

BERBERWHISKY

Muisstil. Pikkedonker. Met ontelbaar veel sterren aan de hemel. Och, wat is het bijzonder om in de Sahara te zijn. Onze Berberse gids Mustapha schenkt Marokkaanse muntthee, *atay b'naa-naa* in. Ook al zie ik bijna niets, het elegante theeritueel van gastvrijheid heb ik helder voor de geest.

Dan, in een fractie van een seconde, slaat het weer om. Paniek. Uit het niets worden we overvallen door zandwinden. De hemel kleurt donker en mensen om mij heen gillen: "Storm!" Kruipend zoek ik de tent, terwijl ik in mijn hoofd de stem van mijn zusje hoor: "De woestijn? Wat moet je daar? Daar is alleen maar zand!" Mijn zusje komt uit Noord-Afrika. Mijn ouders hebben haar als klein meisje geadopteerd. We groeiden samen op en toen ik oud genoeg was om te begrijpen dat ze uit de Sahara kwam, begon ik te fantaseren over de woestijn. En later uiteraard over theedrinken in de woestijn.

Marokko is één van de grootste importeurs van thee ter wereld. Iedereen in Marokko is verzot op thee. Volgens de legende was het koningin Anne (Stuart) van Groot-Brittannië die thee als gift aanbood aan sultan Moulay Ismail (1672-1727) om een groep Engelse gevangenen vrij te krijgen. Pas in de 19de eeuw vond thee zijn weg naar de souks, de woestijn en het Atlasgebergte, en omarmde het volk de theecultuur.

Inmiddels is de beroemde muntthee (groene thee, verse munt en suiker) in de volksmond gedoopt tot Berberwhisky. Het woord whisky komt van het Keltische *uisge beatha*, wat 'water van het leven' betekent. Het Marokkaanse levenswater is intens: véél thee, véél munt en vooral véél suiker.

Evenzo kenmerkend zijn de duizenden zilveren theepotten, geserveerd op een plateau met kleine, versierde theeglazen, waar je oog direct op valt als je door Marokko reist. Bijna altijd is het een

man die de thee inschenkt. De thee die overigens de basis vormt voor de Berberwhisky is de Chinese groene gunpowder en de groene munt is van de cultivar *Mentha spicata*. Dagenlang kijk ik hoe de amberkleurige straal theateraal vanaf grote hoogte in het kleine glaasje terecht komt en núl keer gaat er ook maar een druppel naast. "Hoe doen ze dat toch?", hoor ik mezelf zeggen. De smaken worden gemengd, de thee koelt iets af en het heeft een schuimend effect. Ieder glaasje thee wordt zo een minicereemonie.

Terug uit Marokko drink ik thee met mijn zusje. Ik vertel haar over Berberwhisky, maar vooral over mijn magische herinnering aan de Sahara. Haar enthousiasme is door de jaren niet veranderd: "De woestijn? Wat ging je daar doen? Daar is alleen maar zand!"

"Het Marokkaanse levenswater is intens: véél thee, véél munt en vooral véél suiker"



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.