

# Eetgewoontes en etiquette in China



# Inhoudsopgave

Inhoudsopgave .....	1
Inleiding.....	2
Hoofdstuk 1 Traditionele eetgewoontes .....	3
1.1 Welke traditionele eetgewoontes bestaan er in de Beijing keuken en hoe zijn deze ontstaan? ...	4
1.2 Welke traditionele eetgewoontes bestaan er in de Shanghai keuken en hoe zijn deze ontstaan?...	5
1.3 Welke traditionele eetgewoontes bestaan er in de Kantonese keuken en hoe zijn deze ontstaan? .....	6
1.4 Welke traditionele eetgewoontes bestaan er in de Sichuan keuken en hoe zijn deze ontstaan? ..	7
Hoofdstuk 2 Ontstaansgeschiedenis etiquette.....	8
2.1 Welke rol speelt het confucianisme ten aanzien van de ontstane etiquette? .....	8
Hoofdstuk 3 Huidige eetgewoontes.....	10
3.1 In hoeverre beïnvloedt de traditie de huidige Chinese keuken? .....	10
3.2 In hoeverre wordt de huidige Chinese keuken door landen buiten China beïnvloed?.....	11
Hoofdstuk 4 Huidige etiquette .....	12
4.1 Welke verschillende etiquette zijn er?.....	12
4.2. Worden de etiquette in de praktijk gebruikt? .....	13
Conclusie.....	14
Literatuur .....	15

(Bronvermelding figuur 1 op voorpagina:  
Culy. (z.j.). Oestersaus: een fijne smaakmaker uit de Aziatische keuken. Geraadpleegd van  
<https://www.culy.nl/inspiratie/oestersaus/>)

## Inleiding

In dit verdiepingsdocument staat de volgende hoofdvraag centraal:

*In hoeverre sluiten de huidige eetgewoontes in China (soort voedsel en de etiquette eromheen) aan op de in het verleden ontstane eetgewoontes?*

Om een gedegen antwoord te kunnen geven op deze hoofdvraag, wordt allereerst in dit verdiepingsdocument op de volgende deelvragen een antwoord gezocht:

1. *Welke traditionele eetgewoontes bestaan er in China en hoe zijn deze ontstaan?*
2. *Hoe is de bijbehorende etiquette ontstaan?*
3. *In hoeverre houdt men zich in China aan de traditionele eetgewoontes?*
4. *In hoeverre houdt men zich in China aan de traditionele etiquette?*

Aan de hand van de gevonden antwoorden op de deelvragen, kan hieruit vervolgens concluderend een antwoord gegeven worden op de hoofdvraag.

De deelvragen zijn te verdelen in twee onderdelen. Enerzijds wordt er stilgestaan bij de eetgewoontes in China en anderzijds wordt de aandacht gevestigd op de bijbehorende etiquette. Hier is bewust voor gekozen, omdat eetgewoontes niet los te koppelen zijn van de bijbehorende etiquette. Pas als beide facetten van de eetcultuur in China belicht worden, kan er een helder beeld geschetst worden wat betreft de traditionele eetgewoontes. Deze gewoontes en etiquette kunnen mogelijk hun doorwerking hebben in de huidige Chinese keuken.

# Hoofdstuk I Traditionele eetgewoontes

Deelvraag 1 - Welke traditionele eetgewoontes bestaan er in China en hoe zijn deze ontstaan?

'Een Chinees eet alles met vier poten, behalve een tafel' (KruidenThuis, 2012). Deze uitdrukking wordt vaak gebruikt in verband met de Chinese keuken. Onder de Chinese keuken worden de Chinese eetgewoonten verstaan. Veel Nederlanders scharen bami en nasi onder 'Chinees' als ze hiermee hun avondeten willen aanduiden. De hiervoor genoemde uitdrukking lijkt echter een ander beeld te schetsen van typisch Chinese gerechten. Dit alles wordt in deze deelvraag nader onderzocht.

Om deze deelvraag gestructureerd vorm te geven, worden respectievelijk de volgende vier belangrijkste keukens die in China aanwezig zijn behandeld, namelijk de Beijing, Shanghai, Kantonese en Sichuan keuken. Van elke keuken wordt na een algemene typering, een kenmerkend gerecht of een kenmerkende bereidingswijze omschreven. Uiteraard gaat het bij de indeling van de Chinese keukens in de vier hoofdkeukens om een globale indeling hiervan. Het is mogelijk dat plaatselijk van de betreffende hoofdkeuken afgeweken wordt.

Avalon (2011) geeft aan dat het onjuist zou zijn om in dit verband te spreken van één overkoepelende Chinese keukentraditie; in totaal zijn er in China zo'n 444 keukens bekend. Er bestaan in China meerdere keukens als gevolg van klimatologische verschillen. Van invloed zijn ook de vele verschillende volkeren die in China wonen (Jong, 2010). Zij hebben elk hun eigen cultuur en gewoonten, wat onder andere zijn weerslag heeft op het voedsel dat gegeten wordt. Verschil in regionale voedselbronnen dragen ook bij aan de verscheidenheid in eetgewoontes.

Het behandelen van al deze keukens zou buiten het kader van dit verdiepingsdocument vallen. Dit is de reden dat deze afbakening van de vier belangrijkste keukens in China gehanteerd wordt.

Naast verscheidenheid, zijn er ook veel overeenkomsten te noemen die kenmerkend zijn voor de Chinese keukens als zodanig.

Rijst, in verschillende varianten, vormt het hoofdbestanddeel van een Chinese maaltijd.

In de Chinese keuken gaat het niet enkel om eten, maar ook de presentatie van het voedsel vormt een zeer belangrijk onderdeel van de maaltijd. Ook de goede verhouding tussen de toegevoegde basismaken is essentieel, zoals vijfkruidenpoeder, sojasaus, oestersaus, gember, suiker, chilipepers, hoisinsaus en dergelijke.

