

Oorspronkelijke titel: *World Travel: An Irreverent Guide*

Oorspronkelijke uitgegeven door: Ecco, An Imprint of HarperCollins Publishers

© 2020 by Anthony M. Bourdain Trust UW, c/o InkWell Management LLC.

© 2021 Nederlandse uitgave: Carrera Culinair, Amsterdam

Tekst: Laurie Woolever

Vertaling: Het Vertaalcollectief

Illustraties en originele opmaak: Renata De Oliveira

Opmaak: Villa Grafica

ISBN 978 90 488 5789 0

ISBN 978 90 488 5790 6 (e-book)

NUR 440

www.carrerarculinair.nl

www.overamsteluitgevers.nl

© 2019 Christopher Bourdain. Parijs door de ogen van een kind (p. 125), Dromen van Uruguay (p. 348) en Terugkeer naar New Jersey met Tony (p. 407) zijn gepubliceerd met toestemming van Christopher Bourdain

Carrera Culinair is een imprint van Overamstel uitgevers bv

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze uitgave kwam tot stand door bemiddeling van Sebes & Bisseling Literary Agency, te Amsterdam



WERELD REIZEN



ANTHONY
BOURDAIN



CARRERA
culinair

INHOUD

- 9 **INTRODUCTIE**
- 15 **ARGENTINIË** | BUENOS AIRES 15
- 21 **AUSTRALIË** | MELBOURNE 21 | SYDNEY 24
- 31 **BHUTAN**
- 37 **BRAZILIË** | SALVADOR 37
- 41 **CAMBODJA** | ANGKOR WAT 45 | KAMPOT EN KEP 46
- 49 **CANADA** | MONTREAL & QUEBEC 49 | TORONTO 54 | VANCOUVER 62
- 69 **CHINA** | HONGKONG 69 | SHANGHAI 75 | PROVINCIE SICHUAN 80
- 87 **CUBA**
- 95 **FILIPIJNEN**
- 101 **FINLAND**
- 105 **FRANKRIJK** | CHAMONIX (FRANSE ALPEN) 105 | LYON 108 | MARSEILLE 116 | PARIJS 119
- 131 **GHANA** | ACCRA 131
- 137 **GROOT-BRITANNIË** | LONDEN, ENGELAND 137 | EDINBURGH, SCHOTLAND 143 | GLASGOW, SCHOTLAND 144
- 149 **IERLAND** | DUBLIN 149
- 153 **INDIA** | MUMBAI 153 | PUNJAB 156 | RAJASTHAN 160 | UDAIPUR 162
- 165 **ISRAËL** | JERUZALEM 165
- 169 **ITALIË** | NAPELS 169 | ROME 173 | SARDINIË 181
- 187 **JAPAN** | OSAKA 187 | TOKIO 191
- 199 **KENIA**
- 205 **KROATIË**
- 211 **LAOS**
- 217 **LIBANON** | BEIROET 217
- 223 **MACAU**
- 229 **MALEISIË** | BORNEO-AVONTUUR: KUALA LUMPUR, KUCHING, IBAN-LANGHUIS AAN DE RIVIER SKRANG 229 | PENANG 233
- 237 **MAROKKO** | TANGER 237
- 243 **MEXICO** | MEXICO-STAD 244 | OAXACA 249

- 253 MOZAMBIQUE**
- 259 MYANMAR**
- 265 NIGERIA** | LAGOS 265
- 271 OMAN**
- 279 OOSTENRIJK** | WENEN 279
- 285 PERU** | LIMA 285
- 291 PORTUGAL** | LISSABON 292 | PORTO 294
- 299 SINGAPORE**
- 309 SPANJE** | BARCELONA 309 | SAN SEBASTIÁN 312
- 317 SRI LANKA**
- 325 TAIWAN**
- 331 TANZANIA**
- 337 TRINIDAD EN TOBAGO**
- 343 URUGUAY** | MONTEVIDEO 345
- 357 VERENIGDE STATEN VAN AMERIKA** | LOS ANGELES,
CALIFORNIË 357 | MIAMI, FLORIDA 365 | ATLANTA,
GEORGIA 369 | CHICAGO, ILLINOIS 375 | NEW ORLEANS,
LOUISIANA 387 | PROVINCETOWN, MASSACHUSETTS 392 |
DETROIT, MICHIGAN 395 | LIVINGSTON, MONTANA 400 |
NEW JERSEY 404 | NEW YORK 412 | PORTLAND, OREGON 429 |
PHILADELPHIA, PENNSYLVANIA 433 | PITTSBURGH,
PENNSYLVANIA 437 | CHARLESTON, SOUTH CAROLINA 441 |
AUSTIN, TEXAS 446 | SEATTLE, WASHINGTON 449 |
WEST VIRGINIA 455
- 461 VIETNAM** | CENTRAAL-VIETNAM: HÔI AN EN HUE 461 | HUE:
STAD VAN GEESTEN 463 | HANOI 464 |
SAIGON/HO CHI MINHSTAD 467
- 473 ZUID-KOREA** | SEOUL 473
- 481 APPENDIX: FILMREFERENTIES**
- 485 DANKWOORD**



WERELDREIZEN

INTRODUCTIE

“Het is nooit mijn bedoeling geweest om verslaggever te worden, of recensent, of promotor. Om mensen ‘alles’ te vertellen wat ze over een plaats zouden moeten weten – of zelfs maar om er een overzichtelijk of uitgebreid beeld van te geven. Ik ben een verhalenverteller. Ik ga naar plekken toe, ik kom weer terug. Ik vertel aan jou wat die plekken met me hebben gedaan. Met de juiste middelen – geweldige fotografie, film en geluid, kleurcorrectie, muziek (vaak speciaal voor de gelegenheid gecomponeerd) en briljante producenten – kan ik je, in de allerbeste gevallen, iets meegeven van het gevoel dat ik toen had. Dat hoop ik tenminste. Het is een manipulatief proces. Maar wel een proces waar je heel gelukkig van wordt.”

– ANTHONY BOURDAIN, 2012

Had de wereld nog een reisgids nodig? En moesten wij die dan schrijven? In maart 2017 had ik zo mijn twijfels. Tony en ik brainstormden toen voor het eerst over het idee dat zou uitmonden in dit boek: een atlas van de wereld, gezien door zijn ogen – en door de lens van een camera. Hij kreeg het in die tijd steeds drukker. Hij schreef steeds meer, had zijn eigen boekenserie, maakte plannen voor een reiswebsite en er liepen ook nog meerdere film- en boekprojecten waarin hij zijn passie kwijt kon. En dat alles naast een veeleisende televisiecarrière. Door al die werkzaamheden en plannen had ik soms het gevoel dat we afstormden op het ‘Hoogtepunt van Bourdain’.

