

**UIT DE
KEUKEN
VAN
XI'AN
FAMOUS
FOODS**

**Van het West-Chinese
Xi'an naar de keukens van
Chinatown, New York**

JASON WANG met Jessica K. Chou
Fotografie door Jenny Huang

FONTAINE UITGEVERS



Inhoud

INLEIDING	12
1 Het oorspronkelijke spoor	18
De basis wordt in Xi'an gelegd	
2 De remix	62
Slagen op een godvergeten plek in de VS	
3 De terugslag	94
Op zoek naar een nieuw thuis	
4 De worsteling	148
Slagen in New York City	
5 Het feest	180
Na gedane arbeid is het goed rusten	
6 De thuiskomst	218
De herontdekking van Xi'an	
7 Het (bitter)zoete spul	264
Ons heden en verleden	
DANK	296
OVER DE AUTEURS	297
REGISTER	298

Menukaart

1 HET OORSPRONKELIJKE SPOOR

- 29 | Rijst koken
- 29 | Vijf regels om noedels te koken
- 34 | Geroosterd sesamzaad 烤芝麻籽
- 35 | Chilipoeder 辣椒粉
- 37 | Knoflookpuree 蒜泥
- 40 | XFF-chiliolie 秘制辣椒油
- 42 | Bottenbouillon 骨头汤
- 43 | XFF-noedelsaus 秘制调面汁
- 44 | XFF-liang pi-saus 秘制凉皮汁
- 44 | XFF-dumplingsaus 秘制饺子汁
- 46 | Dagelijks brood 馍
- 49 | Langleven-mie 长寿面
- 51 | Liang pi-noedels 凉皮 en seitan 面筋: wat het is en hoe je het maakt
- 55 | Biang-biang- (of met de hand getrokken) noedels
- 58 | In hete olie geschroeide biang-biang-noedels 油泼辣子面
- 60 | Serveren op rijst
- 60 | Serveren als burger
- 61 | Serveren met noedels
- 61 | Serveren met noedels in bouillon

2 DE REMIX

- 69 | Geïmproviseerde azijn 自制醋
- 70 | XFF-ramen 家常方便面
- 73 | Gefrituurde kippenvleugels met XFF-kruiden 香脆炸鸡翅
- 74 | Salade van varenkrullen 凉拌山野菜
- 75 | Scherp-zure soep 酸辣汤
- 76 | Spruitjes met garnalensaus 虾米炒孢子甘蓝

- 79 | Geblakerde shishitopepers 虎皮小辣椒
- 80 | Vijfsmaken-runderschenkel 五香牛腱
- 83 | Juan bing met varkensvlees 酱爆肉丝菜卷饼
- 85 | Kip met ananas 菠萝鸡
- 89 | Hong shao-spareribs 红烧排骨
- 90 | Runderstoof met aardappels 土豆烧牛肉
- 91 | Zha jiang van varkensvlees 炸酱
- 92 | Zha jiang-noedels met wasabi 芥末炸酱面

3 DE TERUGSLAG

SALADES ALS VOORAFJE

- 104 | Scherp-zure wortelsalade 凉拌胡萝卜丝
- 107 | Aardappelsalade 炆土豆丝
- 108 | Pittige Aziatische komkommersalade 凉拌小黄瓜
- 111 | Seitansalade 凉拌面筋

DUMPLINGS

- 115 | Deeg voor dumplingvellen 饺子皮
 - 117 | Deeg voor spinaziedumplings 菠菜饺子皮
 - 118 | Spinazievulling voor dumplings | 菠菜饺子馅
 - 119 | Lamsvulling voor dumplings 羊肉饺子馅
 - 120 | Varkensvlees-bieslookvulling voor dumplings 猪肉韭菜饺子馅
 - 124 | Panklevers 煎饺
 - 125 | Scherp-zure XFF-dumplings
 - 126 | Scherp-zure XFF-dumplings in soep
 - 129 | Eieren en tomaten 西红柿炒鸡蛋
 - 130 | Droge hotpotkip 干锅鸡
 - 133 | Dubbelbereid buikspek 回锅肉
 - 135 | Congee met rundvlees en ginkgo 牛肉白果蔬菜粥
- ### HOTPOT
- 139 | Pittige tintelende hotpotbouillon 麻辣火锅
 - 140 | Kruidige hotpotbouillon 药膳火锅

