

niet te lang meekoken, anders wordt de smaak te sterk), en qua groenten: sperziebonen, pompoen, raap, wortel, bleekselderij (zonder bleekselderij geen puchero), veel aardappel en in het seizoen wilde groenten zoals bernagie en tagarninas (*Scolymus hispanicus*, een soort distel). Onder water zetten in de snelkookpan en in zo'n drie kwartier garen. Op het allerlaatst verse munt toevoegen.

Je geeft puchero vaak in tweeën: in de ene schaal de kikkererwten, groenten en wat van het vlees, in een andere schaal de rest. Veel mensen zetten ook olijfolie en zout (geen peper!) op tafel. Van bouillon die je overhoudt, maak je soep; van resten vlees bak je kroketten en resten groente pureer je gewoon. Een puchero is overigens niet zomaar iets. Geen Spaans gerecht is zo'n sterk symbool van huiselijke geborgenheid. Als iemand over zijn of haar puchero begint, gaan ogen glanzen en wordt de stem nostalgisch: moeder staat 's winters de hele ochtend in de keuken, geuren vullen het huis, haar zieke dochttertje krijgt vast een kopje bouillon... Dat soort dingen. Kritiek op iemands puchero is eigenlijk ondenkbaar, en wat de auteur van het kookboek *El cocinero práctico*

(1905) schreef, moet in de hoofdstad des lands hard zijn aangekomen: '[Madrilenen] dienen meestal geen fatsoenlijke puchero op, bij de meeste gezinnen misschien uit geldgebrek, of anders omdat de huisvrouwen zich graag opdirken en vermaken en de keuken overlaten aan ingehuurd en weinig gewetensvol personeel...' Die zit! Omdat puchero zoiets huiselijks is, heeft iedereen natuurlijk zijn eigen gewoonten en die zijn niet per se rationeel. Rafa voegt geen bloedworst toe; zijn moeder vroeger wel, maar alleen als ze er ook bloemkool bij deed. Beatriz' moeder, die uit Salamanca komt, deed er tartabellacos bij, sponzige koekjes van ei, peterselie en broodkruim en Beatriz haat ze nóg als de pest. Niet iedereen druppelt aan tafel olie over zijn puchero, maar veel mensen doen dat wel, en als wij bij onze vriend Antonio M.P. gaan eten en Carmen puchero heeft gekookt, gebeurt altijd hetzelfde. Jacques vergeet olie over zijn vlees te gieten en begint te eten. Gesprekken vallen stil. Bestekken worden met een verwijtend tikje naast borden gelegd. Geschokte blikken. 'Je vergeet de olie! Vorige keer ook al!' Onze vriendschap is gelukkig onverwoestbaar.

1. Wij zijn niet de enigen die de gelijkenis opmerken: Beatriz heeft een Antequeraanse vriend die in Amsterdam graag pita bij de Turk koopt omdat die zo op mollete lijkt.
2. Mario Alinei en Ephraim Nissan, 'L'etimologia semitica dell'it. pizza e dei suoi corradicali est-europei, turchi, e dell'area semitica levantina.' (In: Quaderni di semantica, XXVIII, nr1, juni 2007, blz. 117-136).
3. De verkorte versie van Corominas' etymologische woordenboek van het Spaans noemt 1495.
4. We zijn het ook tegengekomen in een Catalaans etymologisch woordenboek uit de 19de eeuw.

Wie Chinees wil leren koken, moet er eerst over kunnen praten

Met een groep Nederlandse amateur-astrologen doorkruis ik het westen van China. Hoogtepunt van de reis is de complete zonsverduistering die op klaarlichte dag de woestijn in een apocalyptische nacht hult. Na een paar minuten duisternis keert het zonlicht op aarde terug. De wereld is nog niet vergaan.

