

COLUMN van ANGÉLIQUE SCHMEINCK

Angélique Schmeinck publiceert over Vietnam in het zomernummer van cultureel gastronomisch tijdschrift Bouillon: www.bouillonmagazine.nl. Hier leest u haar inspiratie verslag.

CHA CA LA VONG EN DE TIJDLOOSHEID VAN HET ZIJN...

"Op zoek naar de beste specialiteiten van Hanoi brengt de fietstaxichauffeur, die me eerder bij Miss An had afgezet (waar ik een uur geleden de beste flensjes van de stad at), en die zonder ik het had gevraagd om de hoek heeft staan wachten, mij naar het volgende local restaurant. Hij heeft er zin in, ik denk dat hij blij is met een andere route dan de City Tour, want hij fietst als een razende door de straten en vindt na maar drie keer vragen Cha Ca La Vong.

De naam alleen klinkt al lekker, het heeft iets krachtigs (Cha Ca) maar ook iets liefs, iets zachtaardigs La Vong, als je het in wat zangerige Franse stijl uitspreekt. Het is geen eettentje op straat, maar een serieus lokaal restaurant, het oudste van Hanoi. Via een smalle, steile trap kom ik in de eetruimte terecht. Mijn blik valt direct op een meisje dat midden in de ruimte op haar hurken in een plastic roze teiltje borden aan het afwassen is. Heel veel borden, waar de mooie randjes vanaf zijn. Tien houten tafels staan dicht op elkaar. Tafels die zo honderd jaar oud zouden kunnen zijn. De stoelen ook, want ik zit nog geen tien seconden of ik zak er al door heen.

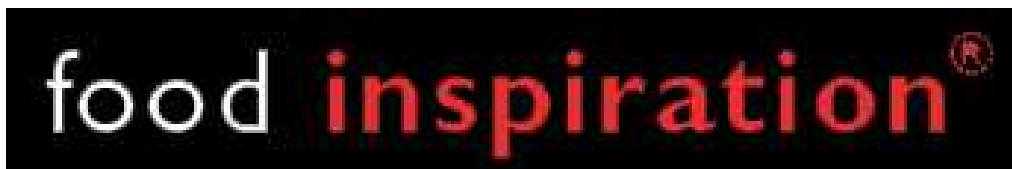
Er wordt een geplastificeerd kaartje op tafel gelegd:

ONLY ONE DISH IN OUR RESTAURANT - GRILLED FISH – PRICE 90.000,00 VND* / PERSON
(NOT INCLUDED DRINK) *(VND= Vietnamese Dong. Het gerecht kost pakweg 4,50 Euro).

Al een eeuw lang staat hier maar één gerecht op het menu. Lokale Red River fish, afhankelijk van de vangst is dat karper of meerval, in kurkumaolie met kruiden, rijstnoedels en pinda's. De ramen staan wijd open en ik kijk uit op een gevel in Franse stijl. Recht voor mij hangt een altaartje aan de muur met aan weerszijden twee vazen met prachtige roze perzikbloesem takken. Het lijkt of het meisje haar afwasteiltje daar op af heeft gestemd. Onder het altaar een reclamebord van Carlsberg bier, waarschijnlijk uit vervlogen tijden, want er is alleen Bia Hà Nội, local bier. Ook prima.

Spannender is het stenen kacheltje dat ze voor mij neer zetten, met onderin een vuurtje. Op het kacheltje een versleten, ingedeukt, aluminium pannetje met kurkuma olie waar stukjes vis in liggen te sissen. Zonder iets te vertellen worden er dunne jonge stengels lente-ui, takjes dille, koriander en basilicum op de vis gelegd. Met veel gevoel voor de juiste verhouding van de kruiden. Hoe kan het ook anders na honderd jaar traditie?

De geslonken zachte kruiden geuren mystiek. Naast de vis in de pan worden schaaltes met koude noedels, gebrande gouden pinda's, vissaus (Nuoc Cham) en gefermenteerde garnalensaus (Mam Tom) gezet, om samen met de vis en de kruiden op het bord te combineren. De aantrekkingskracht van de garnalenpasta is pas na jaren proeven te begrijpen, maar moet je toch eens in je leven op



deze manier beleefd hebben. Het maakt de Cha Ca la Vong zonder meer interessant. Ontdek het zelf zou ik zeggen.

