

Tom Vandenberghe  
& Luk Thys

# Hanoi street food

KOKEN & REIZEN IN VIETNAM



LANNOO











KH CAT B TONG  
0912724448

KH CAT B TONG  
0912724448

KH CAT B TONG  
0906121177

KH C B TONG  
0943.146.999

KH CAT BE TONG  
0915502835



# Inhoud

---

|     |                                                        |
|-----|--------------------------------------------------------|
| 8   | INTRODUCTIE                                            |
| 11  | OVER DE AUTEUR                                         |
| 12  | OVER DIT BOEK                                          |
| 17  | INDELING                                               |
| 17  | Noedels (Bún, Phở, Miến, Mi)                           |
| 18  | Cake, brood, deeg (Bánh)                               |
| 19  | Salades, bundeltjes en pakketjes (Nộm, Gỏi, Nem, Cuốn) |
| 20  | Rijst (Cơm)                                            |
| 23  | Zeevruchten (Hải sản)                                  |
| 25  | Zoetigheid (Đồ ngọt)                                   |
| 26  | Dips, dressings en oliën                               |
| 28  | Dranken                                                |
| 32  | TOMS VERHAAL                                           |
| 32  | Mijn eerste streetfoodervaring                         |
| 49  | Een openbaring                                         |
| 66  | Nhà Thờ Street                                         |
| 86  | Een culinaire wandeling door het oude kwartier         |
| 122 | Anh Thuyet                                             |
| 129 | De symboliek van eten                                  |
| 136 | Trúc Bạch                                              |
| 165 | Koken met en voor vrienden                             |
| 192 | ADRESSEN                                               |
| 197 | TAAL                                                   |
| 199 | REGISTER                                               |
| 208 | COLOFON                                                |



# Introductie

---

*Samenborigheid, verbondenheid met familie, kennissen en vrienden, de gemeenschap en het hele land verenigd tot een sterk geheel. Wanneer kun je dit gevoel beter vatten dan bij het delen van eenzelfde gerecht of maaltijd?*

Sinds de opening van Vietnam naar het Westen toe en na de versoepeling van het communistische regime, bruisen de markten er weer volop. Kleurrijke groenten en aromatische kruiden maken van een wandeling door de gezellige marktdrukke een waar festijn. Het aangeboren commerciële karakter van de inwoners krijgt weer de bovenhand en draagt bij tot een positieve sfeer.

Vietnam is een maatschappij in overgang die momenteel bruijt van energie. Nieuwe kansen worden met beide handen – en met respect voor de diepgewortelde tradities en waarden van het confucianisme – gegrepen.

Om de Vietnamese keuken te definiëren moeten we eerst een onderscheid maken tussen de verschillende regio's. Lokale keukens worden – zoals steeds – bepaald door geografie, klimaat en cultuur.

*De keuken van het noorden* heeft een meer uitgesproken Chinese invloed en is puur van smaak. Ingelegde groenten en gedroogde vis zijn een noodzaak tijdens koudere periodes. De Vietnamezen van het noorden kruiden de bereidingen minder sterk dan in het zuiden. Anderzijds maken ze weelderig gebruik van verse kruiden als basilicum, shiso, koriander, dille...

*Het tropische zuiden* biedt meer variatie in producten en brengt een rijkere keuken voort. Er zijn meer invloeden uit de Indiase keuken en de gerechten zijn er zoeter van smaak. De uiterst vruchtbare Mekongdelta in het zuiden voorziet Vietnam van een rijk pallet van tropische fruitsoorten, met onder meer kokosnoten. Dit is bovendien de rijstschuur van het land.

Mensen uit het noorden vinden de Zuid-Vietnamese keuken overladen, omgekeerd vinden de mensen uit het zuiden de keuken van het noorden flets. In het centrale gedeelte vinden we de verfijnde 'koninklijke' keuken van Hue.

*Drie dingen geven de Vietnamese keuken zijn unieke karakter* en eigenheid: rijst in verschillende vormen, vissaus als smaakmaker en een weelde van verse kruiden die gerechten ondersteunen en bereidingen op een hoger niveau tillen. China als grote broer, India als kruidenleverancier, Japan en Frankrijk als inspiratiebron van kooktechnieken, misschien kun je hier wel spreken van 's werelds eerste echte fusionkeuken? Heel subtiel weet de Vietnamese kok een evenwicht te vinden tussen smaken, textuur en presentatie.





## *Boeddhisme, confucianisme en socialisme*

Negentig procent van de Vietnamese bevolking is boeddhistisch. Van oudsher is de religie beïnvloed door buurland China. Het is geen strikt boeddhisme, maar een mengsel van taoïsme en confucianisme.

Met de familie als hoeksteen van de maatschappij is het ouderlijke huis een logische en populaire eetplek. De keuken neemt een belangrijke plaats in. Met de keukengod Ong Tao als beschermheer en vertrouwde vriend van het huishouden genieten dagelijks zo'n 100 miljoen Vietnamezen van een bijzonder gezonde en uitgebalanceerde eetcultuur, bestaande uit heerlijk geurende rijst, sprankelend verse groenten, kruiden, vis, vlees of tofoe.

