

SICHUAN

De authentieke smaken van
de West-Chinese keuken

Fuchsia
Dunlop

Fotografie Yuki Sugiura

met lokale foto's van
Ian Cumming



7	Inleiding
9	De geschiedenis van de Sichuanese keuken
30	De Sichuanese keuken
44	De Sichuanese voorraadkast
59	De Sichuanese tafel
61	Koude gerechten
125	Vlees
177	Vis & zeevruchten
239	Tofu
259	Groenten
303	Soep
329	Rijst
341	Noedels
369	Kleine hapjes
403	Hotpot
415	Ingemaakt voedsel
433	Zoete gerechten
453	Smaakmakers & bouillons
471	De 23 smaken van Sichuan
475	De 56 kooktechnieken van Sichuan
479	Bibliografie
480	Dankbetuiging
483	Woordenlijst van Chinese karakters
488	Register



Inleiding

Toen de Engelse versie van dit boek in 2001 voor het eerst werd uitgegeven, was de Sichuanese keuken in heel China bekend maar daarbuiten nog nauwelijks. In het Verenigd Koninkrijk bestond nog geen authentiek Sichuanes restaurant en ook de authentieke smaakmakers waren nergens te vinden. Er waren maar een paar chef-koks en andere culinaire experts die het lip-tintelende gevoel van echte sichuanpeper (ook wel: szechuanpeper) kenden. Twee baanbrekende kookboeken, *The Good Food of Szechwan* van Robert Delfs en Ellen Schreckers *Mrs Chiang's Szechwan Cookbook*, introduceerden de smaken van Sichuan bij de Amerikaanse lezer, maar Chinees eten werd in de westerse wereld nog altijd door de Kantonese keuken gedomineerd.

In de tussenliggende jaren is er veel veranderd. Eind jaren 90 werden Sichuanese gerechten in heel China een rage, een rage die zich daarna ook over de landgrenzen verspreidde. In westerse steden verschenen Sichuanese restaurants. Mapo tofu is inmiddels een wereldwijd populair gerecht en ook sichuanpeper baant zijn weg over de planeet. Sichuanese ingrediënten zijn steeds beter verkrijgbaar en Sichuan wordt steeds populairder als culinaire bestemming. In 2010 werd Chengdu, de hoofdstad van de provincie Sichuan, door UNESCO uitgeroepen tot de beste Aziatische stad van de gastronomie. Eindelijk krijgt de Sichuanese keuken de wereldwijde aandacht die hij zo enorm verdient.

Ik had het voorrecht in Sichuan te wonen in een periode van drastische sociale veranderingen. Dat was in de jaren 90, toen buitenlanders voor het eerst de mogelijkheid kregen om ter plaatse uitgebreid gastronomisch onderzoek te doen. Nadat ik twee jaar Chinees had gestudeerd, ontving ik in 1994 een studiebeurs om aan de universiteit van Sichuan te studeren en verhuisde ik naar Chengdu. Ik moet toegeven dat mijn keuze voor deze universiteit sterk beïnvloed werd door de reputatie van de lokale keuken. Tijdens twee eerdere reizen naar Sichuan hadden de complexe smaken en warme

kleuren van het eten me compleet overweldigd. Ik wist meteen dat ik me daarin verder wilde verdiepen.

Na een paar maanden in Chengdu over de levendige markten te hebben gezworven en veel straatsnacks en gerechten uit de volkskeuken te hebben geprobeerd, besloot ik samen met een Duitse vriend, Volker, te informeren naar kooklessen. Op een zonnige oktobermiddag fietsten we door de stad, op zoek naar het beroemde kookinstituut van de provincie. Aan het snelle, regelmatige getik van de hakmessen konden we op straat al horen dat we er waren. In een volledig witte ruimte op de eerste verdieping bogen tientallen studenten in witte koksbuizen zich over de kunst van het sauzen maken. Ze hakten chilipeper en gember fijn op houten schijven, wreven sichuanpeper tot poeder, mengden olie en specerijen en brachten de smaken van de rijke, donkere vloeistoffen in balans. De lucht was gevuld met het ritmische geluid van het gevijzel en het gerinkel van porseleinen lepels in porseleinen kommen. Op de lange, parallel opgestelde tafels stonden kommen met sojasaus en olie en lagen bergen suiker en zout. Tussen de bloedrode chilipepers en de peperkorrels lagen notitieboekjes die vol gekrabbeld waren met Chinese karakters. Het licht stroomde binnen door de openstaande ramen. We waren het er meteen over eens: dit was de plek waar we moesten zijn.

De twee maanden daarop volgden Volker en ik privélessen aan het Sichuan Institute of Higher Cuisine. We kregen les van de briljante Gan Guojian en de leraar Engels van de opleiding, professor Feng Quanxin, hielp ons bij het ontcijferen van het Sichuanese dialect en legde onbekende culinaire termen aan ons uit. Met deze basis, een steeds betere kennis van de Chinese taal en een klein repertoire van klassieke Sichuanese gerechten lukte het me om met chef-koks en restauranthouders te praten en om bij verschillende lokale restaurants stage te lopen.

