



*Niemand weet precies, hoe
de bomen er gekomen zijn.
Dat ze al honderden jaren
oud zijn staat buiten kijf*



DE BOOM IN VOOR THEE

IN HET NOORDELIJKSTE PUNTJE VAN LAOS, OP DE GRENS MET DE CHINESE PROVINCIE YUNNAN, GROEIEN VIERHONDERD JAAR OUDE THEEBOMEN. IN HET DORPJE BAN KOMAEN VIND JE DAN OOK GEEN HEUPHOGE STRUIKJES, MAAR METERSHOGE BOMEN WAAR DE PLUKKERS IN KLIMMEN OM DE JONGE BLAADJES VAKKUNDIG TE VERZAMELEN.

Tekst en fotografie **Wilke Martens**

De ringtone van een Nokia 3310 galmt door de bergen, maar waar het geluid precies vandaan komt, is niet te zien in de theetuin. "Alô?", klinkt een vrouwenstem, gevolgd door een boel "uh, uh" en ander onverstaanbaars. Ik wijk van het wandelpad af en probeer het geluid te volgen naar de plukkers. De helling omlaag begint vervaarlijk steil te worden, bijna geef ik de brui aan mijn zoektocht. Tot ik op ooghoogte, als uit het niets, op een van de dikke takken recht voor me een versleten bruine slipper zie met een voet erin.

Mijn blik gaat verder omhoog: een jongeman met zwarte trainingsbroek, bordeauxrood bomberjack en camouflagepetje op zijn hoofd. Zijn andere voet staat schrijlings op een iets hogere tak, nonchalant leunt hij met zijn billen tegen de stam. Om zijn schouder hangt een tot tas vermaakte cementzak, die hij vliegensvlug vult met jonge

theeblaadjes. "Sabai dee", begroet ik hem in het Laotiaans. Er verschijnt een brede glimlach op zijn gezicht, maar de jongeman lijkt te verlegen om iets terug te zeggen. Een paar bomen verder is een vrouw aan het plukken, ze stopt net haar Nokia terug in het borstzakje van haar spijkerjasje.

Ik ben op de theeplantages van Ban Komaen, een piepklein dorpje in de buurt van Phongsali. De gelijknamige provincie is de noordelijkste en minst toeristische van Laos. Het Zuidoost-Aziatische land, dat ingeklemd ligt tussen China, Thailand, Myanmar, Vietnam en Cambodja, kent een grote diversiteit, zowel aan natuurlijk landschap als aan mensen. Laos telt namelijk maar liefst 49 verschillende etnische minderheden. Dat zijn althans de officieel erkende etniciteiten, sommige antropologen onderscheiden er namelijk wel meer dan honderd. Van die 49 groepen zijn er

vijftien vertegenwoordigd in Phongsali, terwijl maar een paar procent van de Laotiaanse bevolking in deze provincie woont. De gelijknamige provinciehoofdstad Phongsali en de omliggende dorpen worden vooral bevolkt door Phounoi, een Sino-Tibetaanse groep die zich eeuwen geleden in het huidige Noord-Laos vestigde.

De theebomen zijn er volgens de legendes al veel langer. Niemand weet precies hoe de bomen er gekomen zijn. Dat ze al honderden jaren oud zijn, staat buiten kijf. "Mijn vader vertelde ooit dat de theebomen er al waren toen hij werd geboren", zegt Sengdeuan Keosomphan Lar, ofwel La, die al zijn hele leven in Phongsali woont. "Zijn vader én zijn overgrootvader zeiden hetzelfde, dus ze moeten er al heel lang zijn." Er gaan dan ook verschillende verhalen de ronde over het ontstaan van de theetuinen. Een van de legendes is dat dorpelingen →



→ het bos ingingen om land te ontginnen voor rijstvelden. Ze plukten blaadjes van onbekende bomen om er warme drank van te maken, wat gebruikelijk is in Laos met blad, bast en wortels uit de jungle.