Yin-Yang is een veel gebruikt principe, ook buiten de Chinese keuken. *'Het Chinese Yin-Yang principe gaat uit van het aanvullend karakter van ogenshijnlijke tegenstellingen, die niet zonder elkaar kunnen bestaan. Mannelijk en vrouwelijk. Zon en maan. Lang en kort'* (KruidenThuis, 2012, p. 1). Ook dit heeft zijn weerslag op de Chinese keuken. Zoete gerechten moeten tegenover zoute gerechten staan. Knapperig staat tegenover zacht. In elk Chinees etenswaar zit zowel Yin als Yang, maar niet in dezelfde verhouding. Een maaltijd is evenwichtig als Yin en Yang in een goede balans tot elkaar aanwezig zijn.

De bereidingswijzen van het voedsel en de technieken die men hierbij hanteert om voedsel klaar te maken, zijn ook door vrijwel heel China gelijk. De belangrijkste kookmethodes die in China gehanteerd worden zijn koken, bakken, roerbakken, stomen en frituren. Een veelgebruikte variant van roerbakken is het welbekende wokken. *'De wok is de typische pan met de ronde bodem waarmee in razend tempo en op hoge temperatuur gerechten worden klaargemaakt. De grootte van een wok varieert van enkele tientallen centimeters tot meer dan een meter in doorsnee'* (Wal, 2008, p. 95). Overigens kan deze wok ook gebruikt worden voor het frituren, koken en stomen.

## I.1 Welke traditionele eetgewoontes bestaan er in de Beijing keuken en hoe zijn deze ontstaan?



Figuur 2  
Geografix. (1997). *Magellan*. Opgehaald van [www.maps.com](http://www.maps.com)

Zoals op figuur 2 te zien is, bevindt de Beijing keuken zich in het noorden van China. Traditioneel bekeken is de Beijing keuken de voormalige keizerlijke keuken; de keuken die gehanteerd werd aan het keizerlijke hof, omdat in 1420 Beijing de hoofdstad van China is geworden (Avalon, 2011). Om deze reden werd er in de Beijing keuken aanvankelijk veel gebruik gemaakt van verfijningen met kruiden en specerijen. Wat dat betreft ging het om een luxe keuken. De geleerden die woonden aan het keizerlijke hof hadden niet per se behoefte aan 'stevige kost' en daarom kent dit gebied vooral gerechten die zijn gericht op een bepaalde verfijning die de eetlust prikkelt.

Het klimaat in het noorden van China is opvallend en daarom kenmerkend voor de plaatselijke keuken. Dit gebied heeft te maken met strenge winters en hete zomers (Bramford, 2003). Door deze koude winters is het gebied te droog om rijst te verbouwen. Men eet daarom vaak gerechten die lang bewaard kunnen worden, zoals zuurkool. Deze Chinese kool is een invloed uit het noordelijker gelegen Mongolië. Naast het klimaat zijn dus ook omliggende gebieden van invloed op een bepaalde keuken in een specifiek gebied. Als vervanging van rijst, verbouwt men in deze streek gerst en tarwe.

Een heel bekend gerecht uit deze streek is de zogenoemde Pekingeeend (Huggins, 2007). Hierbij gaat het om een geroosterde eend. De traditionele bereidingswijze hiervan is in kleine platte dunne pannekoekjes met reepjes rauwe lente-ui, komkommer en hoisinsaus. Hiermee is direct duidelijk dat Chinezen het vers eten van verschillende diersoorten niet schuwen. In hoofdstuk drie wordt hier verder op ingegaan.

## I.2 Welke traditionele eetgewoontes bestaan er in de Shanghai keuken en hoe zijn deze ontstaan?



Figuur 3  
Geografix. (1997). *Magellan*. Opgehaald van [www.maps.com](http://www.maps.com)

De Shanghai keuken bevindt zich in het oosten van China. In deze keuken is vooral veel watergedierte te vinden, zoals zoetwatervissen en zeebanket (Avalon, 2011). De Shanghai keuken staat bekend om het nuttigen van vis en rijst. Uiteraard heeft dit veel te maken met de geografische ligging van dit gebied, namelijk in de Yangtze-delta. Bramford (2003) geeft aan dat door het subtropische klimaat het verbouwen van veel soorten groenten in dit gebied mogelijk is. Ook rijst en tarwe kan hier welig groeien. Kortom, een uiterst vruchtbaar gebied in China.

Kijkend naar het verleden, zijn in de 16<sup>e</sup> eeuw veel rijke mandarijnen naar het westen van China getrokken (Avalon, 2011). Deze mandarijnen hebben invloed uitgeoefend op de Shanghai keuken van destijds. Ook vandaag de dag zijn er uitgesproken in dit deel van China veel uitheemse invloeden aanwezig, wat veroorzaakt wordt door de gunstige bereikbaarheid van dit gebied grenzend aan de Oost-Chinese Zee.



### I.3 Welke traditionele eetgewoontes bestaan er in de Kantonese keuken en hoe zijn deze ontstaan?



Figuur 4

Geografix. (1997). *Magellan*. Opgehaald van [www.maps.com](http://www.maps.com)

De Kantonese keuken bevindt zich in het zuiden van China, zoals te zien is op figuur 4. Deze keuken wordt sterk beïnvloed door het subtropische klimaat, waardoor het hele jaar de grond vruchtbaar is (Bramford, 2003). Dit is zichtbaar in de keuken en zodoende ook in de gerechten die men in deze streek bereidt. Door dit gunstige klimaat zijn er veel verschillende ingrediënten aanwezig in het zuiden van China, waar men vervolgens met veel fantasie gebruik van maakt. De Kantonese keuken is wereldwijd gezien de meest bekende Chinese keuken. Een loempia is bijvoorbeeld een gerecht uit Kanton (Smulweb, 2012), dat ook in Nederland zijn bekendheid heeft gekregen. Dit heeft als oorzaak dat in dit gebied de miljoenenstad Kanton (Guangzhou) gevestigd is. Vanuit deze stad zijn relatief gezien veel mensen in de loop der jaren geëmigreerd naar Amerika, Australië en Europa. Hun eetgewoonten hebben zij op deze plekken in de wereld voortgezet. Aan deze Chinese migranten heeft de Kantonese keuken wereldwijd zijn bekendheid te danken.

