

FRIS, INNEMEND, ROKERIG EN BITTERZOET

Pu Erhthee

XISHUANGBANNA IS EEN ZELFSTANDIGE STAAT IN DE CHINESE PROVINCIE YUNNAN. HET EERSTE THUIS VAN DE THEEPLANT EN HERKOMSTGEBIED VAN PU ERHTHEE. DE GOUVERNEUR VAN DE STAAT NODIGDE AMANDA YIU UIT OM IN CHINA MEER TE LEREN OVER DE OORSPRONG VAN DEZE THEE. EEN KANS OM THEEPLANTAGES EN THEEPLANTEN TE ZIEN VAN DUIZEND JAAR OUD. EEN SPEEDDATE MET EEN INDRIJKWEKKEND GEBIED.

Tekst **Amanda Mui Fong Yiu** en **Charlotte Leemans**
Beeld **Amanda Mui Fong Yiu**



"Het zingen en dansen
is een vorm van gebed voor
een rijke oogst"

Amanda Yiu

Amanda Yiu komt oorspronkelijk uit Hong Kong en woont nu 28 jaar in Nederland. Haar vader komt uit een regio in China die bekendstaat om haar rijke theecultuur, Kung Fu Cha. "Mijn vaders stad verbouwt al meer dan 800 jaar thee voor de koninklijke familie. Ik leerde van kleins af aan over de theecultuur." In 2006 opende Amanda haar eigen theezaak in Amsterdam, Formocha. Sinds begin dit jaar is ze ambassadeur van Chinese Pu Erhthee in Europa.

In december kwam een overheidsdelegatie van de staat Xishuangbanna naar Europa: de gouverneur, de directeurs van buitenlandse zaken en landbouw. Ze waren op zoek naar een Europese ambassadeur van de thee uit hun regio, Pu Erhthee. Ze bezochten Duitsland, Frankrijk, Engeland en ook mijn theehuis Formocha. Ze waren het eerste uur undercover. Daarna stelden ze zich voor en zeiden: 'We hebben je misschien nodig'. In februari mailden ze dat ik was gekozen als ambassadeur voor Pu Erhthee. Direct werd ik uitgenodigd om naar China te komen voor het lente-theefestival. Ik mocht twee assistenten meenemen.

Vanaf Amsterdam vliegen we met één overstap in tien uur naar Xishuangbanna. Na aankomst brengt een privéauto van de overheid ons in tien minuten naar ons hotel, middenin de rustige, groene stad Jing Hung. Deze stad heeft minder dan een half miljoen inwoners en is daarmee een kleine stad naar Chinese normen. Het is lang niet zo druk en chaotisch als ik van Chinese steden gewend ben. Het liefst was ik meteen de

bruisende avondmarkt opgegaan, maar ik zie ervan af. Moe van de lange reis en me bewust van het programma van de volgende dag.

Thuis

De staat Xishuangbanna ligt in het zuiden van de op een na zuidelijkste provincie van China, Yunnan. Het grenst aan Birma, Laos en Vietnam. Er wonen een miljoen mensen en de bevolking is voornamelijk van de Dai-etniciteit. Daarnaast wonen er nog twaalf andere volken. Xishuangbanna betekent 'Twaalf regio's'. Deze naam kreeg het gebied vijfhonderd jaar geleden en verwijst naar de twaalf regio's waaruit de staat Xishuangbanna toen bestond. De grootse Lan Xang rivier verdeelt Xishuangbanna in een westelijk en een oostelijk gebied. Bij het verlaten van China verandert haar naam in de - beruchte - Mekong. Ze stroomt vanuit China Vietnam in en dan verder Zuidoost-Azië door. Verspreid over het hele gebied liggen zes beroemde theebergen. Op die bergen staan wilde theebomen van duizenden jaren oud.



De theeplant vindt haar oorsprong in Xishuangbanna. Van hieruit is de theeplant de hele wereld over gegaan. Pu Erh is een theesoort uit dit gebied. De naam betekent letterlijk 'thuis'. 4.000 Jaar geleden werd Pu Erhthee gebruikt als een natuurlijk antibioticum. Tegenwoordig staat hij bekend om zijn positieve invloed op cholesterol en spijsverteringsstelsel. In China wordt deze thee daarom veel na het eten gedronken.

Bidden voor een rijke oogst

Stipt om zeven uur staan onze chauffeurs klaar om ons naar het lente-theefestival in de bergen te brengen. De rol van status in mijn vaderland wordt me weer duidelijk als blijkt dat er een aparte auto is voor mijn reisgenoten. Ik reis in een auto met de twee directeurs. Onderweg komen we eerst bananenplantages tegen, onderaan de berg. Die gaan over in enorme koffieplantages, gevolgd door rubber.

Vanaf duizend meter hoogte verrijzen de theeplantages. Een adembenemend gezicht.

Ruim duizend mensen van alle verschillende volken komen naar de 1.600 meter hoge Yi Wu Shanberg in het oostelijke deel van de staat. Helemaal bovenop de berg is een klein dorp waar het festival plaatsvindt. Er staat maar een handjevol huizen, van theeboeren. Omdat er geen ruimte is om auto's te parkeren komen de meeste mensen lopend de berg op. Een tocht van vele uren. Wij zitten in twee van de zes auto's die een vergunning hebben om naar boven te rijden. Onderweg zien we een bonte stoet van schitterend uitgedoste mensen die uren omhoog moeten lopen. Heel veel vrouwen zelfs op hoge hakken. Iedereen ziet er prachtig uit. Modern of in de klederdracht van zijn of haar eigen volk. Er is een grote markt met spelletjes,

eten en drinken. De hele ochtend zijn er optredens - volksdansen en zang - op een groot podium. Het zingen en dansen is een vorm van gebed voor gunstige weersomstandigheden en een rijke oogst. Daarna lunchen de duizend mensen samen en drinken heerlijke vers geplukte thee uit bекers van vers bamboehout.

