

‘s Werelds populairste drank - een bijzondere geschiedenis

Door Jos Moesman

Thee is populair. Een van de redenen daarvoor is dat het zowel verkwikking als ontspanning kan brengen. Tegenwoordig wordt thee door meer mensen en in grotere hoeveelheden gedronken dan elke andere drank, met uitzondering van water (Columbia Encyclopedia, 2008). Dat is ook te zien aan de hoeveelheid thee die wordt geproduceerd. De wereldwijde productie van zwarte thee voor 2010 wordt geschat op 2,4 miljoen ton. De grootste Aziatische theeproducerende landen (China, India en Sri Lanka) zijn samen goed voor bijna 1,5 miljoen ton van deze productie, al is de productie van China en India vooral voor eigen gebruik (FAO, 2010). Hoewel Nederlanders het liefste thee en koffie drinken (DistriFood, 2010), zijn we in vergelijking met andere landen een bescheiden gebruiker. Tegenover de 126.000 ton aan geïmporteerde thee in Groot-Brittannië steekt de 7000 ton die Nederland importeert schril af (FAO, 2010). Al met al drinken we toch twee tot drie kopjes thee per dag (KNVKT, 2009). De handelingen daarvoor zijn welbekend. Water koken, inschenken in een theepot of kop, theezakje of losse thee er in en even laten rusten tot het de gewenste kleur heeft. Daarna naar eigen inzicht extra op smaak brengen met suiker, honing, melk, citroen(sap) of andere ingrediënten. Deze handelingen zijn, in zekere zin, een vereenvoudigde versie van een theeritueel of ceremonie. En aan dat ‘eenvoudige’ kopje thee gaat een vrij lange geschiedenis vooraf.



Een van de vele pittoreske theeplantages

Oorsprong van het woord

We hebben het woord thee te danken aan de taal van de handelaren met wie onze voorouders handel dreven. Het is afgeleid van het woord t'è, wat afkomstig is uit Zuidoost China (voornamelijk de provincie Fijuan). Het Engelse tea, het Franse thé, het Duitse Tee en Spaans te zouden zijn afgeleid van de Nederlandse vertaling. Andere landen danken hun benaming voor thee aan de handel op de Zijderoute. In het Russische chai, het Arabische shay en het Turkse çay is het oorspronkelijke ch'a, een woord in het Mandarijn, te herkennen. De Portugezen (cha) danken hun woord voor thee aan de handel in Macau (Harper, 2001).

“De kern van de legende draait om Shen Nung”

Legende en eerste documentatie

Een van de grote vragen rondom thee is wie wanneer de drank heeft ontdekt. Aangezien het een overlevering betreft, zijn er diverse verhalen over te vinden. De kern van de legende speelt zich af in China en draait om Shen Nung, die te boek staat als wetenschapper, plantenkundige (UK Tea Council, 2010) beschermheer van de landbouw (陸羽, 2010 (edit.)) dan wel keizer (Plant Sciences, 2001), of in alle vier de rollen (Stash Tea, 2009). Het was dankzij een decreet van de keizer in die tijd, ±2700 voor Christus, als veiligheidsmaatregel gebruikelijk om water te koken voor het werd geconsumeerd (Yee, 1996). Tijdens een reis werd er onderweg gerust, waarbij water werd gekookt om te kunnen drinken. Dankzij een windvlaag waaiden er enkele bladeren van een struik in het warme water. Als wetenschapper was de keizer geïnteresseerd en proefde daarom van het brouwsel. Het gevolg is bekend.

De eerste documentatie over het consumeren van thee zou uit China komen, en geschreven zijn rond 350 na Christus (Encyclopedia of Drugs, Alcohol and Addictive Behavior, 2001). Het eerste standaardwerk over thee werd geschreven rond het jaar 800, door de wetenschapper Lu Yu. In de Chajing (in het Engels bekend als ‘The Classic of Tea’) beschreef hij verschillende methoden van het cultiveren, waaronder het plukken en verwerken van de bladeren, en bereiding van



De legendarische Shen nung

thee (Stash Tea, 2009). Lu beschrijft ook de vierentwintig benodigdheden of instrumenten die nodig zijn om thee te bereiden, zoals de juiste ketel en het juiste kopje, en hoe het brouwsel gedronken moet worden (UK Tea Council, 2010). Het is de eerste beschrijving van een Chinese theeceremonie. De rituele en bijna spirituele handelingen werden door boeddhistische monniken uit China geïntroduceerd in Japan, waar vanaf de 12e eeuw een eigen theeceremonie, Cha-No-Yu of chadō, wordt uitgevoerd (Encyclopedia Britannica, 2011).

