



Over Pu Erh thee

Pu Erh thee vind men meestal geperst in ronde schijven. De in een schijf geperste volle theebladeren moeten zachtjes worden losgewrikt uit de schijf. Het is belangrijk dat u probeert zo min mogelijk de bladeren te verkrumelen. Met een gewoon mes is dit moeilijker. Daarom heeft de ervaring geleerd om dit te doen met de snede van een wat stomper mes (zoals een oude briefopener). Dit met het beoogde doel om de volwaardige smaak van Pu Erh tot zijn recht te doen komen.

Al zeventien eeuwen lang wordt de thee gedronken door de Chinese bevolking. De geperste schijven waren niet alleen een handig bewaarmiddel van theebladeren, maar werden vaak ook als betaalmiddel gebruikt. Pu Erh staat bekend voor zijn zuiverende kwaliteit. Ook wordt deze thee in China als een 'afslankende' drank bestempeld. In de Chinese provincie Yunnan werd de thee voor het eerst gedronken. Nog steeds staat Yunnan bekend als de plaats waar de allerbeste Pu Erh vandaan komt. Door de biologische kweek en door het juiste fermenteringsproces is de Pu Erh sinds jaren onveranderd een thee van topkwaliteit. In China zelf zweren de inwoners dan ook uitsluitend bij thee uit de provincie Yunnan. In die regio bepalen de theevelen en plantages dan ook het beeld. De uitgestrekte heuvels aldaar zijn perfect gelegen voor de verbouwing van de Pu Erh thee.



Het zetten van Puer thee

Pu Erh thee kan op verschillende manier worden getrokken, maar de meest ideale manier is als volgt te werk te gaan: de thee in een porseleinen kopje met een deksel, (een gaiwan), laten inweken in een fijne theezeef, een kleine glazen pot om de thee te decanteren en ook glazen of keramieke potjes in aardewerk (wat voor deze thee bijzonder wordt aangeraden). Als een alternatief kan je ook enkele

bladeren van de groene thee in een keramische of glazen potje laten trekken en zeker laten zwellen. Je kan dan deze thee uit hetzelfde kopje drinken.

Als je een Yixing theepot gebruikt, mag men uitsluitend de pot voor enkel dezelfde thee gebruiken. (Iets dat eigenlijk geldt voor alle groene theetoepassingen). Andere thee in dezelfde pot opschenken zorgt dat je de smaak van een theesoort verliest. In feite heb je voor iedere theesoort een aparte theepot nodig om de subtiele smaak van elke soort apart te ervaren [en deze niet verstoort wordt door de nasmaak van eerder geserveerde thee.] in de Chinese provincie Jiangsu, zijn ze van roodbruin aardewerk.



De theepotjes uit Yixing: © Rijksmuseum Nederland

Dat materiaal, gemaakt van de roodbruine klei tuhao - purper zand - uit dit gebied, komt de smaak van de thee ten goede. De Yixing theepotjes zijn over het algemeen eenvoudig van vorm. Vaak zijn ze versierd met een plantenmotief of een inscriptie, bijvoorbeeld een gedicht. Weliswaar zijn het gebruiksvoorwerpen, maar ze hebben een zekere artistieke uitstraling. De Yixing pottenbakkers signeren dan ook hun werk. Dat is bij Chinees aardewerk heel ongebruikelijk. De intellectuelen uit Jiangsu vinden de potjes zo aantrekkelijk dat zij speciale bestellingen doen. Veel Chinezen hebben in de loop van de tijd een verzameling aangelegd van Yixing-potjes.



Eenmaal je een goede thee hebt aangeschaft is de volgende stap deze thee goed te zetten. De waterkwaliteit, de temperatuur, de hoeveelheid thee en de tijd van het inweken: dit alles spelen een belangrijke rol in het ervaren van het aroma. In China wordt het eerste treksel van de thee niet gedronken. Het eerste water wordt gebruikt om de theebladeren te wassen en te spoelen. De bladeren hebben zich nog niet voldoende geopend en de smaak is nog niet volledig vrij gekomen. De thee kan nu na een tweede opgietsbeurt gedronken worden.



Het Chinese vocabulaire voor het beschrijven van de smaak van thee is misschien een beetje anders dan de Nederlandse terminologie. Sommige termen zijn hetzelfde, (of soortgelijk), maar de Chinese taal heeft meer synoniemen om de ervaring van het theedrinken te beschrijven die verder gaan dan die wij gewend zijn en in onze taal.

