



“De omgeving is prachtig, maar de theeplantages en theefabrieken maken me niet echt enthousiast”

# India

## ODE AAN ONAFHANKELIJKE THEEBOEREN

VOOR HAAR EIGEN MERK MEVROUW CHA REIST THEESOMMELIER LINDA APPELMAN AL ELF JAAR AF NAAR THEEPRODUCERENDE LANDEN. IN APRIL STOND DE OP ÉÉN NA GROOTSTE PRODUCENT VAN DE WERELD OP DE PLANNING: INDIA. DAAR VOND LINDA EEN NIEUWE OOGST BIOLOGISCH GETEELDE THEE EN KRUIDEN IN DE GLOOIENDE HEUVELS VAN DE STATEN KERALA EN TAMIL NADU.

Tekst **Linda Appelman** en **Marloes Weerepas**  
Fotografie **Anikesh Anu** en **Linda Appelman**

Darjeeling en Assam worden vaak in één adem genoemd als het gaat om theeproducerende regio's in India. Waar theetoeristen de neiging hebben om de noordoostelijk gelegen theeplantages te bezoeken, wees mijn eigenwijze vinger me in de tegenovergestelde richting. Aan de zuidwestkust van India ligt de deelstaat Kerala. Rond 1870 legden de Britten hier de eerste theetuinen aan en tegenwoordig zijn veel van Kerala's heuvels bedekt met een groene deken van theestruiken, die grotendeels zorgvuldig met de hand worden geplukt. Met een ligging van 1.600 meter boven zeeniveau en drie grote bergstromen die elkaar tussen het groen ontmoeten, levert onder andere bergstad Munnar de juiste voedingsbodem voor theeplantages. De Indiase theeproducenten richten zich hier met name op zwarte thee, tevens een overblijfsel uit het koloniale verleden. Een mooie, zwarte ontbijtthee zou dus niet moeilijk te vinden moeten zijn.

### HELD NARENDRAN

Nauwelijks voorbereid en licht overwerkt begin ik aan mijn reis naar Munnar. Bij aankomst staat

me geen programma vol theebezoeken voor de komende vier weken te wachten, deze trip wordt er één op de bonnefooi. En mijn avontuur begint al in het vliegtuig. Naast mij zit Narendran Muraleedharan, die zelf in Dubai werkt en jaarlijks terugvliegt naar zijn geboortedorp vlakbij Munnar. Hij vertelt ronduit over de twee grote trektochten door theeplantages, die hij tijdens dit bezoek met zijn vrienden gaat ondernemen. Wat een toeval! Voor het einde van de vlucht is besloten dat ik samen met hem en zijn vrienden Munnar zal ontdekken. Lokale gids, check. Eenmaal aangekomen in Munnar, halen Narendran en zijn maten me op en rijden we met z'n zessen de bergen in. Hier bezoeken we in twee dagen tijdens urenlange wandeltochten drie theefabrieken. De omgeving is prachtig, maar de theeplantages en theefabrieken maken me niet echt enthousiast. Eerder droevig. Bezoek na bezoek merk ik dat de theeproductie enkel gaat over volumes en verkoop: het 'massa is kassa'-idee. De meeste kleine theeboeren leveren hun kwaliteitsthee in bij grootschalige fabrieken. Daar worden de bladeren versneden





“Door de expertise niet alleen in India te zoeken, heeft dit theebedrijf een landelijke voorsprong op de rest”



via de cut-tear-curl methode. Zo blijven er kleine snippers over van wat eerder een heel theeblad vormde. Alle versneden stukjes creëren bij elkaar meer wrijvingsoppervlak en laten de uiteindelijke thee in je kop anders smaken. Vaak neigt de theesmaak dan naar meer bitter en meer wrangheid.

#### HET HELE BLAD

Ik neem afscheid van mijn vijf gidsen en besluit alleen op zoek te gaan naar *full leaf tea*. Deze thee gemaakt van hele theebladeren wordt over het algemeen geproduceerd door onafhankelijke boeren, die weigeren mee te doen aan de *ratrace* en zich op geheel eigen wijze onderscheiden van de massa. Hoewel zulke onafhankelijke boeren lastig te vinden zijn en mijn theereis langzaam voelt als schatzoeken, leidt een uiterst lange Google-zoektocht me naar mijn speld in de hooiberg: Jefin Geo Johns! Jefins kleinschalige theebedrijf Mitatani Green Tea trekt mijn aandacht met een assortiment van enkel drie theesoorten met hele handgeplukte en handgerolde theebladeren. Hij benadrukt van *farm to home* te werken. Tijd voor een bezoek. Aangezien navigeren in India en ik niet samen door één deur kunnen, zet ik hulplijn Narendran in. Met zijn gloednieuwe auto komt hij me, met zijn

vier vrienden opnieuw op de achterbank gepropt, voor een laatste keer redden. Via een parcours vol gaten en bulten zetten ze me af op de plek van bestemming, waar Jefin en zijn moeder me met open armen verwelkomen.

