

DARJEELING UIT DE GRATIE

De eerste mei is een belangrijke dag in Darjeeling aan de zuidflanken van de Himalaya. Tussen nu en half juni schieten de theestruiken in bloei — en die is bepalend voor kwaliteit en kwantiteit van 's werelds beste thee. Toch is niet alleen het komende voorjaar doorslaggevend voor de nabije toekomst van Darjeeling...

Gas de Stoppelaar

LEGENDES, waarin een bepaalde ontstaansgeschiedenis wordt verteld, lijden vaak onder een zekere saaiheid. Dit komt wellicht door de vanzelfsprekendheid — en dus de daaraan ten grondslag liggende fantasieeloosheid — waarmee de verziner van het verhaal destijds te werk is gegaan. Een goed voorbeeld is de saai legende over het ontstaan van de thee. Ooit, het moet omstreeks vijfduizend voor Christus zijn geweest, zat de Keizer van China in zijn keuken water te koken. Hij deed dat uit hygiënische overwegingen. Op een zekere dag vielen er een paar blaadjes van het brandhout in de pan. Het water kleurde bruin en de keizer dronk het op. Hij vond het lekker. Eureka! Thee.

Dit is niet leuk, want het is te braaf. Natuurlijk is het zo gegaan — of niet, maar dat doet er niet toe. Terecht is de Chinese thee in de wereld minder in trek dan de Indische, waaromheen een veel beter verzinsel is gesponnen. In India zou de thee zijn uitgevonden door de ascet Bodhidharma. Hij was een zeer heilig man, die vlijtig mediteerde om zo de verlichting deelachtig te worden. Hij deed dat op een rieten matje onder een Pipal-boom, van 's morgens vroeg tot 's avonds laat.

Op een gegeven moment was hij weer aan het mediteren, toen hij door slaap werd overmand. Hij vocht er tegen, maar het lukte hem niet, zijn oogleden vielen gewoon toe. Bodhidharma ontstak in toorn en hij greep zijn mes dat naast hem lag en waarmee hij af en toe een mango schildte. Hij sneed zijn beide oogleden los van zijn hoofd, en wierp ze ver van hem. Ziezo! Dat zou ze verhinderen dicht te vallen, dacht hij.

Wat Bodhidharma niet wist is dat op de plaats waar beide oogleden waren neergevallen twee theestruiken begonnen te groeien. De thee, die daar het gevolg van was, verspreidde zich sneller over de aarde dan de leer van Boeddha.

Zó moet dat. Dit is een genesis met alle aspecten van een goede legende. Je vergeet hem nooit meer.

Spoortje

Darjeeling, Tibetaans: Dordje Ling, de plaats van de *Donderkeil* (een religieus voorwerp). Voor de Engelsen was het *the queen of the hillstations*. Het was een prettig verblijf voor de zomer, in de koele adem van de Himalaya.

De tocht met de speelgoedtrein van Bagdogra naar boven duurt een hele dag en is in meerdere

opzichten een indringende ervaring. Het is levensgevaarlijk, zo dicht langs de ravijnen te hobbelen, met honderden meters thee en niets dan thee beneden. Waarom zouden de Britten indertijd een spoor ter breedte van een Märklin-treintje hebben aangelegd? Verder is het zeer vervullend: de stoomlocomotief blaast een combinatie van stof en roet de coupé binnen, waardoor ook het uitzicht wordt ontnomen. Tenslotte wordt de tijd dramatisch gedood door een gesprek met een intellectueel uit Kalimpong en een boer uit Sikkim, die beide veel van thee weten.

De intellectueel zegt: 'De Darjeeling thee is uit de gratie, de thee gaat failliet.' De boer beaamt: 'Precies wat ik zeg: de thee gaat failliet.' De heren doen verslag omtrent de knelpunten. Er is een gestage afname van de vraag naar Darjeeling thee, omdat de prijzen te hoog zijn. 'Er wordt hier geproduceerd voor 30 roepie per kilo terwijl Chinese thee op de markt 25 doet,' zegt de eerste. De ander zegt dat de strijd om het bestaan zich nog in 72 tuinen afspeelt, tegen meer dan honderd een aantal jaren terug, en naar zijn schatting niet meer dan vijftig in 1985. De intellectueel weegt de boer zijn woorden en zegt: 'Zestig. In 1985 zijn het er nog zestig,' waarna hij uit het raam spuwt, ternauwernood een vrouw missend.