Maar ik had ook ontzettend genoten van het samen schrijven van een kookboek (*Beter wordt het niet*, uit 2016). We leerden elkaar

kennen in 2002, toen ik werd ingehuurd om recepten te testen en te redigeren voor *Les Halles Cookbook* – zijn eerste werk als schrijver. In 2009 begon ik als zijn assistent (zelf noemde hij het liever ‘zijn luitenant’). In de loop der jaren werkte ik als redacteur en auteur aan een aantal van zijn projecten, naast het meer alledaagse werk als assistent. Ik wilde dus zeker geen ‘nee’ zeggen, toen hij me vroeg om weer samen een boek te schrijven.

We konden ook goed samenwerken. Dankzij mijn dagelijks contact met Tony, had ik een goed beeld van zijn woordkeuze en taalgevoel. Zijn proza was bijna vlekkeloos. Als er af en toe toch iets opgeschoond of verduidelijkt moest worden, wist ik hoe ik dat op een niet-storende manier kon doen.

Vanwege de eisen van het uitgeverswereldje en van Tony’s onmogelijk drukke agenda, begonnen we pas een jaar na die eerste gesprekken serieus aan het boek te werken. Eerst gingen we rustig brainstormen over de inhoud van de reisgids: welke plekken, mensen, gerechten, beelden, markten, hotels en andere zaken waren hem bijgebleven van zijn bijna twintig jaar aan wereldreizen en tv-programma’s?

Dat deden we zonder aantekeningen of video’s. Op een lentemiddag in 2018 zat ik tegenover Tony aan de eettafel van zijn appartement in Manhattan. Dat had hij met veel liefde omgetoverd tot een redelijke kopie van een suite van het Chateau Marmont, zijn favoriete hotel in Los Angeles (zie pagina 360). Hij was toen weer begonnen met roken, nadat hij een paar jaar lang was gestopt, al dacht hij wel serieus na over een plan om opnieuw te stoppen. Vanwege klagende burens, had hij voorlopig een industriële afzuiger laten installeren, van het kaliber dat je meestal alleen in casino’s of kroegen tegenkomt.

Ik had pal onder de afzuiger plaatsgenomen, die nogal provisorisch aan het plafond was bevestigd. Terwijl Tony de ene sigaret na de andere opstak, brainstormden we ruim een uur lang over onze herinneringen aan favoriete gerechten, hotels en mensen. Ondertussen zoog het krachtige apparaat de sigarettenrook langs mijn gezicht naar boven.

Toen ik wegging, rook ik alsof ik een kroegentocht had gemaakt in de tijd dat er nog in kroegen gerookt mocht worden. Ondertussen had ik ook een uur aan geluidsopnames bij me, waarin we een blauwdruk voor het boek hadden vastgelegd. Dat bood een inkijkje in welke aspecten hij vooral waardeerde aan zijn vele interessantste bestemmingen. Onvermoeibaar had hij die met mij verkend en vastgelegd.

Na dit gesprek trok Tony er weer op uit, om de wereld verder te onderzoeken voor zijn tv-serie *Parts Unknown*: naar Kenia, Texas, Manhattans Lower East Side, en Indonesië. Ondertussen zocht ik oudere afleveringen op, om nauwkeurig de relevante passages te transcriberen. Op basis daarvan stelde ik vervolgens vragenlijsten op voor Tony. Ik wilde zo alvast de omtrekken van enkele hoofdstukken voltooien. Die zou ik hem dan laten lezen, zodat ik zeker wist dat we dezelfde ideeën hadden. Daarna zou hij de puntjes op de i zetten met zijn kenmerkende Bourdain-touch. Maar helaas: zover zou het nooit komen.

Had ik geweten dat die ontmoeting de laatste en enige voor het boek zou zijn, had ik hem naar meer bijzonderheden gevraagd. Over veel plekken had hij alleen gezegd: “Daar komen we nog op terug” of “Kijk maar wat je daarover kunt vinden”. Het was een zware en eenzame taak om als co-auteur te werken aan een boek over de pracht van het wereldreizen, terwijl mijn schrijfpartner niet langer door die wereld reisde. Om eerlijk te zijn, vroeg ik mezelf in de moeilijke dagen en weken na zijn dood opnieuw af: heeft de wereld dit boek nodig?

Na Tony's overlijden – en nu, ruim twee jaar later, nog steeds – heb ik veel troost gehaald uit de aanhoudende bewondering voor wat hij tijdens zijn leven heeft bereikt, evenals uit de bliken van diepe bedroefdheid uit alle hoeken van de wereld over zijn dood. De enorme omvang van zijn culturele invloed werd me zo pas na zijn overlijden duidelijk.

Misschien dat de wereld dus wel een nieuwe reisgids kon gebruiken, vol met de bijtende humor en beschouwelijke observaties van Tony. Deze onvergetelijke en hilarische observaties zouden

bovendien een prachtig inkijkje geven in de onmetelijke omtrek van zijn doorleefde hart.

Oorspronkelijk hadden we bedacht dat Tony een aantal essays zou schrijven over specifieke thema's die hem aan het hart gingen: over zijn onwrikbare liefde voor Frankrijk; over landen waar hij niet langer welkom was, omdat hij de regering of een belangrijk iemand had beledigd; over de merkwaardigheden van sommige Europese keukens; of over die ene *onsen*, vlakbij Kyoto, die zó verstillend, luxueus en elegant was dat Tony er bleef terugkomen, hoe vaak hij Japan ook bezocht.

Hij was vertrokken voordat hij die essays kon schrijven. Daarom heb ik aan vrienden, familieleden en collega's van Tony gevraagd om *hun* herinneringen te beschrijven, aan plekken die ze samen met Tony hebben bezocht. Zo zijn er de herinneringen van Tony's broer, Christopher Bourdain, over bezoeken aan Frankrijk, Uruguay en de kust van New Jersey; het verhaal van Tony's producer en regisseur, Nari Kye, over de confrontatie met haar Koreaanse afkomst tijdens opnamen in Seoul; een bijdrage van producer en musicus Steve Albini, over de plekjes in Chicago waar hij graag samen met Tony wat zou willen eten – en nog veel meer.

Hoewel deze gids ook informatie biedt over bijvoorbeeld vervoer en hotels, zult u zien dat de bestemmingen niet alomvattend worden behandeld. Er is geen aandacht voor zaken die snel veranderen: prijzen, wisselkoersen, reisroutes, de politieke stabiliteit, of de productie en verkoop van etenswaren en dranken. Ook ontbreekt actuele en gedetailleerde informatie over bijvoorbeeld de treinverbinding tussen Ho Chi Minhstad en Hanoi, of over welke bus je neemt van Midtown Manhattan naar de Bronx. Voor dergelijke praktische zaken, kun je dit boek aanvullen met een fraai geïllustreerde reisgids van een specifieke stad of een specifiek land, of je kunt natuurlijk informatie online opzoeken.

Tony's herinneringen zijn ontleend aan verschillende bronnen, met name aan de transcripties van zijn tv-series *No Reservations*, *The Layover* en *Parts Unknown*; aan verschillende essays die Tony heeft

geschreven als aanvulling op sommige afleveringen; en hier en daar ook aan boeken en artikelen die hij over een specifieke persoon of plek heeft geschreven. Waar nodig zijn deze herinneringen geredigeerd ten behoeve van de leesbaarheid.