Een paar maanden later, toen ik mijn opleiding aan de universiteit van Sichuan had afgerond en overwoog om

terug te gaan naar Engeland, ging ik bij het kookinstituut langs. Tot mijn verbazing vroeg de directeur me of ik me wilde inschrijven voor de beroepsopleiding: een bijzonder voorrecht omdat geen enkele buitenlander me hierin was voorgegaan. Ik greep deze kans met beide handen aan, schreef me ter plekke in, betaalde het bescheiden schoolgeld en ontving mijn witte koksbus en Chinese hakmes.

In de drie maanden erna volgde ik elke dag kookles met 45 jonge Sichuanese mannen en twee vrouwen. De ochtenden brachten we door in het klaslokaal, waar de culinaire theorie – de keuze van rauwe ingrediënten, het mengen van smaken, warmtebeheersing en de verschillende kooktechnieken – werden behandeld. Daarna gingen we naar de demonstratieruimte. Daar keken we hoe onze leraren, Long Qingrong en Lü Maoguo, met veel gemak en kunstzinnigheid volksgerechten en feestelijke delicatessen bereidden. 's Middags was het onze beurt om te koken. In teams van tien studenten bereidden we onze ingrediënten voor, maakten we vis dood en schoon, wisten en hakten we groenten, en verzamelden we gedroogde specerijen en ingemaakte chilipepers in de voorraadruimte. Daarna stonden we om de beurt aan de wok, terwijl de andere klasgenoten om ons heen stonden en plagend commentaar leverden. Eenmaal klaar werden alle gerechten aan de leraar gepresenteerd, die ze beoordeelde op kleur, smaak en textuur. Op mijn vrije dagen fietste ik door Chengdu en verdiepte me verder in streetfood en ingrediënten. Ik had ook het geluk dat ik bij een aantal restaurants mocht meelopen, waaronder Dragon Wonton, de specialist van de traditionele snack, en het magische Shufeng Garden.

Sinds die heerlijke inwijdingsperiode ben ik niet meer gestopt met het verkennen van de achterafstraatjes van Sichuan en doe ik nog altijd onderzoek naar regionale gerechten en lokale culinaire tradities. Nu, bijna twintig jaar na de eerste uitgave van mijn boek, vond ik het tijd om het te herzien. Om mijn kennis van nu te delen in een poging de wereld te voorzien in de groeiende behoefte aan informatie over de Sichuanese keuken. En om een beeld te geven van de ontwikkeling die de Sichuanese keuken in die periode heeft doorgemaakt.

Het schrijven van een kookboek dat de hele keuken van een bepaalde regio probeert te omvatten, is als

het opzetten van een tent op drijfzand. Elke bestaande culinaire cultuur is voortdurend in beweging en ontwikkeling en onderhevig aan nieuwe invloeden en ervaringen. De gerechten die ik halverwege de jaren 90 in Chengdu tegenkwam en graag at, zijn zo goed als verdwenen, terwijl nieuwe ingrediënten en kooktechnieken op de lokale menukaart zijn verschenen. Er waaien vaak nieuwe culinaire rages door de stad. De provincie zelf is ook radicaal veranderd sinds ik er voor het eerst woonde, met in 1997 het verlies van de uitgestrekte metropool Chongqing, de oude rivaal van Chengdu, die een aparte stadsprovincie is geworden met circa 30 miljoen inwoners. Op culinair vlak kan Chongqing echter nog altijd als een deel van Sichuan worden beschouwd.

Tegenwoordig, in deze tijd van enorme sociale verandering, beklagen veel oudere koks zich over de afgenomen keukenvaardigheden onder jongeren en over het feit dat gerechten worden overladen met olie, chilipepers en mononatriumglutamaat (MNG of ve-tsin) en zo de subtiliteit en nuance van de traditionele Sichuanese keuken overschaduwden. Aan de andere kant heb ik de afgelopen jaren ook lokale helden ontmoet die hun uiterste best doen om hun gastronomisch erfgoed voor toekomstige generaties in ere te houden. Zij zijn degenen die mij hebben geïnspireerd en gestimuleerd om iets van de Sichuanese keuken en eetcultuur op schrift vast te leggen.

Deze uitgave bevat nieuwe recepten en nieuwe informatie, maar ook foto's die de lezer hopelijk zullen inspireren tijdens het koken en reizen. Alle originele recepten zijn opnieuw getest, herzien en aangepast op basis van adviezen van lokale koks en mijn eigen uitgebreidere kennis van de Sichuanese keuken. De inleidingen bij de recepten in de eerste editie bevatten soms beschrijvingen van een straatleven dat inmiddels bijna volledig verdwenen is. Hoewel ik de meeste uit nostalgie en genegenheid ongewijzigd heb gelaten, bestaan veel van de plekken en gebruiken die ik beschrijf niet meer.

