, seperti Wo (我) adalah *being* dan Wu (无) adalah *not being*. Sehingga perpaduan huruf Wu-Wo (无我) berarti mengosongkan pikiran dan perasaan; hanya 'wujud' tanpa ikatan fisik dan mental. Arti filosofis dari Wu-Wo (无我) dalam Upacara Teh Wu-Wo dapat tergambar ketika para peserta harus melupakan status sosial masing-masing, tidak memandang kekayaan seseorang, ataupun penampilan seseorang.

