

Thailand, nachttreinen, boeddha's en koken met Miauw

Overall ter wereld maakte de reiziger van vroeger de keuze tussen nachtbussen en nachttreinen. Inderdaad vroeger, want ik denk dat de meeste mensen tegenwoordig veel sneller geneigd zijn het vliegtuig te pakken. O ja, er waren vroeger natuurlijk ook vliegtuigjes, maar de bijna-vier-wekenreis met Tucan van Hanoi naar Bangkok in 2015 voorzag daar niet in, om de eenvoudige reden dat vliegen een stuk duurder is. Maar je komt er snel genoeg achter dat bussen onderaan de lijst van comfortabel reizen staan. Toch is de nachtbus van Vientiane naar Bangkok zo gek nog niet, want er is zowaar een wc'tje aan boord. En omdat de helft van ons 10-koppige gezelschap liever een extra ticket koopt voor een vliegtuigje van een onbekend merk, hebben we allemaal twee zitplaatsen. Dat is erg prettig, want in de rugleuningen van de stoelen is geen beweging te krijgen. Maar ja, een bus blijft een bus en languit liggen zoals in een nachttrein, is er niet bij.

Nee, geef mij de trein maar. In Azië reizen we met nachttreinen in China, Vietnam en Thailand en elke keer is het weer anders en elke keer vind ik het weer leuk. Soms lig je met z'n zessen in een coupé, soms met z'n vieren. De grondregel luidt: hoe meer mensen bij elkaar, hoe kleiner en harder de bedjes, hoe minder het comfort en vaak ook, hoe primitiever de toiletten. Maar drie bedjes boven elkaar is ook best te doen. Ook vlak onder het dak van de trein is het prima slapen. In de nachttrein van Bangkok naar Chiang Mai is echter weer een andere constructie bedacht, omdat er helemaal geen coupés zijn. Dat levert heel korte bedjes op, want ik kan met mijn bijna 1.60 m net nog languit liggen.



Nog een voordeel van Aziatische treinen is, dat er altijd wel eten en drinken te krijgen is. Soms krijgen we zelfs tot onze blijde verrassing een maaltijd uitgereikt, waarvan we niet eens wisten dat die kennelijk bij het treinkaartje inbegrepen was. Bijzonder blijf ik het ook vinden dat het nooit een probleem is om de juiste wagon, de juiste coupé en dan ook nog het juiste bed te vinden. Zelfs in China, waar alles alleen in het Chinees aangegeven stond, was iedereen even behulpzaam. In Thailand is er helemaal geen probleem, want de 'steward' regelt alles – en brengt je een ontbijt op bed. Nu, anno 2024 schijnen er zelfs douches in treinen aanwezig te zijn. Het moet toch niet gekker worden.

Zeg je Thailand, dan zeg je boeddha's. Ze zijn overal en vaak in goud – letterlijk – uitgevoerd. Ook hier mag je (tegen betaling uiteraard) kleine velletjes bladgoud op sommige beelden plakken en in tegenstelling tot in andere Aziatische landen, is dat geen voorrecht dat voorbehouden is aan mannen. In Bangkok zien we de grootste boeddha van het land. Het bevindt zich in de grootste en oudste tempel, Wat Pho. De restauratie van het gebouw door koning Rama III (1824-1851) is verantwoordelijk voor deze liggende boeddha in het tempelcomplex: 46 m lang en 15 m hoog. De boeddha is helemaal versierd met bladgoud en er is parelmoer aangebracht op de ogen en voetzolen.

Maar er zijn in Wat Pho meer dan 1000 boeddha-beeltenissen. Nergens in Thailand zie je er meer bij elkaar. Ik vind ze ongelooflijk en zelfs dat enorme beeld dat zo hoog en zo lang is, straalt een vreemd soort sereniteit uit. Ik sta lang stil bij de voetzolen, die de 108 gunstige tekenen van de boeddha bevatten. Wat is hier kundig aan gewerkt, wat een vakmanschap en wat een toewijding. En dan te bedenken dat Wat Pho eigenlijk het centrum voor scholing in de traditionele Thaise geneeskunde was. Dat kun je nog terugzien, want rondom de tempel van de grote boeddha zijn platen aangebracht met medische inscripties. De school voor traditionele kruidengeneeskunde en massage die ook in Wat Pho is, draagt nog steeds die kennis over aan studenten.

In Chiang Mai ga ik koken. Ik heb een kookcursus geboekt, waar we in tweetallen maar liefst vier gerechten maken. We zijn er een hele dag zoet mee. We gaan eerst naar de markt om ingrediënten te kopen en onderscheid te leren maken tussen de verschillende soorten rijst. De 'kookschool' heeft een eigen kruidentuin, waar we ook allerlei kruiden zien, voelen en ruiken. En goed opletten is geboden, want we moeten onze eigen kruiden uit de tuin plukken. Ik maak Tom Sab, een soort soep waar tien verschillende ingrediënten in gaan en Pad See, een roerbakgerecht met noodles. Springrolls maken we ook nog, maar niet van rijstpapier, maar van 'meel', omdat ze gefrituurd worden. En het zwaarste onderdeel van de cursus is de currypasta, die je eigenhandig moet maken in een vijzel. Met de hand dus.

De Tucan-boys (girls moet ik eigenlijk zeggen, want deze kookcursus wordt alleen door de 'meisjes' geboekt) zijn geen uitzondering op de Dragoman-people. Ook in deze weken luister ik naar menig verhaal van verbroken relaties, onverwerkte rouw en familieruzies en ik droog heel wat tranen. Maar de beste remedie tegen al dit verdriet blijkt 'de therapie van de currypasta'. Met brute kracht moet je een half uur lang allerlei kruiden, wortels en noten absoluut plat stampen tot er eindelijk een smeug geheel ontstaat. 'Mep 'm op zijn kop', zeg ik tegen Aiysa, die in de steek is gelaten door haar man. En dat doet ze met groot enthousiasme. Het lucht haar enorm op. En zo heb ik ook weer wat geleerd.

Het leukste van de kookcursus is echter de opper-kokkin zelf. Ze luistert naar de naam Miow – spreek uit: miauw – en ze loopt als een veldheer tussen de 20 gaspitten heen en weer. Omscheppen! Doorroeren! Nee, geen water erop, kokosmelk! Gas lager! Pas op, het zet aan! Beetje meer power in die vijzel! Ze ziet alles en ze doorspekt haar commentaar met grappige anekdotes. Dan eindelijk, eindelijk wordt de laatste gaspuit uitgedraaid en zijn we allemaal doodmoe. Maar dan mogen we alles opeten, met z'n allen gezeten aan een lange tafel. En wat niet opgaat, neem je mee. Het is ontzettend leuk. Ze heeft de recepten van de gerechten die we gemaakt hebben in een boekje geprint en ik heb het tot op de dag van vandaag bewaard.