

Afternoon
tea
of high tea?

ONTDEK ALLE
GEHEIMEN ACHTER DEZE
HEERLIJKE BRITSE TRADITIE

CAROL BAILLEUL

WOORD VOORAF	09
INLEIDING	15
01 WAT JE VER HAALT, IS LEKKER	18
02 VAN SMOKKELAAR TOT PLEASURE GARDEN	30
03 GEBOORTE VAN DE AFTERNOONTEA	42
04 A WAY OF LIFE	62
05 GEZOND GENIETEN	76
BRITSE THEE-ETIQUETTE	88
DANKWOORD	92
BRONNEN	95



22



34



46



48



49



52



53



66



68



70



80



82



84







Laat het woord 'thee' vallen in een vreemd land, waar dan ook, en mensen beginnen spontaan te praten over de Britten en hun liefde voor thee. Iedereen ziet de Britten als de belangrijkste theedrinkende natie ter wereld en inderdaad, we drinken veel thee in het Verenigd Koninkrijk. En toch, veel landen over de hele wereld drinken, kweken, exporteren, schrijven over en omarmen thee als onderdeel van hun cultuur. Waarom staat Groot-Brittannië altijd bovenaan de lijst van landen die van thee houden?

Misschien komt het door de Oost-Indische Compagnie (ook wel bekend als de Edelachtbare Oost-Indische Compagnie of de John Compagnie), die in de zeventiende eeuw het monopolie verwierf om thee en andere goederen uit China naar Engeland te brengen en daardoor een van de rijkste en machtigste Europese handelsmaatschappijen werd. Lang voordat de Engelsen het potentieel van de handel zagen, waren de Nederlanders en de Portugezen begonnen met de import van thee en porselein. De activiteiten van de Engelse Oost-Indische Compagnie hielpen om van Engeland een maritieme mogendheid te maken en uiteindelijk werd de Compagnie een verlengstuk van de Britse kroon in India en Ceylon.

Of misschien is het omdat veel Europese landen in de zeventiende eeuw thee dronken, maar later overgingen op koffie. En terwijl Europa in de zeventiende, achttiende en negentiende eeuw door de ene oorlog na de andere werd verscheurd, voer de Oost-Indische Compagnie haar theevracht rond de westkust van Frankrijk en langs het Kanaal en de Theems naar Londen, ongedeerd door het geweld en de vernieling die de conflicten veroorzaakten. Zelfs als de Europese landen thee hadden willen drinken, zou het moeilijk zijn geweest om hem te verhandelen in zo'n door oorlog verscheurde regio.

Misschien hebben de Londense theeveilingen ook een rol gespeeld om Engeland op de kaart zetten in de ogen van de wereld. In 1679 vonden de eerste veilingen van de Engelse Oost-Indische Compagnie plaats in East India House, het grootse hoofdkwartier van de compagnie in Londen. Eerst werd de thee 'bij de kaars' geveild: als de kaars gedeeltelijk was opgebrand, stopte het lawaaie-



rige bieden op een bepaald lot en werd de thee aan de laatsteieder verkocht. Naarmate thee in Groot-Brittannië en elders in de achttiende en negentiende eeuw aan populariteit won, werden de driemaandelijke veilingen maandelijks gehouden, later wekelijks en zelfs dagelijks, met groeiende hoeveelheden thee uit India, Ceylon, Indonesië en Oost-Afrika en kleinere partijen uit China. De Londense theeveilingen waren een zeer belangrijk onderdeel van de internationale theehandel tot de laatste veiling op 29 juni 1998.

De theeproductie in India begon in de jaren 1830 nadat Charles Bruce, soldaat en ontdekkingsreiziger, de Oost-Indische Compagnie op de hoogte bracht van het bestaan van de theeplant in de bossen van Assam. De eerste zwarte thee van deze planten bereikte de Londense veilingen in 1839, net toen de eerste opiumoorlog tussen Groot-Brittannië en China begon. Dus als de plant niet was ontdekt in het noordoosten van India en de Oost-Indische Compagnie niet had bewezen dat we onze eigen thee buiten China konden verbouwen, is het mogelijk dat we door het opiumconflict onze thee hadden moeten opgeven en Europa

hadden moeten volgen op de koffieweg. En dat kon betekenen dat *Afternoon Tea* zich nooit zou ontwikkeld hebben als een essentieel onderdeel van de Britse samenleving.

