

Kirgizië,

bushcamp in de bergen

Op de tocht langs de zijderoute in 2014, van Istanbul naar X'ian, rijden we ook door de binnenstaat Kirgizië. We komen het land binnen vanuit Oezbekistan en verlaten het weer, als we de grens naar China passeren over de Torugart Pass op 3750 m hoogte. En natuurlijk doen we ook de hoofdstad aan: Bisjkek. Hoewel het land vijf keer zo groot is als Nederland, woont er nog geen derde van het aantal mensen dan dat er hier wonen. En oud worden ze ook niet in Kirgizië: in 2014 is slechts 4% van de bevolking ouder dan 65. Het is ook een jong land, want tot 1991 viel het onder de Sovjet-Unie. Driekwart van de bevolking is islamitisch (soennitisch) en de meeste mensen wonen op het platteland. Je ziet veel veehoeders op kleine paardjes met de kenmerkende witte hoeden – en een mobieltje waar ze voortdurend mee in de weer zijn, dat nou ook weer wel. Kirgizië is ook een hooggelegen land met veel bergen, maar liefst de helft van het land ligt boven de 3000 m.

Wat direct na de grensovergang met Oezbekistan opvalt, is hoe arm het land is. En overal ligt rotzooi. De bermen langs de wegen zijn letterlijk bezaaid met lege wodkaflansen. Dat is geen wonder, denk ik dan, want wodka is er goedkoper dan water uit een fles. Maar alles is goedkoop in Kirgizië: twee pasteitjes (nationaal voedsel – en je kunt maar beter niet weten wat erin zit) en een halve liter appellimonade voor de lunch kost me nog geen euro. Het platteland is prachtig en weids, met overal besneeuwde toppen, maar het is vooral heel erg leeg. Het lijkt wel of er nog geen bomen, zelfs geen struiken uitgevonden zijn in Kirgizië. Wel zie je overal begraafplaatsen, dat komt door het gebruik om iemand te begraven op de plek waar hij ook gestorven is. Daarom zijn er ook zoveel graven te zien vlak langs de slechte wegen. Er is ook veel slechte diesel in Kirgizië. Bij Aziza (onze tot een soort bus omgebouwde truck) moeten de oliefilters drie keer vervangen worden.

Maar het leukste: bijna overal kamperen we hier volgens de Dragoman-formule. Dat wil zeggen niet op een camping. We hebben een redelijk volle truck met 15 deelnemers. Maar dan kan je de taken ook makkelijk verdelen. De tenten moeten van het dak gehaald en opgezet worden. Tafels en stoelen moeten klaar worden gezet en de keuken moet – uit de wind – klaargezet en ingericht worden. De w.c.-tent moet opgezet worden en daar moet een diep gat voor worden gegraven. De waterploeg zorgt voor goed waswater. Al het drinkwater tappen we uit de watertanks aan boord. Daar wordt het kunstmatig gezuiverd, want met drinkwater wordt geen risico's genomen bij Dragoman. En zo heeft ieder groepje zijn eigen taken, die overigens ook elke paar dagen rouleren. Bushcamp betekent ook dat als je in de kookgroep zit, je gaat bedenken wat we de komende dagen gaan eten en dan moeten er ergens onderweg boodschappen gedaan worden (er is een vast budget) en dan nog het zelf koken. De kookgroep is verreweg het leukste taakje – en omdat ik het echt leuk vind (en misschien ook omdat ik gezonde en lekkere maaltijden maak), mag ik het vaak doen.

