



Hemels en huiselijk

Moderne jonge, innemende Hilversummers die vol liefde, vlot en gepassioneerd over hun thuisland Nepal praten. Een sfeervolle, rustige ambiance en een uitmuntende keuken. Wat wil een mens nog meer.

Nog nooit was ik in Nepal, maar na één avond in restaurant Gorkha aan de Hilversumse Havenstraat ben ik verkocht. Overboord met alle clichés over het land van de hemelse Himalaya, waar op een paar duizend kilometer hoogte het leven goed zou zijn. Dat is maar hoe je hebt bekijkt. Niet voor niets trok een echtpaar met zijn twee toen jonge kinderen dertien jaar geleden naar ons land, waar ze op de Schoolstraat in Hilversum een toko en afhaal startten, en twee jaar geleden Gorkha. Genoemd naar de befaamde, onverschrokken soldaten waar de Engelsen ooit zó een moeite mee hadden, dat ze hen vroegen om als zelfstandige strijders mee te vechten. Dat steek ik allemaal op tijdens het eten, want Kabita en haar broer Gaurab blijken ware ambassadeurs van het

land van hun eerste jaren. Allermist opdringerig, maar met een aanstekelijk enthousiasme. Dat begint al bij binnenkomst, want we voelen ons meteen thuis, ook omdat ze weten dat we gereserveerd hebben. Niks geen gehaast, maar wel slagvaardig krijgen we de map met menukaarten, die een beetje bollen omdat de inlegvellen net te groot zijn voor het plastic. Dat heeft hier wel iets aandoenlijks, voor een restaurant dat gerund wordt door een gezin. Het voelt bijna als een huiskamer, en dat is hier een compliment. Wel een gezin waarvan pa en ma vanuit de keuken - met als hulp een neef die net zes maanden in ons land is - opgewekt en vakbekwaam het ene na het andere vorstelijke gerecht tevoorschijn toveren. Je ziet ze vanaf de tafel achter het glas doorwerken, met zo'n typisch Nepalees hoedje op, een zwarte



Gorkha Nepalees en Indiaas Restaurant, Havenstraat 10 Hilversum, tel. 035-7734060/06-25491044. gorkharestaurant.nl

MENU

Voorgerecht
Gorkha Bara (6,50 euro)
Chicken Choila (6,95 euro)

Hoofdgerecht
Dal bhat veg (20,95 euro)
Chicken Momo (17,50 euro)

Dessert
Kulfi (6,99 euro)
Gulab Jamun (6,50 euro)

9

'topi' zo weet ik nu. „Alleen oudere mensen en hoog en ver weg in de bergen dragen ze die nog”, grijnst Kabita, die bij elk gerecht toegewijd uitlegt wat zo bijzonder is aan wat we voorgeschoteld krijgen. Dat begint al met de frêle, flinterdunne papadum, huisgemaakt net als drie van de vier sauzen. „Deze eten we zelf met patat. Veel lekkerder en gezonder dan mayonaise”, wijst Kabita op de saus met koriander en munt.

Koffer vol kruiden

Je zou zeggen, niks nieuws zo'n appetizer, elk Indiaas restaurant heeft het. Maar toch smaakt dit anders. Alleen al omdat ze van kikkererwten zijn, maar ook vanwege de verfijnde kruiden. Nepal is geen India, dat blijkt maar weer, al lijken de culinaire tradities wel op elkaar. Moeder haalt zelf de kruiden uit Nepal, drie weken geleden was ze er nog en ze is met een koffer vol teruggekeerd, zo horen we deze avond. Maar eerst even het voedsel dat ons blij maakt: Vooraf een 'chicken choila' (gekruide kip met krokante 'geslagen rijst' en groente), een 'gorkha bara' (pannenkoekje van zwarte spliterwten) voor mezelf, en als hoofdgerecht een 'chicken momo' (gestoomde dumplings, 'de beste die ik ooit had', zal tafelgenoot later zeggen) en een 'dal bhat veg' voor mezelf, de traditionele Nepalese maaltijd. Heerlijk trouwens om nu eens zonder