Het is een onmogelijke opgave om in één boek recht te doen aan een keuken die zo prachtig, zo complex en zo divers is, maar ik hoop dat dit boek de westerse lezer weer een beetje verder op weg helpt.

Fuchsia Dunlop, 2019

De geschiedenis van de Sichuanese keuken

De Sichuanese keuken is een van de grote keukens van de wereld. Terwijl hij in het Westen vooral bekendstaat om zijn pittige gerechten, is hij in China beroemd om zijn verfijndheid en verbazingwekkende diversiteit: lokale fijnproevers beweren dat de regio over 5000 verschillende gerechten beschikt.

Chinese dichters hebben het eten van de regio de afgelopen duizenden jaar bezongen en de Sichuanese zelf zijn bijzonder bezeten van voedsel, ondanks de zware concurrentie van andere Chinese regio's op dit vlak. Kribbige taxichauffeurs worden lyrisch als ze hun favoriete dumplings beschrijven; vertrekkende reizigers zuchten met vochtige ogen als ze denken aan de ingemaakte groenten die ze achterlaten; tijdens de lunchpauze slurpen kantoorbedienden een snelle kom noedels naar binnen en vertellen ze elkaar verhalen over grote chef-koks uit de jaren 30.

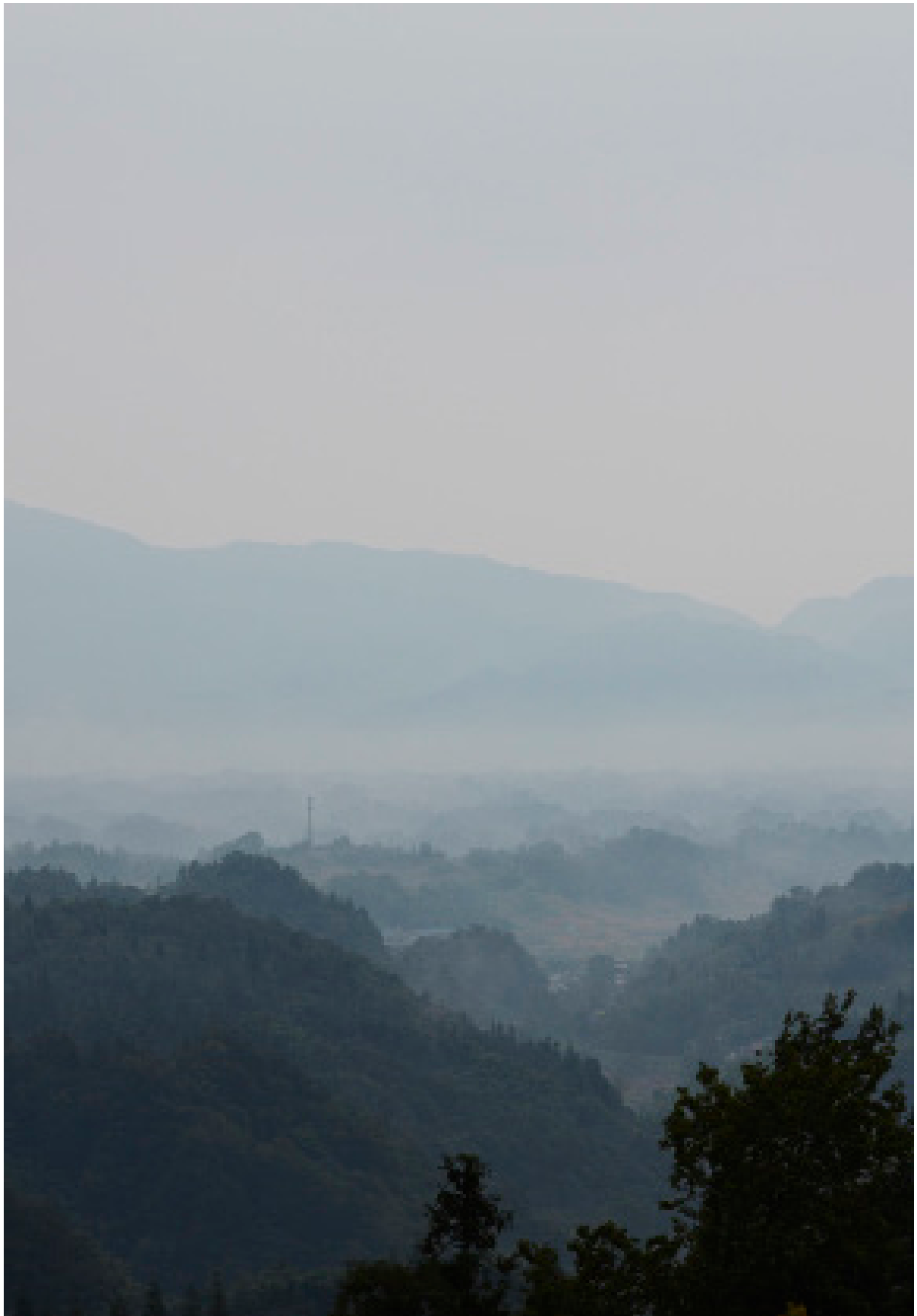
De Chinese keuken wordt vaak behandeld als één traditie, met enkele regionale verschillen. Van buitenaf gezien zijn het misschien de overeenkomsten die dit beeld bepalen: het gebruik van eetstokjes; het eten van rijst, noedels of deegwaren met wat gezamenlijke vlees- en groentegerechten; het roerbakken in een wok; het gebruik van sojasaus als smaakmaker. Van binnenuit gezien zijn het juist de verschillen die de boventoon voeren, variërend van de heldere, frisse smaken van het zuiden tot de verfijnde seizoensgebonden keuken van de oostelijke kustgebieden, het pittige eten van de westelijke provincies, de grote hoeveelheden tarwe van het noorden en het gebruik van rijst in het zuiden.