In de Fergana Vallei draait Rick, onze 'driver', vastberaden een grasveldje op naast een wild bruisend riviertje. O jee, het is geen grasveld, maar een moeras en arme Aziza zit al gauw tot de assen in de modder. Alle pogingen haar vlot te trekken stranden. Hier blijven we dus wel even. Maar dat geeft niet, de routine van het bushcamp treedt soepeltjes in werking. Ik ga met mijn keukenploeg aan de slag met de kip en de couscous en we kunnen ons verheugen op morgen, want dan is er iemand jarig en ik bak nu vast met Rick een verjaardagscake. Rick is in een vroeger leven kok geweest en leerde het vak van Gordon Ramsey, die toen nog lang geen televisiekok was. Maar Rick heeft ook een jaar voor een Rus gewerkt op diens cruiseschip, waar op elk uur van de dag of de nacht de gewenste producten ingevlogen werden per helikopter. Nu maken we een hoogtecake, want we zitten op 2.200 m. Er is natuurlijk geen oven, maar op het gas gaat het hier ook. Met

karnemelk, citroen en baking soda (vergeet het zout niet!). En een topping van kersengelei (al die pitten eruit!), walnoten en honing. Hij is een beetje scheef gerezen, maar verbazingwekkend lekker.



De dag erna wordt Aziza vlot getrokken door een passerende Chinese shovel. We kunnen verder. In een volgende bushcamp bloeien overal bloemen, vooral veel paarse irissen en het stikt van de bijen en allemaal verschillende vlinders. De kale bergtoppen hebben grote besneeuwde hoeden, maar in het dal is het groen. Het is een idyllische omgeving. Vanavond eten we lamsvlees. Gisternog morgen hebben we op de markt een lammetje laten slachten en dat heeft een hele nacht lekker in een marinade gelegen, gespietst aan de reserve-as van Aziza. Als nagerecht ga ik een abrikozencrumble maken. Het moet (weer) een heel grote worden, want we zijn wel met veel eters. Maar nu maken we een bush-oven, in de grond dus. Er gaat meer dan een pond boter in de crumble en een kilo suiker. Ik schep handenvol meel en havervlokken uit de enorme voorraadbussen. Nog een handje zout en bakpoeder en natuurlijk twee kilo abrikozen die eerst ontpit moeten worden. We hebben een diep gat gegraven, daar hete stenen en as uit een fiks kampvuur in gelegd en de crumble gaat (stevig in aluminiumfolie gewikkeld) bovenop de stenen. Dan gaan er groene zoden overheen en is het wachten geblazen.

Intussen roostert het lammetje bijna de hele dag boven een heel zacht vuurtje en het kamp gaat betoverend ruiken naar tijm, wilde salie en knoflook. Ik bak zestig nams. In twee koekenpannen gaat dat heel snel. We maken een aardappelsalade met eieren erbij. De crumble is na een kleine drie uur klaar en om een lekker knapperig bruin korstje te maken, gaat hij nog even het kampvuur in. Het lammetje is intussen boterzacht geworden. Dit is dus een verrukkelijke bushmaaltijd. Ik vind het erg leuk om zo te koken. Het is even organiseren en doorpakken, maar ook een ontbijt met wentelteefjes, pannenkoeken of gebakken eieren met spek voor een grote groep maken, is echt geen probleem. En muesli maken we ook al zelf, yoghurt is immers bijna overal te krijgen in deze regio. Een van de leukste dingen is om op de marktjes en in winkeltjes rond te snuffelen naar alle benodigde ingrediënten. En we boffen natuurlijk enorm dat we Rick aan boord hebben. Ik leer een hoop van hem. Maar een beetje verwend raken we ook wel. Als we een keer een ongeïnspireerde keukenploeg hebben die ons een 'blik-maaltijd' voorzet van opgewarmde witte bonen in tomatensaus met mais (uit blik), wordt dat de koks van die dag niet in dank afgenomen.

Tachtig dagen duurt deze tocht langs de zijderoute en in Kirgizië zijn we op de helft. Het is een lange tijd. We leren ervan dat het eigenlijk te lang voor ons is. Ik ga de kinderen en kleinkinderen missen en op een moment is mijn hoofd zo vol met indrukken dat er eigenlijk niets meer bij kan.