

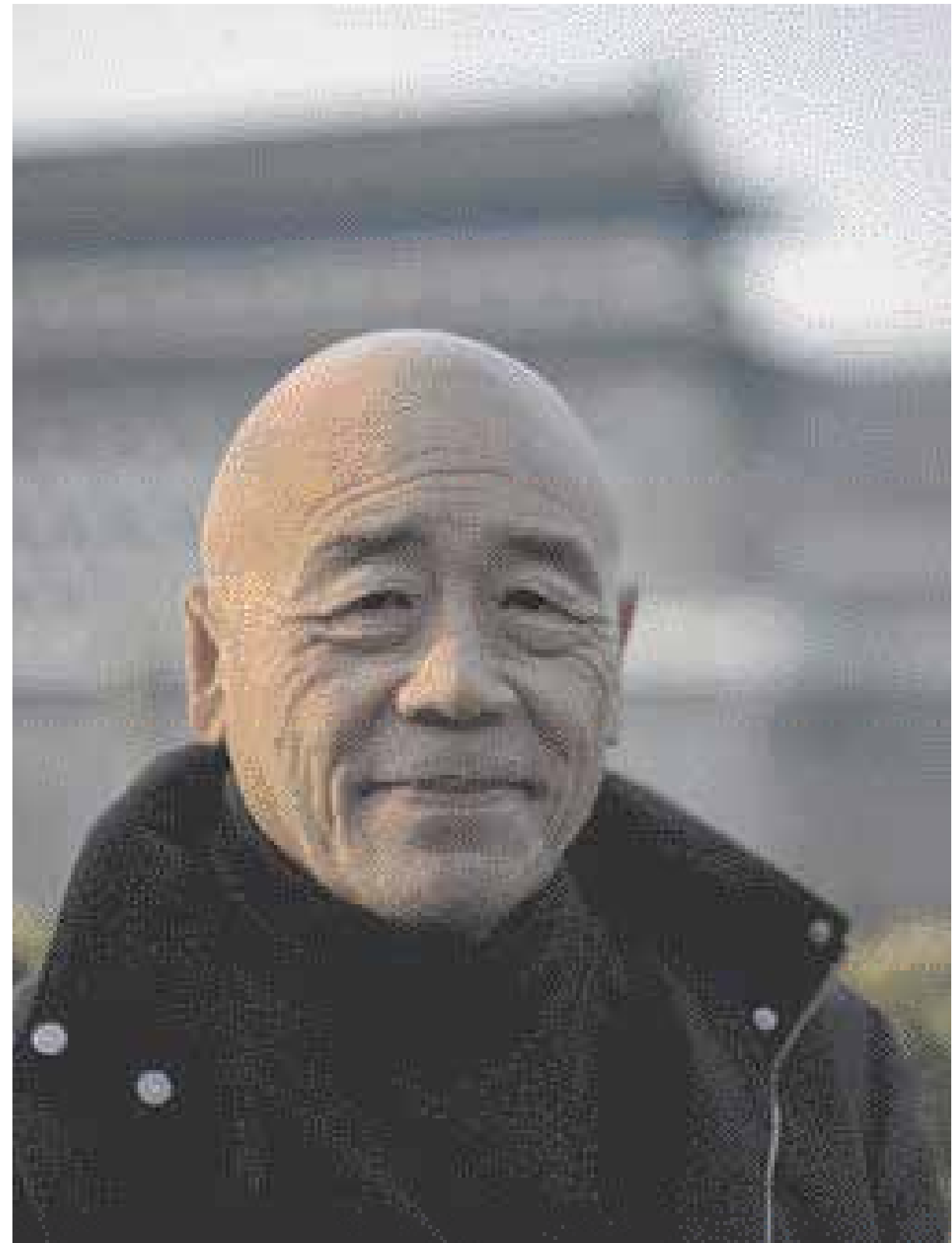
KEN HOM Inleiding

Ik geloof niet dat er een betere tijd was geweest om door China te reizen dan het begin van 2012, toen wij ernaartoe gingen. Het echte China bestaat nog steeds, godzijdank, hoewel de verwestering en aanhoudende vooruitgang de traditionele manier van de dingen doen, eten klaarmaken, eten, denken en leven beetje bij beetje afbreken. We reisden van het onherbergzame grensgebied in het noorden naar de industriële metropolen in het zuiden en zagen de onvermijdelijke conflicten tussen traditie en de moderne tijd, tussen communisme en kapitalisme. Maar we spraken ook met de 'echte' mensen die op het platteland wonen en hun pragmatisme gaf me goede hoop op het overleven van het 'echte' China – hoewel dat geen gemakkelijke taak zal zijn.