We vergeten al snel dat China eerder een werelddeel dan een land is: het uitgestrekte grondgebied omvat woestijnen en regenwouden, hoge bergen en vruchtbare vlaktes, zoutmeren en glooiende graslanden. Sichuan (inclusief Chongqing) is bijna twee keer zo groot als Italië en heeft ongeveer twee keer zoveel inwoners als Groot-Brittannië.

Het heeft een eigen dialect, een eigen operastijl, een unieke theehuiscultuur en natuurlijk een uitstekende culinaire traditie.

Het bekendste kenmerk van de Sichuanese keuken, dat overeenkomt met die van de nabijgelegen provincies Hunan en Guizhou, is de pittigheid. Dit vloeit voort uit het rijkelijke gebruik van rode chilipeper en, in Sichuan, van de verdovend scherpe sichuanpeper. Op het platteland hangen de pepers in enorme trossen aan de dakranden van de vakwerkboerderijen. Ze doen denken aan de slierten rotjes die met Chinees Nieuwjaar afgestoken worden. De bloedrode glanzende pepers worden in de zon gedroogd of ingemaakt in zout en wijn, en vormen het hart van de Sichuanese keuken. Chilipepers zijn buitengewoon in trek bij Sichuanese en zitten bij elk ontbijt, elke lunch en elk diner in ten minste een deel van de gerechten. Hierdoor hebben de Sichuanese de reputatie zelf ook een beetje pittig te zijn; de lokale vrouwen staan zelfs bekend als 'spice girls' (*la meizi*). Het pittige lokale voedsel is zo berucht dat Chinese mensen die naar Sichuan gaan steevast vragen of ze niet 'vrezes voor de scherpheid van de pepers' (*pa la*).

De pepers worden in veel lokale gerechten verwerkt, maar zo vernuftig dat de smaak nooit gaat vervelen. Gedroogde, in olie gefruite chilipeper zorgt voor de 'geschroeide chilipeper'-smaak die de basis is van Gong Bao's kip en ontelbare groenteroerbakgerechten. Ze worden ook in combinatie met sichuanpeper gebruikt in intens pittige 'verdovend scherpe' gerechten. De mildere met specerijen ingemaakte pepers hebben een subtielere warmte en vormen de basis van het sensationele visaroma met zijn mix van zoute, zoete, zure en kruidige smaken. Gemalen chilipeper en chiliolie worden in talloze koude gerechten gebruikt. Het bekendst zijn de 'vreemde smaak'-brouwsels die zoute, zoete, tintelende, warme, zure en nootachtige smaken combineren. Chilibonempasta is de dominante smaak in 'huisbereide' of 'home-style' gerechten. De hitte van de pepers wil de smaken van de andere ingrediënten



niet overstemmen, maar het smaakgevoel vergroten en de mond openstellen voor een rijkere verscheidenheid aan smaken.

Sichuanese chilipeper-tuinbonenpasta (*doubanjiang*), een beroemd product uit Pixian, net buiten Chengdu, wordt van tuinbonen in plaats van sojabonen gemaakt, wat heel ongebruikelijk is in China. Ze worden gemengd met tarwebloem, gefermenteerd in pekelen vervolgens gemengd met gefermenteerde chilipepers. Van oudsher rijpt de saus in open kleipotten: op zonnige dagen bakt hij in de zon en op heldere nachten krijgt hij een verkwikkend laagje dauw. De potten worden alleen afgedekt als het regent. Door dit speciale proces zou de saus de geest van het universum en de Sichuanese aarde in zich opnemen.