gedoe te kunnen kiezen uit een hele lijst vegan gerechten. Vlees is in ons land een enorme luxe, verklaart de jonge Hilversumse de culinaire traditie. „Ik heb een tante die vegan is en zelfs geen mier wil doodmaken.” Omdat we er toch zijn, nemen we ieder een glas 'Himalaya wijn'. Gewone rode en witte, maar dan met Nepalese kruiden erin, luidt de aanbeveling. „Wat heerlijk”, roept mijn tafelgenoot wanneer hij de eerste slok neemt, iets wat ik alleen maar kan beamen. Ons eten, in kleine bakjes op prachtige metalen schalen, ruikt onovertroffen en smaakt voortreffelijk. Evenwichtig, in balans, verfijnd, net als de authentieke Nepalees, zo begin ik te denken. Omdat we toch lekker bezig zijn, nemen we een 'gulab jamun' (gefrituurde deegballetjes) en ik een frisse 'kulfi' (mango ijs met pistache) na. En ook die is vegan. Dochter Kabita blijkt de motor achter het restaurant, want pa en ma kunnen amper lezen en schrijven, vertelt ze (maar koken als de beste). „Het was pa's droom dit te beginnen, na school ben ik ze gaan helpen”, vertelt ze. Het wordt mijn droom om naar Nepal te gaan, maar als ik die avond wat rond googel, ook op basis van de kleine plaatsjes waar ik de naam van meekreeg, ga ik toch twijfelen. Zo idyllisch als gedacht lijkt het me niet. Plus, ik heb een veel beter alternatief gevonden, én dichterbij. Nepal meemaken? Ga naar Gorkha.

KLOOTWIJK

Het slokje en de fles

Even niet opgelet en hup, Albert Heijn gooit je de winkel uit. Zelf had de kruidenier ook niet uit zijn doppen gekeken maar IJmuiden was de klos. Een IJmuidense onderneming die van zeewater drinkwater maakt en in flesjes doet (deed) die veel weg hebben van een papieren melkpak. Met een plastic dop. Drinkwater uit zoute zeeën was er al. Er worden installaties bedacht waarin felle zon zeewater verdampt. Zoals ook zeezout wordt geproduceerd. De damp gaat de lucht in, het zout blijft over. Zonde van de damp. Als het snel afgekoeld wordt, heb je schoon water. Dat principe. Het werkt, maar nog lang niet op enige schaal dat we van een revolutie in drinkwaterproductie kunnen spreken. Met windmolens wordt het ook geprobeerd. Waterdamp vangen uit de lucht en dat afgekoeld als water naar beneden laten sijpelen.

Een beproefde manier is zeewater door een fijne zeef gieten. Met meteen hierbij onze verontschuldiging voor deze wel heel erg simpele beschrijving van een productie-methode.

De gaatjes van de zeef zijn onzichtbaar klein. De huid van een mens is erbij vergeleken een gatenkaas. Een proef. Neem je lief of je buur erbij als hij of zij net thuis komt van een dag hard werken. Lik er even aan. Zout! De huid van de harde werker heeft vocht doorgelaten en daarmee ook zout. Lekker, maar dat moeten we nou net niet hebben. De zeef waar zeewater doorheen gestuurd wordt is nog vele malen fijner dan een mensenhuid. Zoutmoleculen kunnen er niet door. Watermoleculen wel. Zo maak je drinkwater uit de zee. Maar het kost veel energie.

In Delft bouwt een onderneming installaties die zelf energie opwekken met zonnepanelen. Zet ze aan zee en er komt volautomatisch gratis drinkwater uit. Als de zon schijnt. De installaties worden op tientallen plekken in de wereld gebruikt waar drinkwater schaars is en duur. Het helpt. De wereld wordt er weer een stukje leefbaarder mee.

IJmuiden heeft ongeveer hetzelfde in gedachte en vulde vast wat flesjes om Albert Heijn mee te laten stunten. Niet dat we in Nederland ernstig behoefte hebben aan flesjes water uit de zee, het is hier, met ons puike kraanwater zelfs lichtelijk bezopen. Maar stof is het om over te mijmeren in verband met veranderingen van het klimaat. In Frankrijk zijn al gebieden waar in de zomer geen spatje water meer uit de kraan komt.

Wat was er mis met het water uit IJmuiden? De verpakking. Kan maar zo wegwaaien en dan als zwerfvuil de wereldzeeën teisteren.

Had even om u heen gekeken hoe anderen het doen. Al een aantal jaren is Earth Water te koop. Gebotteld in Ierland in plastic flesje. Met een goed doel. Van het geld dat ermee wordt verdiend gaat een deel naar drinkwatervoorzieningen in straatarme landen. En nou stoppen we ermee, zei Earth Water plotseling. Niet met het handeltje, maar met de milieubezwaarlijke verpakking. Zet hem op IJmuiden. Andere fles.

Wouter Klootwijk

Wouter Klootwijk is programmamaker en schrijver. Maar hij is bovenal geïnteresseerd in alles wat met eten en drinken te maken heeft of daar tegenaan schuurt.