The eggplant fries an

宴会菜单 (Banquet menu)
凉菜 (Cold dish):
八单碟 (Eight separately fried dishes)
热菜 (Heat the vegetable):
清蒸开屏鲳鱼 (Steam and open get rid of the fish)
美极薯片和味肉 (Beauty very the potato is sliced to the smell meat)
白切鸡 (Chicken is cut in vain)
姜豆干扣牛腩 (Bean Does it and button the beef)
南瓜扣百合 (The pumpkin buttons the lily)
酸辣素辽参 (The sour hot subdued and simple liao is joined)
盐水菜心 (The salt solution has heart of vegetable)
铁盘羊指裹 (Resolve the fat of argali and wrap)
主食 (Staple food):
米饭 (Rice), 凉糕 (Cool cake), 甜点 (Dessert), 包子 (Stuffed steamed bun)
果盘一道 (The fruit circles around)
饮料 (Beverage):
可乐 1 瓶 (A bottle of coca cola)
啤酒 4 瓶 (Four bottle of beer)

Om dit te vieren, fêteren de gastheren ons op een *eclips banquet* waar eindeloze toespraken in het Chinees aan voorafgaan. Ondertussen vermaken wij ons met het ontcijferen van de menukaart. Die blijkt moeilijker te doorgronden dan het fenomeen zonsverduistering. Als het om eten draait brengen sterrenkundigen weinig licht in de duisternis. Gerechten als *steam, open and get rid of the fish* en *bean does it and button the beef*, het is allemaal Chinees voor ons. Het cryptische *chicken is cut in vain* roept flauwe verontwaardiging op. Waarom zou je een kip tevergeefs in stukken snijden? Als het dessert *the fruit circles around* wordt geserveerd zijn we weer op bekend terrein. Meloen, appels en lychees cirkelen rond op het *laizy daisy* draaiplateau, als planeten om de zon.

'I just love Chinese food. My favorite dish is number 27,' aldus Brits oud-premier Richard Attlee. Voor een barbaar in China is er niets makkelijker dan van een menukaart met genummerde foto's te bestellen. Verrassender zijn de vertalingen uit het Chinees naar het Engels. Niet zelden levert dit wonderbaarlijk *Chinglish* op met gerechten als *the eggplant fries an egg* en *the Wo bamboo shoot fries pork*. Ik stel me voor hoe koks radeloos toekijken als ingrediënten het heft in eigen hand nemen. *The soil bean burns sparerib* en het raadselachtige *the temple explodes chicken cube*. Het belooft een spektakel in de wok, waarnaast elk moleculair experiment verbleekt. Dat het Chinglish als een cryptogram