*Een ijskast behoort vandaag tot de vaste keukentoeestellen, maar is geen noodzaak.* De versheid staat zo centraal in de Vietnamese keuken, dat het best wel zonder kan. Soms gaat de vrouw des huizes tweemaal per dag langs op de markt. Groenten en kruiden komen rechtstreeks van de markt of van de straatventer en worden onmiddellijk gewassen, gehakt, verwerkt en omgetoerd in heerlijke bereidingen. Grootwarenhuizen zijn nog maar pas aan hun opmars begonnen en vormen een uitzondering voor de doorsnee Vietnamese familie. Op de markt vind je het echte Vietnam: hardwerkende mensen die graag praten en roddelen, lachen, handelen en verkopen, elk op zijn eigen manier.

Als voorraadkast en leverancier van menig huishouden, restaurant en streetfoodventer speelt de markt een belangrijke rol in het dagelijkse leven. Samen met het gemeenschapshuis en de tempel, is de markt ook een ontmoetingsplaats met een sterk sociaal karakter. Hier blijf je op de hoogte van de laatste nieuwtjes. Daarnaast tref je in Vietnam ook een bruisende cafécultuur aan die bijdraagt tot een groot samenhorigheidsgevoel. Deze gemeenschapszin is typerend voor de Vietnamese bevolking. Heel wat mensen spreken elkaar aan met broer, zus, nonkel of tante...

Niet alleen in de warmte van de huiselijke keuken, maar ook op straat genieten miljoenen mensen dagelijks van gerechten die op straat werden bereid. Nog voor de zon op is, wordt er gekookt rondom markten, in verborgen steegjes en op trottoirs. Deze vaak geïmproviseerde eetgelegenheden zijn een deel van de Vietnamese cultuur en identiteit. Elke dag trekt een leger streetfoodverkopers de straat op om elke buurt of wijk van traditionele gerechten te voorzien. Of dat nu een kop hete noedelsoep is of een krokant gebakken broodje met paté, street food is een onmisbaar onderdeel van het Vietnamese leven en de gastronomie.







# Nem chua

## GEFERMENTEERDE VARKENS- WORST IN BANANENBLAD

*Mijn favoriete drinking snack!*

### INGREDIËNTEN

- » 450 g varkensvlees, ham, in fijne repen gesneden
- » 1 tl zout
- » 60 ml vissaus
- » 2 tl suiker
- » 2 el plantaardige olie
- » 4 knoflookteentjes, 3 teentjes geplet en 1 teentje in schijfjes gesneden
- » 100 g rijst, geroosterd, fijngemalen
- » 120 g varkenshuid, gekookt, in fijne repen gesneden
- » bananenblad
- » 1 Thai chili, in ringen gesneden

### GARNERING

- » flesje chilisaus (om de worstjes in te doppen)

### STAP VOOR STAP!

- 1 Stamp het varkensvlees tot een gladde massa. Voeg zout, 2 eetlepels vissaus en een halve theelepel suiker toe en laat een dag marineren.
- 2 Doe de olie in een pan en fruit de drie geplette knoflookteentjes, voeg er de resterende vissaus en de suiker bij en laat inkoken.
- 3 Doe het varkensvlees, de geroosterde rijst, de varkenshuid en het bovenstaande mengsel van knoflook, vissaus en suiker in een mengkom. Knead met de handen goed door elkaar.
- 4 Snijd een bananenblad in vierkanten van 20 cm bij 20 cm. Maak fijne langwerpige rolletjes van het mengsel (12 cm bij 3 cm) en leg er een schijfje knoflook en een ring chili op. Wikkel een rolletje in bananenblad, vouw de zijflapjes naar binnen toe om het blad te sluiten en maak dicht met een koordje.
- 5 Laat twee dagen rusten op een koele plaats. Serveer met chilisaus.

### GOED OM TE WETEN

*Nem chua is zeer geliefd tijdens het Tet Festival.*

*Het Lai Vung district in de Mekong Delta is heel bekend om zijn nem chua. Het recept wordt er van generatie op generatie doorgegeven. Hier wordt lever en garnaal aan de bereiding toegevoegd. De nem chua uit Lai Vung heeft zijn eigen label.*

*Het district Ninh Binh heeft kent ook een eigen variant, genaamd nem yen mac.*

*Ook hier wordt dit door slechts enkele mensen gemaakt en is het recept geheim.*

*Naast de gefermenteerde versie bestaat er ook een versie die niet is gefermenteerd, maar gegrild op houtskool.*



# Phở bò

## NOEDELSOEP MET RUNDVLEES

*Nationaal gerecht nr. 1 en bekend en geliefd tot ver buiten de landsgrenzen. Over pho en alles wat ermee samengaat, kun je een afzonderlijk boek schrijven. Ik heb me laten vertellen dat er in Hanoi meer dan driehonderd pho bo kraampjes zijn. De geur van steranijs op straat verraaft waar je dit gerechtje kunt vinden.*