Men zegt vaak dat afternoon tea werd 'uitgevonden' in de jaren 1830 door Anna Maria Stanhope, zevende hertogin van Bedford, omdat ze zich ooit midden in de namiddag een beetje prikkelbaar voelde. De hertogin is misschien verantwoordelijk voor de naam van de nieuwe, genoeglijke theetijd maar ze was zeker niet de eerste persoon die als vieruurtje thee dronk. De gewoonte ontwikkelde zich langzaam over een dertigtal jaar toen etenstijden verschoven en de hogere klassen moesten wachten tot halfacht of acht uur 's avonds voor hun diner (het diner was oorspronkelijk een middagmaal). Een zeer bescheiden lunch was onvoldoende om ze door de lange middag te loodsen en dus was een kopje thee met een lichte hartige of zoete knabbel net genoeg om hun hongergevoel te stillen. De manier waarop de thee werd gebrouwen, geserveerd en gedronken was stevig verankerd toen de eerste zendingen thee vanuit China in Londen aankwamen. Het ritueel was niet nieuw, alleen het uur waarop de thee werd gepresenteerd was veranderd.





Jane Pettigrew is een wereld- beroemd Brits thee-experte. Ze woont in London.

INFORMATIE OVER HAAR IS TE VINDEN VIA DE WEBSITE WWW.JANPETTIGREW.COM. HAAR WERK WERD ONDER ANDERE BEKROOND MET DE BRITISH EMPIRE MEDAL FOR SERVICES TO TEA PRODUCTION AND TEA HISTORY. ZIJ IS OOK DE BEZIELSTER VAN DE UK TEA ACADEMY (WWW.UKTEAACADEMY.CO.UK).

Het nuttigen van afternoontea met vrienden en burens in elegante salons bleek zo'n uitstekend idee dat het al snel een geaccepteerd onderdeel werd van het Britse sociaal leven. Een aanbod van sandwiches of kleine stukjes zandkoekjes ontwikkelde zich tot uitgebreide menu's met allerlei hartige hapjes en zoete lekkernijen. Aan het begin van de Edwardiaanse periode in 1901 waren overal tearooms en theelounges opgedoken en nu konden de middenklasse en de lagere klassen net als de aristocratie om vier of vijf uur theekransjes houden. En zo ging het door tot in de jaren vijftig, toen een invasie van Amerikaanse fast-foodzaken en rock-'n-roll koffiebars helaas de Britse eetgewoonten overnam. In de jaren tachtig leek het alsof afternoon-

tea en *going out to tea* waren verdwenen uit het Britse leven. Maar in 1983 werden de theefeeën wakker uit een diepe dertigjarige sluimering en ze spoorden een paar mensen aan tot actie. Theetijd kwam terug in hotels en restaurants en een paar goede tearooms trokken nostalgische klanten die wilden smullen van vers gesneden sandwiches en warme, ovenverse scones met dikke room en zelfgemaakte jam. Sindsdien is afternoontea steeds populairder geworden, niet alleen in Groot-Brittannië maar over de hele wereld, met chef-koks die prachtige, ingenieuze gebakjes creëren rond verschillende thema's, en Food and Beverage Managers die nieuwe en opvallende manieren bedenken om deze nogal excentrieke Britse 'ceremonie' te vieren.

En terwijl afternoontea oorspronkelijk werd geserveerd in de salons van de elite, genieten mensen tegenwoordig veel vaker van hun afternoontea in hun favoriete hotels en theesalons.

Tot het begin van de jaren 2000 stonden op de theemenu's meestal alleen zwarte thee uit Sri Lanka, Darjeeling, Assam en China, een paar melanges voor verschillende tijdstippen van de dag en misschien één of twee gearomatiseerde soorten thee zoals Earl Grey of Rose Congou. Vandaag bevat het aanbod groene thee uit China en Japan, oolongs uit China en Taiwan, witte thee uit Hawaï of Darjeeling en gerijpte Puerh thee uit de Chinese provincie Yunnan. Er is dus wat begeleiding nodig voor degenen die minder bekend zijn met zo'n breed assortiment. Oubers zijn tegenwoordig dan ook veel beter opgeleid om uit te leggen en te adviseren welke theesoorten goed passen bij welk voedsel. In plaats van een traditionele zwarte thee kunnen afternoonteeliefhebbers nu kiezen voor een zacht smakende, plantaardige groene thee bij gerookte zalm, kip of ham sandwiches; een knapperige, lichte, licht grasachtige First Flush Darjeeling bij de scones, fruitige conserven en dikke, boterachtige room; een complexe ge-roosterde donkere oolong uit China of Taiwan of een zachte sterke Keniaanse

of Assam zwarte thee om te matchen met de rijke zoetheid van gebak. Vandaag kan je genieten van zoveel verschillende soorten afternoontea, er zijn zoveel prachtige theesalons en lounges en je kan zoveel verbazingwekkende theesoorten proeven dat je gewoon niet kan kiezen!