4 DE WORSTELING

- 158 | Tijgersalade 老虎菜
159 | Lamsvleessoep | 水盆羊肉
161 | Pao-mo-soep met lamsvlees 羊肉泡馍
162 | Liang pi-noedels 凉皮
164 | Geroerbakte liang pi-noedels 热炒凉皮
165 | Kip van de concubine 贵妃鸡
168 | Pittig tintelrundvlees 麻辣牛肉臊子
169 | Varkensstoof 腊汁猪肉
173 | Pittig komijnlamsvlees 孜然炒羊肉
175 | Mt. Qi met varkensvlees 岐山臊子
177 | Mt. Qi met groenten 素菜臊子
178 | Gestooft ossenstaart 腊汁牛尾

5 HET FEEST

- 189 | Pittige lamskopsalade 麻辣羊脸肉
191 | Gestooft lamsruggengraat 羊蝎子

SPIESJES

- 194 | Pittige XFF-tintelsaus 秘制麻辣酱
195 | Zelfgemaakte lente-ui-olie 自制香葱油
196 | Pittige tintelende gekookte tofoevelspiesjes
麻辣涮豆腐皮
197 | Pittige tintelende gekookte penspiesjes
麻辣涮牛肚
200 | Pittige gegrilde vистоfoespjes met komijn
孜然烤鱼豆腐
201 | Pittige komijnbroodjes 孜然烤馍
202 | Pittige kipspjesjes met komijn 孜然烤鸡肉串
203 | Pittige kippenvleugels met komijn 孜然烤鸡翅
204 | Pittige kippenhartspjesjes met komijn
孜然烤鸡心串
206 | Pittige kippenmaagspjesjes met komijn
孜然烤鸡胗
207 | Pittige runderspiesjes met komijn 孜然烤牛肉串
208 | Pittige runderpeesspiesjes met komijn
孜然麻辣烤牛筋
209 | Pittige varkensdarmspiesjes met komijn
孜然烤猪脆肠

- 211 | Pittige lamsspjesjes met komijn 孜然烤羊肉串
212 | Pittige inktvisspiesjes met komijn 孜然烤鱿鱼
213 | Pittige hele vis met komijn 孜然烤全鱼
215 | Watermeloen-sojucocktail 西瓜烧酒
216 | Groene thee met Hennessy 绿茶轩尼诗
216 | Sojucocktail met yoghurt drank 养乐多烧酒
217 | Fruitschaal 水果拼盘

6 DE THUISKOMST

- 233 | Pittige gestoomde aardappelhash 洋芋叉叉
235 | Spinazieblokjes 菜疙瘩
236 | Hulasoep 糊辣汤
239 | Xiao Chao pao-mo-soep met rundvlees
牛肉泡馍小炒
241 | 'Visjes' in selderijbouillon 浆水鱼鱼
245 | Scherp-zure mungbonengelei 绿豆凉粉
246 | Soep van vijf noten en zaden 五仁油茶
247 | Sesam-liang pi 麻酱凉皮
250 | Hong shao-zeebaars 红烧鲈鱼
253 | Lamsstoof 横山铁锅羊肉
254 | Gestoomde selderijhapjes 芹菜麦饭
255 | Gestoomd lamsvlees in rijstjasje 粉蒸羊肉
259 | West Fu-'pretzels' 西府麻叶

7 HET (BITTER)ZOETE SPUL

- 275 | Kandijfruit op een stokje 冰糖葫芦
276 | Zoete soep met witte wolkenoren 枸杞银耳羹
278 | Yamswortel met osmanthussiroop 桂花山药
279 | Zijdezachte zoete bataatblokjes 拔丝红薯
281 | Zoete soep van gefermenteerde rijst 醪糟圆子
283 | Tangyuan (met sesam- of meidoornvulling) 汤圆
285 | Koude rijstcakejes met honing 蜂蜜凉粽子
288 | 'Zeng gao'-rijstcake 甗糕
290 | Acht schatten-rijstpap 八宝甜稀饭
291 | Gelaagde rijsttaart 江米凉糕







