

Yakboterthee in Tibet, Peruaanse 'matte de coca' en rooibos uit Afrika, overal wordt thee op eigen wijze gedronken. Maar échte thee komt van de Camellia sinensis, een theeboom. Als de blaadjes met zorg worden geselecteerd is de eerste basis gelegd voor 'a nice cuppa tea'.

A nice cup of tea

Een vuurtje, een pan met kokend water en wat dwarrelende blaadjes van de Chinese Camelliaboom en zie, thee was ontdekt. Allereerst werd het gedronken vanwege de medicinale werking, later was thee een opkikker voor elk moment van de dag.

Drieduizend jaar geleden verscheen in China *The Book of Tea*. In dit encyclopedische werk wordt thee geroemd omdat het 'de geest harmoniseert, ledigheid verdrijft, vermoeidheid verjaagt, ideeën opwekt en slaperigheid voorkomt'. Volgens *The Book* kan thee het best gedronken worden in de natuur. In een lieflijk prieeltje tussen de pruimenbloesem of langs een kabbellend beekje komt de 'geest van de thee' vrij. Al nippend van superieure *longjing*-thee raakt de mens – volgens de principes van yin en yang – in harmonie met zichzelf en de natuur om hem heen. Het advies om thee met water uit de Yangtze-rivier te zetten kan beter niet worden opgevolgd.

In het dagelijkse leven drinken de Chinezen doorlopend groene 'slobber'-thee, eenvoudigweg uit een soort navulbare jampot. Om echt van de drank te genieten is er de theeceremonie waarbij superieure theeën worden geproefd. Door te ruiken, te kijken en zelfs te luisteren naar het ritselen van de blaadjes, door te nippen en te klakken met de tong wordt het ware karakter van thee doorgrond. Wie zich helemaal in de theecultuur wil onderdompelen kan badderen in een theebad, onder het motto *'Experience Life in Tea Soup'*.

In Japan is de theeceremonie tot in de finesse verfijnd. Pas na een lange leerschool wordt een geisha in staat gebracht om de groene poederthee met een vleugje zen op te kloppen en gracieus uit te schenken. De gasten genieten van de schuimige thee – dat qua uiterlijk nog het meest

op een kiwifruitshake lijkt – en laten zich verleiden tot de kunst van conversatie. Muziek, zang en het reciteren van haiku's zijn onderdeel van de klassieke ceremonie. Niet voor niets luidt het Japanse gezegde: 'Een man die geen thee in zich heeft, kan waarheid en schoonheid niet ten volle begrijpen'.

Via Hollandse VOC-schepen bereikte thee in de zeventiende eeuw Europa. Bij de Britten viel de nieuwe drank vooral in de smaak, met een wolkje melk *please*, om de bitterheid wat af te zwakken. De *'afternoon tea'* raakt vanaf het midden van de negentiende eeuw bij de elite in zwang, als Engelse variant op de theeceremonie. Het Wedgwood kopje thee begeleid door *cucumber sandwiches* en *scones with clotted cream* om *'that sinking feeling between lunch en supper'* te bestrijden.

De *'high tea'* daarentegen heeft niets met een luxueus 'theegelag' te maken, maar verwijst naar het avondmaal van de arbeiders. Door stevige kost als *baked beans*, *pies* en *sausages* wordt het in Engeland ook minder smakelijk *'meat tea'* genoemd.

Theeleuten, theetantes en ware liefhebbers drinken losse thee van een goede kwaliteit. Chemische smaakjes-thee en zakjes gevuld met gruis zijn uit den boze. Het wat stoffige imago van 'vier uur theetijd met een biscuitje' is opgepoetst; thee is in opmars en wint aan prestige. Naast een wijnkaart voeren steeds meer restaurants ook een theekaart die is afgestemd op de smaak van gerechten. In plaats van een fles chablis bij de vis raadt de theesommelier een potje met lichte, groene thee aan.

*Reis, proef en geniet! **



Chinese thee-eieren

Thee is een geliefd ingrediënt in de Chinese keuken vanwege de smaak en het aroma. Op veel plekken in China, van markten tot supermarkten, zie en ruik je thee-eieren. Ze worden gegeten als (thee)snack. Thee-eieren zijn eenvoudig zelf te maken en zien er door het marmerpatroon exotisch uit. Succes gegarandeerd als bijgerecht bij een oosterse maaltijd.

Ingrediënten:

- 8 verse eieren of 20 kwarteleitjes
- 3 eetlepels lichte sojasaus
- 3 eetlepels Shaoxing-rijstwijn of droge sherry
- 3 eetlepels zwarte Chinese thee
- snufje zeezout
- 1 theelepel vijfkruidenpoeder (kaneel, steranijs, venkel, kruidnagel en peper)
- 3 plakken geplette gember

Kook de eieren in 8 tot 10 minuten hard. Laat ze schrikken in koud water. Klop en rol de eieren voorzichtig over een hard werkblad, zodat er barstjes in de eierschalen ontstaan.

Breng de overige ingrediënten in een pan met 1 liter water aan de kook. Laat de theesoep 15 minuten zachtjes koken en voeg de eieren toe. Laat de eieren vervolgens op heel zacht vuur 45 minuten sudderen. Zet het vuur uit en laat de eieren iets afkoelen in de pan.

Serveer de gepelde eieren warm of koud, in het geheel of doormidden gesneden met een eetlepel theesoep eroverheen.

Màn màn chī!

