

Inhoud

Inleiding	11
Meeproeven	13
I Beginnen met losse thee	17
<i>(kennismaken met losse theebladeren)</i>	
1 Het begin: plukgeluk	19
2 In de winkel: klassiekers I	29
3 Een hapje thee	44
4 De smaak van tijd	47
5 Theeculturen I: gebruik in het dagelijks leven	55
6 Theezetten I	65
II Leren proeven	71
<i>(verdieping in smaak, blad en bereiding)</i>	
7 Smaak en nasmaak	73
8 In de winkel: klassiekers II	84
9 Thee-spijscombinaties	94
10 Innovaties: buiten de theepot	103
11 De Japanse weg van thee	113
12 Theeculturen II: Engelse Theetyd	125
13 Theezetten II: grote of kleine theepot	133

III Naar de theeceremonie	139
<i>(Chinese theeceremonie als eindpunt)</i>	
14 De sfeer van thee: van salons, wedstrijden tot in het theater	141
15 In de winkel: onbekend en nog niet bemind	149
16 Gezondheid in een kopje: cafeïne, warmte en <i>qi</i>	161
17 De bijsmaak van geschiedenis en een potje thee voor later	173
18 Theeculturen III	189
19 Theezetten III	200
Appendix	213
Nawoord	233
Dankwoord	235
Bibliografie	237



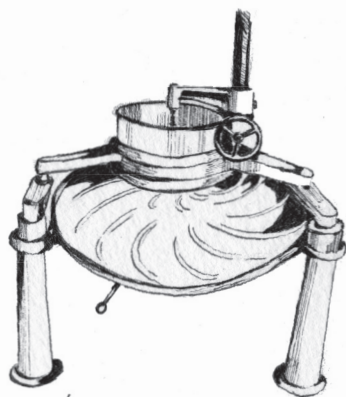
plukken



verwelken



verhitten



kneuzen



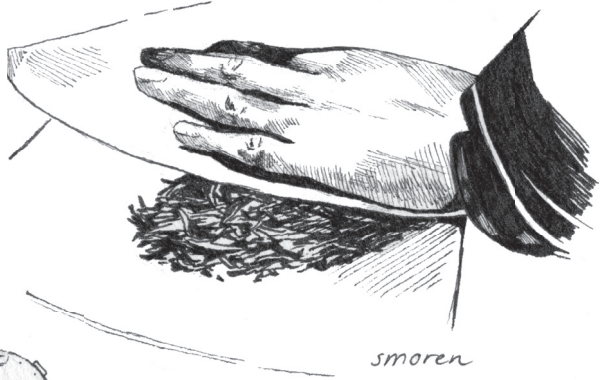
oxideren



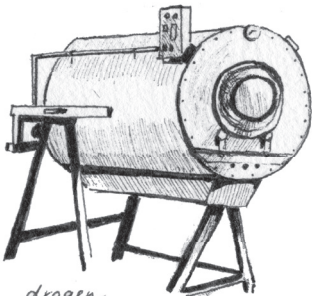
vormen



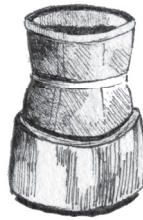
fermenteren



smoren



drogen



roosteren



sorteren

verpakken



Inleiding

We drinken thee zonder erbij stil te staan: 's ochtends om de dag mee te beginnen; 's middags gedachteloos ingeschonken; 's avonds, om bij tot rust te komen; of als dorstlesser gedurende de dag.

Het is ook een drank die we associëren met ceremonies en tradities, met een moment voor onszelf. Maar thee is niet alleen een verhaal van rust of smaak. In elk theeblad ligt een wereld besloten. Een wereld van bergen en mist, van handen die plukken, van kennis die generaties lang is doorgegeven. Van handel en verlangen, van schepen die oceanen overstaken, van verhalen die zich vermengden met andere culturen. Thee reisde de wereld over, veranderde, werd aangepast en opnieuw begrepen. Wat in de ene plek een dagelijks gebruik is, wordt elders een ceremonie. Wat eenvoudig lijkt, blijkt vaak gelaagd. Van Disneyprinses Mulan, die thee schenkt onder het toezien van een matchmaker, tot prinses Catherine van Braganza, die haar kisten thee uit Portugal liet overkomen en de Engelse elite er verliefd op maakte. Van boze kolonisten die in de haven van Boston honderden kisten thee in zee storten, tot het eten van geweekte theebladeren aan boord van VOC-schepen.

Thee verveelt mij nooit. Er lopen verschillende lijnen door

mijn kijk op thee: verhalen uit China, waar thee eeuwenlang werd verfijnd en waar mijn voorouders vandaan komen. En verhalen uit Indonesië, waar mijn ouders zijn geboren, een land van koffie. Ergens daartussen leerde ik kijken en proeven. Ik specialiseerde me in thee en beweeg me nu als sinoloog en theesommelier dagelijks tussen geschiedenis, smaak en ritueel. De verwondering en de vele facetten die ik onderweg ben tegengekomen, heb ik voor u opgeschreven. Als een inleiding voor iedereen die wil begrijpen wat er gebeurt zodra theeblad en water samenkomen. Want nog altijd is thee, na water, de meest gedronken drank ter wereld. Ik hoef u niet te overtuigen om thee te drinken. Dat doen we al, elke dag, bijna vanzelf.