### INGREDIËNTEN RUNDERBOUILLON

- » 2,250 kg runderbeenderen
- » 5,750 l water
- » 750 g rundvlees (goedkopere kwaliteit), 2 stukken
- » 2 uien, gepeld en licht geroosterd
- » 6 cm gember, licht geroosterd
- » 80 ml vissaus
- » 3 el suiker
- » 8 à 10 steranijs, licht geroosterd
- » 6 kruidnagels, licht geroosterd
- » 1 tl zout

### GARNERING

- » 200 g sojascheuten
- » 10 takjes koriander
- » 1/2 kopje gewone koriander
- » 10 takjes Thaise basilicum
- » 6 Thaise chilipepertjes
- » 1/2 ui, in fijne reepjes
- » 3 lente-uitjes
- » 1 limoen, in fijne partjes
- » versgemalen zwarte peper

### NOEDELSOEP

- » 450 g platte witte rijstnoedels, geweekt in lauw water, enkele minuutjes gekookt en uitgelekt
- » 150 g rundvlees (filet mignon, rauw 1 uur in diepvries, in flinterdunne sneetjes)

## STAP VOOR STAP!

### Bereidingswijze runderbouillon

- 1 Spoel de runderbeenderen goed onder stromend water of kook ze 5 minuten in water om vuil te verwijderen.
- 2 Breng in een grote kookpot het water aan de kook samen met de runderbeenderen en de twee stukken rundvlees.
- 3 Voeg er de geroosterde ui, gember, vissaus en suiker bij.
- 4 Haal na 40 minuten 1 stuk rundvlees uit de bouillon, dompel eventueel 10 minuten onder in koud water (om uitdrogen te voorkomen), laat uitlekken en snijd in fijne reepjes.
- 5 Voeg na 90 minuten de steranijs en de kruidnagels toe en laat 30 minuten meekoken.
- 6 Zeef de bouillon en leg de runderbeenderen en het stuk rundvlees terug in de bouillon. Werk af met zout.







### Bereidingswijze noedelsoep met rundvlees

- 1 Week de noedels 30 minuten in koud water tot ze zacht zijn. Laat uitlekken.
- 2 Breng de runderbouillon aan de kook.
- 3 Breng een grote pot met water aan de kook. Wanneer je klaar bent om te serveren, neem je 1 portie noedels en dompel je deze in het kokende water gedurende 20 seconden.
- 4 Laat uitlekken en schep de noedels in een noedelsoepkommetje.
- 5 Leg er een paar sneetjes meegekookt rundvlees en een paar sneetjes rauw rundvlees bovenop.
- 6 Schep driemaal zoveel kokende bouillon op de hete noedels.
- 7 Serveer onmiddellijk met sojascheuten, koriander, Thaise basilicum, chili, ui, lente-ui, partjes limoen en versgemalen zwarte peper.

### ADRESSEN

Phở bò

Phở bò Gia Truyền

Nr. 49 Bát Đàn street

Old Quarter

Kijk uit naar de grote metalen kookpotten  
met bouillon die staan uitgesteld

Open: 11.00-14.00 u/17.00-20.00 u

Phở gà

Phở Tuệ Tĩnh

Nr. 71 Tuệ Tĩnh

Open: 11.00-19.00 u













## GOED OM TE WETEN

*Tracht de volgende verhouding te respecteren:*

*1/3 noedels, 2/3 bouillon of soep.*

*Gember en ui rooster je het beste boven een open vuur (3 tot 4 minuten), steranijs en kruidnagel in een droge pan.*

*Om het (rauwe) rundvlees flinterdun te kunnen snijden, leg je het vlees 30 minuten voor gebruik in de diepvries.*

*Pho bo wordt met zowel gekookt als rauw rundvlees gegeten.*

*Pho bo is volgens sommigen afkomstig van het Franse woord (pot au feu, wat vuur(pot) betekent. Men beweert dat rundvlees tot de 19de eeuw niet tot het Vietnamese dieet behoorde. Het zou door de Fransen zijn geïntroduceerd. Anderen beweren echter dat de Mongolen al rond 1500 het rundvlees introduceerden.*

*Pho bo vindt zijn oorsprong in het noorden van Vietnam. Doordat een miljoen mensen bij de opsplitsing van het land van het noorden naar het zuiden verhuisden (en omgekeerd) werd het een nationaal gerecht met een ongekennde populariteit.*

*Pho bo wordt in Vietnam meestal als ontbijt gegeten, in het weekend soms als lunch. Vaak worden er bij pho bo een soort luchtige donuts geserveerd, die je gewoon in de soep kunt onderdompelen.*

*Pho ga is de lichtere versie met kip en kippenbouillon. Deze wordt op dezelfde manier bereid, maar heeft een lichte citrusmaak; er wordt kaffirlimoen als smaakmaker en garnituur gebruikt.*

*Bun bo Hue is noedelsoep, maar absoluut niet zoals pho, omdat hiervoor een andere noedel wordt gebruikt. De overeenkomst zit hem in het gebruik van runderbeenderen voor de bouillon. Deze bouillon is echter een combinatie van runder- en varkensbouillon, gekookt met heel veel citroengras.*