Na de lunch bezoeken wij een honderden jaren oude, ecologische plantage. Er staan hier meerdere struiken van zeker duizend jaar oud. Ondanks hun leeftijd nog vol mooie theeblaadjes en heel vitaal. Net zo verrassend vitaal als de menselijke bewoners van de berg. Tachtig jaar oude dames klimmen hoog de planten in om de fijnste theeblaadjes uit de toppen te plukken. Ook wij mogen wat thee plukken en proeven. Theebladeren kun je eten, als een soort sla. De smaak van theeblaadjes is zo zoet, natuurlijk en fris. Je proeft de schoonheid en puurheid van de natuur. »

» Thee en Paarden

De volgende dag bezoeken we het historische Chamadao, de oude Thee-Paardenweg. Zo'n duizend jaar geleden was dit een belangrijke handelsroute tussen China en Tibet. Een route van 2.200 kilometer, alleen begaanbaar voor mensen en lastdieren. Er ging thee van China naar Tibet en Tibetaanse paarden werden naar China verhandeld. Inmiddels is de route grotendeels onbegaanbaar.

Een belangrijk dorp langs de route was Yi Wu. Dit dorpje is nog altijd bewoond, maar slechts door een kleine honderd mensen. We bezoeken een 350 jaar oud theebedrijf, al die tijd gerund door dezelfde familie. De familie selecteert theebladeren nog altijd op de traditionele, ambachtelijke manier. Met de hand. Zo kan de kwaliteit van de thee het beste worden bepaald. We lopen de berg op, naar het oude verzamelpunt van de Thee-Paardenweg. Vanaf dit plateau vertrokken de handelaren met thee naar de verschillende regio's. De provincie Guangdong in het oosten, Beijing in het noorden, Tibet in het westen en de zuidelijke grenzen over naar Birma, Laos en verder. Bij het zien van de oude stenen, glad gelopen door de eeuwen heen, voel ik het bloed en het zweet van hardwerkende mensen, paarden en pakezels.

De laatste dag van de trip bezoeken we de grote theefabriek in Menghai in het Nan Nuo Shan gebergte ten westen van de rivier. Deze fabriek was de eerste die moderne technologie gebruikte om Pu Erhthee te verwerken. Honderd jaar geleden had zij hier al machines voor. Dit is nog altijd een van de grootste Pu Erhtheeproducenten in China.

Delicaat Paars

Pu Erhthee wordt gemaakt van een theesoort met grote, groene bladeren en zilverwitte knoppen. In de jaren '80 werd per toeval een nieuwe Pu Erhthee ontdekt die in het wild groeide, met prachtige paarse bladeren. Na vele jaren werk heeft het Centre of Pu'er Tea Engineering & Technology of Yunnan Province een variant ontwikkeld die op plantages verbouwd kan worden. De overheid heeft de thee de naam 'Zi Juan' gegeven, 'Delicaat Paars'.



"Een route van 2200 kilometer, alleen begaanbaar voor mensen en lastdieren"



Tot slot van onze trip bezoeken we het onderzoekscentrum. Het centrum heeft een eigen onderzoeksplantage. Hier spreek ik met de theewetenschappers en mag ik als een van de eersten ter wereld de paarse Pu Erh plukken en proeven. De thee heeft een donkerpaarse kleur. Hij is zeer fris en vol en heeft een lange nasmaak. Met de jaren worden de smaak en het aroma van deze Zi Juan Pu Erh alleen maar beter. Momenteel is de productie van deze exclusieve soort nog zeer beperkt. Er is dan ook nog geen export.

Pu Erh

Over het algemeen wordt Pu Erhthee in twee soorten verdeeld: licht gefermenteerd en volledig gefermenteerd. Beide soorten worden verdeeld in tien verschillende kwaliteiten, oplopend in prijs en kwaliteit. Licht gefermenteerde Pu Erhthee is herkenbaar aan zijn frisse en innemende smaak, een licht rokerig aroma en een enigszins bitterzoete nasmaak. Het kan jaren worden bewaard, waarbij de natuurlijke frisse smaak behouden blijft. Met de jaren wordt hij wel voller en zoeter. De volledig gefermenteerde Pu Erh heeft direct al een volle smaak. Rond en soepel zoals een oudere thee, zonder enige bittere bijmaak. Met de jaren zal de smaak nog voller en soepeler worden.

Gestolen hart

Het leven van theeboeren is niet makkelijk. Gelukkig investeert de overheid sinds de jaren '80 in de theecultuur. Zowel door promotie als door het verbeteren van kwaliteit en landbouwmethodes. Dit zorgt onder andere dat boeren een betere prijs voor hun product krijgen. Onderdeel van deze promotie is het aanstellen van ambassadeurs. Pu Erhthee was de eerste thee die de wereld over reisde. De laatste decennia is deze thee echter een beetje van de kaart verdwenen. De ambassadeurs moeten Pu Erhthee en zijn historie weer onder de aandacht brengen. Bijvoorbeeld door lezingen, proeverijen en workshops te organiseren.

Ik ben dan ook zeer vereerd dat ik de rol van ambassadeur van Pu Erhthee in Europa heb gekregen. Dit vervult mij met trots en dankbaarheid. Ik kan niet wachten om volgend jaar weer naar het gebied te reizen. Hopelijk dan wat langer. Xishuangbanna heeft mijn hart gestolen. De prachtige oude en nieuwe theeplantages, de uitgestrekte natuur, de frisse berglucht, het heerlijk lenteklimaat. De omgeving is veilig en de mensen zijn vriendelijk en warm. Net als de thee. <