“Thee kent, net als wijn en tabak, smaakverschillen per streek”

Theeplant, of *Camellia Sinensis*

De theeplant (Lat. *Camellia Sinensis*, fam. Theaceae) is een struik met leerachtige, lansvormige groene bladeren die in bloei een geurige, vijfbladige witte bloem met gele kern draagt. De struik groeit het best op berghellingen, in een warm en vochtig klimaat (The Columbia Encyclopedia, 2008) en komt oorspronkelijk uit China. In Assam, India werd rond 1824 een soortgelijke plant ontdekt. Deze staat bekend als *Camellia Sinensis* var. *Assamica*, of *Camellia Assamica*. De Chinese en Indische variant verschillen onder andere op bladlengte: de *Assamica* heeft langere blaadjes (Encyclopedia Britannica, 2011). Beide planten worden gebruikt voor theeproductie. Thee kent, net als wijn en tabak, smaakverschillen per streek. Deze worden veroorzaakt door lokale omstandigheden (microklimaat). Iedere streek heeft

zijn eigen pieken en dalen in temperatuur, een andere bodemsamenstelling en neerslaghoeveelheid. Dat verschilt in enkele streken zo sterk, dat er zelfs smaak verschillen per seizoen zijn (Simon Levelt, 2011). Naast de lokale omstandigheden is ook nog de hoogte waarop de theeplant tegen de berghelling groeit van invloed. Hoe hoger op de berg, hoe hoger de kwaliteit (Pickwick, 2010). Dankzij cultivering, uitwisseling en handel is de theeplant nu verspreid over een groot deel van Azië en komt ook voor in het Midden-Oosten, Afrika, Europa en Zuid-Amerika. China, India en Sri Lanka zijn de bekendste Aziatische producenten, maar ook Japan, Taiwan, Indonesië, Maleisië, Vietnam en Bangladesh produceren thee (FAO, 2010).

Productie en soorten

Thee wordt geoogst van de struik door middel van plukken. Na de pluk ondergaan de bladeren een verwerkingsproces. Het is afhankelijk van het gewenste eindresultaat of de geplukte bladeren worden verwelkt, gerold, gefermenteerd en / of gedroogd. Omdat er nogal veel variaties zijn worden alleen soorten besproken die (algemeen) bekend zijn in Europa. Zwarte thee wordt in Europa het meest gedronken. Deze variant kent het meest intense verwerkingsproces en doorloopt alle hierboven genoemde stappen. Het grote verschil tussen zwarte en groene thee is het fermenteren. Dat gebeurt bij het verwerkingsproces van groene thee niet. Witte thee kent de minst zware verwerking. De blaadjes worden alleen gedroogd (UK Tea Council, 2010).

Minder bekend is de oolong, voornamelijk afkomstig uit Taiwan (The Columbia Encyclopedia, 2008). De ‘zwarte’ oolong ondergaat bijna hetzelfde proces als zwarte thee. De bladeren worden echter geschud, in plaats van gerold en minder lang gefermenteerd (tot 70%). Groene oolong is te omschrijven als licht gefermenteerde groene thee. Deze wordt geschud in een speciale deken, die wordt geopend om de blaadjes te laten oxideren, totdat ongeveer 30% fermentatie is bereikt. De classificatie of naamgeving wordt meestal gekoppeld aan het land of de streek waar de thee is geplukt (Encyclopedia Britannica, 2011). Denk daarbij aan Assam of Darjeeling uit India. Een andere manier van kwalificeren gebeurt via het bladtype. Voorbeelden zijn Orange Pekoe en Pekoe Souchong (Simon Levelt, 2011).