Er gaat niets boven chiliolie



IK WEET DAT NIET IEDEREEN EVEN GOED TEGEN SCHERP ETEN KAN, MAAR GERECHTEN UIT XI'AN KUNNEN NIET ZONDER EEN SCHEUTJE CHILIOLIE. Onze keuken staat bekend als gekruid en pittig en onze chiliolie speelt daarbij een grote rol. Het gaat er niet om dat het eten brandend heet moet zijn; het draait zowel om scherpte als om smaak en aroma, om de geroosterde kruidnagels en laurierblaadjes, om de geurigheid van de specerijen. Zonder chiliolie zouden veel gerechten te vlak smaken... en dus niet als XFF.

—
X
F
F
—

Ik zal het proberen uit te leggen. Ik heb ooit tekenles gehad en leerde dat er twee tekentechnieken zijn. Bij de ene techniek teken je de voorstelling in krachtige lijnen en bij de andere arceer je de schaduwpartijen, waardoor de voorstelling als vanzelf naar voren komt. XFF is de eerste benadering; elke smaak, elke specerij wordt versterkt, aangezet om een sterkere indruk te maken. Ons eten heeft niets subtiels.

Let bij de bereiding van de gerechten in dit boek op het gebruik van de chiliolie. In sommige recepten heb je alleen de olie nodig, in andere juist de zaadjes (voor extra pit zonder de olie). In weer andere recepten mag je zelf beslissen. Laat de chiliolie niet weg, ook al ben je een watje op het gebied van pittig eten.

CHILIOLIE IS ONMISBAAR – zonder chiliolie lukt het niet om de volle smaak van echte XFF te verkrijgen.

NOG STEEDS BANG? Hieronder staan aanwijzingen voor de juiste dosering. Het is natuurlijk een ruwe

schatting, omdat sommige recepten al pepers of chilipoeder bevatten. Maar het is een goed begin om je tolerantie voor scherp eten te vergroten.

Het absolute minimum: druppel minstens 1½ theelepels chiliolie over je gerecht en wat meer als je denkt dat je het aankunt.

Mild: voeg wat meer chiliolie (zonder zaadjes) toe voor wat extra pit. Je gaat ervan zweten, maar niet huilen.

Gewoon: verdeel 2 eetlepels chiliolie en 1 theelepels zaadjes over je noedels als je van pittig houdt. De zaadjes zorgen voor een echte stoot pit.

Extra scherp: verdeel over elke portie 2 eetlepels chiliolie plus 2 eetlepels zaadjes als je van scherp houdt. Als dit jouw ding is, mag je me bellen, dan gaan we stappen.

In hete olie geschroeide biang-biang-noedels

油泼辣子面

In Xi'an zal een straatventer altijd een pan kokend water voor de noedels en een pan hete olie hebben klaarstaan om dit gerecht te kunnen maken. Dit is de traditionele manier om *biang-biang*-noedels te maken: verse, met de hand getrokken en gescheurde deegstrengen met een topping van geurige smaakmakers en specerijen die met hete olie worden overgoten. Slurp de noedels snel naar binnen. Houd de kom in je ene hand en je eetstokjes in de andere. Probeer je mond niet te branden. Proef je het? Zo hoort streetfood te smaken.

Voor
1 persoon

3 stukken biang-biang-noedeldeeg (blz. 55)

2 bladeren groene of Chinese kool, grof gehakt

75 ml plantaardige olie

60 ml XFF-noedelsaus (blz. 43)

1 eetl. Chilipoeder (blz. 35)

1 theel. Knoflookpuree (blz. 37)

½ lente-ui, fijngehakt

½ stengel bleekselderij, gehakt

1 stengel Chinees bieslook, geknipt

Breng in een grote pan water op hoog vuur aan de kook.