Ondanks dit accent op chilipeper heeft de regio meer te bieden dan alleen pittig eten. Het opvallendste kenmerk van de Sichuanese keuken is de gewaagde combinatie van smaken in één gerecht en de veelheid aan smaken in één maaltijd. Sommige van deze samengestelde smaken zijn heet en kruidig; vele andere, zoals de zoetzure ‘lycheesmaak’, de verfijnde ‘geurige alcoholsmak’ en de frisse, lichte ‘gembersapsmaak’, zijn dat niet. Dus ook degene die wel *pa la* is, vreest voor chilipepers, vindt in dit boek voldoende verleidelijke gerechten.

De andere befaamde specerij die met de Sichuanese keuken wordt geassocieerd is sichuanpeper (*huajiao*), ook wel bekend als bloempeper, bruine peperkorrels, stekelig as of – ten onrechte – fagara. Het is een van de oudste Chinese specerijen en heeft een buitengewoon onstuimig aroma met accenten van hout, citruschil en de lome geuren van de zomer. De peper veroorzaakt een vreemd tintelend gevoel op de lippen en tong (in het Chinees bekend als *ma*, wat in het Chinees ook ‘verdoofd’ en ‘spelden-en-naalden’ betekent). Desondanks zijn de smaak en geur van deze specerij weergaloos en bezwijken de meeste mensen al snel voor haar aromatische charmes. Volgens een merkwaardige volkswijsheid is het gebruik van deze peper zo wijdverbreid in de Sichuanese keuken doordat je door het verdovende effect ervan meer peper kunt eten dan menselijkerwijs mogelijk is!

De beste sichuanpeper van China wordt verbouwd in de streek Hanyuan, in de bergen van West-Sichuan. Volgens de lokale bevolking is de geur zo sterk dat als je de rauwe peper op je handpalm wrijft, je die aan de bovenkant van je hand kunt ruiken, dwars door je huid en botten heen. Voordat de sichuanpeper uit Hanyuan een culinaire specerij was, werd hij als parfum gebruikt en was hij zo kostbaar dat hij als eerbetoon aan de keizers van China werd geschonken. Tijdens de Han-dynastie werd de specerij verwerkt in de muren van de residenties van de keizerlijke concubines, die bekend werden als ‘peperhuizen’ (*jiaofang*), een term die het laatste keizerrijk overleefde, in tegenstelling tot de toepassing ervan. Volgens Sichuanese geleerden is het gebruik van de peper niet alleen ontstaan vanwege de geur, maar ook doordat de plant veel zaden draagt en dus een traditioneel symbool van vruchtbaarheid is. Nog altijd worden op plattelandsbruiloften sichuanpepers en pin-da’s over het bruidspaar gestrooid.

De pittigheid van de Sichuanese keuken wordt vaak toegeschreven aan het vochtige klimaat. In de traditionele Chinese geneeskunde wordt vochtigheid als zeer schadelijk voor de gezondheid gezien: het schaadt de yangenergie van het lichaam en veroorzaakt futloosheid. De beste manier om een gezond evenwicht te herstellen is het eten van voedsel dat vocht en kou verdrijft. Daarom zijn pittige ingrediënten, zoals chilipeper, gember en sichuanpeper, een essentieel onderdeel van het dagelijks eetpatroon geworden. De lokale bevolking voelt zich ertoe groepen om veel pepers te eten. Niet alleen in de winter, als het vocht dwars door de kleding heen kruipt, maar ook midden in de zomer, om de transpiratie te stimuleren en het vocht te verdrijven. (Sichuanese vrienden hebben me wel vaker gezegd dat Sichuanese gerechten goed bij het Britse klimaat passen vanwege het stereotiepe regenachtige en mistige beeld dat ze van Londen hebben!)

Sichuan staat ook bekend om zijn mist, om de vochtige grijze sluier die een groot deel van het jaar boven de bomen en rivieren hangt en het zonlicht tegenhoudt. Heldere luchten zijn er zeldzaam, zo zeldzaam dat ze zeggen dat Sichuanese honden ‘blaffen bij het zien van de zon’ (*shu quan fei ri*). Stel je tegen deze grauwe achtergrond eens de kleuren voor van een typisch Sihu-

anese maaltijd: een kom tuinbonen met chiliolie, een gestoofde vis met daarop glanzende scharlakenrode ingemaakte pepers, zachtroze koud stoofvlees, schemerrode sichuanpeper. Voedsel herstelt niet alleen het lichaam, maar de warme herfstkleuren troosten ook het hart en vormen een passende tegenreactie op die eeuwige grijze hemel.