Zoals aangegeven, is er in Kanton sprake van overvloed. Vrijwel alle gewassen kunnen in dit gebied van China verbouwd worden. Echter is er aan brandhout een gebrek. Dit is de reden waarom de basis van de Kantonese keuken wordt gevormd door een bijzonder korte bereidingswijze (Avalon, 2011). Met het koken mag immers niet te veel brandhout verbruikt worden. Volgens Bramford (2003) is vandaag de dag de eenvoud in deze streek zelfs de elegantie van de Kantonese keuken geworden. Dit lost men op door een korte kooktijd te hanteren, waarin men de temperatuur bijzonder hoog op laat lopen. Op deze manier wordt, naast dat er brandhout gespaard wordt, tevens de smaak en de sappigheid van het fruit en de groenten bewaard. De seizoenen van het jaar zijn overigens ook duidelijk te merken in de gerechten van de Kantonese keuken, wat blijkt uit de verschillende ingrediënten die specifiek tijdens bepaalde seizoenen gebruikt worden. Daarom zijn de gerechten in de zomer en de herfst lichter van smaak dan tijdens de winter en de lente.

Een traditioneel, karakteristiek gerecht uit de Kantonese keuken is de zogenoemde dimsum (Wal, 2008). Dit gerecht bestaat uit vlees, vis, groenten en fruit. Het traditionele theedrinken wordt vaak in combinatie met de dimsum genuttigd. Ook bij de dimsum maakt de variatie die hierin mogelijk is volgens Bramford (2003) onderdeel uit van de bijbehorende traditie; zowel zoete als zoute, koude als hete dimsum zijn mogelijk. Het traditionele bijgerecht in de Kantonese keuken is de witte rijst.

## I.4 Welke traditionele eetgewoontes bestaan er in de Sichuan keuken en hoe zijn deze ontstaan?



Figuur 5  
Geografix. (1997). Magellan. Opgehaald van [www.maps.com](http://www.maps.com)

De Sichuan keuken bevindt zich in het westen van China, maar is ook deels uitgestrekt over Centraal China. Traditioneel gezien is dit het gebied van China waar het meest sprake is van landbouw (Bramford, 2003). Dit heeft zijn weerslag op de plaatselijke, kenmerkende keuken. Vooral de sterk gekruide gerechten vallen op. Avalon (2011) geeft aan dat de zogenoemde Sichuanpeper via de Zijdedeweg door de Amerikanen in deze streek terecht is gekomen. De Sichuanpeper wordt vaak toegevoegd aan de gerechten. De keuken staat daarom ook wel bekend als een hele hete keuken. Dat men royaal is met de specerijen is al snel duidelijk. In één gerecht probeert men de vijf basismaken te combineren, namelijk zoet, zuur, bitter, zout en scherp. Deze verhouding probeert men zo goed mogelijk in het gerecht te verwerken. In tegenstelling tot de Kantonese keuken, bereidt men in dit gebied de gerechten door langdurig, licht te koken.

Kenmerkend voor deze keuken is daarnaast dat ze de enige Chinese keuken is waarin veel verschillende vegetarische gerechten voorkomen. Dit heeft als oorzaak dat dit gebied grenst aan India waardoor er veel boeddhistische invloeden naar deze streek overgewaaid zijn. In het boeddhisme bestaat er een voorkeur voor vegetarische gerechten (Smulweb, 2012). Daarnaast komt deze keuken sterk overeen met de Thaise keuken. Dit heeft als oorzaak dat de oorspronkelijke Thaise bevolking uit het westen van China afkomstig is. Tot slot is de thee, zoals deze inmiddels wereldwijd bekend is, volgens Avalon (2010) in deze streek ontstaan. De thee behoort daarom tot de meest verfijnde kwaliteit uit dit gebied.



# Hoofdstuk 2 Ontstaansgeschiedenis etiquette

## Deelvraag 2 - Hoe is de bijbehorende etiquette ontstaan?

Etiquette is belangrijk binnen iedere cultuur. Zo wordt er in de Nederlandse cultuur verwacht dat men netjes en fatsoenlijk eet. Men stelt het niet op prijs als er boeren worden gelaten of als er gesmakt wordt. Binnen de Chinese cultuur is etiquette ook belangrijk. In vergelijking met Nederland valt op dat men in China juist wel mag boeren en smakken tijdens het eten (Kleyn, 2013).

Uit verschillende bronnen blijkt dat de meeste omgangsvormen (=eet-)etiquette) voortkomen uit het confucianisme. Het confucianisme bestaat al eeuwenlang. De wijze waarop de Chinezen met elkaar omgaan en de manier waarop zij dineren zijn verbonden aan dit eeuwenoude idee van Confucius.

## 2.1 Welke rol speelt het confucianisme ten aanzien van de ontstane etiquette?

Veel Chinese omgangsvormen wortelen in het confucianisme dat duidelijk voorschrijft wat iemands hiërarchische positie is. Het confucianisme ontstond ongeveer 500 voor Christus. Volgens Confucius, de oprichter van het confucianisme, is ieder individu ongeacht zijn achtergrond en zijn situatie, in staat om zichzelf te ontwikkelen tot een goed en perfect mens. Dit vraagt wel enige inspanning en oefening. Binnen het confucianisme draait het om het gemeenschappelijk welbevinden en om gehoorzaamheid aan superieuren. Deze ideologie heeft ook de buurlanden Japan, Korea en Vietnam beïnvloed (Trouw, 2012). Het confucianisme bestaat uit 3 belangrijke deugden:

1. Ren: menselijkheid of medeleven
2. Li: fatsoen
3. Yi: rechtvaardigheid

### Ren

Iemand die deze deugd bezit, draagt anderen een warm hart toe. Men is vergevingsgezind en denkt in het belang van de ander, de familie en het land. Men laat het juiste, gewenste gedrag zien dat in overeenstemming is met de waarden en rituelen. Je moet gedrag niet afdwingen maar zelf het goede voorbeeld geven, vond Confucius.