Ik heb me zo veel mogelijk gehouden aan wat Tony oorspronkelijk met dit boek voor ogen had. In sommige gevallen bleek een van zijn favoriete restaurants of bars voorgoed te zijn gesloten, of een andere eigenaar te hebben gekregen, waardoor het aanbod, de sfeer en de benadering compleet anders waren geworden. In andere gevallen was de zaak ten prooi gevallen aan het ‘Bourdain-effect’: wat ooit een heel eenvoudige eettent, kroeg of snackbar was geweest uit een van zijn series, was daarna een enorm populaire plek geworden. Een schare Bourdain-volgers kwamen allemaal dat ene gerecht proberen dat Tony op televisie had gegeten. In theorie was dat alleen maar mooi, de zaak voer hier immers wel bij. Maar in praktijk kon een geliefd plaatselijk ‘instituut’ helemaal verpest raken en verworpen tot een opgedirkte trekpleister voor toeristen, zonder echte meerwaarde. Tony en zijn crew waren zich hiervan bewust en hielden er ook rekening mee, maar uiteindelijk lag de beslissing bij de eigenaar van een zaak hoe die hiermee om wilde gaan.

Het verlangen van de wereld om net zo lekker te eten, te reizen, en te leven als Tony, heeft voor- en nadelen.

“Wie gaat deze verhalen vertellen?” vroeg Tony in de aflevering van *Parts Unknown* over Kenia, die hij samen met CNN-collega W. Kamau Bell maakte. Het was de laatste aflevering waar hij de voice-over voor heeft ingesproken. In 2019 won hij er een Emmy Award mee, voor het beste script voor een televisieserie.

“Die vraag wordt me vaak gesteld,” vervolgde hij. **“Het antwoord moet in dit geval zijn, of we dat nu leuk vinden of niet: ik doe dat. Deze keer, althans. Ik doe m’n best. Ik kijk om me heen. Ik luister. Maar uiteindelijk besef ik dat het mijn verhaal is, niet dat van Kamau, of van Kenia, of van de Kenianen. Die verhalen moeten nog verteld worden.”**

ARGENTINIË

BUENOS AIRES

“Buenos Aires: hoofdstad van Argentinië, het op één na grootste land van Zuid-Amerika. De stad heeft een eigenwijs, totaal uniek karakter. Niks lijkt erop, en het voelt er ook als nergens anders.” Tony bezocht Argentinië voor *No Reservations* in 2007 en kwam er negen jaar later terug, voor *Parts Unknown*, tijdens een hete, nogal desolate zomer. Dat bood hem een meer onversneden kijk op Buenos Aires.

“De stad heeft een soort treurige, melancholieke, maar toch ook prettige sfeer, die mij erg bevalt. De architectuur past daarbij. Januari en februari zijn de heetste maanden hier, hartje zomer, en de meeste *Porteños* die het zich kunnen veroorloven, verruilen de stad voor een koelere plek.

Interessant genoeg telt het land meer psychologen per hoofd van de bevolking dan enig ander land. En dat terwijl het zo een trots volk is. Een bekend stereotype is dat Argentijnen té trots zouden zijn: vol van zichzelf en zelfs ijdel. Als dat zo zou zijn, waarom is therapie hier dan zo belangrijk? Dat lijkt eerder te wijzen op zelftwijfel dan zelfvertrouwen. In veel culturen is het een teken van zwakte om dat toe te geven. Hier doet iedereen dat, en niemand kijkt ervan op.” Tony gaf zich over aan een *on-camera* therapiesessie, waarvan beelden te zien zijn in de aflevering van *Parts Unknown*. Hij vertelt over een terugkerende nachtmerrie, waarin hij vastzit in een luxe hotel, maar ook over de spiraal van depressiviteit die hij kan krijgen van een slechte hamburger op een luchthaven.

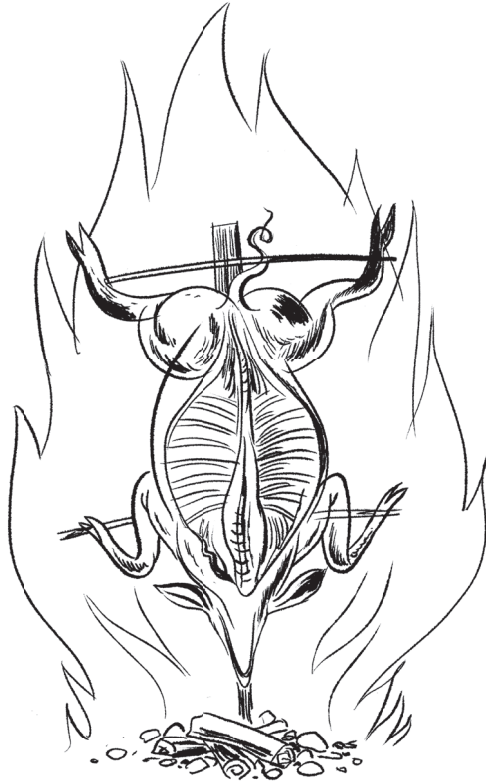
“Ik voel me een soort Quasimodo, de klokkenluider van de Notre Dame, maar dan eentje die logeert in mooie hotelkamers met zachte, soepele lakens. Ik voel me een soort freak, en... heel erg eenzaam.”

AANKOMST EN VERVOER IN BUENOS AIRES

Buenos Aires heeft twee luchthavens, waarvan Ministro Pistarini International, ook wel bekend als **Ezeiza International (EZE)**, op 22,5 kilometer van het centrum, de grootste is. 85 procent van het internationale vliegverkeer van Argentinië gaat naar deze thuishaven van Aerolíneas Argentinas. Vanaf EZE gaan er vluchten naar heel Zuid-Amerika, naar een kleiner aantal Noord-Amerikaanse steden, en naar een handjevol steden in Europa en het Midden-Oosten. Buiten de aankomsthal staat er een rij taxi's te wachten. Een rit van EZE naar het stadscentrum duurt zo'n 35 minuten en kost ongeveer 1750 Argentijnse peso's (17,50 euro). Taxichauffeurs verwachten geen standaardpercentage fooi, maar naar boven afronden, of de chauffeur het wisselgeld laten houden, wordt altijd gewaardeerd, zeker als hij of zij ook je bagage heeft in- en uitgeladen. Er gaan ook bussen vanaf EZE, en je kunt er een auto huren.

De kleinere luchthaven van Buenos Aires, met uitsluitend binnenlands verkeer (en soms enkele vlucht naar Montevideo, Uruguay), heet **Jorge Newbury Airfield**. Het ligt slechts tweeënhalve kilometer van het centrum vandaan en er zijn voldoende bussen, taxi's en huurauto's beschikbaar.

