

# VERSTAND VERSUS GEVOEL

Ik kom uit een wetenschappelijk nest. Gebruik je verstand. Check je feiten. Mijn 'verstanddenken' zit me regelmatig in de weg. Zo ook tijdens mijn reizen naar de oorsprong van thee.

## **Anxi, Fujian, China, 2014**

We zijn op theereis in Fujian. Met een TDS-meter op zak bestieren we iedere stroom en iedere bron die we tegenkomen. Overal waar we thee krijgen, meten we de hardheid van het water. Tenslotte weten we dat de samenstelling van water invloed heeft op de smaak van thee. Dus meten we. Verrast komen we tot de conclusie dat al het gemeten natuurwater zich perfect leent voor het zetten van thee. Als we de eigenaar van de kleine Tie Guan Yin-fabriek daarnaar vragen, kijkt hij gefascineerd naar het apparaat in onze handen. Hij begrijpt de opwindig niet. Natuurlijk is dit water geschikt. Het komt rechtstreeks van de bron, dichtbij de plek waar de theeblaadjes groeien. En dat is het meest geschikte water voor thee. Dat weten ze hier al vijfduizend jaar. Niets nieuws. Hoeven we niet te meten.

**“Let the tea tell you the story”**

## **Menghun, Yunnan, China, 2015**

We reizen naar Yunnan, de geboorteplaats van de thee. De toenemende populariteit van pu'er – de post-gefermenteerde thee uit Yunnan – wekt de interesse van vele mensen. Als de leeftijd van de thee toeneemt, wordt de smaak zachter, milder en aromatischer: een unieke eigenschap van pu'er. Chen Ying, een elegante vrouw met kattenogen geeft ons training in het proeven van maocha, nog niet afgewerkte thee: de basis voor pu'er. We proeven wel 28 soorten, allemaal uit hetzelfde jaar en van dezelfde plantage. We leren herkennen welke thee het in zich heeft om te rijpen tot een goede pu'er. Dat is niet eenvoudig, want eigenlijk wordt ons gevraagd de toekomst te proeven. Chen Ying vertelt ons dat alles veranderlijk is. Pu'er heeft Qi, levensenergie.

De thee leeft en zorgt ervoor dat smaken en aroma's continu veranderen. Even later zitten we rondom een houten tafel. Chen Ying zet thee. Het water pruttelt en we nemen onze kans waar. Geduldig geeft Chen Ying antwoord. Plots houdt ze op met praten en kijkt mij met een wijze grijns aan. “Trust your feeling. Trust what you already know.”

## **Menghai, Yunnan, China, 2015**

Ik heb een ontmoeting geregeld met Paul Murray, een bekend blogger over pu'er. Het is spannend om Paul te ontmoeten en mijn hoofd zit vol met vragen. Paul vertelt terwijl wij proeven. De vragen liggen op onze tong, maar hij is ons voor: “Tell me what you feel in your body, what does the tea do to you?” Feel? Ik voel me uitgedaagd. Ik heb nog wat wetenschappelijke vragen.

Paul zet zonder een woord te zeggen rustig een zesde infusie van de pu'er. Tenslotte zet hij zijn yixing potje neer, kijkt me aan en zegt: “Don't ask questions. Let the tea tell you the story.”



DEIRDRE DEPRETTERE REIST MET ORIGIN TRIPS, GESPECIALISEERD IN THEE- EN KOFFIEREIZEN VOOR PROFESSIONALS EN LIEFHEBBERS, DE WERELD ROND OP ZOEK NAAR KENNIS, ERVARINGEN EN DE MENSEN ACHTER HET PRODUCT.