#### KENNIS UIT JAPAN

Met drie mensen in dienst en een groep oproepkrachten om op terug te vallen, bewaakt Jefin sinds zijn vader drie jaar geleden overleed, het reilen en zeilen op de twintig hectare land. Hij plukt en verwerkt de thee zelf, geholpen door zijn tante Yuko, een Japanse theekenner. Zij is degene die hem inspireerde om *full leaf tea* te gaan maken. Ook weet hij, door de onderzoeken die zijn tante in Japan uitvoert, dat zijn thee absurd veel antioxidanten bevat. Hoe meer Jefin vertelt over zijn theebedrijf, des te nieuwsgieriger ik word. Ik kan niet wachten om aan de eettafel in de woonkamer eindelijk zijn thee te proeven. Jefin schenkt het gefilterde water van 70 à 80 °C op een witte silver needle. De smaak na mijn eerste slok verrast me. De silver needles die ik ken, vind ik vaak te licht. Het lukt me niet om zijn geheim te ontfutselen, maar Jefin heeft het voor elkaar gekregen een silver needle te telen die meer body dan andere bevat,

maar toch even delicaat is. We vervolgen de proefsessie met een groene thee, verwerkt zoals iedere andere groene thee, alleen gerold op een verwarmde tafel. Een Japanse techniek, waardoor zich genuanceerde tonen van geroosterde groenten ontwikkelen. Ik geniet.

#### HERENIGD MET KITTELBOEM

De volgende dag terwijl de zon net opkomt, loop ik door Jefins achtertuin en valt mijn oog op een immense struik: kittelbloem. Al jaren heb ik moeite om mijn vroegere kittelbloem-leverancier uit Indonesië te vervangen, omdat ik de blauwe vlindererwtbloem nergens kon vinden. “In India groeit het als onkruid”, vertelt Jefin. Gelukkig maar, want het kruid is erg populair in Nederland. Horecazaken serveren het spektakel dat met een beetje citroensap verandert van een blauwe naar een paars gekleurde (ijs) thee. Naast entertainmentwaarde doet het kruid het goed als potentieel elixer. Het zou vol zitten met antioxidanten en worden gebruikt voor het stimuleren van je immuunsysteem, bloedsomloop, blaasfunctie en geheugen. Daarnaast wordt gezegd dat het goed kan zijn voor je ogen en haren. Kortom, ik ben blij dat ik het weer kan inkopen.

#### GERUND DOOR VROUWEN

Na twee weken Munnar is het tijd om op zes uur afstand met de auto Nilgiris te verkennen. Het district in de staat Tamil Nadu ontleent zijn naam aan de ogenschijnlijk ‘blauwe bergen’ vanwege de blauwachtige gloed die hier vaak over de heuvels lijkt te hangen. Naast Assam en Darjeeling is dit de belangrijkste theeregio van India, bekend om de productie van zwarte thee. Net als in Kerala verbouwt men ook hier thee op grotere hoogtes. Door het hoogteverschil ontwikkelen theeplanten zich veelal trager en samen met de invloed van omgevingsfactoren kan dit resulteren in een thee met complexere aroma's en subtiele nuances.

In Kattabettu, een klein dorp dat bestaat uit één straat, een handjevol winkels en een nader te bestuderen theeplantage, bezoek ik Tea Studio. Een mopshond rent me tegemoet wanneer ik de kleine fabriek betreed. Al snel komt Muskan Khanna haar vierpotige ‘alles’ achterna en schudt me vriendelijk de hand. De vrouwelijke theeboer en productiemanager van het bedrijf wordt operationeel gesterkt door acht vrouwen. Toeval? Nee. Het theebedrijf neemt enkel vrouwen aan om hen dezelfde kansen te geven als mannen. Het lichtdoorlatende gebouw met zijn opvallende rode accenten oogt niet alleen als een aantrekkelijk staaltje architectuur, Muskan vertelt dat ze volledig zelfvoorzienend zijn, mede dankzij de zonnepanelen.



#### SLURPEND OP ZOEK NAAR ZACHTHEE

Niet alleen op het gebied van duurzaamheid maakt Tea Studio gebruik van de laatste technologieën. Dezelfde vooruitstrevende aanpak passen ze toe in het productieproces van de thee. De simplistische, op hout gestookte ovens die ik tijdens deze theereis tegenkwam, komen er niet in bij deze theefabriek. Er is enkel plaats voor de beste machines uit China, geïnstalleerd door Chinese professionals die voor de gelegenheid werden overgevlogen.

Muskan vertelt dat de luchtregulering van de betreffende ovens ervoor zorgt dat, terwijl je aan het drogen bent, de aroma's langer in de oven blijven hangen, waardoor de thee een intensere smaak krijgt. Door de expertise niet alleen in India te zoeken, heeft dit theebedrijf een landelijke voorsprong op de rest. Geen wonder met de, naar later blijkt, ervaren mensen die achter de schermen aan de touwen trekken, zoals Kevin Gascoyne. Het boek *Tea: History, Terroirs, Varieties* van deze theemeester met meer dan dertig jaar ervaring staat al jarenlang als favoriet in mijn boekenkast. Lichtelijk star struck ontmoet ik hem tijdens een proefsessie waar ik mag aanschuiven.

Acht verschillende theesoorten passeren de revue. Ik slurp mee en beoordeel de theesoorten op hun smaakpalet en zachtheid. Ja, nee, ja, ja, nee. De eerste schifting is gemaakt. Een van de belangrijkste voorwaarden voor het inkopen van Mevrouw Cha is dat de thee uren moet kunnen trekken, zonder nare bitteren af te geven. Daarom eet ik het theeblad na het slurpen ook op om te bepalen of de bitterheid ermee door kan. Vervolgens luister ik naar mijn mondgevoel en maak ik mijn keuzes. Met mij mee naar Nederland gaan: de witte peony, de groene mao feng en, ja ja, mijn nieuwe klassieke zwarte ontbijtthee. Een zwarte theevariant genaamd Nilgiri Tress, moutig en zoet, met een minimaal scherp randje en florale finesse in de afdrank. Na een maand heb ik 'm gevonden! Ik kan naar huis. ■

Krijg tot eind juli 10% korting op de nieuwe theeën die Linda uit India heeft meegenomen met de code **INDIA10** op [mevrouwcha.nl](http://mevrouwcha.nl)