Wie al in Uruguay is, kan per veerboot de Río de la Plata oversteken, eigenlijk een brede riviermonding tussen Montevideo en Buenos Aires. De twee grootste veermaatschappijen zijn Buquebus en Colonia Express. De overtocht duurt tussen de twee en ruim vier uur en een retour kost tussen de 2900 en 8700 pesos (tussen de 29 en 87 euro), afhankelijk van de tijd van de dag en of je alleen per boot reist of ook



per bus. Bedenk wel dat je een landsgrens overgaat, dus je moet net als met het vliegtuig langs grensbewaking, een paspoortcontrole en een bagagecontrole. De stad zelf kent een goed netwerk van buslijnen. Een metronetwerk met zeven lijnen, dat bekendstaat als Subte, verbindt het centrum met de buitenwijken. Kaartjes voor zowel bus als metro betaal je via een oplaadbare SUBE-kaart, verkrijgbaar in metrostations, bij officiële toeristische informatiecentra en bij *kioskos*, de tabaks- en snoepzaken die te vinden zijn op ongeveer iedere straathoek. Voor gedetailleerde informatie, kijk op www.argentina.gob.ar/sube.

ZIN IN VLEES

Tony kwam graag in **Bodegón Don Carlos**, “**een pretentieloze familiezaak tegenover het voetbalstadion La Bombonera.**” De Bodegón wordt al sinds 1970 gerund door eigenaar Juan Carlos Zinola, of gewoon Carlitos zoals hij genoemd wordt door zijn vrouw, Marta Venturini en hun dochter Gaby Zinola. Het tentje bevindt zich in de wijk La Boca. Ondanks een wat sjofele reputatie, is het een gewilde bestemming voor zowel voetbalfanaten als kunstliefhebbers die Fundación Proa bezoeken. Je treft er ook massa’s toeristen, die op zoek zijn naar goedkoop vermaak in Caminito – een voormalige vrijplaats voor kunstenaars die langzamerhand is geworden tot een goedkope vaste straatmarkt.

Er is geen menu in Bodegón Don Carlos. Zodra je binnenkomt, word je begroet en krijg je de vraag hoeveel honger je hebt en wat je lust. Vervolgens komen er passende gerechten op tafel: gehaktballen, aardappeltortilla, tomatensalade, empanada’s, bloedworst, biefstuk, pasta, en nog veel meer. Sinds Tony er is geweest, komen er meer buitenlandse toeristen. Op aanvraag zijn er inmiddels menu’s met prijzen beschikbaar, maar het is meer dan de moeite waard om je gewoon over te geven aan de capabele zorg van Carlitos.

BODEGÓN DON CARLOS: Brandsen 699 La Boca, Buenos Aires
C1161AAM, Tel. +54 11 4362 2433 (volledige maaltijd met drank circa
3500 peso/36 euro per persoon)

“**In een buitenwijk zindert het vuur, ondanks de brandende zomerhitte, nog steeds. Een verleidelijke geur van vlees vult de late middaglucht.**”

Tony sprak af met Marina, zijn therapeute-met-camera, in **Los Talas del Entrerriano**. Hier aten zij een lunch van een traditionele *parrilla*, een traditionele barbecue grill. Die ligt helemaal vol met rundvlees en worsten, en, op aandringen van Marina, met *anchuras* – of zoals Tony het noemde: de ‘nasty bits’, ingewanden, niertjes, bloedworst en meer

van dat. “Op de parrilla liggen heel veel stukken van ooit levende wezens te sissen en gloeien, voor het genot van de Porteños die ‘s zomers in de stad blijven. Het vlees is de koning van het vuur, en we doen er alles aan om die koning te eren.”

Los Talas is een soort keldertje, een relaxte plek met tafels voor maximaal tien mensen. Kleinere groepen worden bij elkaar aan een tafel gezet. De porties zijn waanzinnig, de bijgerechten en drank zijn minder belangrijk, de vlammen zijn gloeiend heet en de stemming is opgewekt.

LOS TALAS DEL ENTRERRIANO: Avenida Brigadier Juan Manuel de Rosas 1391, José León Suárez, Buenos Aires, Tel. +54 11 4729 8527 (circa 1750 pesos/18 euro per persoon)

AUSTRALIË

MELBOURNE

“Australië: een nieuwe wereld aan de andere kant van de wereld, kent een snelgroeïende en steeds betere eetcultuur en bijzondere wijnen. Deze tref je in enkele grote smeltkroes-steden, met een heleboel lege ruimte ertussenin. Het imago van Crocodile Dundee – het onzinnige ‘shrimp on the barbie’ en die flauwekul van bier zuipende ‘mateys’ – slaat de plank dan ook volledig mis.

Ik ben hier vaak geweest, en het Australië waar ik van houd is heel anders dan dat volkse, outdoor-koninkrijk vol stereotyperende onzin uit films en commercials.”

Rekening houdend met de afstand tot zijn thuisbasis New York, heeft Tony behoorlijk wat tijd in Australië doorgebracht, tussen alle televisieopnames, boekpromoties (Aussies lezen gretig zijn boeken) en praatjes voor publiek door. De laatste keer was voor de speciale twintigste editie van het legendarische Melbourne Food & Wine Festival. Hij draaide nooit om zijn liefde voor die stad heen:

“Melbourne is schitterend beschreven als ‘San Francisco, maar dan zonder de mist’. Een geweldige culturele mix van Chinees, Vietnamees, Grieks, en Libanees. Ik heb me altijd erg verbonden gevoeld met de zogenaamde ‘chef-koksmaffia’ van de stad, een heerlijk stelletje locals en Britten die zijn overgevlogen. Zij zorgen al heel lang voor culinaire magie op het randje. In Sydney kun je prachtig luxe dineren, maar het is Melbourne waar ik steeds weer naartoe ga. Misschien zijn het de vrienden, misschien de ingrediënten, maar ik denk dat het vooral gaat om die unieke houding van de Melbourners. Iedereen moet een favoriete plek hebben, en in Australië is Melbourne de mijne.”

AANKOMST EN VERVOER IN DE STAD

Melbourne Airport (MEL), plaatselijk bekend als Tullamarine, is na die van Sydney de drukste luchthaven van Australië. Alle grote maatschappijen van rond de Stille Oceaan komen hier – Qantas, Singapore, Cathay Pacific, Air China, Virgin Australia. Het ligt op zo'n 22,5 kilometer van het zakelijke hart van de stad.

Een taxirit naar het centrum van Melbourne duurt, afhankelijk van de verkeersdrukte, ongeveer een halfuur en kost zo'n 60 Australische dollar (37,50 euro). Fooi wordt op prijs gesteld en is niet standaard meegerekend in de prijs.

Er is ook een SkyBus, die regelmatig van de luchthaven naar de stad rijdt en terug. Je betaalt 19 dollar (12 euro) voor een enkele rit of 36 dollar (22,50 euro) voor een retourtje (www.skybus.com.au).

Enmaal in Melbourne, kun je opgaan in het uitgebreide openbaarvervoersnet van treinen, bussen en trams, opererend onder de paraplu van Public Transport Victoria (www.ptv.vic.gov.au). De stad doet ook aan fietsdelen en je kunt taxi's aanhouden op straat of er een pakken bij een van de tientallen taxistandplaatsen door de hele stad.