Trek het noedeldeeg in drie strengen volgens de werkwijze op blz. 57. Kook ze 2 minuten in het kokende water en laat ze uitlekken.

Kook de koolbladeren kort in het kookwater van de noedels. Schep ze er met een schuimspaan uit en laat ze uitlekken.

Verhit de plantaardige olie in een gietijzeren koekenpan 1-2 minuten op hoog vuur, tot de olie nog net niet rookt.

Doe de noedels, noedelsaus en kool in een kom en schep ze door elkaar. Maak boven op de noedels een bergje van het chilipoeder, de knoflookpuree, lente-ui, bleekselderij en het bieslook.

Schenk nu voorzichtig en langzaam de hete olie over de smaakmakers en zorg dat elk deeltje ervan wordt 'gebakken'. Roer snel en serveer direct.



Sla met de platte kant van een mes op de kipfilet om hem malser te maken; daardoor verbetert de textuur en kunnen smaakmakers beter worden opgenomen.

Doe de stukjes kip, ¼ theelepel zout en ¼ theelepel kookwijn in een middelgrote kom en meng alles goed.

Maak in een kommetje een papje van 45 g maizena en 3 eetlepels water. Roer er ¼ theelepel plantaardige olie door.

Doe in een ander kommetje het resterende zout, de resterende kookwijn, de suiker, natuurazijn en ketchup en meng alles tot een zoetzure saus.

Verhit 480 ml plantaardige olie in een grote koekenpan op matig vuur. Roer ondertussen het maizenapapje goed door. Wacht tot de olie heel heet is (circa 200 °C; de olie glinstert, maar rookt niet) en haal elk stukje kip door het maizenapapje. Laat de stukjes voorzichtig in de hete olie zakken. Frituur de kip in porties en maak de pan niet te vol.

Bak de stukjes kip 1½ minuut aan een kant; keer ze om en bak de andere kant ook 1½ minuut. Schep ze met een schuimspaan op een bord en ga door tot alle stukjes gebakken zijn.

Roer de resterende maizena met een scheutje water tot een papje.

Verhit de olie opnieuw tot 200 °C (de olie glinstert, maar rookt niet) en laat de stukjes kip opnieuw in de hete olie zakken. Frituur ze, eventueel in porties, in 1-2 minuten goudbruin.

Verhit de resterende plantaardige olie in een grote koekenpan op hoog vuur. Roerbak de gember en knoflook in 1 minuut zacht. Voeg de zoetzure saus toe en laat hem ongeveer 2 minuten koken, tot hij iets indikt.

Voeg de paprikastukjes toe en laat alles nog 2 minuten sudderen. Doe de ananas, lente-ui en gebakken kipstukjes erbij en laat het gerecht nog 1 minuut zacht koken. Roer het maizenapapje erdoor en kook alles al roerend nog 1 minuut. Serveer direct.

Opmerking: als je een uitgeholde halve ananas hebt, kun je het gerecht in de ananas serveren. Een leuke, maar wellicht iets kitscherige presentatie. Moeders vinden zoiets geweldig.

Dit gerecht is een goed voorbeeld van hoe immigratie en locatie culturele smaken kunnen veranderen.



Droge hotpotkip

干锅鸡

Voor dit gerecht kun je het best op zoek gaan naar een kwaliteitsslager die levende kippen heeft en op verzoek slacht. Hoe verser de kip, hoe beter de textuur. In Xi'an ga je gewoon naar een straatverkoper en kies je een kip uit. In mijn oma's huis aten we de kippen die te oud waren om eieren te leggen.⁷ In Flushing zat een winkel die alles had: levende konijnen, ganzen, eenden, duiven, kwartels... Je ging naar binnen, koos het vetste, meest malse dier en wachtte terwijl het dier in de achterkamer werd geslacht. Sommige mensen worden week in de knieën als ze 'vlees' moeten kiezen terwijl het nog ademt, maar als je vlees wilt eten, moet je dat ook onder ogen zien en ervoor zorgen dat het gerecht dat je bereidt het de moeite waard maakt.