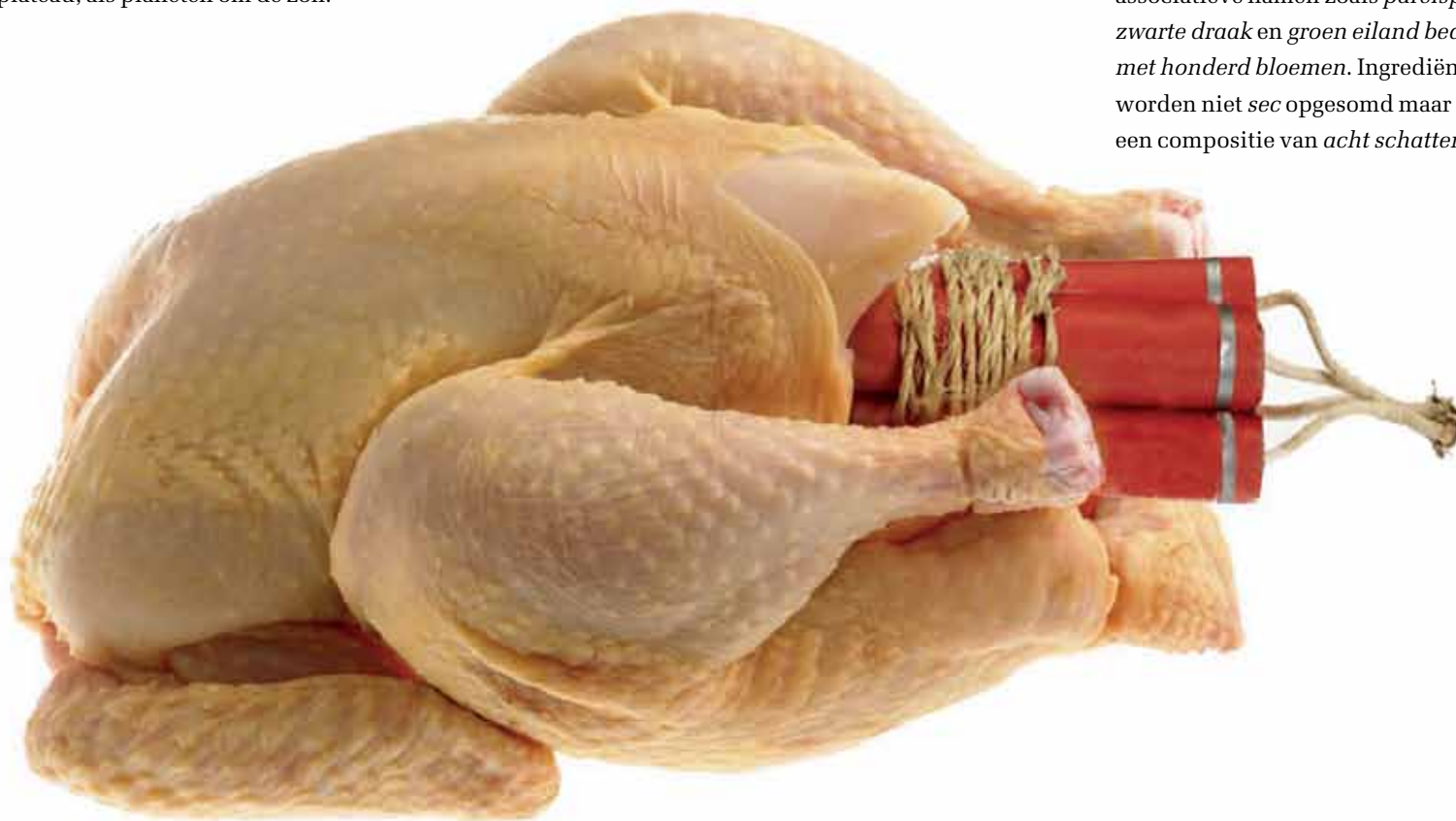
ontcijfert moet worden komt door de dubbelzijdigheid van het Mandarijn Chinees. De meeste woorden hebben meerdere betekenissen en kunnen verschillend geïnterpreteerd worden. Zo komt piepkukien *tong zi ji* (letterlijk: kind(s) jonge kip) op het menu terecht als *chicken without a sexual life*. Kip is vaak het slachtoffer van de iet-wiet-waait-vertaalmethode. Het eclips banket gerecht *chicken is cut in vain (bai qie ji)* betekent letterlijk *wit gesneden kip* vanwege het blanke vlees. Naast *wit* betekent *bai* ook *vruchteloos/ tevergeefs* waarmee het cryptogram is opgelost.

Ook als er niets mis is met de vertaling, loert verwarring om de hoek. De Chinese menukaart, zeker bij een officieel diner, kent talloze schotels met poëtische, associatieve namen zoals *parelspugende zwarte draak* en *groen eiland bedekt met honderd bloemen*. Ingrediënten worden niet *sec* opgesomd maar zijn een compositie van *acht schatten*.

En er wordt kwistig met jade, goud en brokaat gestrooid, synoniem voor rijkdom, voorspoed en geluk. Garnalen en gevogelte worden *draak en fenix* genoemd. Wie in de zuidelijke provincie Guangdong soep van draak, tijger en feniks bestelt vindt slang, kat en kip in de pot.

Een vleugje fantasie en wat lef kan handig zijn. Aan het gerecht *ants climbing a tree (ma yi shang shu)* komt geen mier te pas, althans niet met opzet. Het is gewoon een kom vol noodles met rul varkensgehakt. Een portie *Lion's head meatballs* is niets meer dan een schotel met reuze rundergehaktballen, omringd door koolbladeren als de manen van een leeuw.