ETEN EN MARKTEN AFSTRUINEN IN MELBOURNE

“Queen Vic Market is een enorme, drukke markthal waar iedereen naartoe lijkt te gaan voor zijn groenten, vis, zuivel en vlees, voor avocado's, zeeduivel en prachtige stukken vlees – en dat alles voor niet al te veel geld.”

De Queen Victoria Market, opgericht in 1878, trekt toeristen, bedient plaatselijke koks, maar is ook de plek waar locals hun boodschappen doen en een hapje komen eten. Er zijn ruim zeshonderd kramen, verspreid over een hal van twee huizenblokken groot.

“Een braadworst is waarschijnlijk Melbournes beroemdste

streetfood. Kom je in Melbourne, ga dan naar de Vic Market en eet een braadworst. Dat is wat iedereen – echt iedereen – hier doet,” constateerde Tony toen hij in 2009 voor *No Reservations* langsging bij kok Paul Wilson. Het duo haalde de geliefde worst in de Bratwurst Shop. Een **“verdomd goed ontbijt,”** dat Tony omschreef als **“een worst met een lekkere, grove structuur, goed pittig... heerlijk, man!”**

QUEEN VICTORIA MARKET: Hoek Elizabeth/Victoria Street, Melbourne 3000, Tel. +03 9320 5822, www.qvm.com.au

BRATWURST SHOP & CO.: Queen Victoria Market, Shop 99–100, Dairy Produce Hall, Melbourne 3000, Tel. +03 9328 2076, www.bratwurstshop.com (braadworst naturel circa 8 dollar/5 euro)

Tony werd helemaal wild van de combinatie van genot en gelijktijdige pijn die je voelt bij goed Sichuanees eten. **Dainty Sichuan**, gerund door het echtpaar Ye Shao en Ting Lee, maakte veel indruk op hem.

“De Sichuanese keuken is een van mijn favoriete Chinese keukens. Maar het is schrikbarend lastig om echt Sichuanees eten te vinden. Zelfs in Manhattan komen de meeste koks in Sichuanese restaurants uit Hongkong of Fuzhou. Het eten hoort intens scherp te zijn, waardoor er een heerlijk sadomasochistisch spel ontstaat tussen genot en pijn. Een strijd tussen die verpletterende brandsmaak van de gedroogde rode Sichuanpepers en de frisse, bloemige opluchting, het tintelende en verdovende van de kleine zwarte Sichuanpepertjes.”

Toen hij in Dainty Sichuan beland was, schreef hij: **“Je ruikt het meteen als je binnenkomt: de pepers van de Sichuanese keuken. Er gaat een legende rond over Sichuanese koks die hun gerechten oppompen met opium. Die blijkt nog steeds bestaansrecht te hebben. Niets anders kan die zwaar verslavende kick verklaren, die je krijgt van iets wat zo pijnlijk is.”** Je kunt je shot krijgen met porties kip, varkenshart en -tong, buikspek, of varkensvlees met komijn die het **“water in de mond doen lopen”**.

“Wat kan dit nog overtreffen, wanneer je smaakpapillen zijn weggeblazen door iets wat nog het meeste lijkt op een weekend weg bij de Romeinse ‘terreurkeizer’ Caligula? Het is op z’n zachtst gezegd surrealistisch. Echt surrealistisch. Het is waanzinnig, in de goede zin van het woord. Je vergeet helemaal dat je midden in het drukke centrum van Melbourne zit. Je bent ergens anders, wordt meegesleurd door steeds nieuwe smaakgolven, en dat brengt je in een nieuwe dimensie.”

DAINTY SICHUAN: 176 Toorak Road, South Yarra, Melbourne 3141, Tel. +61 3 9078 1686, www.daintysichuanfood.com (voor een goed menu gemiddeld 60 dollar/37 euro per persoon)

Tony liet alle beslissingen over waar te eten over aan zijn kookvrienden uit Melbourne, met als gevolg dat hij regelmatig congee (hartige rijstepap), geroosterd speenvarken, hotpot, en gestoomde hele vissen zat te eten. Uiteindelijk eindigde hij dan bij de **Supper Inn**. Dat is een bescheiden, Kantonees tentje in Chinatown, dat al meer dan veertig jaar eten (en heel veel drank) serveert aan nachtbrakers (open tot half drie ’s nachts). Ga de houten trap op, en je komt in een fluorescerend verlichte eetzaal, die later op de avond volgestouwd zit met de harde werkers uit de dienstensector van Melbourne. Zoals Tony memoreerde toen hij zich voorbereidde op dit hoofdstuk: “**Die tent is goed.**”

SUPPER INN: 15 Celestial Avenue, Melbourne 3000, Tel. +61 3 9663 4759 (circa 30 dollar/18,50 euro per persoon)

SYDNEY

“*Sydney, Australia:* beroemd om zijn gematigde zonnige klimaat, warme aantrekkelijke stranden en turkooisblauwe water.”

Ondanks de extreem lange vlucht die je vanuit New York moet nemen om er te komen, omschrijft Tony zijn bezoeken aan Sydney als ‘low

impact': lekker weer, accommodatie volgens moderne standaarden, veel geweldig eten, goede wijn en geen taalbarrière. Australië was een plek om te relaxen en alles lekker op je af te laten komen.

In 2012, tijdens het laatste seizoen van *No Reservations*, merkte hij op: **“Ik krijg eigenlijk voor het eerst een soort vastgoedhonger.**

Niemand scheldt op Sydney. Overdag drinken wordt echt onderschat, het is een van de mooie dingen in dit land, je drinkt er gewoon op straat. Het is een mooie tijd om in Australië te eten, en het wordt alleen maar beter. De mensen in deze stad hebben het goed.”

AANKOMST EN VERVOER IN DE STAD

Sydney Kingsford Smith International Airport (SYD) is de grootste en drukste luchthaven van Australië, op zo'n acht kilometer van het stadscentrum. Het is de uitvalsbasis voor Qantas, en heeft verder lijnvluchten van alle grote maatschappijen rond de Stille Oceaan, naast vele binnenlandse vluchten.

Om in de stad te komen kun je een taxi nemen van de standplaats buiten de aankomsthallen, een rit van ongeveer 25 minuten voor circa 50 dollar (31 euro). Fooi geven wordt gewaardeerd, maar voel je niet verplicht.



Er zijn ook meerdere bussen, en je kunt een rit regelen aan de balie van Redy2Go in de terminals.

De Airport Link-trein vertrekt elke tien minuten en maakt deel uit van het uitgebreide metro- en spoornet van de stad. Koop een Opal-kaart op het perron of bij de tijdschriftkiosken in de luchthaventerminal. Een enkeltje kost ongeveer 20 dollar (12,50 euro) voor volwassenen en 16 dollar (10 euro) voor kinderen (www.airportlink.com.au).

