



De Sichuan chilipeper geeft enorm veel smaak aan een gerecht. Maak het zo heet als je wilt.



Moeder, wat is 't heet!

De een begint te watertanden als het om hete pepers gaat, een ander staat alleen al bij de gedachte in de fik. De Sichuanese keuken staat bekend om haar pepers en ook voor degenen die niet zo goed tegen pikant kunnen, zijn ze een aanrader.

Door **Eva van Lenteren** Foto's **Michael van Emde Boas**

In de Chinese keuken gebruiken ze niet zomaar een peper, maar de Sichuan (spreek uit: si-tsjoe-wan) chilipeper. Niet te verwarren met de Sichuan peper, het ronde bruine zaaftje dat bij een beet je tong laat tintelen. Beide komen uit de Chinese provincie Sichuan die bekend staat om haar pittige gerechten zoals *hotpot*. De pepers geven zo'n bijzondere smaak aan de gerechten dat dat speciaal uit Sichuan worden gehaald.

Fang Dong (29) kookt voor ons in de keuken op de derde verdieping van het Sichuanese restaurant *Fulu Mandarijn* aan het Amsterdamse Rokin. De in Sichuan geboren kok begon een jaar geleden in de kleine keuken met kook-eiland. Alle koks in dit restaurant komen uit dezelfde provincie als Fang Dong.

Voor hem staan schalen vol verse en gedroogde pepers, peperpoeder en een olie die uit pepers is getrokken. Beide Sichuan-pepers, de rode, gedroogde, lange exemplaren en de bruine kleine kraaltjes die nog weleens voor steentjes worden aangezien, hebben hun eigen unieke smaak.

„Sichuanese koks staan bekend om hun technieken om zoveel mogelijk verschillende smaken te combineren”, legt Fang Dong uit.

„Sommige gerechten zijn gevaarlijk pittig terwijl anderen verfijnd en plagerig zijn. Het gebruik van de Sichuan chilipeper is inventief, maar heeft nooit als doel de hele smaak van het gerecht over te nemen. Wat Chinees eten bijzonder maakt, is dat je de verschillende kruiden in een gerecht apart kunt onderscheiden.”

In het weekeinde bereiden bij Fulu Mandarijn liefst zeven koks gerechten voor gasten, verspreid over drie verdiepingen. Ook restauranteigenaar Chengbin Dong kwam dertig jaar geleden als kok naar Nederland. Hij merkte dat er voornamelijk gerechten uit de Kantoneze keuken werden gekookt die ook nog eens weinig authentiek leken zoals die uit Sichuan. Die keuken was al immens populair in China, maar nog niet in Nederland. Chengbin ging terug naar naar zijn geboorteland om de geheimen van de Sichuanese keuken te leren. Hij bestudeerde de recepten en keerde terug naar Nederland om zijn restaurant te openen.

Via een smalle trap worden we helemaal naar de keuken boven in



Kok Fang Dong tovert met pepers.

het pand geleid waar Fang Dong ons verwelkomt. In de Chinese keuken flans je niet zomaar even iets in elkaar; alles gebeurt met uiterste precisie. Zo ook door Fang Dong die een grote wokpan prepareert en deze met een speciaal uit China geïmporteerde koolzaadolie vult.

Aan de verhitte olie voegt hij laurierblad, nootmuskaat, anijs, xiaomila (Chinese chilipeper), qinghuajiao (groene peper),

In vuur en vlam voor Sichuan-pepers

