

Sun Li

De zoetzure smaak van dromen

Het familieverhaal achter
een Chinees restaurant

Ambo|Anthos
Amsterdam

Mijn moeder gelooft dat je altijd de hoofdingang moet nemen als je een gebouw voor de eerste keer betreedt. Zo kan pech niet ongezien met je mee naar binnen sluipen.

Nadat we uit de donkere verhuishwagen waren geklommen werden Fan en ik door zwierige klapdeuren van een groot herenhuis naar binnen geleid. Een belletje kondigde onze komst vrolijk aan. We gingen aan een lange tafel achterin zitten, beschut door een muur die de tafels in het restaurant aan het zicht onttrok.

Mijn ouders waren verdwenen en later tevoorschijn gekomen met een gebakken kippenpoot op een stalen bord. Goudbruin vel dat knetterde tussen mijn witte melktandjes. Een zoutig vetlaagje ontstond aan de binnenkant van mijn wangen. Na de eerste voorzichtige hap nam ik ongeduldig en gulzig grote happen van het soepele vlees. Pezen, kraakbeen, spieren en vel. Ik verbrijzelde het kraakbeen tegelijk met het bot, het bruinrode merg tussen mijn kleine kiezen. De smaak van bloed. Lekker. Ik keek op naar mijn zus Fan. Ze smakte luid.

De tafel was bedekt met een geblokt zeil. Het was glad onder mijn handen. We keken uit op een lange, gebogen bruine bar met daaraan vijftien hoge houten barkrukken. Daarboven hingen lampjes van zwart metaal en geel glas. De muren waren mosgroen. Een fluwelen, sierlijk patroon tekende zich af in het donkere groen van dennenbomen. Onze voetstappen werden opgezogen door een rode zee waarop leliebladeren van draken en fenixen dreven. Het restaurant was gigantisch. Er stonden meer tafels dan ik vingers had. Ze stonden in kleine nisjes waar je je goed kon verstoppen. De groene tafellakens hingen als lange rokken over de tafels heen, afgedekt met wit papier en donkere servethoedjes. Het licht weerkaatste op zilverkleurige kandelaren en bestek. Boven de tafels hingen antieke, Chinese lampen van hout en geschilderd glas. Het was alsof we in het huis van de neef van een keizer waren beland.

Achter de lange tafel was er een deur en een lange harmonica wand, waarvan de okergele panelen opzij konden worden geschoven om het restaurant bijna twee keer zo groot te maken. Via de deur liep je door de donkere verborgen ruimte naar de bijkeuken. De vloer en wanden van tegels kondigden aan dat hier andere dingen gebeurden. Het was ook een opslagplek, zo groot als een eenkamerappartement. Torens van stalen pannen reikten tot aan mijn hoofd. Trossen bananen hingen boven fris gewassen schorten en koksmutsen. In stellingkasten stonden blikken sperziebonen, cocktailvruchten en ananas gerangschikt naast potten appelmoes. Eieren lagen gebroederlijk naast zakken rijst, meel, zout en suiker. Tonnen sambal en atjar waren zo zwaar dat ze op hun plek moesten worden geschoven. In grote witte vrieskisten

lagen loempia's, wontons, garnalen en tongfilets. In een stalen koelcel stonden verse groentes in kistjes, sauzen in vaten en afgekoelde rijst en noedels in gigantische vergieten. Op een tafel naast de koelcel stond een glimmende snijmachine, waar ik niet aan mocht komen. Achterin was er een donkere meterkast waarin kratten bier en frisdrank stonden. Naast de bijkeuken lag de hete keuken, het hart van het restaurant. Dat was waar de magie plaatsvond, gepaard met klinkende stalen slagen en sissende rook. De grote mensen liepen daar druk rond. Daar mocht ik niet komen.

Na de kippenpoot klom ik achter mijn zus en moeder een steile trap op die schuilging achter een deur. Tijdens de klim steunde ik met mijn handen op de zachte bruine treden. Boven aan de trap deden we onze schoenen uit.