BUENOS AIRES IN SYDNEY, LEVENDE SCHAAL- EN SCHELDPDIEREN, KLASSIEKE PASTEITJES EN “DE TEMPEL VOOR ALLES WAT VLEES IS”

In Sydney verkeerde Tony een tijd in gezelschap van Ben Milgate en Elvis Abrahamowicz, chef-koks en de eigenaren van **“het geweldige, absurd lekkere, gestoorde Argentijnse themarestaurant Porteño – een restaurant dat de nieuwe Australische hype van enorme hompen vlees extreem oprekt. Het vlees draait langzaam rond aan een spit, midden in de eetruimte. Daar vlakbij staat die houtgrill, de *parrilla*. Het is er behoorlijk heet door al dat grillen – heet genoeg om je tatoos weg te smelten. Het is een stelletje malloten, maar wél met hart voor de zaak.”**

Na Tony's bezoek in 2012 is het restaurant verhuisd (met inboedel en al). In lijn met de plantaardige eettrends, is een deel van het barbecueoppervlak nu gereserveerd voor groenten, al zijn de geliefde varkens, runderlappen, bloedworsten en kalfshersenen nog altijd te krijgen. Gardel's is helaas verdwenen, de bar die boven de oorspronkelijke locatie zat, waar gasten rustig met een drankje op een tafel konden wachten. Maar gelukkig kun je nu wel reserveren bij Porteño.

PORTEÑO: 50 Holt Street, Surry Hills, Sydney, Tel. +61 2 8399 1440, www.porteno.com.au (maaltijd gemiddeld circa 120 dollar/74 euro per persoon)

Golden Century is een plek “**waar alle koks – maar dan ook allemaal – vroeg of laat een keer naartoe gaan. Laat als in: laat op de avond, na het werk, als je dronken bent.**” In elke stad met een bruisende restaurantcultuur, heb je zulke kokstenten, waar zij ’s avonds na het werk met hun vrienden hangen. “**Als je in de restaurantscene zit, heb je echt het gevoel dat je niet met gewone mensen kunt praten, zeker niet als je net gewerkt hebt. Dan moet je bij mensen zijn die begrijpen in wat voor rare, gruwelijke wereld je leeft.**”

Bij Golden Century, al meer dan dertig jaar gerund door Linda en Eric Wong, mogen de restaurantslaven, net als gewone burgers, hun eten uitzoeken uit “**tanks vol verse zeevruchten, die na een kort verblijf in de wok meteen op je bord belanden, vergezeld van een koud biertje of drie.**” Of een fles wijn, want de lijst is indrukwekkend lang, zeker gezien de eenvoudige inrichting en no-nonsense bediening. Eerder op de dag kun je hier trouwens ook klassieke dim sum krijgen.

Probeer de modderkrab gefrituurd met gember en sjalotjes. Of doe eens gek en bestel een hele schaal vol rauwe en gekookte kreeften: “**Snijd ze open, haal de hersenen eruit, trek het vlees uit de staart en snijd alles in kleine stukjes. Combineer met rauwe zalm en oesters. Het wordt geserveerd op een dikke wolk droogijs, een beetje zoals Led Zeppelin in 1975 hun opwachting maakte in Madison Square Garden. Eet de rest van de kreeft in zout-en-peperstijl, of gefrituurd in een beslag met Sichuanpepers. Als er een nationale Aussie-schotel is, dan kon dit het weleens zijn.**”

GOLDEN CENTURY: 393–399 Sussex Street, Sydney 2000, Tel. +61 2 9212 3901, www.goldencentury.com/au (circa 80 dollar/50 euro per persoon)

“Currybiefstuk, een berg aardappelpuree, een vulkaankrater vol zachte doperwten en een uitbarsting van jus. Kom op, je weet dat je dat wilt. Kijk dit nou toch: een vulkaan van liefde. Dit is een van die dingen die je gewoon móet eten in Sydney.”

Pak een plastic vork en een biertje en je bent klaar voor de Curried Tiger Pie, de *signature dish* van **Harry's Café de Wheels**. Ooit begonnen als foodtruck, is dit nu een permanente kiosk in de oostelijke suburb Woolloomooloo. Sinds 1938 verkopen ze hier vleespasteitjes – afgezien van een korte onderbreking tijdens de Tweede Wereldoorlog, toen oprichter Harry ‘Tiger’ Edwards vrijwillig in dienst ging.

“Het zal niet de beste vleespastei van de wereld zijn, of zelfs van Sydney, maar het is zeker de beroemdste en sowieso de meest traditionele. Hij is eigenlijk onvermijdelijk. En hij is ook gewoon verdomd goed. Je hoeft je over elke stad alleen maar af te vragen: wat doen ze hier beter dan in welke andere plaats ter wereld? Nou, die vleespasteien hier zijn fucking goed.” Naast de oorspronkelijke vestiging, zijn er tegenwoordig verschillende Harry's in en om Sydney, Melbourne, Newcastle (het Australische) en zelfs eentje in Shenzhen, in China.

HARRY'S CAFÉ DE WHEELS: Hoek Cowper Wharf Roadway en Dowling Street, Woolloomooloo, NSW 2011, Tel. +02 9357 3074, www.harryscafedewheels.com.au (pasteitjes en hotdogs vanaf 6–10 dollar/3,75–6,25 euro)

“Dit is de meest fantastische slagerij, de tempel voor alles wat vlees is. Victor Churchill is de oudste slagerij in Sydney, met een geschiedenis die teruggaat tot 1876. Ondertussen is het, na een belachelijk dure renovatie, ook de verwezenlijking van een droom: een geschenk van Anthony Puharich aan zijn vader Victor. Victor was een vierde-generatieslager, die vanuit Kroatië was geëmigreerd, en zich het apezuur werkte om zijn kinderen naar school te kunnen laten gaan en zijn familie te kunnen onderhouden.”

Victor is inmiddels een van de grootste vleeshouwers in het land

en zijn winkel is zeker smaakvol. Het lijkt haast meer op een chique kledingzaak of juwelier dan op een vleeshandel.

“Dit is geen business, dit is pure liefde. De antieke snijmachine, de snijruimtes die je uitnodigen naar binnen te kijken en de oude houten snijblokken. En de gekoelde vitrines met daarin een duizelingwekkende selectie Franse patés, terrines en charcuterie.”

Behalve stukken rauw en langzaam gedroogd vlees, allemaal zelf geprepareerd, heeft Victor Churchill een groot assortiment aan Franse, Spaanse en Italiaanse vleeswaren, pasteien, terrines en worsten, maar bijvoorbeeld ook kip van een antiek spit, een keur aan jamón, prosciutto, chorizo, salami, eendenrillettes en konijnenballotines. Dan ben je wel overtuigd: **“Deze plek is magisch.”**

VICTOR CHURCHILL: 132 Queen Street, Woollahra, 2025 NSW,
Tel. +02 9328 0402, www.victorchurchill.com (prijzen variëren)

BHUTAN

“Bhutan, ook bekend als het ‘Land van de Donderdraak’: een afgelegen, nauwelijks bezocht koninkrijk van mythes en legenden, hoog in de Himalaya. Eeuwenlang heeft Bhutan een prettig bestaan geleeden, in een staat van zelfverkozen isolatie.