Wanneer mijn vader vrij had, maakte hij dit maal voor het hele gezin. De in grove stukken gehakte kip werd stomend en geurend naar specerijen, gember en pittige szechuanpeperkorrels op tafel gezet. We vielen erop aan en moesten oppassen onze mond niet te branden en 'blusten' de scherpste met happen witte rijst. De eerste paar minuten was het altijd volkomen stil, op de geluiden van botjes die in een kom werden gegooid en van tanden die in mals, sappig kippenvlees beten terwijl iedereen van deze zeldzame traktatie genoot na. Dit gerecht is niet moeilijk te maken, maar het resultaat is afhankelijk van de kwaliteit van de ingrediënten. Zorg dus voor een goede kip, pak wat chilipepers en doe het vlees eer aan.

Voor
6-8 personen



blz. 60

1 hele kip van ca. 680 g, in stukken van ca. 5 cm (vraag je slager om dit voor je te doen, of doe het zelf, maar gebruik dan wel een slagersmes)

1 eetl. Shaoxing-kookwijn

2 theel. zout

1,2 liter plantaardige olie, plus 2 eetl.

1 theel. szechuanpeperkorrels

1 eetl. chilibonensaus uit Szechuan

3 teentjes knoflook, in plakjes
stukje verse gemberwortel van 2,5 cm, geschild en in plakjes

2 lente-uien, in stukken van 5 cm

½ groene of rode paprika, in blokjes van 2,5 cm

2 longhornpepers, in stukjes van 2,5 cm

½ rode ui, in parten van 2,5 cm

½ theel. suiker

1 theel. gerijpte sojasaus

1 theel. Chinees vijfkruidenpoeder

1 eetl. Geroosterd sesamzaad (blz. 34)

Opmerking: voor dit gerecht is een jonge kip gebruikt, want dat vlees is er ideaal voor. Als je niet aan een hele kip kunt komen, neem je een mix van dijen en filets.

⁷ Een droevig maar onvermijdelijk lot in die tijd.



Lamsvleessoep

水盆羊肉

Toen ik als kind naar de VS kwam, vond ik dat wat ze hier 'soep' noemen maar raar. In de VS is soep hartig, met stukken aardappel of andere groenten. Het is bijna een complete maaltijd. Chinese soepen zijn helder en bouillonachtig. Lamsvleessoep was nooit heel populair in onze restaurants, maar dit eenvoudige gerecht werd bij mij thuis veel gegeten, als ontbijt en lunch of als voorafje bij het avondeten. We beginnen met een heldere lamsbouillon, doen er wat lamsvlees en *so-oen* (soort vermicelli) in en kleden hem aan met wat koriander of chiliolie. Het is geen blits gerecht, maar op een koude winterdag is een kom hiervan heerlijk verwarmend.

Voor 6 personen
als voorafje

BOUILLON

450 g lamsvlees (bout), in 2 stukken

lamsboutbot van 120 g, kapotgeslagen of doormidden gezaagd om het merg bloot te leggen

1 theel. szechuanpeperkorrels

2 stuks steranijs, gebroken

1 theel. venkelzaad

4 witte kardemompeulen

kaneelstokje van 4 cm

1 zwarte kardemompeul, gebroken of gekneusd, zodat de smaak vrijkomt

2 lente-uien, in stukken van 5 cm

stukje verse gemberwortel van 2,5 cm, geschild en in dikke plakjes

1 teentje knoflook, in plakjes

1 theel. Shaoxing-kookwijn

SERVEREN (per portie)

30 g gedoogde *so-oen*, 10 minuten in warm water geweekt

½ theel. zout

⅓ theel. witte peper

½ lente-ui, in dunne ringen

blad van 1 takje koriander, fijngehakt

¼ theel. donkere sesamololie

1 Dagelijks broodje (blz. 46)

XFF-chiliolie (blz. 40, eventueel)

Bouillon: doe het vlees en de botten in een grote pan en zet ze onder water. Sluit de pan en breng het water op hoog vuur aan de kook. Laat alles 2 minuten koken. Haal het vlees en de botten uit de pan, laat ze in een vergiet uitlekken en zet ze weg. Gooi het water weg.