China heeft nu bijna 1,4 miljard inwoners, zo'n 20 procent van de wereldbevolking (wat betekent dat ongeveer een op de vijf mensen Chinees is). China probeert die 20 procent van de wereldbevolking te voeden met behulp van minder dan 10 procent van de landbouwgrond op de aarde. Maar zo'n 10 procent van de Chinese landbouwgrond – de grond waarop voedsel groeit – is de laatste tien jaar niet ontwikkeld. Door de enorme migratie van de boeren naar de steden, ofwel door onteigening van hun grond, of aangetrokken door de belofte van een nieuw leven, vraagt men zich nu af hoe het voedselaanbod behouden kan blijven. Als de steden steeds groter worden, en er minder landbouwgrond is, hoe kunnen de Chinezen zich dan van eten blijven voorzien? Ze zijn er altijd heel goed in geweest om op de meest onmogelijke stukjes grond eten te verbouwen – ik denk bijvoorbeeld aan rijstterrassen die tegen de heuvels aan liggen, vooral in Yunnan, de kleine plekjes waar groente op wordt verbouwd langs de rondwegen en in parken, vis in rijstvelden, schildpadvijvers en aquacultuur in het algemeen. Toch zal de traditionele manier van eten met minder land om basisproducten op te verbouwen – rijst in het zuiden en tarwe in het noorden – drastisch moeten veranderen.

Dat is eigenlijk deels al gebeurd, door de invloed van het Westen en de grote foodketens. Vlees wordt nu als onmisbaar deel van de voeding beschouwd, terwijl het voorheen een zeldzame traktatie was, meer een smaakgever voor groenten. (De vleesgerechten in Chinese restaurants in het Westen zijn niet karakteristiek voor de Chinese keuken.) Waar en hoe kunnen alle dieren die vlees leveren opgroeien? Het houden van melkvee wordt door de regering aangemoedigd, hoewel meer dan 90 procent van de volwassenen min of meer allergisch is voor lactose. Waar en hoe kan al dat melkvee opgroeien? Zullen de vrouwen naarmate China rijker wordt, en de middenklasse snel toeneemt, nog zin hebben om uren te besteden aan het maken van wontons en dumplings, of zullen ze kant-en-klare producten kopen? En het meest beangstigende is de vraag of de volgende generatie nog traditionele gerechten zal kunnen maken, nu de jonge Chinezen meer en meer kennismaken met hamburgers en pizza's.

Op onze reis door China ontmoetten we eters, denkers, koks en leveranciers die ongelofelijk enthousiast waren over wat we deden. Ze waren allemaal van plan de waarden van het verleden vast te houden, maar waarschijnlijk zullen ze er – net als Ching en ik – voor kiezen het te verbinden met een vleugje modernisme. Hongkong is bijvoorbeeld hét voorbeeld van evenwicht tussen het oude en de traditionele en het nieuwe en progressieve, zeker op het gebied van eten, dus dat is misschien de richting die China op zal gaan. De Chinezen hebben veel slechtere tijden overleefd, zijn uit chaos opgeklommen, en ik denk dat ze dat nog eens kunnen doen. Ik hoop het van harte.



SHUI-JIAO

Dumplings met varkensvlees, garnalen en bieslook

In het noorden van China zijn dumplings basisvoedsel, maar er worden in de verschillende provincies ook allerlei soorten varianten gemaakt – zowel gestoomd als gebakken. Mijn lievelingsdumplings zijn deze *shui-jiao* die in kokend water worden gegaard en dan met een soja-azijnsaus worden opgediend. Je kunt de vulling variëren, maar dit is mijn eeuwige favoriet.

Voor 2-4 personen

30 wontonvelletjes
1 eetl. arachideolie

Voor de vulling

150 g tijgergarnalen, gepeld, darmdraad verwijderd (blz. 147) en gemalen
60 g varkensgehakt
3 eetl. Chinees bieslook (knoflookbieslook), fijngeknipt
4 hele waterkastanjes uit blik, in fijne blokjes
1 eetl. oestersaus
1 eetl. Shaoxing rijstwijn (of droge sherry)
zeezout en fijngemalen zwarte peper