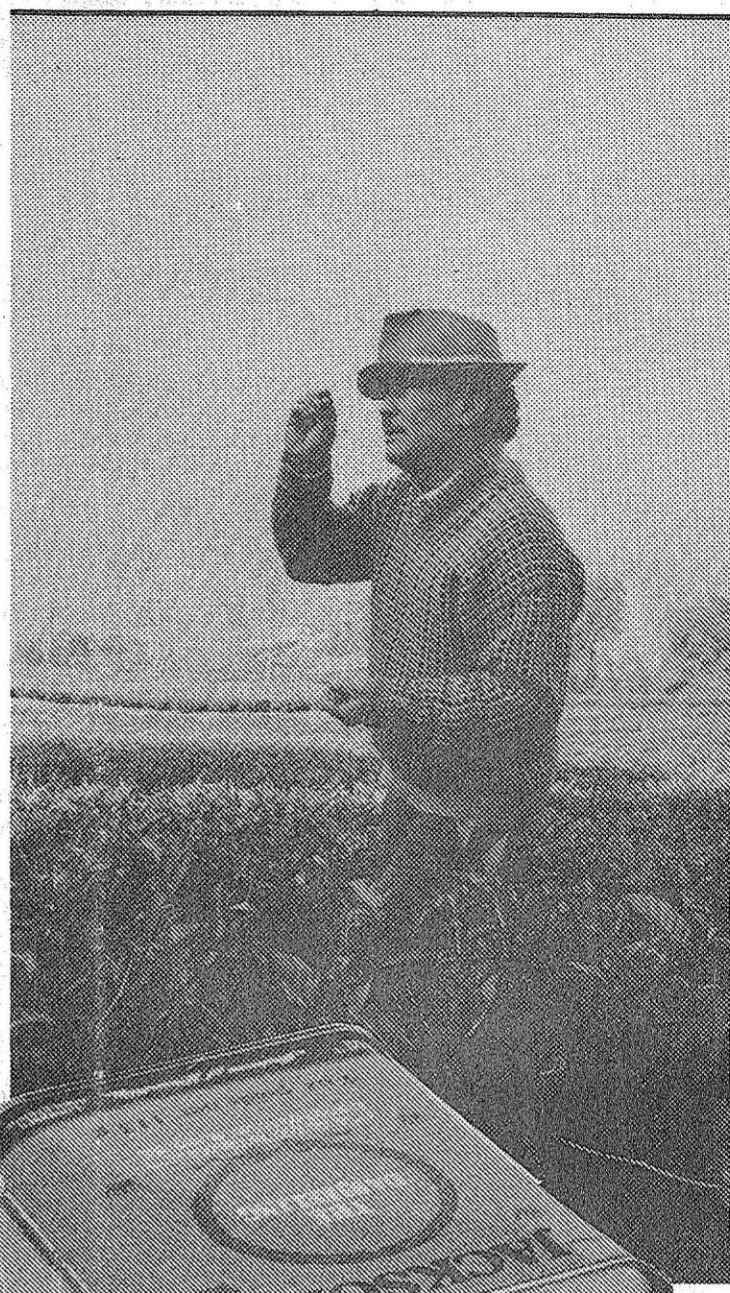
De productiekosten zijn te hoog, het gebied is te klein, en de periode van productie is te kort. De werkelijk goede thee wordt gemaakt tussen begin mei en half juni, wanneer de theestruiken na een winter vol rust in groei schieten en een *premier cru* opleveren, waarvoor op de veiling in Calcutta prijzen tot 25 gulden per kilo worden betaald, terwijl gewone thee, uit Ceylon of Assam bijvoorbeeld, niet meer dan zeven gulden kost. Vooral Duitsers zijn gek op Darjeeling

thee en het is bij gratie van deze volkscamp dat de soort nog bestaat, leer ik. De rest van het jaar is het produkt van goede, zij het niet uitzonderlijke kwaliteit en vindt in toenemende mate zijn weg naar de Russische markt. De helft van Darjeeling's opbrengst verdwijnt zo achter het IJzeren Gordijn.

Darjeeling thee is licht van kleur, aromatisch, maar moet lang trekken — doch weer niet té lang, want dat wordt hij bitter. In deze tijd van *convenience food* hoort thee niet meer te zijn dan een instant-tampoon die water bruin verft, en Darjeeling produceert zo iets niet. 'Bovendien,' zegt de intellectueel wereldwijd, 'willen de mensen, hoorde ik, tegenwoordig *smaakjes*. Bloemen, vruchten, speciale melanges. Die hebben we niet.' Na deze constatering is de reis voorbij. We zijn in Darjeeling, waar de stoomlocomotief vermoed een zucht slaakt en in een grote mistwolk tot zwijgen komt.