En dan nu dit prachtige boek, een perfecte metgezel voor iedereen die houdt van het ritueel van de afternoontea. Het staat vol opzienbarende, historische feiten, verhalen over de plaats van thee in Groot-Brittannië, anekdotes over hoe thee het Britse leven veranderde, ons gedrag, onze wetten en onze relatie met de wereld beïnvloedde. Het lijst de do's en don'ts van thee-etiquette op en zal alle theeliefhebbers inspireren om zich uit te leven en hun eigen theefeestjes te organiseren. De heerlijke recepten zullen de lezers doen verlangen en vertrouwen geven om indruk te maken op gasten met hun eigen verbazingwekkende, zelfgemaakte lekkernijen bij de thee. Carol Bailleul heeft heel scherpzinnig alles bij elkaar gebracht wat theeliefhebbers boeiend, fascinerend en verhelderend vinden.

Jane Pettigrew





Een feestelijk gedekte tafel, zilveren theepotten, romantische etagères, schattige kopjes, beeldige boeketten, verrukkelijke sandwiches, knapperige scones en goddelijke gebakjes... *Tijd voor afternoon tea!*

Of voor high tea? Verwarrend, niet? Beide termen worden vaak door elkaar gebruikt, ook al dekken ze een andere lading. In het hoofdstuk over de negentiende eeuw leg ik in detail uit wat dat verschil precies is. Afternoon tea is de enige juiste benaming voor de Britse traditie waar ik hier vol passie een volledig boek aan wijd. Ik heb het verder daarom uitsluitend over afternoon tea.

Als kind was ik al gek op theepartijtjes. Dat heb ik van mijn moeder. Als het even kon, maakten we tijd om samen te kletsen onder het genot van een dampende, naar citrus geurende kop thee met een stuk taart. Zalig!

Later kwam de liefde voor Groot-Brittannië erbij. Ik bestudeerde de taal van Shakespeare en werd een echte anglofiel. Alles wat Brits is, fascineert me: het Britse koningshuis, het Britse parlement, de Britse keuken, de Britse humor, het Britse flegma, de Britse kastelen en landhuizen met hun weelderige tuinen. Om nog maar te zwijgen over de Britse iconen 007 en Aston Martin...

Een opleiding tot theesommelier bracht beide passies samen. A match made in heaven! Deze passies wil ik graag met jullie delen. Daarom dit boek.

Maak kennis met vierhonderd jaar Britse theegeschiedenis. We starten in de zeventiende eeuw. Daar hebben we de wind in de zeilen op een klipper van de English East India Company, volgestouwd met kisten thee en exotische specerijen. Een eeuw later zijn we getuige van de opening van 'Twinings Golden Lyon Shop on the Strand' in Londen. Vervolgens mogen we op de thee bij de hertogin van Bedford. Daarna maken de kleine porseleinen kopjes geleidelijk aan plaats voor een stevige mug. Tot slot strijken we neer in een hip hotel voor een trendy en gezonde afternoon tea.

Ik bied je ook een snelcursus thee-etiquette aan. Leer alle do's-and-don'ts voor tijdens het theedrinken. Afternoon tea is in Groot-Brittannië namelijk een serieuze zaak. Je bent dus beter goed voorbereid!

Tussendoor deel ik graag enkele klassieke Britse recepten om je eigen afternoon tea tot een succes te maken.

Klaar voor deze smakelijke thee-ervaring? Zet de ketel op en volg mij!

Carol Baillet



CUTTY SARK



01 Wat je ver haalt, is lekker

THEE ALS EXOTISCHE LUXE IN DE ZEVENTIENDE EEUW

Een zeilschip doemt op aan de horizon. Het rijkelijk versierde galjoen schittert in de zon. Krijgsende meeuwen begroeten de boot, een teken dat ze de thuishaven naderen. Binnenin verloopt het leven heel wat minder glansrijk.



Zo'n honderdtachtig man zijn druk in de weer. Op hun gezicht zie je de sporen van een bijzonder lastig avontuur. Vierenhalve maand lang trotseren ze al de ruwste zeeën.

