

Maleisië,

aardbeien, bier en thee

Het culinaire aspect is op een reis altijd belangrijk, vind ik en Maleisië scoort wat dat betreft prettig positief. Het is alweer negen jaar geleden als we in onze huurauto soepeltjes over de goed onderhouden bergweggetjes langs een aardbeienkweker rijden. Maar er zijn toch aardbeien genoeg in Nederland? Ja, maar niet in april (in 2015 zijn er alleen smakeloze, waterige exemplaren). En we worden ook wel een beetje moe van elke dag: ontbijt= rijst, lunch= rijst, diner= rijst, moet ik zeggen. Maar in deze plastic kas kun je voor de hoofdprijs een pond wonderschone, verrukkelijke hang-aardbeien plukken. Nooit meer zulke lekkere gehad.



Maar je moet er natuurlijk wel wat bij drinken. Een biertje zou prima smaken? En dat valt dan weer niet mee. Maleisië wordt met de dag meer islamitisch en daar past alcohol dus steeds minder goed bij. Tenminste in het openbaar. Toch, als je de juiste wegen bewandelt, blijkt dat je best een (Maleis) biertje kunt krijgen. De bestelling wordt discreet in een krantje verpakt en we laten de grote fles onopvallend in mijn rugzakje glijden. Niemand iets gezien. Het lijkt waarachtig India wel. Daar kregen we whisky in theekopjes geserveerd in Rajasthan. Dat heeft namelijk precies de juiste theekleur en dat is nog wel zo onopvallend.

Over thee gesproken; je gaat in Maleisië natuurlijk naar een theeplantage. Want er is zoveel thee en eerlijk is eerlijk: er is zoveel heel erg lekkere thee. Het groeit overal. De felgroene struiken zijn geweldig mooi om te zien, zo gedrapeerd tegen al die steile hellingen aan. En dat het een intensieve teelt is, zie je ook meteen: er zijn altijd en overal mensen aan het werk. In een theefabriekje vertelt de eigenaar ons er van alles over. Aan het einde van zijn verhaal over het kweken en plukken, drogen en oxideren van witte, groene en zwarte thee, kijkt hij de dames in het kleine gezelschap streng aan. 'Dames, wat ziet u hier op de grond?' We kijken in het rond. Een Indiase mompelt iets van stof, zwart poeder, as misschien? De man is zichtbaar in zijn nopjes. Juist, (zegt hij) en dat vegen we allemaal op een hoop en dat wordt dan in *theezakjes* gedaan. Theezakjes; het klinkt nu ineens als een heel vies woord.

Een goede pot thee maken (zo gaat hij verder) kost nog geen tien minuten. Dus, elke dag tien minuten minder in de spiegel kijken en u kunt uw man verwennen met thee, zoals thee bedoeld is. Ik denk aan mijn hoeveelheid pickwickzakjes thuis en ik doe alsof ik er niet bij hoor, want hij heeft natuurlijk gelijk. Verse thee, met een thee-ei desnoods, is ook lekkerder. En hij heeft ook gelijk als hij opmerkt dat er echt niet allerlei 'rommel' toegevoegd hoeft te worden. Door de toevoeging van bergamot-olie krijg je Earl Grey, het roken (in bamboemanden) boven cypressen-naaldhout levert lapsang souchong op. Dat kan zijn goedkeuring nog net wegdragen. Maar de toevoeging van 'bloemetjes', dat is hem een brug te ver. Hij vertelt iets over echte jasmijnthee (die ik echt erg lekker vind). Die maakt men door groene theeblaadjes te drogen onder jasmijnbloesem. Als de geur dan verdwenen is, blaas je de bloesem weg (die stop je natuurlijk niet in de thee, stel je voor!). En dat moet 's nachts, omdat de enige juiste jasmijnsoort voor deze thee echt een nachtbloeier is. Ik vind dat een super-romantisch idee. Maar als ik hoor dat het wegblazen van de jasmijnbloemetjes met een ventilator gebeurt – ik dacht meer aan een zijden waaier – verliest jasmijnthee toch wel iets van zijn charme en ben ik ook een illusie armer.