Voor de dipsaus

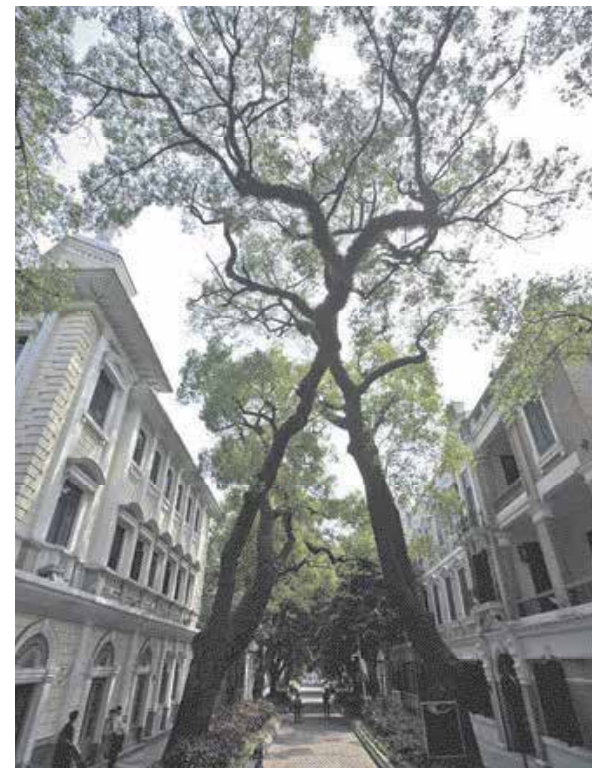
2 eetl. lichte sojasaus
2 eetl. heldere Chinese rijstazijn (of appelazijn)
2 theel. geroosterde-sesamolie
een handje korianderblaadjes, fijngesneden

Garnering

een handje fijngesneden korianderblaadjes

Knead alle ingrediënten voor de vulling in een kom met een schone hand door elkaar en pers daarbij het mengsel tussen de vingers door tot alles goed is vermengd. Was en droog je handen. Leg een wontonvelletje in je handpalm. Schep een volle theelepel vulling in het midden, doop een vinger in water en ga ermee rondom over de rand van het velletje. Sla het velletje over de vulling heen dubbel en druk de randen op elkaar zodat ze goed op elkaar plakken. Vouw de randen viermaal om en zorg dat ze stevig gesloten zijn. (Je kunt de dumplings tot dit stadium van tevoren maken, ze in een goed gesloten doos invriezen en ze nog bevroren pocheren of bakken.) Roer alle ingrediënten voor de dipsaus in een kommetje door elkaar en zet opzij.

Breng een pan met water (circa 1 liter) aan de kook. Giet de arachideolie erin en draai het vuur halfhoog, leg de dumplings erin en kook ze 3-4 minuten tot ze komen bovendrijven. Schep ze met een schuimschaaf uit de pan in de borden, gaarneer met de gesneden koriander en serveer ze direct, met de dipsaus erbij.



VARKENSVLEESREEPJES IN HUNANSTIJL

met chilipepers en zwarte bonen op knapperige noedels

Dit is een gerecht met gelaagde smaken. Het bevat heel wat ingrediënten, maar het resultaat is alle moeite waard. Reepjes vlees die worden geroerbakt met chilipepers, zwarte bonen en prei zijn in Hunan een klassieke smaakcombinatie. Ik gebruik graag varkensvlees (al kun je ook voor kip kiezen) met de knapperige noedels. Wees heel voorzichtig als je in een wok frituurt.

