

## STANDPLAATS BEIJING - APENKOP ETEN

GPD, 3 augustus 2008

Van onze correspondent Jan van der Made

BEIJING (GPD) - *Chi fanle ma?, heb je gegeten?* Het wordt gevraagd, hier in Beijing, als je je huis uit gaat en wordt opgemerkt door de altijd alerte grootmoeders van het buurtcomité. Maar ook als je een bekende tegenkomt, of als je op het werk verschijnt. Het is niet zomaar een vraag. Het is een weerspiegeling van eeuwen hongersnood. Het wordt wel gezegd dat mensen tijdens perioden van absolute armoede uiterst creatief worden. Daarom is de Chinese keuken in vijfduizend jaar tijd waarschijnlijk uitgegroeid tot een van de meest gevarieerde ter wereld.

Er is een restaurant in Beijing waar voedsel wordt opgediend zoals dat tijdenlang op het boerenland gebruikelijk was. Grassoep, boomschors, gekookte mieren, kakkerlakken. Enorm lekker met veldkruiden. Tijdens een banket in Zhengzhou, de hoofdstad van Henan, van oudsher een van China's armste provincies, is de culinaire creativiteit ten top gestegen. Hoogtepunt van het menu: een bol rijst met daarop een rank glaasje zoete Chinese jenever. Op de rijst zijn zeven gefrituurde schorpioentjes keurig gerangschikt, alsof ze op het punt staan een wedstrijd naar het glas op de top te beginnen. In het glas zwemmen, half beneveld, nog levende schorpioenen. Mijn gastheer pakt er één tussen zijn eetstokjes en met een klein, speciaal daarvoor ontworpen schaartje knipt hij de angel en de gifblaas van het dier af. „Goed voor de ogen”, zegt hij terwijl schorpioenpoten over zijn lippen kronkelen. Dan kraakt het.

Ooit kende China een voedsel-top-vier: *xiongzhang* (berenklauw), *shayuchi* (haaienvin), *yan wo* (zwaluwnest) en *houtou* (apenkop). De nagels van een beer alsmede het vlees en de pezen die naar de klauwen lopen waren, zo dacht men, goed voor de potentie. Maar bij gebrek aan beren is dit product niet meer te koop. Haaienvinnen nog wel: al maanden staat in de Friendship Store aan de centrale Boulevard van de Eeuwige Vrede een vin van een halve vierkante meter te koop voor 88888,88 *Yuan* (22222,22 gulden). Ondanks al die achten, het geluksgetal bij uitstek, zijn er nog geen klanten voor gekomen. Zwaluwnesten zijn ook nog wel te koop, maar meer als medicijn: het speeksel van de zwaluwen dat de twijgjes en aarde samenhoudt, zou werken als een tonicum. Of het wordt nagebootst in de vorm van gedroogde noedels.

Opdienen van het minst diervriendelijke voedsel, de apenkop, is simpelweg verboden. Vroeger ging dat zo: een aap wordt vastgebonden onder een tafel met een rond gat in het midden waar de schedel doorheen steekt. Met een hamertje wordt de schedel gekraakt en de hersenen worden uit de kop van de nog levende aap gelepeld. Gerechten met de naam 'apenkop' staan nog wel op het menu, maar nieuwsgierige klanten krijgen een op hersenhelften gelijkende zwam opgediend, die overigens best smaakt.

Nu China langzaam rijker wordt, verdwijnt die creativiteit met voedsel en doet de jonge generatie het met een *hambaobao* (hamburger), een *yunnina naixi* (vanille-milkshake) weggespoeld met een *Kekou Kele* (Coca Cola). Traditionele gerechten gaan ook met hun tijd mee: neem de *jiaozi*, Chinese ravioli. Het was gebruik om tijdens feestdagen of na belangrijke gebeurtenissen samen *jiaozi* te maken. Deeg rollen tot velletjes, een mengsel maken van gehakt, uien, knoflook, kruiden en een druppeltje sesamolie, en alles

samenvouwen tot mooie tasjes die vervolgens drie maal gekookt werden. Een groepsfestijn waarbij iedereen een verantwoordelijkheid had. Maar nu: diepvries-*jiaozi*, machinaal gemaakt, in een minuut klaar. Afgezien van een paar afgelegen gebieden hebben de meeste mensen voedsel in overvloed. 'Heb je gegeten?' is een retorische vraag geworden. Eerder deze zomer begon de eerste afvalcursus voor veel te dikke kinderen in een buitenwijk in Beijing. Eten is er taboe, en die vraag, die wordt dus ook niet meer gesteld.

© Jan van der Made