Ze stonden versteld van de smaak en besloten de thee te cultiveren. Volgens een meer sinistere legende kwam een Chinese reiziger op mysterieuze wijze om het leven in het bos, waarna jaren later theebomen gegroeid zijn uit de blaadjes die hij in zijn zak bij zich had. Een meer waarschijnlijke ontstaansgeschiedenis is dat de plantage bij Ban Komaen een oude Chinese theetuin was, die jarenlang verlaten was. De theetuinen zouden later herontdekt en herontwikkeld zijn door de Phounoi.

Wolkenzee

Een dag eerder. Terwijl ik op het balkon van mijn guesthouse uitrust van de lange reis, wordt Phongsali plotseling overvallen door een dichte mist. Vanaf de 1.625 meter hoge berg Phou Fa daalt de nevel neer over de stad die aan haar voet ligt. Langzaam kruipen de wolken door de straten. Verbijsterd aanschouw ik dit natuurfenomeen, al kijken de locals er niet van op of om.



Door deze koude, mistige winters, afgewisseld met warme, natte zomers, gedijt de *camelia sinensis* hier zo goed. De hoge ligging zorgt voor deze perfecte klimatologische omstandigheden. Tijdens mijn wandeling door de theetuin valt op dat veel boomstammen bedekt zijn met korstmoss. Dat is een teken dat de lucht brandschoon is, want de soort overleeft de geringste luchtverontreiniging niet. Daar komt bij dat er geen chemische bestrijdingsmiddelen gebruikt worden, waardoor de kwaliteit van de thee optimaal is. De mineraalrijke bodem geeft de thee haar karakteristieke smaak.

Als de mist is opgetrokken en ik door de stad wandel, blijkt hoe sterk de thee-productie is verweven met Phongsali. Aan de kant van de weg, op opritten en bovenop andere spullen liggen de grote, platte bamboemanden met thee in de zon. Op een binnenplaatsje staat een vrouw op een houtvuur thee te wokken. In een woonkamer even verderop zitten vrouwen op de grond met de bamboemanden voor hun neus om de slechte thee eruit te vissen. Moeder, zus en oma zijn druk aan het sorteren, terwijl de jongste van het gezin met zijn plastic truck tussen de manden speelt.

Thee is echt een familieaangelegenheid, bevestigt La. Hij werkt als projectmanager bij de provinciale overheid en ook zijn vrouw heeft een kantoorbaan, maar in oogsttijd gaat zij mee het veld in om thee te plukken. Dat is voor hen heel normaal, want, zo zegt La: "Bijna →



Klimmen voor rupsen

In Phongsali vindt de belangrijkste oogst van thee plaats van grofweg februari tot mei. De locals laten zich niet weerhouden om ook buiten die periode de bomen in te klimmen. In november zie je de mensen geen thee plukken, maar gaan ze de boom in om dikke, fluweelachtige zwarte rupsen te verzamelen. Laotianen eten immers alles!



Phongsali-thee volgens de sommelier

“De thee uit Phongsali heeft een hele mooie smaak en de hoofdtoon is vol, zacht en subtiel zoet”, zegt theesommelier Anja Schukink, die in 2016 het Dutch Tea Championship won. Haar online theewinkel Tea in Motion is een van de weinige in Nederland waar je de thee uit Phongsali kan krijgen. “Door de mineraalrijke bodem en kraakheldere lucht, wordt de smaak van de thee heel helder. De zwarte thee heeft een ondertoon van pu’er. Dat is niet raar, want het komt van hetzelfde theeblad. Toch is het productieproces heel anders. De smaak van de Phongsali-thee is complex, maar wordt absoluut niet bitter. Zelfs als je de thee op hoge temperatuur zet, blijft deze mooi op smaak.” Schukink adviseert om 13 gram Phongsali-thee te gebruiken voor 1 liter bronwater op 80-100 graden en deze twee minuten te laten trekken.



→ iedere familie in deze regio heeft land met een theetuin. Als de kwaliteit goed is, kan de thee erg veel opleveren. Chinese handelaren tellen wel duizend yuan, zo'n honderdvijftig euro, neer voor de wilde junglethee." Hoewel je bij iedere visite in Phongsali de lokale thee krijgt aangeboden, is er in Laos zelf nauwelijks sprake van een theecultuur. 'Beer Lao', de nationale drank, is maar moeizaam in populariteit te overtreffen.