Geschiedenis

De regio Sichuan staat al heel lang bekend om zijn overvloedige en heerlijke gerechten. In de omgeving van Chengdu zijn zo'n 2000 jaar oude stenen tabletten uit de Han-dynastie opgegraven, met daarop jacht- en kooktaferelen en weelderige banketten. Een schrijver uit diezelfde periode, Yang Xiong, beschreef de manier waarop koks 'de vijf smaken vermengden tot een zoete harmonie voor de bereiding van versterkende soepen van Chinese pioenroos'.

Al in de 4e eeuw n.Chr. merkte historicus Chang Qu op dat de lokale bevolking een voorliefde had voor interessante, hete en geurige smaken (*shang ziwei, hao xinxiang*). In de 12e eeuw, tijdens de Song-dynastie, waren er in de noordelijke hoofdstad Bianliang (het huidige Kaifeng) al Sichuanese restaurants te vinden. Dit suggereert dat de regio een eigen eetstijl had ontwikkeld die toen al over de grenzen bekend was. Maar in die begindagen was de pittigheid van de lokale keuken niet afkomstig van chilipepers, maar van een trio van scherpe specerijen: gember, sichuanpeper en een verwante plant die bekendstaat als 'stekelige as' (*dang of shi zhuyu*, Latijnse naam *Zanthoxylum ailanthoides*), die later volledig overschaduwde zou worden door chilipeper. De gember uit de regio wordt al heel lang geroemd en wordt genoemd in de oudste Chinese gastronomische verhandeling, *De oorsprong van smaken (benwei pian)*, geschreven in de 3e eeuw v.Chr.

De chilipeper bereikte China pas in de late 16e eeuw, tegen het einde van de Ming-dynastie, toen de eerste schriftelijke verwijzingen in botanische bronnen uit de oostelijke kustprovincies Zhejiang en Jiangsu verschenen. Deze 'barbaarse peper' (*fanjiao*), die waarschijnlijk via Portugese handelsreizigers naar China werd

gebracht (hoewel sommigen denken dat ze over land uit India kwamen), werd beschreven als een sierplant die gewaardeerd werd om zijn mooie witte bloemen en scharlakenrode vruchten. Het zou nog zeker een eeuw duren voordat het gebruik van chilipeper als smaakgever werd gedocumenteerd. In de 17e eeuw groeiden de pepers ook in de provincies Jiangxi en Hunan, in het binnenland, waar ze in 1684 in de Hunanese registers werden opgenomen. De meeste bronnen suggereren dat de pepers vanaf hier een langzame reis naar Sichuan maakten. Volgens uitvoerig onderzoek van professor Jiang Yuxiang van de universiteit van Sichuan werd de plant pas onder het bewind van keizer Jiaqing (1796-1820) stevig verankerd als een lokale teelt, ondanks een mogelijke verwijzing naar de chilipeper teelt in Sichuan in het midden van de jaren 1700.

In het begin van de 19e eeuw noteerde Zhang Mu, een auteur uit Jiangxi, een mode 'van de laatste decennia' voor pepers met 'een vurige smaak die lippen en tong doen opzwellen, maar waarvan veel mensen genieten'. Je kunt wel raden hoe gemakkelijk pepers werden omarmd door de Sichuanese, die al heel lang hun voedsel flink kruidden om het ongezone vochtige klimaat te lijf te gaan. Het gebruik verspreidde zich verder tijdens de latere Qing-dynastie, toen Sichuanese gerechten steeds bekender werden vanwege hun intense smaak en intrigerende gebruik van hete en tintelende specerijen. Inmiddels zijn chilipepers onlosmakelijk verbonden met Sichuan, maar hun dialectnaam, 'zeepepers' (*haijiao*), blijft een verwijzing naar hun buitenlandse oorsprong. Vreemd genoeg is het gebruik van chilipepers bijna verdwenen uit de Chinese kustgebieden waar ze voor het eerst aan land kwamen.

Het onderscheidende karakter van de Sichuanese cultuur wordt soms toegeschreven aan de geïsoleerde geografische ligging. Kijk maar eens naar de landkaart van China en je begrijpt waarom: het groene, vruchtbare Sichuanbekken is omringd met grimmige bergen, met het uitgestrekte Tibetaanse hoogland in het westen. De enige manier om er weg te komen is via de route langs de rivier de Yangtze, die zich door verraderlijke kloven naar Centraal-China en uiteindelijk de zee slingert. Voor de komst van de spoorwegen en het moderne vervoer was het een hele beproeving om Sichuan te berei-

ken. Niet voor niets beschreef dichter Li Bai de weg ernaartoe als moeilijker dan de weg naar de hemel.

Maar eigenlijk heeft Sichuan geen geschiedenis van isolement gekend. Meer dan 2000 jaar geleden versloegen de troepen van de grote verenigende keizer van China, Qin Shihuang (die begraven werd met het Terracotaleger), de oude westerse koninkrijken Ba en Shu en brachten ze het Sichuanbekken onder centraal gezag. Zijn volgelingen, die vanuit de centrale Chinese vlakten naar de regio trokken, zouden een aantal van hun eigen eetgewoonten meegebracht hebben, waarmee een lang proces van culturele uitwisseling tussen Sichuan en de rest van China op gang kwam.