Uit de gratie
De thee is uit de gratie, maar de stad ook, zo te zien. Door oogheren bekeken lijkt het nog op een sfeer, zoals Anton Pieck die in Dickens' tijd getekend zou hebben. Er zijn volop sierlijke poppegeveltsjes, met kleine ruitjes, raam spuit, ternauwernood een vrouw missend. De productiekosten zijn te hoog, het gebied is te klein, en de periode van productie is te kort. De werkelijk goede thee wordt gemaakt tussen begin mei en half juni, wanneer de theestruiken na een winter vol rust in groei schieten en een *premier cru* opleveren, waarvoor op de veiling in Calcutta prijzen tot 25 gulden per kilo worden betaald, terwijl gewone thee, uit Ceylon of Assam bijvoorbeeld, niet meer dan zeven gulden kost. Vooral Duitsers zijn gek op Darjeeling

Er zijn twee schattige kerkjes, maar ze dienen als opslagplaats en kantoor. Op een plein, waar eertijds het koperorkest van de Darjeeling Club op zomerse zondagen een uitvoering gaf en waar ponies rondreden met kinderen op hun rug, staan nu stokoude Landrovers met Tibetanen er in. Er zweogen even stokoude paardjes vonketrappend met las-



Bijoy Pradjan

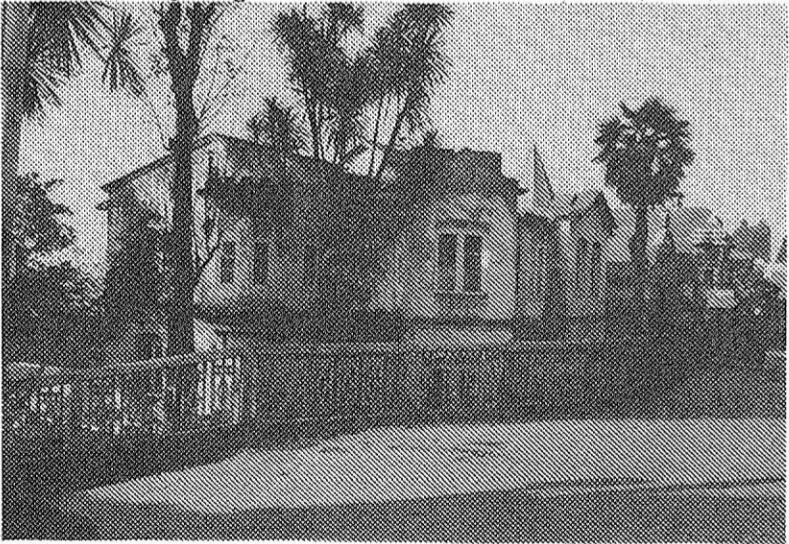


HET DREIGEND
VERVAL
VAN EEN
EDELE THEE

Plantersclub



Straatbeeld Darjeeling



Kerk van Darjeeling



ten op hun rug, gedreven door magere mannen in te dunne kleding.

Er groeien struiken en varens uit de dakgoten van statige landhuizen. Er waaien, in plaats van flarden vioolmuziek, groezelig-gewassen *dhoti's* en *sarie's* uit de geopende vensters. De tuinen zijn niet meer rood van de rhododendrons, maar ze staan volgestast met plaatijzeren constructies, waarin een immer toenemende stroom Bengali's zich verschanst tegen de winterse koude, die hier op 2200 meter hoogte deze dampige morgen van februari in zijn bezit heeft.

De New Oxford Bookshop, ooit een winkel waar men terecht kon, heeft nu geen enkel boek over thee meer te koop. De winkelstraat is overspoeld met pinda-verkopende autochtonen, die zich met een snelheid van 3000 stuks per maand voortplanten. Zelfs het uitzicht is verpest. Vol hutten, optrekjes, bouwsels en kaalslag ligt Darjeeling in zijn nadagen te kreunen onder een bevolkingsdruk en teruglopende conjunctuur. Het enige dat nog naar behoren functioneert en — wonderlijk van architectuur en rijk van verleden — als een eiland midden in de verrot-zoening staat, is de *Planters Club*, opgericht in 1874.