Het aanleren van hoffelijkheid begint volgens Confucius in het gezin en op school. Vandaar zijn enorme nadruk op de eerbied die kinderen zouden moeten uitstralen. Die ethiek zie je in het huidige China nog steeds. Echter je moet Confucius niet zien als iemand die geen oog had voor het kind. Hij zei namelijk ook dat het 'van twee kanten' moet komen. Als je loyaliteit eist van kinderen, dan moet daar een liefdevolle behandeling tegenover staan. Dit principe van 'wederkerigheid' staat centraal in zijn denken. Hij paste die toe op alle menselijke verhoudingen, samengevat in de Vijf Relaties: ouders en kinderen, meesters en dienaren, broers en zussen, echtgenoten, vrienden.

### Li

Om een goed en perfect mens te worden, is deze deugd nodig. Men moet namelijk op het juiste moment het juiste gedrag vertonen. Ook hoort hierbij het eren van de voorouders. Fatsoen is belangrijk binnen de Chinese cultuur; door anderen fatsoenlijk en hoffelijk te behandelen kan men conflicten voorkomen en daarbij zorgen voor een harmonieuze verstandshouding. Zo mag men nooit spreken zonder eerst na te denken en mag men geen grappen maken bij officiële gelegenheden. Politiek gevoelige onderwerpen mag men uit fatsoen niet aansnijden. In de maatschappij is er een voortdurend rollenspel. Dat moet je dan ook serieus nemen. Voor iedereen moet duidelijk zijn welke rol je hebt en welke omgangsvormen daarbij horen.

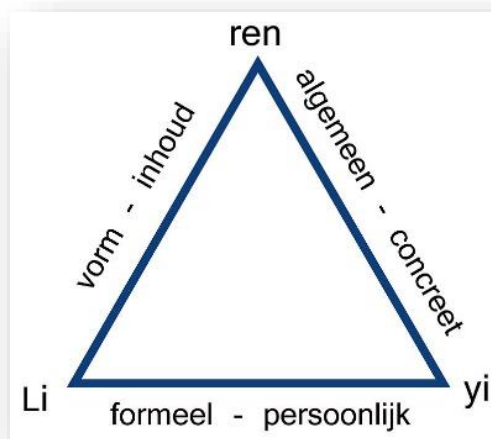
Confucius heeft het ook over 'de benamingen rechtzetten'. Zeg ik 'hoi', 'hooggeleerde heer', of gewoon 'meneer'? Zulke dingen zijn niet triviaal; ze houden rechtstreeks verband met respect. Hoe je iemand noemt, bepaalt hoe je hem of haar ziet. Je bent de naam die je krijgt en dat moet je vervolgens ook waarmaken. Je moet die naam verdienen (Trouw, 2014). Ook tijdens de maaltijd speelt fatsoen een belangrijke rol. Het is van belang dat men de stokjes op de juiste wijze gebruikt. De stokjes mogen nooit naar een ander wijzen of gebruikt worden om in het eten te prikken. De stokjes moeten slechts gebruikt worden om het eten naar binnen te schuiven.

## Yi

Dit betekent dat men rechtvaardig handelt; niet alleen voor zichzelf, maar ook voor bijvoorbeeld het gezin, de familie, de maatschappij of het vaderland. De Chinese taal is hierbij een hulpmiddel. Een directe vertaling van 'nee' heeft het Chinees niet. Er wordt dan iets gezegd in de trend van 'afwezig zijn van'. Zo gebieden deze drie deugden dat een goed mens nederig, gehoorzaam en gematigd is.

Daarnaast kent de Chinese cultuur ook een andere belangrijke deugd: 'Xiao'. Dat betekent 'kinderlijke gehoorzaamheid'. Men verwacht dat de ander zich aanpast aan de sociale relatie. *'Onderken de status van de gesprekspartner en plaats hem in de hiërarchie van diens organisatie. Redelijke kennis van politiek, geschiedenis, economie en maatschappij van China kunnen cruciaal zijn voor gesprekken. Het getuigt van belangstelling en respect. Dat is hoe het hoort'* (Wal, 2017). Uit deze filosofie komen een groot aantal omgangsvormen voort.

Verder is er geen duidelijk onderscheid te vinden tussen de verschillende Chinese keukens en hun bijbehorende etiquette. Wel zijn er een aantal standaardetiquette tijdens het dineren die uitvoerig aan bod komen in hoofdstuk 4.



Figuur 6  
Mirrormundo (2012), relatie tussen Li, Yi en Ren, opgehaald van <https://nl.wikipedia.org/wiki/Confucianisme>

## Hoofdstuk 3 Huidige eetgewoontes

*Deelvraag 3 - In hoeverre houdt men zich in China aan de traditionele eetgewoontes?*

Nederland staat bekend om zijn stamppotten, kaas en stroopwafels. Echter, lang niet elke Nederlander eet geregeld als diner een voedzame andijviestamppot. Hoewel stamppot tot de traditionele eetcultuur van Nederland behoort, wordt het tegenwoordig relatief gezien niet veel meer gegeten. In deze deelvraag wordt nagegaan in hoeverre dit ook voor het land China geldt wat betreft haar traditionele eetcultuur. In de eerste deelvraag van dit verdiepingsdocument zijn de traditionele eetgewoontes in de diverse gebieden in China uiteengezet. Op deze plek in het verdiepingsdocument wordt behandeld in hoeverre deze gerechten tegenwoordig genuttigd worden. Eventueel worden de vervangende gerechten of uitheemse invloeden die invloed uitoefenen op de huidige eetgewoontes in China, behandeld.

### 3.1 In hoeverre beïnvloedt de traditie de huidige Chinese keuken?

Over het algemeen wordt in China nog veel traditioneel gegeten. Lopend door China valt dit meteen op door de vele eettentjes die vrijwel langs elke hoek op de straat staan. Het bekendste Chinese straatvoedsel is het zogenoemde Chuanr. Dit is een traditioneel gerecht dat oorspronkelijk afkomstig is uit het westen van China. Anno 2018 wordt Chuanr gegeten op spiesjes met lamsvlees, peper, komijn, zout en sesamolie. Vandaag de dag wordt dit gerecht aangeboden met verwerking van kip, rundvlees of zeevoedsel.