“Een melange moet zorgen voor een constante kwaliteit, karakter en smaak”

Melanges, aroma en kruiden

Vanwege de smaakverschillen per streek, soort en seizoen, wordt met een melange geprobeerd een constante kwaliteit, karakter en smaak te geven aan de thee. In een melange of blend kunnen tot dertig verschillende soorten thee uit diverse landen worden verwerkt (UK Tea Council, 2010). Indiase soorten als Assam en Nilgiri en Chinese soorten als Yunnan en Keemun vormen de basis van vele melanges. Nieuwe theelands als Kenia en Malawi leveren echter ook steeds meer soorten die zeer geschikt zijn voor blending (Simon Levelt, 2011). Elke oogst wordt door speciale testers apart beoordeeld en getest voordat deze wordt vermengd met andere soorten. De gevormde melange wordt daarna getest ten opzichte van een benchmark (Twinings, 2009). Gearomatiseerde thee is ‘thee met een smaakje’. De bekendste is Earl Grey. Aan deze melange van zwarte theesoorten is bergamot (een citrusvrucht) toegevoegd. De naam

(KNVKT, 2009). Het bekendste voorbeeld hiervan is rooibos, afkomstig van de rooibosplant (*Aspalathus linearis*) uit Zuid-Afrika. Daarnaast zijn er kruidenmelanges, die in de volksmond kruidenthee worden genoemd. Kruidenmelanges bevatten vaak bloemen, kruiden en specerijen als kamille, zoethout, anijs, venkel en brandnetel (Pickwick, 2010).

“Afternoon tea’ wordt toegeschreven aan de hertogin van Bedford”

Theetradities

Zoals Lu Yu in de Chajing de theeceremonie omschrijft wordt deze bijna nergens meer ter wereld toegepast. Wel zijn er diverse landen die een ceremonie of traditie rond-



De Engelse “Teatime”

komt van Charles Grey, de tweede Earl (graaf) Grey en oud minister-president van Groot-Brittannië. De melange werd hem aangeboden door een Chinese hoogwaardigheidsbekleder (Twinings, 2009). Verder kunnen voor een specifieke smaak bloemen (jasmijn), vruchten, kruiden en specerijen worden toegevoegd.

Er zijn ook dranken die op dezelfde manier als thee worden bereid, maar niet gemaakt zijn van blaadjes van de theeplant

om thee hebben ontwikkeld. China en Japan kennen tradities rondom groene thee, waar in Europa vooral zwarte thee wordt geserveerd. De diverse ceremonies zijn, naast het drinken van thee, vooral sociale evenementen gericht op gastvrijheid en small talk. Bij de Japanse Cha-No-Yu staat naast het uitwisselen van beleefdheden vooral rust centraal. De ceremonie volgt een nauwgezet patroon. Het drinken van de thee vindt plaats in een speciaal theehuis in een tuin. In Japan zijn er diverse (tuin)architectuurstromingen ont-

staan voor het inrichten van de tuin en het ontwerpen van het theehuis. (UK Tea Council, 2010).

Zowel in Nederland als Engeland werd het bezoeken van theehuizen populair. Daar kwamen welgestelde heren bijeen om zaken te bespreken en nieuws uit te wisselen. Hun vrouwen organiseerden soortgelijke bijeenkomsten thuis. Die theebransjes brachten een van de bekendste tradities voort: de Engelse ‘afternoon tea’. Dit gebruik wordt toegeschreven aan de hertogin van Bedford, die begin 1800 in de namiddag thee liet serveren met een assortiment lichte snacks om de trek tussen lunch en diner te stillen. Dit gebruik werd in lagere klassen overgenomen en diende als avondmaaltijd. Bij deze ‘high tea’ werd thee geserveerd bij vlees, brood, quiche (pie) en gebak (UK Tea Council, 2010).

In onder andere Rusland staat de samovar centraal bij het serveren van thee. De samovar bestaat uit drie op elkaar gezette theepotten. In de onderste en grootste pot zit kokend water. De middelste pot bevat meestal sterke zwarte thee, en de kleinste pot een kruiden- of muntthee. De drinkers kunnen zelf bepalen hoeveel ze van welke thee mengen met water (UK Tea Council, 2010). In Marokko is er een traditie rondom groene thee, vermengd met munt, suiker en eventueel andere specerijen of kruiden. Bij het serveren wordt, net als bij andere ceremonies, gebruik gemaakt van een speciale theepot en speciale glazen (Moroccan Food, 2011).

