

VOLKSKEUKEN PAY-UUN HIU

Jezelf zoeken in eten

Waar Kylie Kwong komt, gaat de wok op het vuur. Ze reist door heel China en overal waar de Australische (tv)-kok zich laat zien, wordt naar harte lust gekookt. Maar haar boek *Mijn China* uit 2007, dat nu in luxe editie met veel grote kleurenfoto's bij uitgeverij Fontaine in het Nederlands is uitgebracht, is om te beginnen een nostalgische reis naar de roots - iets wat de laatste jaren voor een aanzienlijk deel van de Chinese kookboeken geldt. Blijkbaar is dat bij veel van de overzeese Chinezen het meest Chinese aan ze: geef ze het adres van het dorp van hun voorouders en ze komen terug met een kookboek. Een Chinees zoekt en vindt zichzelf in zijn eten.

Zou dat bij Nederlanders ook zo zijn? Stel, je bent een geadopteerd Nederlands meisje in China, je gaat een keer naar dat vreemde koude land bij de Noordzee en je eet daar een bord boerenkool en denkt: 'dit ben ik, nu ben ik thuis'? Misschien is boerenkool daar te nuchter voor.

Kylie Kwong is hoe dan ook stevig geworteld in zowel de Australische als de Chinese cultuur. Op goed moment begon het echter te kriebelen en wilde ze wel eens met eigen ogen zien waar hij overgrootvader - die vanuit Guangdong naar Australië trok - was opgegroeid. Haar bezoek aan de guxiang (het geboortedorp van de voorouders) wordt meteen een groot feest, ze doet voor iedereen boodschappen en gaat koken met alle vrouwen die er wonen. Een pompoen die toevallig van de markt was meegenomen voor de foto, wordt zonder pardon in stukken gesneden en opgegeten. Ook praktisch voor de liefhebbers van Anglo-Amerikaanse gebruiken, want die zitten nu na Halloween met die grote grijnsballen.

Schil de pompoen, haal de pitten eruit en snijd het vruchtvlees in redelijk dunne plakken van ongeveer een ½ cm dik en 7 cm lang. Verhit de olie in een wok tot het oppervlak net beweegt, doe de plakken pompoen en de gember erin en roerbak enkele minuten tot de pompoen lichtbruin is. Voeg de zwarte bonen toe en roerbak 2

minuten. Doe de rijstwijjn en de suiker erbij en roerbak 1 minuut. Giet het water erbij (als je pompoen zachter wilt hebben, doe je iets meer dan de aangegeven hoeveelheid). Doe de overige ingrediënten in de wok, breng op smaak met zout en peper en roerbak nogmaals 2 minuten. Dien het gerecht direct op.

BIJGERECHT VOOR

4-6 PERSONEN

- 500 g pompoen
- 2,5 eetl arachideolie
- 5 cm gemberwortel, geschild en fijngehakt
- 1 volle eetl gezouten zwarte bonen (verkrijgbaar bij de toko)
- 4 eetl rijstwijjn
- 2 theel bruine basterdsuiker
- 4 eetl water
- 1,5 eetl bruine rijstazijn
- 1,5 eetl lichte sojasaus
- 1 theel sesamololie
- zout, peper