Om met 2-4 te delen

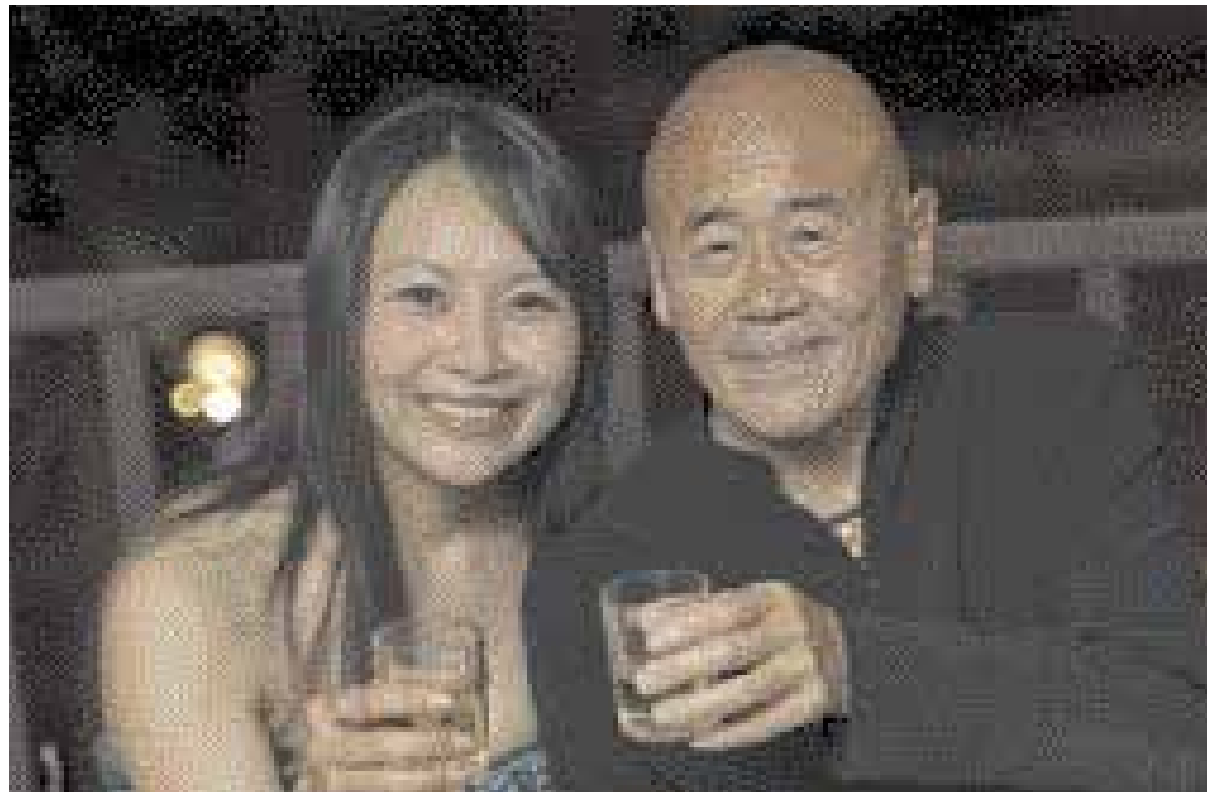
- 1 eiwit
- 1 eetl. maïzena
- zeezout en versgemalen witte peper
- 300 g varkenshaas, in dunne repen
- plantaardige olie
- 2 nestjes gedroogde cellofaannoedels (of 200 g gekookte eiernoedels)
- 2 tenen knoflook, gepeld, gekneusd en fijngehakt
- 1 eetl. geraspte, verse gemberwortel
- 1 middelgrote, verse rode chilipeper, zonder de zaadjes fijngehakt
- 2 gedroogde chilipepers
- 1 eetl. gefermenteerde zwarte bonen, afgespoeld en fijngewreven
- 1 eetl. Shaoxing rijstwijijn (of droge sherry)
- ½ theel. donkere sojasaus
- 1 eetl. lichte sojasaus
- 1 eetl. Chinese zwarterijstazijn (of balsamicoazijn)
- 2 minipreien, in dunne ringen
- 1 dl kippenbouillon
- 1 eetl. maïzena, glad geroerd met 2 eetl. koud water
- 1 theel. geroosterde-sesamololie

Roer in een kom het eiwit met maïzena, zout en witte peper door elkaar. Schep de reepjes vlees erdoor tot ze rondom met een laagje zijn bedekt. Vul een wok voor iets meer dan de helft met plantaardige olie en verhit hem tot 160 °C, of tot een klein stukje brood in 30 seconden goudbruin is. Frituur de noedelnestjes of de noedels tot ze zijn opgezwollen. Schep ze met een schuimspaan op keukenpapier om ze uit te laten lekken. Frituur nu de vleesreepjes in 1-2 minuten goudbruin. Schep ze uit de pan en laat ze op keukenpapier uitlekken.

Giet de olie door een zeef in een vuurvaste schaal, doe 1 eetlepel terug in de wok en verhit hem. Schep knoflook, gember, verse en gedroogde chilipeper en de zwarte bonen een paar seconden om in de olie tot alles geurt. Voeg het varkensvlees toe en breng op smaak met rijstwijijn, beide soorten sojasaus en azijn. Doe de prei en bouillon in de pan en schep alles om tot de prei geslonken is en de saus borrelt. Bind de saus met de aangemengde maïzena tot hij op de bolle kant van een lepel blijft hangen. Breng op smaak met sesamololie.

Leg de noedelnestjes op een schaal, schep de saus eroverheen en dien het gerecht direct op.





GEKOELDE WATERMELOEN

in een limoen-frambozencoulis

Bij mij thuis kwamen er niet zo heel vaak desserts op tafel – we kregen na het eten fruit van het seizoen. Ik keek altijd uit naar het seizoen voor watermeloen, en de verfrissende zoete smaak was nog lekkerder als hij licht was gekoeld. Dit is een lievelingsrecept dat ik graag maak als er familie of vrienden komen eten – het is heerlijk en gezellig om te eten, vooral voor kinderen.

Voor 4 personen 350 g frambozen
2 eetl. ahornsiroop
geraspte schil en sap van 1 limoen
½ watermeloen, geschild, in blokjes van 2 cm

Garnering

kleine muntblaadjes

Pureer voor de coulis 250 gram frambozen met de ahornsiroop, limoenrasp en -sap. Druk de coulis door een zeef en verdeel hem over vier kleine dessertschaaltjes.

Verdeel de watermeloen en de overgebleven frambozen over vier borden, garner met munt en serveer ze met de coulis.