In tijden van vrede trok Sichuan zich vaak terug achter zijn geografische vestingwerken en nam de toestroom van mensen af. Maar elke periode van oorlog of dynastieke omwenteling ging gepaard met een grote toestroom van migranten. Hierdoor wordt het merendeel van de bevolking van het moderne Chengdu als afstameling van buitenstaanders beschouwd. De indrukwekkendste toestroom vond plaats tijdens de vroege Qing-dynastie, vanaf het einde van de 17e eeuw. In de laatste periode van de vorige dynastie, de Ming-dynastie, was heel China verwickeld in conflicten en chaos. Oorlog, pest en natuurrampen decimeerden de Sichuanese bevolking en grote delen van de waardevolle landbouwgrond raakten in onbruik. De nieuwe Qing-heersers deden er alles aan om de voedselproductie en stabiliteit te herstellen en stimuleerden systematisch grootschalige migratie naar het vruchtbare bekken. Deze historische beweging van mensen uit meer dan twaalf provincies werd bekend als ‘Sichuan vullen vanuit Hu en Guang’ (*huguang tian sichuan*).

Overheidsfunctionarissen en rijke kooplieden die naar Sichuan verhuisden brachten vaak hun eigen koks mee en met elke migratiegolf deden nieuwe smaken en culinaire technieken hun intrede. Tegen de tijd dat westerse missionarissen zich in Chengdu vestigden, rond het begin van de 20e eeuw, was het een echte kosmopolitische stad met een levendige culinaire cultuur. Je had er restaurants die gespecialiseerd waren in andere regionale keukens, zoals de verfijnde stijl van Jiangnan. Het overzicht van Chengdu dat Fu Chongju in 1909 publi-

ceerde, maakte melding van eetgelegenheden die het accent legden op zeekomkommer en vogelnestjes, maar ook van locaties die westerse gerechten serveerden, zoals koteletten in boter, melkpudding en fazanten-curry. In Fu's lijsten met honderden lokale gerechten en snacks staan veel gerechten die tegenwoordig nog steeds worden gegeten, zoals kip met chilipeper, kip in sichuanpepersaus en mapo tofu.

Veel van wat we tegenwoordig als Sichuanese gerechten beschouwen, kreeg eind 19e, begin 20e eeuw vorm. Tijdens de Japanse bezetting van China zochten miljoenen vluchtelingen uit het noorden en de kustgebieden hun toevlucht tot het binnenland en werd Chongqing de oorlogshoofdstad van de nationalistische regering. Functionarissen uit heel China namen er hun intrek, Amerikaanse militairen kwamen om de oorlogvoering te ondersteunen en al snel verschenen er nieuwe restaurants. In 1943 telde de stad er meer dan 250, waaronder 30 westerse restaurants en koffiehuisen.

Het onderscheidende karakter van de Sichuanese keuken is voortgekomen uit deze lange geschiedenis van migratie en culturele samensmelting. Het huidige ‘traditionele’ culinaire repertoire bevat dan ook veel invloeden van buitenaf, zoals met name pepers uit Zuid-Amerika, maar ook rooster- en rooktechnieken die hun oorsprong vinden in de keizerlijke keukens van Beijing, en een interesse voor frituren die naar verluidt afkomstig zou zijn van de Amerikanen die in de jaren 30 van de vorige eeuw in Chongqing verbleven. Zelfs de beroemdste gastronomische creatie van Sichuan, Gong Bao's kip, draagt de naam van een ambtenaar die in de provincie Guizhou werd geboren; baoningazijn (ook wel zwarte azijn genoemd) werd voor het eerst gebrouwd door een immigrant uit het noorden van Shanxi (een provincie met een sterke azijntraditie), en chilipasta was de uitvinding van een man uit Fujian die zich aan het einde van de 17e eeuw in Pixian, nabij Chengdu, vestigde. Tegenwoordig ligt het tempo waarmee alles verandert onvermijdelijk hoger en experimenteren lokale koks met producten als biefstuk, okra en zalm.

Hoewel deze invasie van buitenlandse invloeden als een bedreiging voor de regionale identiteit kan worden

gezien, is het goed om te beseffen dat Sichuan voor een groot deel van zijn geschiedenis een culturele en culinaire smeltkroes is geweest. Zoals de lokale bevolking trots stelt, is hun provincie heel *baorong*: open, flexibel en toegankelijk.