Gelegen tussen India en Tibet tref je Bhutan, ongeveer zo groot als Nederland, gevangen tussen de oude en de nieuwe wereld. Toeristen worden pas sinds de jaren zeventig toegelaten. Om de cultuur en natuur van Bhutan te beschermen, is het jaarlijkse aantal buitenlandse bezoekers strikt gelimiteerd. Er is geen Starbucks, geen KFC, geen opsmuk en geen vermaak. Eigenlijk willen ze niet dat je hier komt, en al helemaal niet en masse.

Tot zo’n vijftien jaar geleden was de East-West Highway de enige weg in Bhutan. Die deelt het land in tweeën, kronkelend door behoorlijk gruwelijke bergpassen, met soms brokkelige rotsblokken aan de ene kant en een ijzingwekkende afgrond aan de andere. De weg wordt nu flink uitgebreid en het plan is om hem binnen ‘afzienbare tijd’ helemaal te asfalteren.

Respect voor de natuur is essentieel voor de spirituele identiteit van Bhutan. Meer dan de helft van het land mag niet gecultiveerd of bebouwd worden. Maar liefst 50 procent van Bhutans Bruto Nationaal Product is afkomstig uit waterkracht.”

AANKOMST

“Een van de redenen dat Bhutan niet op de toeristenroute ligt, is dat je er moeilijk komt. Als je erop afvliegt, grijp je je vast aan je stoel terwijl het vliegtuig een paar halsbrekende manoeuvres door nauwe bergpassen maakt, voordat het neerploft op het enige internationale vliegveld van het land – volgens sommigen de gevaarlijkste luchthaven ter wereld.”

Er zijn drie maatschappijen (Bhutan Airlines, Drukair en Buddha Air) die dat vliegveld, **Paro (PBH)**, aandoen. Je kunt het bereiken vanuit Bangkok, Singapore, Kathmandu en een handjevol steden in India en Bhutan zelf. Piloten moeten vanwege de geografische uitdagingen een speciale vergunning hebben om op Paro te landen, en dat mogen ze alleen doen bij daglicht.

Je kunt een taxi vinden op het vliegveld, maar liever regel je er een vooraf, via een erkend reisbureau. Zo vermijd je de kluwen van chauffeurs die vechten om je mee te nemen en ontloop je de bekende toeristische prijsopdrijving. Indiase rupees worden breed geaccepteerd, net als de eigen Bhutaanse ngultrum, waarvan de waarde is gekoppeld aan die van de rupee. Een rit van Paro naar de hoofdstad Thimphu, een kleine vijftig kilometer, zou je ongeveer 1100 rupees/ngultrum (12–12,50 euro) moeten kosten, in een auto voor vier passagiers.

Fooi is geen traditie, maar nu de toeristenindustrie in het land groeit, wordt het steeds vaker geaccepteerd en zelfs verwacht. Tussen 10 en 20 procent is mooi voor een taxichauffeur. In restaurants en hotels geldt hetzelfde, maar controleer eerst op de rekening of de service niet al inbegrepen is.

THUIS IN AMAN

Tony werd gegrepen door de luxe resorts van de keten Aman, die hij als zijn thuis beschouwde als hij door Bhutan reisde. De Aman-landgoederen, ontworpen door architect Kerry Hill, gebruiken als het maar even kan materialen uit de regio. Daardoor gaan ze heel subtiel op in hun omgeving. De resorts zijn uitermate stil en rustgevend, zoals het een Himalaya-koninkrijk betaamt.

In Thimphu logeerde Tony in het Amankora-hotel, het paradepaardje van Aman in Bhutan, gelegen in bosrijk heuvelland en gemodelleerd naar een Bhutanse *dzong* (vesting). In Punakha, Bumthang en Paro verbleef hij in Amankora-chalets. In alle vier de resorts zijn de ruime, open slaapkamers afgewerkt met veel hout en metaal en voorzien van een houtkachel (die door het hotelpersoneel wordt aangestoken), een ruim tweepersoonsbed, een enorm bad en een eetkamer die in alles is voorzien, inclusief roomservice.



De Punakha Lodge, gelegen in een vruchtbare subtropische vallei waar het Bhutaanse koningshuis overwintert, onderscheidt zich door de met een gebedsvlag bedekte hangbrug waar je overheen moet om je chalet te bereiken. Het resort in Paro, dicht bij het vliegveld, is een mooie optie voor het begin of einde van je bezoek aan Bhutan. En de Bumthang Lodge ligt in een gebied met tientallen tempels en kloosters. Natuurlijk is deze comfortabele, rustige luxe niet goedkoop.

Op het moment van schrijven kun je een suite krijgen vanaf ongeveer 60.000 rupees/ngultrum (670 euro) per nacht in het laagseizoen tot 90.000 (1000 euro) in het hoogseizoen.

AMANKORA: Tel. +975 2 331 333, www.aman.com/resorts/amankora (prijzen zie boven)

MOMO'S IN THIMPHU

Tony sliep dan wel luxe, toen hij in 2017 met filmregisseur Darren Aronofsky in Bhutan was, beleefde hij genoeg avonturen op straat.

Aronofsky had zojuist de film *Mother!* gemaakt, een zwartgallig verhaal over hoe de mens de natuur vernietigt. Hij werd gedreven door nieuwsgierigheid naar een land dat, tot nu toe, de excessen van ongecontroleerde projectontwikkeling bespaard is gebleven.

“Ochtend in Thimphu. De hoofdstad en grootste stad van Bhutan telt ongeveer 100.000 inwoners, al groeit het aantal snel. Bhutanezen zijn ook het onvermijdelijke pad ingeslagen, waarbij ze afscheid nemen van het boerenleven in het dorp.

Ons eerste gerecht bij Menzu Shiri zal een favoriet blijken en gedurende de rest van de trip blijven we het eten. Als de camera's uit staan, ben ik waarschijnlijk ergens momo's aan het eten met de jongens. Vette, goed gekruide dumplings, vol van smaak, met vlees, kaas of vegetarische vulling. Had ik al gezegd dat Darren vegetariër is?”

MENZU SHIRI: net naast Norzin Lam Road, Thimphu (geen telefoon, geen website) (bord met vijf momo's circa 72 rupees/ngultrum/80 cent)

OP ZOEK NAAR DE GODDELIJKE GEK

“Het is een rit van tweeënhalp uur van de hoofdstad naar het schilderachtige bergdorp Punakha. Hier móet je heen, en niet alleen omdat het de thuishaven is van de in Bhutan vereerde en geliefde Drukpa Kunley – beter bekend als de Goddelijke Gek.”

Vlak bij **Chimi L'Hakhang** – ook wel de Tempel der Vruchtbaarheid genoemd en gebouwd ter ere van Drukpa Kunley – tref je een stortvloed aan uitgestalde schilderijen, tekeningen en beeldjes van penissen.

