



# The Sanyi Chronicles

Eten

Esther van der Meer

**Esther van der Meer en haar man Hans, die we kennen van het Cheetah Conservation Project Zimbabwe, vertellen in Biotechniek over hun avonturen in Taiwan, waar ze zich inzetten voor de bescherming van de luipaardkat.**

Voor de meeste Taiwanese draait het leven vooral om één ding: eten! De toeristische attracties hier in de buurt bestaan dan ook voor het grootste deel uit stalletjes waar je kunt eten of eten kunt kopen. Rijen dik rijden de touringcars hier in het weekend door het dorp. Om de boeddhistische tempel te bezoeken waar je, jawel... gratis kunt lunchen, maar met name om lokale lekkernijen in te kopen. Alle traditionele feestdagen hebben een aan eten gerelateerde component, zoals vis en ananas met oud en nieuw, rijstballetjes met het lantaarnfestival, maancake en een barbecue tijdens het mid-herfstfestival. Natuurlijk hebben wij vergelijkbare tradities, en ook wij zullen de Efteling niet verlaten zonder er eerst een ijsje gegeten te hebben. Toch staat eten hier meer centraal dan in Nederland. En dan gaat het niet per se om junkfood. Hoewel hier bij ons dorp in het weekend de file voor de McDonald's drive-thru niet te missen is, staan mensen net zo goed uren in de rij voor een tafeltje bij die ene 'noodle shop' die, dankzij sociale media, zo bekend is. En natuurlijk gaat iedereen elke week naar de 'night market' waar je bij de verschillende standjes alle soorten eten en snacks kunt kopen.

## Lekker rot

Als je met Taiwanese over hun land praat en het is niet helemaal duidelijk naar welk deel van Taiwan er gerefereerd wordt, krijg je al snel iets te horen als: 'dat is de stad die bekend staat om z'n eendensoep met kreeft'. Waarop wij uiteraard verbaasd de wenkbrauwen optrekken omdat 1. dat feitje natuurlijk aan ons voorbij was gegaan en 2. wij niet begrijpen hoe de combinatie eend met kreeft voor landelijke faam kan zorgen. Tja, wij zijn na onze Afrika-jaren wel wat gewend, maar toch staan we hier met regelmaat versteld over de gerechten die ons voorgeschoteld worden. Veel gerechten bevatten garnalen, organen of bloed, daarnaast zijn er voor ons onbekende ingrediënten als zeewier, bamboe of varens. Mensen hebben hier een sterke voorkeur voor alles wat 'chewy' is, bijvoorbeeld inktvis, varkensspek, kippenhuid, maar ook deegballetjes. Het maakt niet uit wat het is, zolang je er maar uren op kunt kauwen. Ook is het hier normaal om iets wat er eigenlijk ver- >>

rot uitziet of ruikt gewoon in je mond te steken. Fermenteren is hier tot een kunst verheven en dus zijn er aardig wat producten die op ons in eerste instantie verrot overkomen. Het meest bekend zijn de zwarte 1000-jaar eieren die in een mix van klei, as, zout en kalk tot enkele jaren opgeslagen worden. Maar je bent pas echt geïntegreerd als je 'stinky tofu' gegeten hebt. Deze gefermenteerde tofu wordt vooral op de 'night market' verkocht en was de reden dat Hans en ik tijdens onze eerste nacht uit in Taipei snel ons hotel weer ingevlucht zijn. Jeetje wat komt daar een verschrikkelijke lucht vanaf! Hoewel we de psychische uitdaging met het ei, traditioneel geserveerd met witte tofu, sojasaus en gefrituurde visschubben, al meerdere keren aangegaan zijn (het smaakt namelijk gewoon als een normaal ei), is de 'stinky tofu' tot nu toe nog even een brug te ver geweest.



Afbeelding 1. Gefermenteerde eieren en tofu (boven) met zeewier (onder).