Handel brengt thee naar Europa

Tegenwoordig is thee algemeen verkrijgbaar in het westen. Dat danken we voor een groot deel aan de zeevarende naties, die in de loop van de zeventiende eeuw steeds meer handel gingen bedrijven in Azië.

“Het was de VOC die rond 1610 de eerste lading thee meenam uit China”

De Portugezen waren de eersten die een zeehandelsroute met China wisten te openen. Priester Jasper de Cruz, die als missionaris mee ging naar het oosten, schreef in 1560 over zijn kennismaking met thee (Stash Tea, 2009). Het was echter de Vereenigde Oost-Indische Compagnie (VOC) die rond 1610 de eerste grote lading thee meenam uit China (Encyclopedia Britannica, 2011). De Portugezen en Nederlanders domineerden in de eerste helft van de zeventiende

eeuw de handelsroutes over zee naar het oosten. De Engelsen maakten pas in de jaren vijftig van de zeventiende eeuw kennis met thee. Het drankje werd al snel populair. Dit was mede te danken aan prinses Catherine van Braganza. Dankzij haar huwelijk met Charles II, in 1662, introduceerde zij de Portugese gewoonte om thee te drinken aan het Engelse hof (Twinings, 2010). De geschiedenis van Engeland is sindsdien deels verweven met de toenemende populariteit van thee.

De East India Company (EIC), opgericht in 1600, richtte zich in eerste instantie op handel in textiel en specerijen. In 1664 werd bij de EIC de eerste order voor thee geplaatst, mede door de behoefte aan thee vanuit het koningshuis (UK Tea Council, 2010), waardoor de EIC zich actief met de handel in het oosten ging bemoeien. De Company zou, mede dankzij de handel in thee, uitgroeien tot het grootste en meest machtige monopolie dat ooit heeft bestaan (Stash Tea, 2009). Om de handel met en in Zuidoost Azië effectiever te maken, werden door de Nederlanders, Portugezen, Engelsen en ook Fransen diverse handelsposten opgericht. De zeevarende naties kregen voet aan de grond in onder andere de kuststreken van India en China en de eilanden Ceylon en Java.

“Door de ‘onvriendelijke verhoudingen’ tussen de Europese zeevarende mogendheden in de zeventiende en achttiende eeuw werd ook de handel naar en vanuit het oosten het strijdtoneel van oorlog tussen de landen”

Extra privileges en imperialisme: Zuidoost Azië wordt strijdtoneel

Door de ‘onvriendelijke verhoudingen’ tussen de Europese zeevarende mogendheden in de zeventiende en achttiende eeuw werd ook de handel naar en vanuit het oosten het strijdtoneel van oorlog tussen de landen. Om de invloed in een bepaalde streek te behouden en te verzekeren dat de handel in thee, specerijen en andere goederen niet zou worden gehinderd, werden de compagnieën een verlengstuk van hun land. Zodoende kregen bijvoorbeeld de VOC

en de EIC extra privileges boven op hun monopolie. De VOC had een octrooi op de handel tussen Kaap de Goede Hoop en Kaap Hoorn en werd door de Staten-Generaal gerechtigd om overeenkomsten te sluiten, forten te bouwen, oorlog te voeren en lokale besturen te installeren (Knaap, 2002). In Engeland kreeg de EIC van koning Charles II het recht om grond te verwerven, recht te spreken, verdragen te sluiten, oorlog te voeren met een eigen leger en eigen



Dit is het geld waarmee de EIC de Aziatische thee betaalde

geld te drukken (Stash Tea, 2009). Zowel de VOC, de EIC als de Fransen en Portugezen gebruikten hun privileges om hun posities in onder andere India, China en Indonesië te verstevigen en te verdedigen. Later werden gebieden actief veroverd en de lokale bevolking onderworpen aan hun gezag, mede om het monopolie te handhaven (Encyclopedia Britannica, 2011).

