



Smullen in Sarawak:

DE MELTING POT VAN MALEISIË, CHINA, INDIA EN BORNEO

HET WESTEN VAN DE MALEISCHE DEELSTAAT SARAWAK, ROND HOOFDSTAD KUCHING, IS EEN PARADIJS VOOR NATUURLIEFHEBBERS, OP ZOEK NAAR ZELDZAME DIEREN EN PLANTEN. DAT JE ER OOK LEKKER EN GEVARIËERD KUNT ETEN IS EEN STUK MINDER BEKEND.



tekst | Tineke Zwijgers

Het is aantrekkelijk eten en flaneren in Kuching. Op het pad langs de Sarawak-rivier, die de stad in tweeën deelt, hebben kleine restaurants en eetstalletjes (in Maleisië Hawker Stalls genoemd) hun terras opgezet. Strengen kleurige lampjes zorgen voor een feestelijke sfeer. In het overwegend simpele aanbod is het even zoeken naar typische streekgerechten. Mixen de grootste bevolkingsgroepen (Maleiers, Chinezen en Indiërs) hun culinaire gebruiken of houden ze vooral hun eigen tradities in ere? En wat is de invloed van de oorspronkelijke bewoners van het eiland Borneo, zoals de Iban, Penan en Kenyah? We vinden een smakelijk voorbeeld van fusion: Sarawak Laksa. Dat is een Chinees ogende noedelsoep van rode curry in kokosmelk met kip, garnalen, taugé en reepjes omelet. Laksa werd ontwikkeld door Chinezen die zich zo'n 600 jaar terug in de streek vestigden en de zachte smaak van kokosmelk leerden waarderen. De soep geurt ons al van een afstand tegemoet en met een schepje lokale sambal belacan (sambal met



garnalenpasta) en wat limau kasturi (limoensap) maken we het gerecht zo pittig als we zelf lekker vinden. Dat is wat minder pittig dan bij de eters om ons heen. Waar wij ons beperken tot een schep sambal, schuiven locals gerust het hele bakje in de soep. Een ander lokaal gerecht is Terung Dayak Soup. Het hoofdingrediënt terung assam, een gele, licht zurige aubergine, wordt verbouwd door de oorspronkelijke bewoners van Borneo (Dayak is een verzamelnaam voor 'mensen van het binnenland'). Ze wordt gekookt en opgediend in een bouillon van gezouten vis. Best lekker!

ONTBIJTPIRAMIDE

Voor het ontbijt kun je in Sarawak kiezen uit een ruim aanbod van warme gerechten. Dat is alleen al een aanrader vanwege het wat saaie en fabrieksmatige brood in veel Aziatische landen. Het voor Nederlanders bekendste gerecht is nasi goreng, 'gebakken rijst'. Van oorsprong bakten de mensen 's ochtends de restjes van de vorige avond op: rijst vermengd met wat groente, vlees of vis en een gebakken ei of reepjes omelet. Nu is het een volwaardig gerecht op de menukaart, ook te bestellen als lunch of diner. Wij laten ons echter verrassen door de Maleise ontbijtvariant Nasi Lemak, vrij vertaald 'vette rijst'. Elk eethuis of -stalletje geeft er zijn eigen draai aan, waardoor het nooit verveelt. De basis is een fijne combinatie van zoet, zout en pikant: witte kokosrijst omringd door ikan bili (zoute gedroogde visjes, zoals ansjovis op de pizza), een gekookt ei, geroosterde zoute pinda's, sambal belacan en voor de frisse nasmaak schijfjes komkommer en soms een schijfje limoen. Nasi Lemak wordt vaak verpakt in bananenblad en feestelijk opgevoerd tot piramide. We nemen het ook geregeld mee voor onderweg.

AAN DE DRANK

We leren de lokale keuken van Sarawak verder kennen tijdens een tweedaagse tocht in het binnenland. Per longboat, een uitgeholde boomstam met buitenboordmotor, varen we over de Lemanak-rivier naar het Nanga Kesit Longhouse, waar zo'n 45 families een gemeenschap vormen. Hoewel zij de tradities in stand houden, is de moderne tijd hier ook

doorgedrongen. We zien een jong gezin in hun appartement bij de televisie eten. "Mede dankzij deze openheid trekken de jongeren niet massaal weg", vertelt onze gids Amy. Deze inwoonster van Kuching, half Iban half Chinees, is enthousiast hobbykok en kookt zelf het diner voor haar gasten. Hoogtepunt is witvis gestoofd in kokosmelk met rode peper en citroengras. Het heeft geen naam maar is een recept van Amy's buurvrouw, van wie de familie uit India stamt. We zijn ook onder de indruk van Ayam Pansuh, een Iban-gerecht van kip, paddenstoelen, citroengras en cassavebladeren, boven open vuur gestoomd in een holle bamboestengel. Deze vorm van slow cooking resulteert in een subtiel, maar intens smakend gerecht. Na de maaltijd gaan we, zoals dat hoort bij een bezoek aan een longhouse, dansen en zingen met de bewoners, cadeautjes uitdelen, kunstnijverheid kopen en... drinken. De voormalige koppensnellers (er hangen nog mandjes met zwartgeblakerde schedels in de ontvangstruimte) zijn bedreven in het maken van rijstwijn (tuak) en rijstdestillaat (arak). De wijn is zacht en licht zoet van smaak. Het destillaat bevat meer dan 30% alcohol en is vooral iets om 'lekker' dronken van te worden. We slaan er eentje achterover om moed te verzamelen voor onze eigen bijdrage aan de feestavond (het zingen van Vader Jacob in canon), maar gaan na het optreden snel over op de lichter verteerbare wijn. Liever morgen met een fris hoofd op stap.

BRITSE INVLOEDEN?

Terug in Kuching strijken we neer in het stijlvolle James Brooke Bistro & Cafe, vernoemd naar de eerste Engelse radja die over Sarawak heerste. Met een glas rijstwijn mijmeren we over deze romantische avonturier, van wie het portret doet denken aan Jane Austens held mister Darcy. James Brooke schoot begin 19de eeuw de radja van Sarawak te hulp in de strijd tegen rebellen en zeerovers en werd uiteindelijk zelf tot vorst gekroond. Zijn nazaten bestuurden Sarawak tot na de Tweede Wereldoorlog en lieten in Kuching onder meer een gerechtshuis, een paleis en een fort na. Op culinair gebied doet weinig in Sarawak nog aan Engeland denken. Dat is misschien maar goed ook. De lichte en kruidige keuken van Sarawak past beter in de tropische hitte dan de zware Engelse pasteien en jachtshotels.