“Al eeuwenlang vereert Bhutan de fallus. Dat is allemaal de nalatenschap van Drukpa Kunley, een *lama* (heilige man) die vijfhonderd jaar geleden leefde. Hij predikte de grondbeginselen van het boeddhisme, maar had ook een gezonde dosis scepsis tegen machtige mensen en hun instituties. Hij genoot schaamteloos van vrije seks, van uitbundige sterkedrankconsumptie en van de kunst van het verleiden. Hij sabelde zijn demonen neer, maar sloot ook vriendschappen, met wat men omschreef als zijn ‘vlammende bliksemstraal van wijsheid’ – een benaming waar wij tegenwoordig waarschijnlijk niet mee weg zouden komen.”

BRAZILIË

SALVADOR

“Wat mij betreft is Salvador zo’n plaats waar je hoe dan ook heen moet gaan. Zelfs mensen die bang zijn om te reizen, die zeggen: ‘O, maar ik heb gehoord dat...’ Nee! Ga leven, man! Een plek als deze mag je niet missen. Er zijn maar weinig plaatsen op de wereld die eraan kunnen tippen. Je komt terecht in het hart van Brazilië, de plek waar de magie vandaan komt. Wil je erheen, dan hoef je alleen maar het geluid van de drums te volgen. Alles lijkt hier gewoon de hele tijd te swingen en bewegen. Dit is een plek waar iedereen sexy is. Ik weet niet of het door de drank, de muziek of door de tropische hitte komt, maar het lijkt wel alsof iedereen beweegt op een of andere mysterieuze, onpeilbare, pulserende beat. Ondertussen stuit je van de ene naar de andere plek. Je wandelt over oude keien, met overal weer andere muziek, een ander feestje, en een nieuwe lading mensen die uit de gebouwen stroomt, terwijl het ene gezelschap zich vermengt met het andere in deze muzikale smeltkroes.”

Er is schoonheid in Salvador, een stad van drie miljoen mensen aan de noordoostkust van Brazilië. Er is geweldig eten, muziek, kunst, en natuurlijk die voelbare sensualiteit. Maar er is ook een pijnlijke geschiedenis.

Salvador is de hoofdstad van de staat Bahia. Het was van 1549 tot 1763 de hoofdstad van het land. In 1558 meerden de eerste slavenscheperen uit West-Afrika aan in de koloniale wijk Pelourinho en werd de slavenhandel opgetuigd in de Nieuwe Wereld.

“Je moet weten dat van de ruim twaalf miljoen Afrikanen die werden weggesleept, weggerukt en weggekaapt uit hun moederland, er bijna vijf miljoen in Brazilië terechtkwamen, van wie alleen

al anderhalf miljoen in Bahia. Pelourinho was het middelpunt van een enorm netwerk van plantages en van de slavenhandel die dat mogelijk maakte. Zo werd deze stad een van de rijkste van de Nieuwe Wereld. Pelourinho, het koloniale stadscentrum, is nu UNESCO Werelderfgoed. De felgekleurde koloniale gebouwen en keienstraten herinneren ons aan hoe de moderne wereld gebouwd werd.”

AANKOMST EN VERVOER

Aeroporto Internacional de Salvador ofwel **Salvador International Airport (SSA)** staat ook wel bekend als Aeroporto Luis Eduardo Magalhães. Je kunt er rechtstreeks heen vliegen vanuit Miami, Lissabon en – in het hoogseizoen – Parijs. Daarnaast zijn er diverse verbindingen met andere steden door heel Brazilië en een aantal in de rest van Zuid-Amerika. De luchthaven ligt achttien kilometer van het centrum en is te bereiken via diverse busroutes, of met de taxi, voor circa 160 real (25 euro). Taxichauffeurs rekenen niet op fooien in Brazilië, maar stellen het op prijs als je een paar real naar boven afrondt.

Salvador heeft taxi's, een metro met twee lijnen en een uitgebreid buslijnnet, naast een kabelbaan en de Elevador Lacerda: een grote, openbare lift die de beneden- en de bovenstad met elkaar verbindt.

CAIPIRINHA, QUEIJO COALHO, ACARAJÉ EN DENDÊ

In heel Brazilië vind je – van 's ochtends tot 's avonds – gelegenheden om je tegoed te doen aan caipirinha's. Ze zijn makkelijk verkrijgbaar bij bars en restaurants, of vers gemaakt bij simpele handkarretjes op het strand.

“Die caipirinha, man, dat icoon dat niet weg te denken is uit de Braziliaanse strandcultuur. Het begint zoals iedereen weet met verse limoen. Goed fijnstampen en mengen met meer limoensap, suiker, ijs en het magische ingrediënt, cachaça – eigenlijk gewoon een destillaat

van suikerriet. *Shaken, not stirred.* Zo maak je een van de toonaangevendste cocktails van de wereld. Een bruikbaar drankje, geschikt voor elk moment van de dag en voor elke sociale gelegenheid.”

Ook populair aan het strand zijn de *queijo coalho*-verkopers, die langzaam kaas roosteren op een draagbare grill – meestal niet meer dan een metalen emmer met steen- of houtskool – totdat het op een goudbruin geroosterde marshmallow lijkt.

Voor nog een alomtegenwoordige snack van Bahia, moet je in de rij staan voor **Acarajé da Dinha**, vaak achter tientallen, zo niet honderden, hongerige Salvadoranen.

“**Wat is acarajé? Houd je vast: het is een pasta, gemaakt van een hoop beslag en een falafelachtige prut van gemalen zwarte bonen, gekruid met gemalen gedroogde garnaal en uien. Balletjes hiervan worden gefrituurd in met chili opgepompte dendê-olie, tot ze knapperig en goudkleurig zijn. Daar krijg je vatapá bij: een soort garnalen-currypasta, en verder een tomatensalade en gefrituurde garnalen, je camarão frito. Een absolute must.**” Het is een drukke, levendige tent. Voor tafels en stoelen op het pleintje moet je betalen, dus bereid je voor op staand eten.

ACARAJÉ DA DINHA: Largo de Santana, Salvador da Bahia,
Tel. +71 3334 1703 (circa 16 real/2,50 euro)

Nog even over die dendê-olie: het is een felrood gekleurde olie. Het wordt veel gebruikt in Brazilië – vooral in Bahia – om eten in te bakken en het meer smaak te geven. Het komt van de vrucht van de Afrikaanse oliepalm, oorspronkelijk geïmporteerd uit Angola en Gambia maar nu ook ruimschoots aangeplant in Brazilië. Dendê-olie heeft een volle, nootachtige smaak. Het is echt typisch voor de keuken van Bahia, vooral als je het mengt met kokosmelk, chilipepers en koriander.

Eerste keer in Brazilië? Dan een kleine waarschuwing: “**Ik ben gek op die dendê-olie. Maar let op, het is even wennen. Mijn eerste keer hier heb ik moeten leren: je eet het en daarna zit je urenlang te schijten. Inmiddels geen probleem meer. Lovin’ it.**”