Thee wordt betaalbaar

Dankzij het verwerven van handelsposten en later complete gebieden of landen, was er een redelijk stabiele aanvoer van exotische producten vanuit Azië, waaronder thee. Het gebruik van thee verbreidde zich van het hof van koningshuizen naar de adel en zo naar lagere sociale klassen. Het duurde tot het eind van de achttiende eeuw voordat thee betaalbaar werd voor de massa. De prijs voor thee en andere producten werd in sommige landen met speciale heffingen kunstmatig hoog gehouden, mede om de diverse campagnes op land en op zee te financieren. Engeland spande daarin de kroon, met een importbelasting van de EIC en een extra heffing opgelegd door de regering. Hierdoor ontstond voornamelijk in Engeland en ook in kolonie Amerika een levendige theesmokkel, die de marges van de Company verder onder druk

zetten. Na diverse maatregelen en een opstand in Amerika werd dankzij de Commutation Act van 1784 de belasting op thee zo verlaagd, dat smokkelen zinloos werd. De vraag naar thee steeg zo sterk, dat de totale belastingopbrengst snel op hetzelfde niveau was als voor de invoering van de belastingverlaging (UK Tea Council, 2010). De aanvoer van thee kreeg een verdere impuls toen zowel de VOC als de EIC zelf plantages gingen beheren en exploiteren in de door hen veroverde kolonies. Zo werd rond 1826 begonnen met het verbouwen van thee op Java, met geïmporteerde zaden uit Japan. De Engelsen introduceerden cultivatie in India pas rond 1836 in Assam, en in 1867 in Ceylon (Sri Lanka) (UK Tea Council, 2010). Dit gebeurde mede uit noodzaak, vanwege het wegvallen van het monopolie op de handel met China in 1834. In Assam werden eerst planten uit China gebruikt, maar later werd een lokaal gevonden plant de basis voor de productie van thee (Encyclopedia Britannica, 2011).

“Waar thee vroeger moeilijk te verkrijgen was en alleen de welgestelden zich konden veroorloven thee te kopen, wordt er nu meer geproduceerd dan geconsumeerd”

Het wegvallen van het monopolie van de EIC in 1834 had ook een ander gevolg: thee werd vrij verhandelbaar. Daardoor werd het belangrijk voor handelaren om snellere schepen te bouwen, want wie als eerste met een nieuwe oogst thuiskwam kon daar flink wat aan verdienen. De inmiddels onafhankelijke Amerikanen waren zeer bedreven in het maken van nieuwe, snelle schepen. In eerste instantie beperkten ze zich tot handel van en naar China en andere streken in Azië. Toen na 1849 ook Engelse havens werden opengesteld voor Amerikaanse schepen, ontstond een felle competitie tussen de Engelsen en de Amerikanen wie de eerste thee in London kon krijgen. Deze periode staat bekend als de Clipper Days (UK Tea Council, 2010). De opening van het Suezkanaal in 1869, de opkomst van stoomschepen en verdere industrialisatie brachten een einde aan deze rivaliteit.

Nu

Thee is, als meest gedronken drank naast water, nog steeds mateloos populair. Naast Azië wordt thee ook verbouwd

in Afrika en Zuid-Amerika. Waar thee vroeger moeilijk te verkrijgen was en alleen de welgestelden zich konden veroorloven thee te kopen, wordt er nu meer geproduceerd dan geconsumeerd. Daarnaast worden er steeds meer positieve effecten voor de gezondheid toegeschreven aan het drinken van thee (KNVTK, 2009). Wellicht is het een leuk idee om al deze wetenswaardigheden te bespreken onder het genot van een kop thee – al dan niet in de vorm van een ‘afternoon tea’.

Bronnen:

陸羽 (Lu Yu) (2010, edit. 鄭培凱 Zheng Peikai). 茶道的開始 – 茶經 (Classic of Tea) 大塊文化 (Locus), China.

Columbia Encyclopedia (2008): Tea. Gevonden op 24 augustus 2011 via Encyclopedia.com: <http://www.encyclopedia.com/doc/1E1-tea.html>

Encyclopedia Britannica (2011): Tea. Gevonden op 22 augustus 2011 via Encyclopedia Britannica: <http://www.britannica.com/EBchecked/topic/585115/tea>

Encyclopedia Britannica (2011): Dutch East India Company. Gevonden op 23 augustus 2011 via Encyclopedia Britannica: <http://www.britannica.com/EBchecked/topic/174523/Dutch-East-India-Company>

Encyclopedia Britannica (2011): India. Gevonden op 5 september 2011 via Encyclopedia Britannica: <http://www.britannica.com/EBchecked/topic/285248/India>