Tegenwoordig, in lijn met de vorige eeuwen, eten de meeste Chinezen zowel 's ochtends als 's middags en 's avonds rijst. Een uitzondering hierop vormt Noord-China, waar door klimatologische omstandigheden de verbouw van rijst bemoeilijkt wordt en er in dit gebied daarom minder rijst gegeten wordt dan in Zuid-China. In West-China wordt er minder rijst gegeten dan in Oost-China. In West-China eet men vooral noedels gemaakt van tarwe. Dit heeft te maken met de uitheemse invloeden, waar later in deze deelvraag uitgebreider bij stilgestaan zal worden. Forbes (2012) geeft aan dat rijst momenteel niet alleen de belangrijkste teelt is in China, maar dat rijst vandaag de dag tevens het belangrijkste voedsel is voor de helft van de wereldbevolking. Zo bestaat het ontbijt van Chinezen uit pap; gemaakt door gedurende een hele dag rijst te koken, waardoor deze vloeibaar wordt en zodoende als pap gegeten kan worden (Raitisoja, 2010). Ook dit behoort tot de traditionele Chinese keuken.

Het gebruik dat daarnaast opmerkelijk is in China, is het eten van complete dieren. De Pekingeend is hier een voorbeeld van (Forbes, 2012). Het gedachtegoed dat hierachter schuilgaat, is in deelvraag één reeds aan de orde gekomen. In de praktijk komt dit tot uitdrukking in restaurants waar de mogelijkheid bestaat om een nog levend dier, zoals een inktvis, uit te kiezen. Vervolgens wordt dit bereid voor de gasten. Het is de bedoeling dat zoveel mogelijk van deze inktvis door de gasten opgegeten wordt. Vissen worden opgedist met kop. De kop is zelfs een delicatessen.

Een laatste voorbeeld om aan te geven dat de traditionele Chinese keuken nog steeds zijn doorwerking heeft, blijkt uit de traditionele hot pot die oorspronkelijk afkomstig is uit Sichuan. In China gaat dit gebruik al zo'n 1000 jaar mee. Volgens Luo (2012) is dit de meest populaire maaltijd bij familiebijeenkomsten of bij andere sociale ontmoetingen. Vrijwel elk gebied in China heeft tegenwoordig haar eigen variant op hot pot. Bij het zogenoemde 'hotpotten' worden er verschillende ingrediënten gekookt in een speciale pot. In deze pot ligt een bouillon waarin de vlees, vis, groenten en dergelijke klaargemaakt kan worden. Uiteraard ontbreken de vele benodigde specerijen en kruiden hierbij niet.

### 3.2 In hoeverre wordt de huidige Chinese keuken door landen buiten China beïnvloed?

Zoals uit voorafgaande duidelijk is geworden, eet men in China nog altijd erg traditioneel. Van vrijwel alle genoemde gerechten in deelvraag één is momenteel nog steeds in grote lijnen sprake. De Chinese keuken is echter beïnvloed en daarmee uitgebreid door invloeden van buitenaf. Dit is de belangrijkste verandering wat betreft de Chinese keuken in het algemeen door de jaren heen.

In 1949 is de Volksrepubliek China opgericht. Pas hierna kwam de modernisering en de industrialisatie in China op gang. Voor deze tijd waren wat het voedsel betreft, vetten en suikers een luxe waar de gewone burger alleen maar 'van kon dromen'. De Jong (2010) geeft aan dat de oprichting van China, tevens het moment was dat de welvaart in het land vooruitging en dat hiermee de maaltijden steeds vetter werden en steeds meer vlees en suiker gingen bevatten.

Eén van de oorzaken die hieraan ten grondslag ligt, wordt ook wel aangeduid als de amerikanisering (Jong, 2010). Onder amerikanisering wordt het wereldwijde sociaal-culturele proces verstaan waarin de Amerikaanse cultuur eigen wordt gemaakt in de moderne samenleving (Wikipedia, 2017). Dit uit zich onder andere in de vele fastfoodketens die vandaag de dag in groten getale in China aanwezig zijn. Uit onderzoek (Hays, 2015) is gebleken dat in China 41% van de geïnterviewde bevolking (waarschijnlijk waren dat mensen in de grote stad) ten minste één keer per week gebruik maakt van een fastfoodketen, zoals de McDonalds, KFC of de Burger King. Dit staat in tegenstelling tot de Verenigde Staten, waarbij dit geldt voor slechts 35% van de bevolking. Hieruit blijkt dat fastfood in opmars is in China. Elk jaar worden er 200 tot 300 McDonalds ketens geopend in China, om slechts een enkel voorbeeld te noemen. Als verklaring hiervoor geeft Hays (2015) aan dat men in China steeds drukker is met werken en andere zaken. Om deze reden heeft de gemiddelde Chinees steeds minder tijd om uitgebreid te koken en zoekt daarom zijn of haar uitweg in een snelle hap bij een fastfoodketen. Daarnaast speelt ook met dat het westerse eten over het algemeen meer hygiënisch is dan bij veel traditioneel Chinees eten het geval is. Er is ook een keerzijde merkbaar is; steeds meer inwoners uit China leiden aan obesitas en een hoge bloeddruk.

Door de buitenlandse invloeden worden ook traditionele, inheemse gerechten aangetast. Zo is het in de Shanghai keuken inmiddels niet meer vreemd om een koud voorgerecht en zoet gebak te nuttigen (Smulweb, 2012). Hieruit wordt duidelijk dat men in Shanghai aan de ene kant vasthoudt aan de traditionele keuken, maar zich aan de andere kant ook laat beïnvloeden door invloeden van buitenaf.