Hoge bomen

Inmiddels zijn het niet alleen de Chinezen die de bijzondere smaak van Phongsali-thee kunnen waarderen. De afgelopen jaren duiken er namelijk ook westerse spelers op in de streek. De Russische theekenner Alexander Zhiryakov reisde in 2011 voor het eerst af naar Phongsali en bleef sindsdien terugkomen voor de thee. “Zelfs na duizenden potten Laotiaanse thee te hebben gezet, is het nog altijd moeilijk de smaak te beschrijven”, vertelt hij, terwijl we door de theetuin van Ban Komaen struinen. “Misschien komt dat wel doordat de smaak voor mij gelijkstaat aan wat goede smaak is. De thee heeft een vleugje zoetheid, als van wilde honing. Afhankelijk van het type is de smaak zacht, maar allemaal hebben ze een rijke nasmaak.” Zes jaar na zijn eerste bezoek verkoopt de jonge ondernemer negen verschillende theevariëteiten uit de regio, onder de merknaam Laos Tea. “Wat deze thee zo bijzonder maakt, is niet zozeer de leeftijd van de bomen, want in Zuid-China zijn bomen van wel achthonderd jaar oud te vinden”, legt hij uit. “Dat er nog zoveel oude *camelia sinensis* bij elkaar

staan, is wél bijzonder. Van de wereldwijde theeproduktie komt slechts een fractie van dit soort hoge bomen, de rest komt van heuphoge struiken.” Toch was Alexander niet direct gecharmeerd van de thee. “De eerste keer dat ik hier thee dronk, vond ik hem niet eens lekker”, lacht hij. “Wel proefde ik dat het een bijzondere thee was. Tijdens mijn onderzoek kwam ik erachter dat het verwerken en verhitten van de thee veel beter kan.”

Een plukker met een cementzak vol thee passeert ons op het pad, op weg naar de verderop gelegen fabriek. Alexander keurt de waar van de plukker. “Deze thee, bijvoorbeeld, zou ik niet afnemen”, zegt hij, “want gisteren regende het nog. Dat komt de kwaliteit van de thee niet ten goede. Deze oogst wordt waarschijnlijk vermengd met thee van lage struiken om de kosten te drukken, voor goedkopere thee op de Chinese markt. Van deze hoge bomen plukt een plukker gemiddeld maar drie tot vier kilo per dag, terwijl het op een grote plantage wel zeventig kilo per dag zou zijn.”

Traditioneel modern

Alexander werkt nauw samen met de lokale bevolking: hij koopt kwalitatieve thee van verschillende dorpen en samen met zijn team verwerkt hij het tot diverse soorten. Ik neem een kijkje in de fabriek waar de Rus zijn thee verwerkt. Alle processen van de theeproduktie lijken hier gelijktijdig te gebeuren: een man schept verse theeblaadjes in een grote cilinder waar wolken stoom uit komen, op de

achtergrond zitten vrouwen gedroogde thee te sorteren, in een hal bedient een jongen de *rolling cilinder machine*, buiten verspreiden jonge meiden theeblaadjes over grote stukken zeil om ze te laten verwelken en in weer een andere hal ligt de uiteindelijke losse thee in grote balen te wachten om verpakt te worden. Waar ik ook kijk is thee. Steeds in een ander stadium van het verwerkingsproces.

“Bij Laos Tea combineren we traditionele Chinese methoden met moderne technologie”, legt Alexander uit. “Sheng pu'er is de thee die van oudsher gemaakt wordt in deze regio: zongedroogde groene thee van losse blaadjes. Toen we hier aankwamen, viel het ons op dat Laotianen geen hoge temperaturen gebruiken. Door de thee op 80 tot 90 graden te wokken, wordt deze ‘grassig’ en is het theewater niet helder. Daarom hebben we geprobeerd de methode zelf te vervolmaken door de thee tot hogere temperaturen te verhitten. Vervolgens wordt de thee gerold en in de zon

gedroogd. De kwaliteit van deze thee wordt met de jaren beter, dus we raden aan om deze te laten rijpen.”