Op onze sokken liepen we rechts de woonkamer binnen. Houten balken hielden het hoge plafond op zijn plaats. Naast de met glas ingelegde deuren stond onze tv met de drukknoppen al. Onder een deftige schoorsteenmantel brandde de kachel en erboven prijkte een grote spiegel. Een levensgroot schilderij werd erin weerspiegeld. Ik moest op de stoel klimmen om te zien dat het bestond uit oneindig veel puzzelstukjes. De vloerbedekking was borstelig, rood met zwart. Het miste de zachtheid van het tapijt beneden. Ik had me niet afgevraagd waar mijn broer en andere twee zussen waren. Onwennig zaten Fan en ik op onze vertrouwde bruine bank met een vrolijk bloemenmotief uit het oude huis. De tv werd voor ons aangezet. We moesten blijven zitten tot we geroepen werden. Het was al donker. Samen vielen we in slaap op de bank. Fan was zeven, ik was vijf.

Op onze eerste schooldag liepen Fan en ik samen met onze oudere zus Ling in de schemer naar onze school. Ik voelde me belangrijk in mijn nieuwe roze trui met een grote Minnie Mouse erop die ik zelf had mogen uitzoeken bij de C&A. Mijn school stond naast die van Ling en Fan. Binnen was het lekker warm. Het klaslokaal was versierd met kerstballen en tekeningen van kerstmannen en kerstbomen. Ik ging zitten op een van de stoelen in de kring. Om me heen zaten nieuwsgierige blonde en een paar zwartharige koppies, waaronder een heel lang jongetje en een heel klein meisje, nog kleiner dan ik. ‘Wat voor werk doet jouw vader?’ ‘Hij werkt bij de *Mini-playbackshow*.’ Eigenlijk wist ik niet precies wat mijn vader deed, maar de andere kinderen leken dat wel van hun vaders te weten en ik wilde ze niet teleurstellen. Ze knikten met grote ogen.

Tussen de middag liepen we terug naar huis. Daar maakte mijn vader wat noedels voor ons. Daarna wandelden we terug naar school en aan het einde van de dag gingen we weer samen naar huis. Het was de eerste van de vele dagen op school, waar ik in een hoekje zat te tekenen met ratelende verhalen in mijn hoofd, met afgunst naar knikkers keek en zand in mijn mond stak. Thuis kakelde ik de boel bij elkaar over tekenfilms en kinderen op school. Aan tafel met mijn broer en zussen was ik de clown.

Nu is het moeilijk voor te stellen dat er een tijd was zonder het restaurant. We pasten ons aan en zonken met zijn allen in een nieuw ritme. Wanneer ik vroeger op maandag thuiskwam in de schoolpauze, waren mijn vader en moeder druk bezig. Grote hompen vlees werden dan bezorgd. Een bezor-

ger bonkte hard op de deur van de bijkeuken. Het restaurant sliep nog. Mijn moeder liep met een winterjas over haar pyjama naar beneden om de deur open te doen. De bezorger droeg de zware, wit transparante zakken – het leken wel lijkenzakken – over zijn schouder de bijkeuken binnen. In de zakken zaten grote kippendijen, bonken kipfilet en runderhaas. In de zwaarste zakken zat het vlees van de nek van varkens. Het gedeelte waar een slager procureurkarbonade van snijdt. Rauw is het zo dieprood als rundvlees. Donker vlees dat in niets lijkt op de bleekroze varkenshaasjes die je uit de supermarkt kent. Als je een hap neemt uit een stuk gebakken procureur blijven er hoekige kabels in het vlees staan. Het is stevig vlees waarop gekauwd moet worden. Sappig, vet en met een tegendraadse textuur.

Tientallen kilo's vlees moesten versneden worden tot handzame stukken. Voor babi pangang bleef het vlees zo groot als een brood. Dat werd gemarineerd en gegaard. Babi pangang, het gerecht dat niemand zou moeten eten, omdat het een korte route naar een hartaanval is, maar een verleiding biedt die moeilijk te weerstaan is. Sappig en krokant gefrituurd varkensvlees in een dikke rode saus die tegelijkertijd hartig, pittig en zoet is. Voor saté werd het in blokjes gesneden; eerst in lange repen, met de draad mee, en daarna in blokjes van twee bij twee centimeter, tegen de draad in. Doortastend doorkliefd mijn ouders het vlees met grote hakmessen. In hun rubberen laarzen stonden ze in de schemerige bijkeuken. Het zuinige licht van het noorden scheen door de kleine ramen van de achterdeur de bijkeuken in. Mijn moeder bespaart graag op elektriciteit, zelfs als ze een zwaar, scherp mes hanteert. In de donkere ruimte was het