De Chinese cultuur beïnvloedt ook keukens van andere landen. Dit heeft als oorzaak dat Chinese migranten over de hele wereld te vinden zijn (Smulweb, 2012). Specifiek naar Nederland gekeken, zijn de eerste Chinezen rond 1900 in ons land komen wonen. Deze Chinezen waren de oprichters van restaurants waar Chinese gerechten aangeboden werden, sinds zij in de crisis van 1929 werkloos raakten in Nederland (IsGeschiedenis, z.j.). Het begon met de verkoop van zogenoemde 'pinda-koekjes'. Na de Tweede Wereldoorlog keerden er militairen uit Nederlands-Indië (het huidige Indonesië) terug naar Nederland en verlangden naar Indonesische gerechten. Dit pakte de Chinese ondernemers van Chinese restaurants met beide handen aan en introduceerden de Indonesische keuken in hun Chinese restaurant. Ook kwamen er Indische koks in Chinese restaurants werken. Alle gerechten werden aangepast aan de Nederlandse, de minder pittige smaak. Dit alles met als gevolg dat er Chinees-Indonesische restaurants ontstaan zijn die weinig meer met de traditionele Chinese keuken van doen hadden.

## Hoofdstuk 4 Huidige etiquette

Deelvraag 4 - In hoeverre houdt men zich in China aan de traditionele etiquette?

In China zijn er een aantal ongeschreven 'standaardregels' ofwel etiquette wat betreft het eten en de omgangsvormen daarbij. Enkele etiquette rondom begroeting, kleding, emoties, lichaamshouding en manieren zullen uitgewerkt worden. Want in China houden ze er in vergelijking met Nederlandse etiquette bijzondere tafelmanieren op na. Zo mag men in China boeren, smakken, eten uitspugen etc. Dit wordt in de Nederlandse cultuur als 'asociaal' betiteld.

### 4.1 Welke verschillende etiquette zijn er?

#### Begroeting

In China gelden voor zowel mannen als vrouwen gelijke regels wat betreft de begroeting. De 'standaardwijze' waarop men elkaar begroet, doet men als volgt: men buigt het hoofd en zegt terwijl men een lichte handdruk geeft: 'Ni hao'. Door het hoofd te buigen, krijgt men respect en aanzien. Het is namelijk een teken van beschaafdheid en nederigheid. Soms slaat men de ogen neer als teken van respect. Men geeft elkaar vaak een hand. Als men de linkerhand op de handdruk legt, is dat een teken van hartelijkheid. Deze begroetingsregels gelden ook bij zakelijke gelegenheden. Tijdens deze afspraken worden er ook visitekaartjes uitgewisseld. Men moet zijn of haar visitekaartje met beide handen uitreiken en aanpakken. Bovendien moet men het kaartje van de ander aandachtig bekijken voordat men het in zijn of haar jasje stopt. 'In China is het gebruikelijk dat eerst de achternaam en als tweede de voornaam genoteerd staat. Bij een eerste ontmoeting, maar ook bij die daarna noem je de titel wanneer die voor de naam staat. Pas wanneer je gesprekspartner zelf aangeeft hoe je hem anders aan mag spreken, doe je dat' (Etiquette, 2015). Voor je over zaken praat is een persoonlijk gesprek een vereiste. Uit een eerste gesprek zal men dan ook niet snel een deal halen. Chinezen leven in het nu en vinden het contact dat ze opbouwen belangrijker dan contracten die gemaakt worden.

#### Nette, formele kleding

In China is de uiterlijke vorm van groot belang. Men kan beter geen shorts dragen, maar een lange broek of rok. Bij zakelijke gelegenheden wordt er verwacht dat mannen een pak inclusief stropdas dragen. Dit lijkt veel op de westerse cultuur. Als het erg warm is, mag het jasje uit maar de stropdas is wel een vast item. Vrouwen hebben ook speciale kledingregels: Zij dragen een mantelpak, broekpak of een jurk met een jasje. Binnen de Chinese cultuur mag men geen opzichtige en diep uitgesneden kleding dragen. De juwelen en andere accessoires mogen ook niet te opvallend zijn. (Etiquette, 2015) Bij feest en rouw gelegenheden, zoals een bruiloft en begrafenis, wordt men geacht rode en witte kleding te dragen. Het is dus niet handig om in een rode jurk naar een zakelijk diner te gaan. Samenvattend: gekleed en gematigd.

#### Niet tonen van emoties

Chinezen zijn niet gewend om hun emoties te tonen. Alleen aan hele goede bekenden. Zoals er in hoofdstuk 2 beschreven staat, wordt er veel aandacht besteed aan fatsoen binnen de Chinese cultuur. Men zal geen tranen laten bij het afscheid nemen. Tijdens het diner kunnen er persoonlijke en open vragen gesteld worden. Ook in dergelijke situaties probeert men de emoties te onderdrukken. Even de tijd nemen om een antwoord te formuleren zit er niet in, want dan lijkt het dat men geen antwoord wil geven. Tijdens een gesprek staan Chinezen vaak heel dichtbij. Zij kennen het woord 'privacy' niet, er is geen vertaling voor. Maar vanwege het fatsoen, lijkt het alsof men veel interesse in de ander heeft en die ook respecteert. Als men haast heeft in China en dat is nogal regelmatig, kan men voordringen, of anderen aan de kant duwen.

#### Lichaamshouding en tafelmanieren

In het oosten van China, nabij Peking, schamen voornamelijk veel jongeren zich over hun Chinese eet-etiquette. Daarom is de tendens zichtbaar dat men in Oost-China de westerse eetcultuur wil overnemen. Men mag in China, rochelen, smakken en botjes uitspugen tijdens het eten. Daarbij is het van belang dat men de stokjes op de juiste wijze gebruikt. De stokjes mogen nooit naar een ander

wijzen, of gebruikt worden om in het eten te prikken. De stokjes moeten gebruikt worden om het eten naar binnen te schuiven. Verder mag men in China met volle mond praten en van andermans bord mee-eten. Daarnaast is de lichaamshouding, de manier waarop men eet, ook van belang. Een aantal van die etiquette staan hieronder vermeldt:

- Eet zittend aan tafel, staand eten is onfatsoenlijk;
- Eet met je ellebogen op de tafel;
- Zit mooi rechtop en kruis je benen niet;
- Wijs mensen niet aan, ook niet met je hoofd of voet;
- Haal je schouders niet op, dit betekent namelijk dat je de ander minacht en weinig respecteert. Het heeft dus niets te maken met iets niet weten;
- Wil je zeggen dat iets prima was, steek dan je beide duimen in de lucht.