Land van overvloed

Sichuan staat in China al sinds lange tijd bekend als ‘land van overvloed’ (*tianfu zhi guo*), vanwege zijn agrarische rijkdom. De vruchtbare bodem van het Sichuanbekken, het warme klimaat en de overvloed aan regen en rivierwater zorgen voor ideale landbouwcondities. Zo’n 2300 jaar geleden hield een keizerlijke ambtenaar, Li Bing genaamd, toezicht op het gebruik van de rivieren in de omgeving van Chengdu, tijdens het Dujiangyan-irrigatieproject, dat een einde maakte aan de overstromingen die de regio teisterden. Hierdoor werd het land geschikt gemaakt voor stabiele en productieve landbouw en werd ervoor gezorgd dat de bevolking altijd voldoende te eten zou hebben.

De vruchtbare Sichuanese grond brengt niet alleen rijst voort, maar ook allerlei soorten groenten en fruit, het hele jaar door. Lokale specialiteiten zijn onder meer mandarijnen, pomelo’s, lychees, longans, perziken, loquats, Chinees bieslook, bamboescheuten, selderij, aubergines, lotuswortel, waterspinazie en kalebassen in alle soorten en maten. In de bergen groeit uitzonderlijk goede thee en worden ook wilde groenten geplukt, zoals varenkrullen (*juercai*) en de jonge scheuten van de Chinese mahonie (*chunya*).

Sichuan wordt doorkruist door rivieren en beken, ooit het leefgebied van een grote verscheidenheid aan vissen, waaronder de geliefde Chinese graskarper (*yanli*) en Chinese meerval (*jianguan*). In de omliggende bergen, bossen en graslanden wemelde het ooit van de wilde dieren en exotische planten: paddenstoelen, wilde kikkers en allerlei geneeskrachtige wortels en kruiden. Door de eeuwen heen dweepten schrijvers, zoals Du Fu, dichter uit de Tang-dynastie, en Lu You, dichter uit de Song-dynastie, met de voortreffelijke producten. In de ogen van Chinese fijnproevers is de regio een enorme voorraadkast vol gastronomische lekkernijen.

Als het gaat om pepers geven Sichuanese traditie de voorkeur aan een aantal specifieke soorten. Het meest karakteristiek is de *erjingtiao*, een lange milde chilipeper met een dunne schil, gebogen uiteinde en een verleidelijke smaak, die over het algemeen wordt ingemaakt of gedroogd. In de jaren 90 werd deze chilipeper voornamelijk in Mumashan, net buiten Chengdu, geteeld. Ooit was ik daar tijdens het oogstseizoen. De markten stonden in vuur en vlam door de scharlakenrode pepers die als lantaarns leken te gloeien onder de bewolkte lucht. Helaas zijn de pepervelden van Mumashan sindsdien verhard, is de *erjingtiao* schaarser geworden en worden de meeste verder weg geteeld. In de jaren 90 van de vorige eeuw waren de gedroogde dikke ‘facing-heaven’ pepers (*chaotianjiao*), ook wel bekend als bulletpeper (*zidantou*), ook alomtegenwoordig in Chengdu, maar tegenwoordig worden ze minder vaak gebruikt en meestal ingemaakt. In plaats daarvan zijn lokale koks in toenemende mate aangewezen op de kleine, puntige, gedroogde pepers die bekendstaan als ‘kleine rijstpepers’ (*xiaomila*) en grotendeels in andere regio’s, waaronder Yunnan, worden geteeld.

Sichuanpeper wordt al sinds de oudheid in Sichuan geteeld. De stekelige plant draagt groene, bobbelige bessen die aan het einde van de zomer rood verkleuren. De struik geeft de voorkeur aan bergachtig terrein met fel zonlicht en ijskoude winters. Net als druiven is de peper een weerspiegeling van zijn terroir. Daarom zoeken echte liefhebbers niet alleen naar peper uit Hanyuan in het westen van Sichuan, maar ook naar peper van de ‘Ossenmarkthellingen’ (*niushipo*), een bepaald stuk land in die regio. Jonge niushipopepers hebben een ongelooflijke geur die doet denken aan kumquats: sterk, helder en puur. De wilde groene variëteiten van de sichuanpeper worden al sinds lange tijd door de platelandsbevolking gebruikt. Aan het eind van de jaren 90 werd een van deze variëteiten gecultiveerd, goedgekeurd voor de verkoop en ‘negenbladig groen’ genoemd (*jiuyeqing*). Sinds 1998 is deze peper, algemeen bekend als ‘groene bloempeper’ (*qing huajiao*) of ‘rotanpeper’ (*tengjiao*), in populariteit toegenomen onder Sichuanese koks. Hij heeft een indrukwekkend aroma dat doet denken aan de scherpe frisheid van limoenschil en gaat bijzonder goed samen met paling, kikker en vis.



Sichuanpeper in de streek Hanyuan, in het westen van Sichuan. De afgebeelde peper is de 'eerbetonpeper' (*gongjiao*). Deze wordt in China als de beste beschouwd en werd ooit als eerbetoon naar het keizerlijk hof in Peking gestuurd.