altijd koel. Zelfs in de zomer droegen ze dikke truien onder hun dikke schorten, die mijn moeder zelf maakte van spijkerstof. In de winter hadden ze een bodywarmer over hun lagen truien aan. Ook de koksmutsen maakte ze zelf. Een vaardigheid overgehouden aan haar tijd als arbeidster in de textiel fabrieken van Hongkong. Met hun witte, lage koksmutsen leken ze op matrozen uit oude Amerikaanse films.

Ze werkten aan een simpele houten tafel met een roestvrijstalen blad, waarop twee zware houten hakblokken waren geplaatst. Daar versneden ze ook kilo's prei, wortels, uien, komkommers en paprika's voor de mise-en-place. De hakblokken in de keuken kregen we van vriendelijke klanten als ze een boom omhakten van een houtsoort die hard genoeg was, zoals esdoorn of beuken. De blokken waren zo dik als een autoband. Ideaal voor een Chinese chef. Mijn vader weekte het hout in een bak met zonnebloemolie tot het verzadigd was. Ze gingen jaren mee en overleefden de snoeiharde slagen van een zwaar hakmes. Langzaam sleten ze door het harde klieven dat botten kan breken totdat er een plank overbleef die niet boven een koekenpan uitstak. Dan was het tijd om te gaan bedelen om een nieuw blok hout.

Ons nieuwe huis stond in een stil dorp, in het oude dorpscentrum met monumentale panden en vrijstaande huizen. De sobere rijtjeshuizen voor de arbeidersfamilies die de lokale zuivelunie en vleesverwerkende fabrieken draaiende hielden waren later buiten de kern gebouwd. Voor ons huis lag een van de belangrijkste straten. Links stak je de brug over om naar 'het dorp' te lopen voor een boodschap. Rechts liep je langs het gemeentehuis en de dorpskerk geleidelijk het dorp uit naar een ander dorp tussen groene weilanden.

Aan de andere kant van de straat lag de vaart, een kleine zijtak van de Turfroute. Het water werd niet langer gebruikt door vrachtschepen; witte boten met roodverbrande Duitse bejaarden hadden hun plaats ingenomen in de zomers van mijn kinderjaren.

Voordat wij erin trokken woonde er een ander Chinees gezin in het restaurant. De familie Chan, een echtpaar met drie kinderen. Ze hadden gouden jaren meegemaakt waarin het restaurant elke avond uit zijn voegen barstte. Na de overdracht bleven ze nog een maand om mijn ouders wegwijs te maken. Mijn ouders maakten aantekeningen in een groot boek dat nog steeds in een la bij de bar ligt. Onbegrijpelijke tekens over hoeveel rijst, linguini, rijstnoedels, meel, maïzena, suiker, zout, ve-tsin, peper, sojasaus, ketjap, sambal, currypoeder, ketoembar, nootmuskaat, steranijs, kaneel, pindakaas, varkensvlees, kippenvlees, rundvlees, ham, bananen, taugé, paprika's, witte kool, knoflook, gember, uien, prei, wortels, eieren, bamboescheuten, broccoli, champignons, blikken ananas, sperziebonen, tropisch fruit en lychees, fusten bier, flessen cola, sinas, 7Up, cassis, tonic, bitter lemon, wijn, alcoholvrij bier, jonge jenever, oude jenever, rum, passoa, sherry, melk, chocoladesaus, slagroom, bakken vanille- en aardbeiënijs, bestellingboekjes, plastic bakjes, deksels, plastic bekers, vetvrij papier, aluminiumfolie, vershoudfolie, inpakpapier en tasje er iedere maand moesten worden besteld. Zorgvuldig schreven ze de namen en telefoonnummers van de leveranciers op. Ze noteerden de recepten van de honderdvijfentwintig gerechten op de kaart. Hoeveel rijst en noedels er om de twee dagen moesten worden gekookt. Hoeveel vlees in de marinade

moest worden gezet. Hoe de bouillon werd getrokken. Wat er in de marinade van saté zat en hoe de pindasaus werd gemaakt. Ze vertelden wat er in de tomatensoep zat en hoeveel babi-pangangsaus er moest worden voorbereid. Ze lieten zien hoe ze de borden opmaakten, de servetten vouwden en de glazen poleerden.