Dit boek gaat over thee in zijn puurste vorm: afkomstig van de plant *Camellia sinensis*. Geen rooibos of kamille, maar echte thee, zoals witte, groene, oolong- en zwarte thee.

Voor de technische verdieping in dit boek werkte ik samen met theespecialist Richard Schukkink, oprichter van de International Tea & Coffee Academy. In de grijze kaders neemt hij u mee in de verwerking en de wetenschap achter thee.

Ik hoop dat u dit boek leest als een uitnodiging om opnieuw te kijken naar waar uw dagelijkse kopje thee precies uit bestaat. Om thee te leren kennen, te waarderen en verschillen te ontdekken die eerder onopgemerkt bleven. En vooral om te proeven: aandachtiger, nieuwsgieriger en met verwondering. Want achter ieder theeblaadje gaat een wereld schuil. Ik hoop dat deze wereld zich voor u zal onvouwen zoals zij dat ooit voor mij deed.

Renate Heru Utomo
Leiden, oktober 2026

Meeproeven

Dit boek vertelt het verhaal van thee in drie delen. We beginnen bij de theeplant en verkennen de wereld van thee vanuit verschillende invalshoeken: van de winkel en het bewaren van thee tot enkele bekende theeculturen. Vervolgens verdiepen we ons in het zetten, proeven en kiezen van thee. Tot slot reizen we langs meer theeculturen en minder bekende theesoorten en sluiten we af met een theeceremonie die u zelf kunt uitvoeren.

Onderweg komen technische uitleg, historische gebeurtenissen, persoonlijke verhalen en verschillende theesoorten voorbij. De hoofdstukken bouwen op elkaar voort en vormen samen een reis door de wereld van thee. Het leukste is daarom om het boek van begin tot eind te lezen. Dat hoeft echter niet. Misschien bent u vooral nieuwsgierig naar een bepaalde theesoort, een land of een onderwerp. Voel u vrij om door het boek te bladeren en uw eigen route te kiezen.

Voor wie dit boek wil lezen met een kop thee in de hand om onderweg mee te kunnen drinken, volgen hier de belangrijkste theeën die in de hoofdstukken aan bod komen. Zo kunt u proeven wat u leest.

In leesvolgorde:

Earl Grey
Lady Grey
London Earl Grey
English Breakfast
Assam
Darjeeling first flush
Darjeeling second flush
Ceylon
Java
Masala chai
Matcha
Genmaicha
Long Jing
Keemun
Yunnan Gold
Lapsang Souchong
Kombucha
Kukicha
Sencha
Gyokuro
Bai Hao Yinzhen (Silver Needle)
Bai Mu Dan (White Peony)
White Moonlight
Jasmijnthee
Tie Guan Yin
Dong Ding
Ali Shan
Da Hong Pao
Oriental Beauty
GABA-oolong
Pu'er
Gunpowder

In de doorlopende tekst worden meer theeën genoemd dan in deze lijst zijn opgenomen. Voornoemd overzicht bevat onze hoofdrolspelers, die samen een mooie kennismaking vormen met de diversiteit van thee. Deze lijst is overigens geen overzicht van alle thee die er bestaat. Integendeel: de wereld van thee is vrijwel onuitputtelijk. Van gele thee uit Georgië tot zwarte thee die heeft gerijpt in oude whiskyvaten, overall ontstaan nieuwe smaken, tradities en experimenten.

Laat u vooral leiden door nieuwsgierigheid. Beperk u niet tot één winkel, één land of één soort thee. Proef breed, ontdek wat bij u past en durf oude gewoontes los te laten. Een van mijn favoriete koppen thee drink ik nog altijd in de Efteling: simpelweg gezet met een theezakje en lokaal kraanwater. Want niet alleen de thee bepaalt de smaak, ook het moment, de omgeving en de herinneringen die ermee verbonden zijn.

In dit boek volg ik de benamingen die in Nederland gebruikelijk zijn, zoals ze vaak in theewinkels worden gehanteerd. Theenamen zijn daarom niet altijd weergegeven volgens de officiële Chinese pinyin-spelling. Ook volg ik de indeling die in Nederland het gebruikelijkst is. Daarbij worden zes theeklassen onderscheiden: witte thee, groene thee, gele thee, oolong, zwarte thee en post-gefermenteerde thee. Deze indeling is gebaseerd op de manier waarop de theebladeren tijdens het productieproces worden verwerkt.

Sommige benamingen verschillen van die in China. Zo heet wat in China rode thee wordt genoemd in Nederland meestal zwarte thee. De Chinese benaming verwijst naar de roodbruine kleur van de drank. Omgekeerd valt wat in China zwarte thee (*hei cha*) heet in dit boek onder de post-gefermenteerde theeën. Om verwarring te voorkomen volg ik in dit boek de benamingen en indeling die in Nederland en internationaal het meest gangbaar zijn.

I

Beginnen met losse thee

(kennismaken met losse theebladeren)