Ook om nooit meer te vergeten is Cha Cuong dat bij de Cha Ca la Vong combinatie hoort. Dit is de reukstoffen-afgevende feromoonklier van de vrouwelijke reuzenwatervlo. En wordt ook wel de truffel van Vietnam genoemd. Eenmaal gemengd met de vissaus lijken het allemaal oliedruppels in goudgeel vocht. Het echte feromoonsap is dan ook een olie. In Nederland heb ik het nog niet kunnen vinden. Maar ook zonder de garnalenpasta en het feromoonsap is de Cha Ca la Vong spannend.

Het doet mij terug denken aan het gedicht dat ik heb geschreven in mijn boek Een Mond vol Kunst. Woorden die gaan over de herinnering aan gerechten die tijdloos blijven. Op die gerechten heeft tijd geen invloed, omdat ze uitblinken in kwaliteit en puurheid. Het zijn gerechten met een ziel, verfijnd door de tijd.

**Elk gerecht heeft een verhaal
een herinnering
een gevoel
een betekenis
elk gerecht kent een tijdloos ogenblik**

En zo zal het in Cha Ca La Vong ook zijn met dit gerecht. Het schrijven over de smaak van een gerecht is vaak lastig, ik houd eigenlijk helemaal niet van dat lyrische culinaire geneuzel en getreuzel.

Maar toch...dit smaakt wonderlijk. De stevige smaak van de zoetwatervis is ondanks de kurkuma heel herkenbaar. De lente-ui is zacht knapperig en zoet, door het verwarmen van de kruiden proef je accenten van kaneel, venkel en eucalyptus. Ondanks dat de noedels koud zijn, verbinden ze de smaken wanneer ik de kurkumaolie, vissaus en (een heel klein beetje) garnalenpasta als 'saus' er door heen meng en gaan een opvallend goede vriendschap aan met de warme vis. En wat doen de pinda's dan? Die zorgen ook in dit gerecht voor de contrasterende structuur tussen zacht en knapperig. Dit gerecht komt ook in mijn herinnering. Als een tijdloos ogenblik."

RECEPT CHA CA LA VONG

Voor vier personen

Ingrediënten

100 gram bloem
8 g (1 afgestreken eetlepel) vers geraspte of gemalen kurkuma
600 g superverse snoekbaarsfilet of een andere witvis van het seizoen
4 el plantaardige olie
100 g blanke pinda's
3 el pindaolie
1 bos lente-uitjes, stukjes van 1 cm, gewassen
1 kleine bos basilicum, blaadjes geplukt
1 klein bosje koriander (of toevoegen naar smaak), stelen verwijderd
1 klein bosje dille, stelen verwijderd
200 g rijstnoedels
1 eetl garnalensaus (mam tom, verkrijgbaar in Vietnamese of serieuze Aziatische specialiteitenwinkels)
150 ml vissaus (Nuoc cham – saus)

Bereiding

Belangrijk bij dit gerecht is dat voordat de vis wordt gebakken, noedels, pinda's, sauzen en kommetjes al klaar staan.

- Kook de rijstnoedels volgens de verpakking, spoel ze af met koud water en laat goed uitlekken.
- Rooster de pinda's op laag vuur goudgeel in pindaolie en hak ze daarna in grove stukjes.
- Zet de garnalensaus en vissaus klaar in (dip) schaalpjes.
- Snijd de visfilet in stukken van ongeveer 3 cm.
- Meng de bloem met de geraspte of gemalen kurkuma.
- Wentel de stukjes vis door het bloemmengsel en schud ze goed uit zodat er een dun laagje achterblijft.
- Verwarm de plantaardige olie in een koekenpan en bak op laag vuur in 3-4 minuten de vis goudgeel.
- Neem de pan van de warmtebron, voeg lenteuitjes, basilicum, koriander en dille toe en presenteer direct. Zet de pan gewoon op tafel. Ook een gedeukt aluminium pannetje heeft zijn charme.
- Eet het gerecht op de speciale manier; neem met chopsticks wat noedels en haal ze even kort door de vissaus. Doe ze in een kommetje, voeg stukjes warme vis met kruiden toe, strooi er pinda's over en eet dit gecombineerd met elkaar. Meng naar smaak garnalensaus door de noedels. Begin met een heel, echt heel klein beetje.