Eten is in de Chinese cultuur een belangrijk moment, waarbij men het principe hanteert: 'Hoe meer zielen, hoe meer vreugd.' Dineren met veel mensen zorgt ervoor dat er veel verschillende gerechten op tafel komen te staan. Het gerecht wordt op een zogenoemde 'ronde draaischijf' gezet, zodat iedereen van alle gerechten kan proeven. Er is echter wel een strikte volgorde aan tafel. De gastheer krijgt de ereplaats aan het hoofd van de tafel. Daarna volgt in hiërarchie de overige tafelgasten. De hoogstaande mensen zitten rondom de ereplaats en degene met een lagere positie zit verder weg. De gastheer is degene die als eerst begint met eten, daarna volgen de anderen. Als de gastheer een kom aanreikt met eten, dan wil hij daarmee zijn respect tonen. Uit fatsoen en wederzijds respect moet men het aannemen en opeten (Wal, 2008; Wikipedia, 2017).

De bekende producten zoals rijst en noedels worden pas na alle gerechten geserveerd. Het is een belediging voor de kok als je er al eerder om vraagt, terwijl er zoveel andere lekkere dingen op tafel staan. Als afsluiter krijg je soep. In China worden servetten gebruikt en in luxe restaurants krijg je vooraf en aan het einde soms een vochtige warme doek om je mond mee te deppen. Tot slot wint men respect als men betaalt, ongeacht wat er besteld is en met hoeveel men gegeten heeft. Het is per definitie fout als men voorstelt om de rekening te delen. Dit is in de westerse cultuur vaak het geval, maar in China mag dat dus absoluut niet (Wal, 2008).

## 4.2. Worden de etiquette in de praktijk gebruikt?

Het is moeilijk te achterhalen of men zich daadwerkelijk aan de genoemde etiquette houdt. De bronnen die gebruikt worden om dit te onderzoeken, zijn vrij recent. Daaruit kan men voorzichtig concluderen dat Chinezen zich aan hun etiquette houden. Dat vermoeden wordt bevestigd door mensen die in China zijn geweest en deze etiquette hebben ervaren. Toch is er wel verschil in hoeverre men zich eraan houdt. In het oosten is China welvarender. Daar ligt de belangrijke hoofdstad Beijing en de belangrijke haven aan de kust. In dit gebied zijn er luxe restaurants te vinden. In het westen daarentegen zijn er berg- en woestijngebieden waardoor men minder welvarend is. In die gebieden zijn goedkopere restaurants te vinden, waar zij minder strikt de etiquette volgen. Zo mag men in goedkope restaurants de botten en graten zelfs op de grond deponeren. Maar in dure, luxe restaurants worden andere etiquettes gehanteerd. Daar worden de botten en graten met de stokjes uit de mond gehaald en op een apart bordje gelegd (Hinsbergh 2016; Wikipedia. 2017). Daarnaast zijn er ook in de oosterse delen van China steeds meer fastfoodrestaurants te vinden. Hierbij neemt men afstand van de traditionele, gezonde keuken en wil men zich meer op de westerse eetcultuur focussen. Als gevolg hiervan komen welvaartsziekten steeds vaker voor in Oost-China.



## Conclusie

Volgens Avalon (2011) hangt een bepaalde keukentraditie altijd nauw samen met het heersende klimaat in de omgeving, omdat het klimaat bepalend is voor de groei van gewassen. Dat blijkt ook in de verdere uitwerking van het eerste hoofdstuk.

In het noordelijke gebied (Beijing) zijn er strenge winters en hete zomers. Hierdoor kan er geen rijst verbouwd worden. Als vervanging van rijst, verbouwt men in deze streek gerst en tarwe.

In het oosten van China (Shanghai) is vooral veel watergedierte te vinden, zoals zoetwatervissen en zeebanket. Dit heeft te maken met de geografische ligging van dit gebied, namelijk in de Yangtze-delta. Door het subtropische klimaat is het mogelijk om veel soorten groenten te verbouwen. Kortom, een uiterst vruchtbaar gebied in China.

De Kantonese keuken bevindt zich in het zuiden van China. Deze keuken wordt sterk beïnvloed door het subtropische klimaat, waardoor het hele jaar rond de grond vruchtbaar is. Hier wordt graag gebruikt van gemaakt door de Chinezen. Een bekend product uit deze streek is de loempia.

De Sichuan keuken bevindt zich in het westen van China, maar is ook deels uitgestrekt over Centraal China. De keuken staat ook wel bekend als een hele hete keuken. Dat men royaal is met de specerijen is al snel duidelijk. In één gerecht probeert men de vijf basissmaken te combineren, namelijk zoet, zuur, bitter, zout en scherp.

Over het algemeen wordt er in China nog veel traditioneel gegeten. Lopend door China valt dit meteen op door de vele eettentjes die vrijwel langs elke hoek op de straat staan. Het bekendste Chinese straatvoedsel is het zogenoemde Chuanr. Dit is een traditioneel gerecht dat oorspronkelijk afkomstig is uit het westen van China. Anno 2018 wordt Chuanr gegeten op spiesjes met lamsvlees, peper, komijn, zout en sesamolie. Door de buitenlandse invloeden worden ook traditionele, inheemse gerechten aangetast. Zo is het in de Shanghai keuken inmiddels niet meer vreemd om een koud voorgerecht en zoet gebak te nuttigen (Smulweb, 2012). Hieruit wordt duidelijk dat men in Shanghai aan de ene kant vasthoudt aan de traditionele keuken, maar zich aan de andere kant ook laat beïnvloeden door invloeden van buitenaf.

In China worden maatlijden gekleurd door de traditionele etiquette. Deze etiquette, of ook wel omgangsvormen, wortelen in het confucianisme. Het confucianisme ontstond ongeveer 500 voor Christus. Volgens Confucius, de oprichter van het confucianisme, is ieder individu ongeacht zijn achtergrond en zijn situatie, in staat om zichzelf te ontwikkelen tot een goed en perfect mens. Deze ideologie geeft inzicht in de hiërarchische positie van anderen. Dit is van essentieel belang aangezien respect, medeleven, fatsoen en rechtvaardigheid een grote rol spelen binnen de etiquette.

