

thuiseten

# Chinees kunstvrouwen

Je kunt overal in de stad de sterren van de hemel eten, maar de meeste Amsterdammers koken vanavond gewoon thuis. Nienke Denekamp kijkt onder de deksels en in de keukenkastjes.

thuiseten@parool.nl

**W**e vroegen aan Soesja van het Chinese warenhuis Dun Yong of ze voor Thuiseten even een Chinese van de eerste generatie kon regelen die ons kan laten zien hoe je Chinese dumplings maakt en vouwt. Dat willen we verschrikkelijk graag leren.

Net als we een tolk willen regelen, komt Soesja aanzetten met de dertigjarige Hua, die vloeiend Nederlands spreekt.

Hua, opgegroeid in een stadje ten noorden van Chongqing in de zuidwestelijke provincie Sichuan, kwam acht jaar geleden met haar vriend David naar Nederland. Ze deed binnen een half jaar de inburgeringscursus en ze studeert binnenkort af als commercieel econoom.

Het was even wennen in Amsterdam. De keuken aan het Tindalplein is niet echt ingericht op de Chinese thuiskok. Het hele gebouw kookt op inductie. Daar kun je natuurlijk niet op wokken. Ook vindt Hua het gek dat de keuken midden in het huis is gebouwd. Dat zie je in China niet snel: keukens horen in verband met de ventilatie aan de buitenkant van het huis.

Chinese ingrediënten kan ze in Amsterdam goed krijgen. Alleen de echte Sichuanpepers neemt ze mee uit China. Nee, natuurlijk mag dat niet. Hua is laatst door de douane betrap met twee kilo door haar moeder gemaakte worstjes in de koffer. "Wat is dat?" vroeg de Chinese douanebeambte toen hij de koffer openritste. Hua zei: "Weet u wel hoe lang het duurt om deze worst te maken?"

Ze legde precies uit hoe haar moeder het doet: eerst vlees hakken, darmen uitspoelen, het hele rookproces. Toen mocht ze, met haar worstjes, doorlopen. Dat haar moeder zelf worst maakt, is helemaal niet zo bijzonder. Haar hele familie doet dat. Hua proeft precies welke door haar moeder zijn gemaakt. Die van haar opa zijn iets zoeter en die van haar tante, gemaakt met iets magerder vlees, zijn iets droger.



Hua Yang maakt elegante hoedjes van deeg om dumplings van te koken.

FOTO MARC DRIESSEN

'Zo lekker als mijn moeder het kan, kan ik het niet'

Dumplings, of eigenlijk jiao zhi, werden bij Hua thuis gegeten ter gelegenheid van Chinees Nieuwjaar. Ze werden met het hele gezin gemaakt. Haar vader kneedde het deeg, haar moeder rolde de ronde lapjes. Ze kan het zo snel, dat Hua nooit heeft kunnen ontdekken hoe ze het precies doet.

Daarna gingen ze met z'n drieën aan de keukentafel zitten vouwen. Iedereen maakte zijn eigen dumplings. Haar vader kon ze met één hand dichtknijpen. Dat had hij in

het leger opgepikt. Haar moeder maakte halve maantjes.

Hua vouwt met de deeggrondjes uit de diepvries van Dun Yong een soort elegante hoedjes. Dat leerde ze ooit van de vader van een vriendinnetje. Na een stief kwartier oefenen hebben we het zelf ook onder de knie. "Met zelfgemaakt deeg zijn de jiao zhi natuurlijk nog veel lekkerder," zegt Hua. "Zo lekker als mijn moeder het kan, kan ik het niet."

## Jiao Zhi (ongeveer 50 stuks)

*Ingrediënten: 800 gr speklappen, bosje koriander, 6 bosuitjes, 2 zakjes (à 80 gr) ingemaakte radijs (Yuquan/Green Food), snuffe zout, Sichuanpeper, 2 el sesamolie, 2 el Shiaoxingwijn, 3 el maizena, 2 el water, 3 pakjes diepvriesdeeg (Jiauo Zi/Master Lau)*

Hak het vlees in blokjes en maal het met de radijs in de keukenmachine. Maal de rest van de ingrediënten mee. Leg op elk deegvel wat vulling en plak de randjes met een beetje water stevig dicht. Laat de dumplings in vijf minuten gaar worden in water dat tegen de kook aan is. Gooi er, als het begint te koken, een kopje koud water bij. Serveer de dumplings met een heet sojasausje, knoflook, sesamolie en evt. Chinkiangazijn.