Wat is een betere plaats om een verhaal over thee te componeren dan op het terras, tussen de planters. Gesitueerd in het oude stadsgedeelte, op een steenworp afstand van het huis waar de beroemde Sherpa Tenzing woont, ligt de Club als een rustieke uitstalling van kamers, open haarden, terrassen, een biljartzaal, een eetzaal waar een rugbywedstrijd zonder gevaar voor interieur gespeeld kan worden, en een mistroostige bar die van vijf

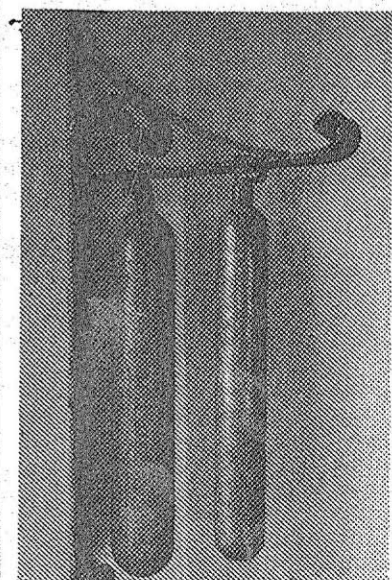
over half één tot half twee, en van tien over zes tot even over negenen open is.

Gong

Het hoogtepunt van de Planters Club is de gong, samengesteld uit twee zuurstofcilinders van de fatale Everest expeditie uit 1924 (onder leiding van Colonel Bruce).

Iedere avond tegen etenstijd rept de gongbediende zich naar de hoofdingang en slaat met een koperen poek tegen de ijzeren cilinders. De drie bezoekers stromen de eetzaal binnen waar ze ieder aan een aparte tafel of in gezelschap van de secretaresse van de Club, Mrs. Marigold Wisden, gaan dineren.

Mrs. Wisden is de verantwoordelijke Britse ingezetene ter plaats. Ze lijkt op een reïncarnatie van Agatha Christie en verhaalt zonder enige aandrang haar hele levensgeschiedenis. Ze is geboren en getogen in het stadje, haar vader was bij de Indian Civil Service. Ze trouwde



op haar zestiende in dat kerkje, daar, boven de Club. Ze kreeg drie echtgenoten en geen kinderen en woont nu, na een leven vol verhuizen en zwerven, alweer vijftien jaar in Darjeeling. Maar oh! Wat taktelt de sfeer hier af. Behalve mr. Duguid en zijn moeder van tachtig zijn er geen Engelsen meer over; allemaal vertrokken sedert het begin van de jaren zeventig.

Ze kan het begrijpen: 'Die verdorde Indiërs. Behalve dat ze mijn vader met graf en al van de helling hebben laten donderen omdat ze uit pure lamelendigheid het verrekten iets te doen aan die aardverschuiving bij de kerk hier, terwijl een blinde gek kon zien dat het mis zou gaan, laten ze ook alle theeplantages naar god gaan.' Ze sist over haar gare aardappelen: 'Heb je ze weer gehoord vannacht, de jakhalzen onder je raam? Ze komen uit de bergen om een serenade te brengen. Als ze huilen: *beoooooeoe!* betekent dat: ik heb schijt aan iedere *Hindbeoooooeoe!* en als ze zingen *ieieieieie*, wil dat zeggen: 'To hell with your tea?' Ze lacht met het geluid van een schorre vogel en bestelt een glas cognac op mijn kosten — een gewoonte die ze zich snel heeft aangeleerd en niet meer zal afzweren tijdens mijn verblijf.

De Planters Club kijkt uit over de theeterrassen, naar het westen. Achter de donkergroene heuvels ligt Nepal, waaruit Dr. Campbell in 1839 de eerste arbeiders naar de theeplantages haalde. Darjeeling was toen al Brits eigendom, onder het gezag van de Oost-Indië compagnie.

Een zekere kapitein Lloyd, neef van de verzekeraars, was in 1827 in Darjeeling geweest om de vechter Maharaja's van Nepal en Sikkim van elkaar te scheiden. Hij had bij zijn Gouverneur-generaal, Lord Bentinck, de schoonheid en de zuivere lucht van Darjeeling aangeprezen. De Britten gingen op *reconnaissance* (dat in die dagen synoniem was met 'inlijven') en besloten dit prachtige uithoekje in India van de Raja van Sikkim te lenen. De

produceren thans elf miljoen kilo per jaar, waarvan twee miljoen de absolute top van de wereld is, en de andere negen nog altijd de beste thee die je kan kopen. Maar het probleem is dat de Darjeeling thee wordt versneden — onder andere met slechte Russische thee — en dan toch als pure Darjeeling op de markt wordt gebracht, waardoor ons produkt een slechte naam krijgt,' zegt hij.