Encyclopedia Britannica (2011): Tea Ceremony. Gevonden op 23 augustus 2011 via Encyclopedia Britannica: <http://www.britannica.com/EBchecked/topic/585133/tea-ceremony>

Encyclopedia of Drugs, Alcohol and Addictive Behavior (2001): Tea. Gevonden op 24 augustus, 2011 via Encyclopedia.com: <http://www.encyclopedia.com/doc/1G2-3403100439.html>

FAO (2010): Tea. Gevonden op 22 augustus 2011 via Food and Agricultural Organisation of the United Nations: <http://www.fao.org/docrep/006/y5143e/y5143e0z.htm>

Harper, D. (2003) : Tea. Gevonden op 2 september 2011 via Online Etymology Dictionary: <http://www.etymonline.com/index.php?term=tea>

Knaap, G. (2002). Oprichting, organisatie en ondergang van de VOC. Gevonden op 15 september 2011 via VOC Kenniscentrum: <http://www.voc-kenniscentrum.nl/vocbegin.html>

KNVKT (2009): Gezondheid. Gevonden op 16 september 2011 via Koninklijke Nederlandse Vereniging voor Koffie en Thee: www.thee.info

KNVKT (2009): Koopvaardij en de VOC. Gevonden op 16 september 2011 via Koninklijke Nederlandse Vereniging voor Koffie en Thee: www.thee.info

Jaarverslag KNVKT (2009). Gevonden op 16 september 2011 via Koninklijke Nederlandse Vereniging voor Koffie en Thee: http://www.knvkt.nl/content/index.php?option=com_content&view=article&id=258&Itemid=100078

‘Nederland drinkt liefst koffie en thee’. Gevonden op 7 september 2011 via Distrifood: <http://www.distrifood.nl/web/Nieuws/Consumenten/Consumenten-artikel-pagina/135865/Nederland-drinkt-liefst-koffie-en-thee.htm>

Pickwick (2010, copyright): Ontdek de oorsprong. Gevonden op 20 augustus 2011 via Pickwick: <http://pickwick.nl/Home.aspx?chapter=4>

Pickwick (2010, copyright): Assortiment. Gevonden op 20 september 2011 via Pickwick: <http://pickwick.nl/Assortiment.aspx>

Plant Sciences (2001): Tea. Gevonden op 24 augustus 2011 via Encyclopedia.com: <http://www.encyclopedia.com/doc/1G2-3408000295.html>

Simon Levelt (2011). Meer weten over thee. Gevonden op 24 augustus 2011 via Simon Levelt: <http://www.simonlevelt.nl/landen/meer-weten-over-thee>

Stash Tea (2009, copyright): A history of tea. Gevonden op 22 augustus 2011 via Stash Tea: <http://www.stashtea.com/history+of+tea.aspx>

UK Tea Council (2010, copyright). History of Tea. Gevonden op 25 augustus 2011 via UK Tea Council: <http://www.tea.co.uk/history-of-tea>

UK Tea Council (2010, copyright). Japanese Tea Ceremonies. Gevonden op 19 september 2011 via UK Tea Council: <http://www.tea.co.uk/japanese-tea-ceremonies>

UK Tea Council (2010, copyright). Russian Tea Ceremonies. Gevonden op 25 augustus 2011 via UK Tea Council: <http://www.tea.co.uk/russian-tea-ceremonies>

UK Tea Council (2010, copyright). Tea Clippers. Gevonden op 19 september 2011 via UK Tea Council: <http://tea.co.uk/tea-clippers>

UK Tea Council (2010, copyright). Tea Customs. Gevonden op 25 augustus 2011 via UK Tea Council: <http://www.tea.co.uk/tea-customs>

Yee, L.K. (1996). Tea’s wonderful history. Gevonden op 24 augustus 2011 via Chinese Historical and Cultural Project: <http://www.chcp.org/tea.html>

‘Tea Ceremony’. Gevonden op 22 september 2011 via Moroccan Food: <http://moroccanfood.about.com/od/moroccanfood101/a/Tea-Ceremony.htm>

Twinings of London (2009, copyright). Glossary. Gevonden op 26 augustus 2011 via Twinings USA: <http://twiningsusa.com/glossary.php?id=a>