“De Laotianen zelf drinken het liefst de groene thee, omdat deze het zoetst van smaak is. Na het verwelken wordt deze machinaal verhit, waarna de blaadjes worden gerold en dan gedroogd in een grote oven. Zwarte thee, tot slot, ligt tot twintig uur te verflensen. Dan rollen we de blaadjes en leggen ze te oxideren in ondiepe bamboemanden. De oxidatietijd is van belang, want als je het juiste moment mist, krijgt de thee een zure smaak. Op precies het goede moment worden de blaadjes gedroogd in een elektrische oven.”

Onzekere toekomst

De Russische theekenner koopt direct in bij Laotiaanse boeren, maar de toekomst van de kleinschalige theetuinen is onzeker. Waar Laos Tea met haar specialty teas opereert op de Russische en Amerikaanse markt, gaat de bulk

van Phongsali-thee naar China. Al eeuwenlang wordt in deze regio door familiebedrijven thee verhandeld met de Chinezen: het land ligt immers om de hoek en de huidige grenzen stammen pas uit de jaren vijftig van de vorige eeuw. Steeds vaker neemt de Laotiaanse overheid de handel over door land langdurig in concessie te geven aan de Chinezen (zie kader), waardoor de Laotiaanse bevolking met lege handen komt te staan. Tegelijkertijd heeft de levendige handel met China tot welvaart geleid, wat meer mogelijkheden biedt voor de jongere generatie. “De theeheeft veel families in Phongsali geen windeieren gelegd”, zegt Alexander. “Ouders hebben geld gespaard en kunnen hun kinderen laten studeren in grote steden als Luang Prabang of hoofdstad Vientiane. Deze jongeren blijven vaak wonen en werken in de grote steden, maar dat betekent ook dat er straks niemand meer is om de familieplantages te bestieren. Nu zie je de oudjes nog de bomen in klimmen, maar wie zal straks de thee plukken?” ■

Oxfam: uitgeweken naar het Bolavenplateau

De Oxfam Wereldwinkels in België verkopen Laotiaanse thee. Deze komt echter niet uit de noordelijke provincies, maar uit de Paksong-regio op het Bolavenplateau. “Deze theetuinen zijn aangelegd met stekjes van de oude bomen uit het noorden”, legt Helga Duhou, producer relations Asia en thee-expert van Oxfam uit. “Deze theestruiken worden wel op snoeihoogte onderhouden, om het oogsten van de thee gemakkelijker te maken.” Ook in Phongsali en andere noordelijke provincies duiken theetuinen op van de originele, oude boom. “De theeproductie is in

Phongsali sterk uitgebreid, dus dat zie je steeds meer gebeuren. Al gaat de thee daar voornamelijk naar de Chinese markt.”

Door deze dominantie van Chinese handelaren in de noordelijke provincies, moest Oxfam hun intentie om met boeren uit Noord-Laos samen te werken laten varen en week de organisatie uit naar het Bolavenplateau in het zuiden. “In de noordoostelijke provincie Xiengkhuang zijn er ook oude theebomen, maar de overheid heeft de theetuinen in concessie gegeven aan Chinese handelaren”, zegt Duhou.

“Dat gebeurt veel in Laos, waardoor boeren op korte termijn meer geld verdienen. Ze denken echter niet na over de langetermijngevolgen en die pakken vaak niet in hun voordeel uit. Zo wordt land bijvoorbeeld voor 99 jaar in concessie gegeven: de Chinese handelaren laten hun eigen mensen

komen om de thee te plukken en ze gebruiken veel chemicaliën. De controle hierop en de kwaliteitsstandaard is in China veel lager. De lokale bevolking zit zonder werk en eindigt met land dat uitgeput geraakt is. Op de lange termijn hebben Laotianen er geen enkele baat bij.”

Oxfam werkt daarom in Laos aan verschillende projecten om de lokale bevolking weerbaarder te maken tegen het overwicht van Chinese investeerders. “We leggen de bevolking uit wat de langetermijngevolgen van die concessies zijn. Daarbij proberen we hen een stem te geven, zodat ze zich niet zo snel meer laten verleiden tijdens onderhandelingen”, zegt Duhou. “Als het al te laat is, leren we de Laotianen hoe ermee om te gaan, zoals diversificatie van teelten en het opstarten van nieuwe theetuinen.”