Sommigen zijn ernstig ziek. Hopelijk komen ze heelhuids thuis bij vrouw en kind. In het ruim liggen kisten volgestouwd met exotische handelswaren, zoals katoen, zijde, salpeter en thee. Welkom in de Gouden Eeuw!

Ook al verbinden vele mensen thee met Groot-Brittannië, het zijn de Portugezen die als eersten deze heerlijke geurende blaadjes uit China meebrengen naar Europa. Dankzij de English East India Company maakt het Chinese goud in de zeventiende eeuw zijn eerste zeereis naar Engeland. In het begin is dit maar een zeer kleine hoeveelheid: 65 kilogram per jaar. Dit zijn nog geen drie zakken cement! Daardoor is dit product erg schaars en kostbaar. Logisch dat enkel de rijkere klasse zich deze exotische luxe kan veroorloven. Ze pakt graag uit met deze nieuwe drank. Thee is een statussymbool, een teken van rijkdom. Wie deze infusie schenkt, staat bovenaan de sociale ladder.



© Victoria and Albert Museum London.

Thee werd zo'n 5000 jaar geleden in China ontdekt. Volgens een Chinese legende vond keizer Shen Nong toen thee per ongeluk uit. Uit hygiënische overwegingen beval hij zijn onderdanen om water altijd te koken alvorens het te drinken. Toen hij met zijn entourage aan het rondtrekken was, pauzeerde het gezelschap in een afgelegen deel van het keizerrijk. Keizer Shen Nong liet zijn onderdanen water koken, terwijl hij zelf een dutje deed. Dichtbij stond een theeplant, waarvan de blaadjes in de waterketel dwarrelden. De keizer werd wakker en nam een aangename geur waar. Hij dronk het water met de theeblaadjes en was erg onder de indruk van de heerlijke smaak en het oppeppende effect van de drank.

WEETJE

Rarara, je drinkt het warm en het smaakt bitter. Wat is het? Koffie, thee en chocolade.

In deze periode willen westerlingen alles wat uit Azië komt: kruiden, thee, maar ook porselein en nog zoveel meer. Deze producten hebben een bijna mythische aantrekkingskracht. Een ware rage!

Mensen kunnen thee voor het eerst drinken in de koffiehuisen, de zogenaamde *coffee houses*. Het zijn ontmoetingsplaatsen exclusief voor mannen. Vooral zakenlui, politici, dichters en de clerus weten de weg hiernaartoe te vinden.

WEETJE

Tijdens de eerste theeveilingen kopen geïnteresseerden een lot ‘sold by the candle’. Dit betekent ‘verkocht als de kaars is opgebrand’. Hoe gaat dit in zijn werk? Een kaars wordt in stukken ingedeeld. Het bieden start wanneer de kaars wordt aangestoken. De hamer van de veilingmeester klopt af bij het bereiken van het eerste stuk kaars. Zo gaat dit verder voor de overige loten. Er kan voor dat ene lot geboden worden zolang dat stukje kaars brandt.



© Victoria and Albert Museum London.

Denk je dat thee in de koffiehuisen gezet wordt oals vandaag? Dan heb je het mis. Door hoge belastingen zetten mensen de infusie namelijk maar één keer: 's morgens. De rest van de dag warmen ze de drank telkens opnieuw op wanneer een klant thee vraagt. Gelukkig verandert deze situatie aan het einde van deze eeuw. De belasting wordt ineens geheven op de blaadjes in plaats van op de infusie. Verkoop van thee wordt hierdoor mogelijk. Mannen nemen dit product mee naar huis. Zo kan hun vrouw ook kennismaken met het Chinese goud. Aangezien mevrouw niet wordt toegelaten in



© Victoria and Albert Museum London.

de koffiehuisen, organiseert ze bij haar thuis een theepartijtje. Vriendinnen komen regelmatig samen en drinken thee. De gastvrouw zet die zelf. Zij en zij alleen heeft het sleuteltje van de bewaardoos. Ze koopt zelfs meubelen en servies speciaal voor deze gelegenheid. De eerste Britse theeceremonie is geboren!

Het gebruik van theepotten uit metaal wordt vandaag afgeraden omdat dit de smaak van de thee beïnvloedt. Bovendien kunnen bepaalde bestanddelen van het metaal in de thee vrijkomen.

WEETJE

De allereerste Engelse theepot is van zilver. Deze is bewaard gebleven en is vandaag te zien in het Victoria and Albert Museum in Londen.

— Sandwiches —

*Geen afternoon-
tea zonder finger
sandwiches!*