Bijvoorbeeld, een benaderende vertaling van de onderscheidende kwaliteiten van Bulang Shan thee zou op een volgende [eerder poëtische], manier te lezen zijn: 'Een duivels karakter met een lichte bitterheid op de tong en in het midden van het gehemelte, gevolgd door een sterke aromatische smaak merkbaar ook op het gehemelte . Of voor Lao Ban Zhang: "Een vergelijkbare smaak aan Bulang Shan, maar minder geurig en gebald. Een meer uitgesproken bitterheid op de tong, maar niet zo duidelijk op het bovenste gehemelte. "



Verschillende theesoorten uit hetzelfde gebied, maar van verschillende kwekers, hebben elk hun unieke smaak en aroma. Officiële theekeurders zullen u meteen kunnen zeggen uit welke streek een thee afkomstig is door zijn specifiek karakter. Het aroma van de thee kan je het best ervaren door aan het deksel van het theepotje te ruiken of aan de lege theebeker.

Men zegt dat Pu Erh thee niet zo geurig is als Wulong, maar heeft zijn eigen, heel typische kenmerken. Terwijl een zeer geurige thee aantrekkelijk lijkt, heeft Pu Erh thee een heel ander karakter. Je merkt niet meteen de typische smaak van de theebladeren. Een rokerige geur (Yan Wei) is niet ongewoon als gevolg van 'bakken' in een houtgestookte wok tijdens het verwerkingsproces op een theeplantage. Een aparte rokerigheid kan een indicatie zijn dat de thee in de oven gedroogd is of lichtjes 'gebakken'.



camelia sinensis

Het voorkomen van de bladeren en thee-water zijn belangrijk. Het thee-water moet helder en klaar zijn met zeer weinig deeltjes – [de helderheid is een indicator van cafeïne en theïne en tevens dat de thee nog niet optimaal gedroogd is]. Een helder vocht duidt op een goede verwerking [bakken, walsen, drogen]. Hoe langer de thee wordt getrokken, hoe donkerder het thee-water zal worden. Ook oudere thees geven een donkere kleur.

Alle theebladeren worden nog met de hand geplukt. Om een half mandje vol te krijgen is zo een plukster gauw een halve dag bezig. Dan wordt de bladeren in een grote wok verhit. Met de hand worden de bladeren tegen de wand aangedrukt, omhooggeschoven en in de lucht gegooid. Twintig minuten duurt dat en dat wordt nog een tweede keer herhaald. Zo krijg je platte gedroogde blaadjes die netjes opengaan als je er water op giet. Dat levert een thee van topniveau op die ongelofelijk puur en zuiver is. De bladeren moeten een glans hebben en liefst ongeschonden zijn, (met een Pu Erh-theeschijf zullen er door het samenpersen minder hele bladeren zijn). De bladeren mogen niet gemakkelijk breken wanneer ze gewreven worden tussen duim en wijsvinger. Maar een ding is zeker: de smaak heeft het steeds voor het zeggen.



Bitterheid en enige gebaldheid, evenals geur en een afdronk die over het algemeen zoet is, is een onderdeel van het algemene karakter van ruwe Pu Erh thee. Er kan een toets van kamfer geproefd worden, evenals boventonen van fruit en honing.

(Sommigen menen dat de kamfer-achtige smaak een indicatie is dat de thee afkomstig is van wilde bomen omdat ze op een natuurlijke wijze groeiden, naast een Laurierboomsoort: een Kamferlaurier.

Echter, deskundigen zijn van mening dat Kamferlaurier oorspronkelijk werd geplant als een vorm van bestrijding van schadelijke organismen).

Het gevoel in de mond en de keel moet aangenaam zijn en zonder tintellende of prikkende gewaarwordingen; (welke de aanwezigheid van chemische stoffen kan aangeven). Hoe ouder de thee, hoe zachter en rijper de smaak zich ontwikkelt met een aardse boventoon. In tegenstelling tot andere groene thees zal de Pu Erh thee verbeteren met de tijd en blijkt hij een uitstekende investering te zijn voor de theeliefhebber.



Pu Erh [hoe spreek je dit uit?]

Om u een idee te geven hoe in het Chinees 'Pu Erh' wordt uitgesproken het volgende: een uitstekend hulpmiddel zijn de twee Engelse woorden 'Poo' (arm), **zonder de 'R' uit te spreken** en 'Her' (haar), **zonder de 'H' uit te spreken**. ['Poo'-'er' dus].