'De eerste vereiste om goed te leren eten is door erover te praten,' zegt men in China. De mooiste namen baseren zich op een legende of historisch verhaal. Zo begint de receptuur van *beggar's chicken (jiao hua ji)* met de woorden: 'Steel een kip'. Elke Chinees kent het vervolg: als de bedelaar op het punt staat om zijn geplukte buit te roosteren, komt de keizer met zijn entourage langs. Om zijn misdaad te verhullen rolt de arme sloeber de kip in klei en verstopt het in het vuur. Als hij uren later de korst open hakt, proeft hij de sappigste kip van zijn leven. Een mooi staaltje serendipiteit. Dat ook boeddhisten niets menselijks vreemd is blijkt uit *buddha jumps over the wall (fo tiao qian)*, een rijk gerecht uit de provincie Fujian. Een klassieke Boeddha stoofschotel bestaat uit ingrediënten als haaienvinnen, abalone, zeekommer, Jinhua ham, kwartelei, bamboescheuten en ginsengwortel.





Nr 27: Marinated Pork Intestines

Als de geur van *fo tiao qian* over de kloostermuren waait, vergeten zelfs boeddhistische monniken hun vegetarische gelofte en springen een gat in de lucht van geluk.

Een gerecht wint aan prestige als de naam van een magistraat, keizer of concubine eraan gekoppeld wordt. *Gong bao ji* is een van de bekendste voorbeelden hiervan. *Ji* is de kip en *gong bao* (hoge heer) is de titel van de functionaris die het gerecht in de keizerlijke keuken introduceerde. In China wordt kip, zeker op het

platteland, bij voorkeur dwars door het karkas in stukken gehakt. Net zo als hedendaagse toeristen, had ambtenaar Gong Bao een bloedhekel aan versplinterde botjes tussen zijn kiezen. Hij wierp zich op als promotor van zorgvuldig gesneden kippenborst, op smaak gebracht met chili, lente-ui en Sichuan peper. Honderdvijftig jaar later heeft *gong bao ji* de status van het populairste China-voor-beginners-gerecht verworven.

Ook doodgewone koks en keukenmeiden kunnen onsterfelijk worden als hun creaties in de smaak vallen.

Zo is *mapo dofu* een klassieker uit de keuken van Sichuan, een eerbetoon aan de kokkin Chen Liu die het gerecht rond 1870 heeft bedacht. Opoe Chen, gepokt en gemazeld achter de wok, verwierf een grote reputatie met haar superspicy gerecht. De letterlijke betekenis, *tofu van de pokdalige oude dame*, contrasteert verassend met de zijdezachte textuur van verse tofu en het frisse, bloemige aroma van Sichuan peper.

Op het menu van een eethuis lees ik *the temple explodes chicken cube*. Kippen hebben het niet makkelijk in China. Het visioen van geroosterde kip, onverwachts uiteenspattend tussen vredelievende, wierook offerende taoïsten, doemt voor me op. Maar de

schotel die op tafel komt is geen plofkip maar *gong bao ji*, de botloze kippenborst à la magistraat Gong Bao. Het is een kwestie van kiezen; het woord *gong* betekent ook tempel en *bao* kan zowel als explosie en als roerbakken vertaald worden. Iet-wiet-waait-is-eerlijk-weg.

Als het aan de Chinese overheid ligt gaat het Chinglish, en hiermee gezichtsverliezende grapjes, tot het verleden behoren. Sinds de Olympische Spelen in 2008 is er een officiële standaardlijst met ruim 2700 vertaalde gerechtsnamen samengesteld. Geen *gong bao* explosies meer in de (tempel) keuken, maar de officiële vertaling *stir fried chicken cubes with peanuts, chilly and pepper sauce*.

Helder, maar jammer is het wel.

Voor de officiële naamlijst zie: www.douban.com/group/topic/4517131. Het favoriete nummer 27 gerecht van Richard Attlee is op deze lijst *marinated pork intestines*.