Doe het vlees, de botten en alle overige ingrediënten in een grote schone pan en voeg 3,4 liter water toe. Sluit de pan en breng alles op hoog vuur aan de kook. Zet het vuur laag en houd de bouillon net tegen de kook aan. Laat de bouillon 2 uur trekken in de gesloten pan. Zet het vuur uit en laat de gesloten pan 20 minuten staan.

Haal het vlees uit de pan en laat het 3-4 uur in de koelkast afkoelen. Snijd het dan in plakken van 6 mm dik. Je kunt het vlees 3 dagen in de koelkast of 1 maand in de vriezer bewaren.

Zeef de bouillon en gooi de smaakmakers en botten weg. De bouillon is in een goed gesloten bak maximaal 3 dagen houdbaar in de koelkast, of 1 maand in de vriezer.

Serveren: breng voor 1 portie 480 ml lamsbouillon in een onafgedekte pan op hoog vuur aan de kook.

Voeg circa 40 g vlees en de geweekte *so-oen* toe. Kook alles nog 1 minuut.

Doe de soep in een kom en roer het zout, de witte peper, lente-ui, koriander en sesamololie erdoor.

Geef het broodje erbij. Breek het in grove stukken en gebruik het om de bouillon mee op te deppen. Voeg chiliolie naar smaak toe als je van scherp houdt.





Pittig komijnlamsvlees

孜然炒羊肉

Als er iets is wat je over dit gerecht moet weten, is het dat Anthony Bourdain het heerlijk vond, maar het werd al door onze klanten als topgerecht verkozen voordat hij dat deed. Toen we begonnen, verkochten we het lamsvlees apart, maar dat was steeds zo snel uitverkocht dat we niet eens de tijd hadden om er noedels bij te maken. En dat we het vlees in kleine porties op zo hoog mogelijk vuur moesten bereiden maakte het er niet gemakkelijker op. Elk stukje vlees moest precies goed gekruid zijn, elke hap een samenspel van kruiden, vuur en uien. Vind je de plakjes vlees te groot? Bedenk dan dat het grotere oppervlak de opname van specerijen en smaakmakers vergemakkelijkt. Nadat je dit gerecht hebt geproefd, zul je begrijpen waarom N1, ons pittige komijnlamsvlees met noedels, een van onze meest geïmiteerde gerechten is.

Je zou kunnen zeggen dat wij lamsnoedels en lamsburgers op de culinaire kaart hebben gezet. Hoewel komijnlam in grote delen van Noord- en West-China algemeen is, wordt het in Xi'an zelden met *biang-biang*-noedels of op een broodje geserveerd. Dus als iemand – anders dan XFF – lamsnoedels of -burgers serveert, weet je waarop ze geïnspireerd zijn.

Voor
2 personen



blz. 60-61

280 g ontbeende lamsbout (liefst half bevroren)

1½ theel. maizena

2 theel. plus 2 eetl. plantaardige olie

1 lente-ui, in dunne ringen

stukje verse gemberwortel van 2,5 cm, geschild en fijngehakt

1 teentje knoflook, in plakjes

1½ eetl. gemalen komijn

1 theel. zout

1½ theel. Chilipoeder (blz. 35)

½ middelgrote rode ui, in plakjes

1 longhornpeper, in schuine ringetjes

Snijd het vlees in plakjes van 3 mm dik (ze zo dun snijden gaat gemakkelijker wanneer het vlees half bevroren is).

Leg de plakjes vlees in een grote kom, voeg de maizena en 2 theelepels plantaardige olie toe en meng alles met je handen.

Verhit 2 eetlepels plantaardige olie 1 minuut op hoog vuur en bak de lente-ui, gember en knoflook 30 seconden. Bak het lamsvlees 5 minuten mee.

Wacht tot het vlees rondom bruin is en zet het vuur laag. Schep de komijn, het zout en chilipoeder erdoor. Voeg de rode ui en longhornpeper toe, meng en serveer.