Het confucianisme bestaat uit 3 belangrijke deugden. Ren (menselijkheid of medeleven), Li (fatsoen) en Yi (rechtvaardigheid). Deze deugden stimuleren het gemeenschappelijke welbevinden en gehoorzaamheid aan superieuren.

De genoemde deugden en etiquette worden tot op de dag van vandaag nog gebruikt. De belangrijkste etiquette rondom begroeting, kleding, emoties, lichaamshouding en tafelmanieren zijn in hoofdstuk 4 uitgewerkt. Er is echter verschil in de uitingvorm ervan. Een bezoek aan China zou helpen om hier een scherp beeld over te krijgen.

Tot slot het antwoord op de hoofdvraag. Deze luidt als volgt: In hoeverre sluiten de huidige eetgewoontes (soort voedsel en de etiquette eromheen) in China aan op de in het verleden ontstane eetgewoontes?

Het blijkt dat er veel eetgewoontes en etiquette die in het verleden zijn ontstaan, tot op de dag van vandaag nog gebruikt worden. De verschillende keukens zijn ontstaan onder een aantal factoren: de omgeving, het klimaat en de vruchtbaarheid in het gebied. Er treedt niet snel verandering op in deze factoren. Dat heeft als gevolg dat de toen ontstane keukens nu nog worden bereid. De Chinese keukens worden echter wel beïnvloed door omliggende landen (Jong, 2010).

De etiquette is ook al eeuwenoud, maar is nog steeds in takt. Het zijn standaardregels, waaraan iedereen zich moet houden. Er is wel verschil per gebied; dit heeft te maken met rijker, armer of vruchtbaarder gebied. Maar volgens Wever (2012) is het confucianisme nog steeds het geheim van welvaart.

# Literatuur

## Boeken

Forbes, S. (2012). *China: alles wat je altijd al wilde weten*. Tielt: Lannoo.

Huggins-Cooper, L. (2007). *Op reis door China: ga je mee op verkenning?* Etten-Leur: Ars Scribendi.

## Tijdschriften

Wal, O.R. van der (2008, februari). Typisch Chinees. *Elsevier*, 72(1), 94-95.

## Internetbronnen

Avalon. (2011, 18 augustus). De Chinese keuken. Geraadpleegd van <https://eten-en-drinken.infonu.nl/buitenlands/80485-de-chinese-keuken.html>

Bezoek China. (z.j.). Eten op straat in China. Geraadpleegd van <https://bezoekchina.nl/eten-china/eten-straat-china/>

Bramford, M.J. (2003). Regions of Chinese food-styles/flavors of cooking. Geraadpleegd van [http://www.kas.ku.edu/archived-site/chinese\\_food/regional\\_cuisine.html](http://www.kas.ku.edu/archived-site/chinese_food/regional_cuisine.html)

Culy. (z.j.). Oestersaus: een fijne smaakmaker uit de Aziatische keuken. Geraadpleegd van <https://www.culy.nl/inspiratie/oestersaus/>

Etiquette. (2015) Ni Hoa in China. Geraadpleegd van <http://www.etiquette.nl/buitenland/begroetingsregels-china/>

Geografix. (1997). Magellan. Geraadpleegd van [www.maps.com](http://www.maps.com)

Hays, J. (2015, juli). Fast food in China. Geraadpleegd van <http://factsanddetails.com/china/cat11/sub73/entry-4477.html>

Hinsbergh, G. van (2016, 28 juni). How to Eat in China — Chinese Dining Etiquette. Geraadpleegd van <https://www.chinahighlights.com/travelguide/chinese-food/dining-etiquette.htm>

IsGeschiedenis. (z.j.). De geschiedenis van de 'afhaalchinees' in Nederland. Geraadpleegd van <https://isgeschiedenis.nl/nieuws/de-geschiedenis-van-de-afhaalchinees-in-nederland>

Jong, S. de (2010). Chinese keuken. Geraadpleegd van <https://chinawebsite.jimdo.com/cultuur/chinese-keuken/>

Klein, O. (2013, augustus) Heel veel over de Chinese keuken. Geraadpleegd van <http://www.onnokleyn.nl/heel-veel-over-de-chinese-keuken/>

KruidenThuis. (2012, 1 februari). De Chinese keuken, een introductie. Geraadpleegd van <http://www.kokenmetkruiden.nl/310/De-Chinese-keuken,-een-introductie>

Luo, E. (2012, 14 juli). Hot Pot. Geraadpleegd van <https://www.chinasichuanfood.com/hot-pot/>

Poll, W. van der (2014, 21 mei). De mens floreert bij rituelen. Geraadpleegd van <https://www.trouw.nl/home/-de-mens-floreert-bij-rituelen-~a4d4d813/>

Raitisoja, G. (2010, 22 april). Het ontbijt! Geraadpleegd van <http://nl.gbtimes.com/leven/het-ontbijt>

Sasati. (2012, 5 februari). Eetcultuur: China. Geraadpleegd van <https://eten-en-drinken.infonu.nl/diversen/91940-eetcultuur-china.html>

Schouten, R. (2007, 9 mei). Dikke bult! *Trouw*, p. 1. Geraadpleegd van <https://www.trouw.nl/home/dikke-bult-~a7f3f4b3/>

Smulweb. (2012, 9 februari). Stromingen binnen de Chinese keuken. Geraadpleegd van <http://www.smulweb.nl/blog/Wilrieke2/13068/stromingen-binnen-de-chinese-keuken>

Wikipedia. (2017, 9 augustus). Amerikanisering. Geraadpleegd van <https://nl.wikipedia.org/wiki/Amerikanisering>

Wikipedia. (2017, 10 oktober). Chinese keuken. Geraadpleegd van [https://nl.wikipedia.org/wiki/Chinese\\_keuken](https://nl.wikipedia.org/wiki/Chinese_keuken)

Wever, R. de (2012, 17 februari). Confucianisme is het geheime ingrediënt van Aziatische welvaart. Geraadpleegd van <https://www.trouw.nl/home/-confucianisme-is-het-geheime-ingredient-van-aziatische-welvaart-~a252198c/>