

“Thé du bouddha”

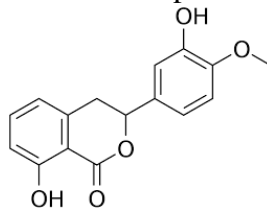
Hydrangea serrata ‘Oamacha’ est un arbuste rustique originaire des montagnes du Japon et de Corée. En été, entre fin mai et fin juillet, il déploie sa superbe floraison en corymbes formés de magnifiques fleurs. Mais ce qui distingue vraiment cette espèce, c’est qu’elle possède la particularité étonnante d’avoir des feuilles comestibles sucrées, traditionnellement infusées pour honorer bouddha.

En effet, cette plante est plus connue sous le nom de “thé du bouddha”, car les bouddhistes japonais la prépare et la consomme lors de grandes occasions, notamment le 8 avril de chaque année, pour célébrer le jour de naissance du Bouddha et le printemps. Hana Matsuri est le nom de ce jour de fête important où l’on boit ce fameux thé d’hortensia (甘茶). Ce thé est non seulement bu, dans les jardins des temples mais on en verse aussi sur les statuette de Bouddha en tant qu’offrande.



Le “thé de bouddha” (Buddha Ama Cha) est une infusion obtenue à partir des feuilles séchées et fermentées de cette variété d’hortensia particulière. Sa saveur réglisse, très sucrée provient d’un composé appelé “phyllodulcine” naturellement présent dans la plante et au fort pouvoir sucrant, d’où le nom d’amatcha qui signifie « thé sucré ».

La phyllodulcine étant peu soluble dans l’eau, sa saveur, proche de celle des dihydrochalcones, n’est pas immédiate, mais persistante et associée à un arrière-goût de réglisse. Son pouvoir sucrant est environ 400 fois supérieur à celui du saccharose



Formule chimique de la phyllodulcine :