## Bonentoetje

Het smakenpalet van de Taiwanesezen is heel anders dan dat van de Nederlanders. Bij ons in Nederland draait het opmerkelijk veel om suiker, hier in Taiwan is dat meer zout en zuur of een combinatie van suiker en zout. Zo verkopen ze hier bijvoorbeeld chocoladekoekjes met kaasvulling, zoute rozijntjes, noten met gedroogde visjes en ijs van gezouten eierdooier. Eten wordt hier ook niet vaak gezoet met suiker, maar vooral met rode (en soms groene) bonen. Dat scheidt zo nu en dan verwarring, want waar je in eerste instantie denkt dat je een lekker rozijnenbolletje op de kop getikt hebt, blijkt in tweede instantie vaak dat het om rode boontjes gaat. Die bonen zitten ook in toetjes, ijsjes en cakejes, dus als je, zoals Hans, bonen toch vooral iets vindt voor in de chili con carne word je regelmatig teleurgesteld. Omgekeerd vonden onze Taiwanese huisgenoten het uitermate vreemd dat wij een Nederlandse rode bonenschotel als avondeten serveerden, dat is toch een toetje?!

Afbeelding 2. Chocolade kaaskoekjes.





Afbeelding 3. 'Tasty' zout-ei-ijsjes.



Afbeelding 4. Waternoot.

## Verrassingsmenu

Of het nou voor ontbijt, lunch of avondeten is, iedereen eet hier buiten de deur. Het kost bijna niets en is heel ongecompliceerd; je kunt gewoon in je werkkloffie met rubberlaarzen een restaurant instappen om onder de felle tl-buizen snel een bak noedels naar binnen te schuiven. Het heeft even geduurd voor we eraan gewend waren om als ontbijt noedel-achtige gerechten te eten, maar inmiddels zijn ook wij regelmatig te vinden in de lokale ontbijtshop voor onze varkensvlees en prei-dumplings met chilisaus. We eten daar dan wel een gebakken eitje op een deeg pannenkoek (tan bing) bij, dan lijkt het toch nog een beetje op een Nederlands zondagochtendontbijtje. Met sojasaus, dat dan weer wel. Daarnaast bezoeken we elke vrijdagavond de 'night market' in ons dorp, waar we ons iedere keer weer aan nieuwe gerechten wagen.

Als je niet per se vegetarisch of veganistisch wilt eten, is dat laatste een stuk minder spannend dan het klinkt. Taiwan is wat betreft eten namelijk niet te vergelijken met bijvoorbeeld China. Het meest spannende dat ik tot nu toe op de 'night market' gegeten heb, zijn de op vleermuizen lijkende waternoten (de vrucht van een waterplant). Het is hier onder de Taiwanese Animal Protection Act al jaren verboden om honden- en kattenvlees te eten of te verhandelen. Taiwan was hiermee het eerste Aziatische land dat de consumptie van honden en katten officieel verbodt. Ook het consumeren en verhandelen van wilde dieren en planten is hier wettelijk aan banden gelegd, wij hebben hier dus geen markten waar wilde dieren verkocht worden. Voor de meeste Taiwanese is het zelfs verboden om te jagen, alleen de traditionele stammen mogen in bepaalde gebieden volgens een quota jagen. Met honden en pijl en boog, want het houden van geweren is hier ook zo goed als verboden.

## Goed geregeld

Hoewel meer dan de helft van de Taiwanese gebruikt maakt van de traditionele Chinese geneeskunde, wordt de illegale handel in wild streng aangepakt. Dat betekent dat een dier als het schubbedier, wereldwijd het meest illegaal verhandelde dier vanwege de medicinale krachten die aan hun schubben toebedeeld worden, hier in Taiwan in relatief groten getale in het wild voorkomt (<https://www.pangolinreports.com/taiwan-pangolins-extinction/>). Als je geluk hebt kun je dit dier dus, net zoals Hans overkwam, zomaar een keer 's nachts in het wild tegenkomen. Natuurlijk is het niet zo dat hier in Taiwan alles goed gaat. We komen tijdens onze zoektochten naar de luipaardkatten regelmatig (illegale) jagers tegen. Ook kennen wij restaurants in onze buurt waar schildpadden, kikkers en andere kleine dieren op het menu staan. En al die vogeltjes die hier door de vogelhandelaren worden verkocht zijn zeker niet allemaal thuis in kooitjes gekweekt. Maar het is voor ons als natuurbeschermers heel fijn om in een land te werken waar dit niet als normaal gezien wordt en we niet elke week op de 'night market' alle dieren vrij hoeven te kopen. <<