'De firma Van Rees in Rotterdam, één der allergrootste theekopers ter wereld, vertelde me dat Darjeeling thee juist versneden moet worden om een betere melange te krijgen. In Engeland zijn ze dol op sterke thee met veel kleur en dus gebruiken ze Assam-thee, en in Nederland wordt Ceylon thee als ruggegraat verwerkt,' werp ik tegen, gewapend met kennis.

'Dat kan zo zijn zegt Datta streng maar men versnijdt een Champagne toch ook niet met een landwijn, eh? Er wordt gemengd: onze elf miljoen kilo wordt als veertig miljoen kilo Darjeeling thee verkocht en wij willen dan ook een soort *appellation contrôlée* creëren, die onze kwaliteit waarborgt. Nergens ter wereld ben je zeker dat je echte Darjeeling drinkt, behalve op de tuin en bij mij thuis.'

De totale wereldproductie aan thee is bijna twee miljoen ton per jaar en India (als men de 'groene thee' uit China niet meerekent) is verreweg de grootste producent met ruim een half miljoen ton. Assam is binnen India weer het belangrijkste gebied, en Darjeeling is de kleinste streek met de grootste naam. Argentijnen en Brazilianen automatiseren de thee-pluk, maar zo'n mechanisatie kan alleen op plat land en goede thee komt altijd uit de bergen, waar de struiken moeten vechten tegen weer en wind. Dat maakt de struiken hard, zegt Datta uit ervaring, zo'n gevecht doet ze lekker smaken.

De blaadjes worden geplukt door de vrouwen, manden vol op een dag. Ze worden in een klimaatkamer op de juiste vochtigheidsgraad gebracht, gebroken en *gefermenteerd* 'een term die de werking van gist doet vermoeden' maar het proces komt neer op oxidatie, waardoor het blad langzaam koperkleurig wordt. Dan wordt de thee in hete trommels gedroogd bij 115 graden Celsius en uiteindelijk gesorteerd en verpakt.

De tijd van fermentatie is bepalend voor het uiteindelijke aroma: hoe korter, hoe lichter de thee en hoe meer geur. Iedere thee heeft zijn eigen fermentatietijd, die in Darjeeling op het oog en met de neus wordt vastgesteld.

Klonen

Eén der bekende planters, Bijoy Pradjan van de oude *Phoobising Tea Estate*, combineert dit oude handwerk met moderne technieken. Hij is Nepalees van geboorte, uit Sikkimse ouders, Indiër van nationaliteit en zeer christelijk van geloof. Hij is hoger opgeleid en geldt als één der vernieuwers waaraan Darjeeling grote behoefte heeft.

'Wij klonen,' zegt hij. Het klinkt inderdaad zeer modern. 'Wat klonen jullie, Bijoy, arbeiders?'

'O nee, prijs de Heer! Die klonen zichzelf wel. Wij hebben hier 250 hectare thee met 500 arbeiders er op en ieder jaar wordt de tuin iets kleiner door de huizen die ik moet bouwen om de vijf procent groei aan kinderen op tevangen. Ik wil niemand ontslaan, maar we manoeuvreren op het randje van verlies.

'Nee, we klonen P 1312, dat is een speciale theestruik met een bolle groei, een groot blad en tóch hoge kwaliteit.' Hij wijst op vele rijen envormige struiken, die allemaal uit elkaar zijn voortgekomen door stekjes.

We wandelen langs de helling. Hij vertelt over de teloorgang van de streek. De vakbonden — communisten en Congrepartij — bevehchten behalve de uitbuitende kapitalisten ook elkaar, waardoor het totale arbeidsresultaat verre achterblijft bij wat zou moeten om winstgevend te blijven. Boven aan de helling zijn ze 'congress' en beneden zijn ze 'commy'. Verder zijn er andere schurken, de ondernemers uit Rajastan, uit de clan van de Marwari's, die tuinen opkopen, ze tot het laatste blad kool plukken en alles op de veiling dumpen. Dan sluiten ze de tuin. Er is er net een gevlucht, over de rivier met Sikkim, naar het noorden, met achterlaten van een paar honderd gezinnen zonder loon of eten.

Aan deze vorm van intranationale uitbuiting door de heersende klasse is weinig te doen. 'Moge Hij ons helpen,' zegt Bijoy en wijst naar boven, naar de *Kanchenjunga* denk ik, die 8500 meter hoog boven Darjeeling staat te schitteren in de zon en die althans door Hindoes en Boeddhisten, als een moedergodin van het land wordt aanbeden.