Nan, Jian en Ling waren groot genoeg om gelijk in het restaurant te werken. Fan en ik waren te klein om nuttig te zijn. Ik kreeg maar weinig mee van de wereld beneden. Wij leefden boven, waar de tv de verre geluiden van de andere wereld overstemde met haar geblèr. Onder het tv-kijken lieten we scheten. Soms heimelijk en schijnheilig, soms openlijk. Dan tilden we één bil op, lieten het knetteren en keken dan stoïcijns naar de tv, terwijl de ander demonstratief loeide over de stank en wapperde met de deuren. Ik lag graag onder de koffietafel in de huiskamer. De onderkant van de eikenhouten salontafel met bruine tegels was gemaakt van kleine stukjes hout. Ik kon het precies aanraken met mijn vingertoppen en tenen. Met mijn vinger tekende ik figuren op het ruwe ondervlak. Liggend verzon ik werelden waarin ik mezelf verloor. Met potlood tekende ik mijn verhalen uit op grote vellen papier die overbleven uit het restaurant. Fan tekende aan de andere kant van de kamer haar eigen wereld bij elkaar.

Vaak was het fris in huis. Er was geen centrale verwarming, dak-, wand- of raamisolatie. In de winter was het erg gewoonweg ijskoud. Fan en ik sliepen dan onder drie drukende dekens die ons op onze plek hielden. Als we wakker werden stak Fan haar arm uit bed om een elektrische kachel aan te zetten. Daar legden we onze kleren op. Als ze warm

waren verwisselden we onder de dekens onze pyjama voor onze kleren. De bruine woonkamer was de enige plek waar het behaaglijk en licht was. Om energie te besparen mochten de lichten alleen worden aangedaan in de kamer waar je was. Ik tekende, zoog op mijn duim en las stripboeken. Voordat de spits in het restaurant begon mochten Fan en ik even buiten spelen achter de bank naast ons huis. Verder nam de tv de plek in van rondlummelen, balspelletjes doen, kaarten, touwtjespringen en verstoppertje spelen met mijn andere zussen en mijn broer. Zij kwamen naar boven als het werk gedaan was. Dat was vaak pas laat, rond acht of negen uur. Ling kwam vaak wat vroeger naar boven en keek dan met ons tv, met haar boeken opengeslagen op haar schoot.

De Nederlandse tv eiste onze tijd op met programma's als *Sesamstraat*, *Nils Holgersson* (die ik Niels Hogezone noemde), *Vrouwtje Theelepels*, *Bassie & Adriaan*, *De Grote Meneer Kaktus Show*, *Inspector Gadget* en *De Gummiberen*. Daarnaast werkten we elke week dertien videobanden met films, tekenfilms en series uit Hongkong af. De videobezorgdienst leek op de leesportefeuille van mijn Nederlandse klasgenootjes. Een Chinese distributeur bezorgde de banden aan honderden families door het hele land. Mijn ouders stelden zelf het pakket met series, films en tekenfilms samen en belden hun bestelling door aan de videoman. In Hongkong werd iets illegaal gekopieerd, verscheept en in Nederland weer verder gekopieerd. De video's die we keken hadden echo's, grote pixels, lachsalvo's en schaduwen van mensen die opstonden om naar het toilet te gaan. Na een dag vol oneindige taken was tv-kijken ook de enige vorm van ontspanning waar mijn ouders nog energie voor hadden. Dankzij piraterij ble-

ven ze verbonden met wat ze achter hadden gelaten.

Terwijl Fan en ik boven tv-keken, zaten beneden mensen met gepoetst bestek in hun handen en aan origami onderworpen servetten uitgevouwen op hun schoot. De sigarettenrook maakte het warme kaarslicht mistig. Mensen schepten grote lepels op van de stalen schalen die op warmhouders stonden. Babi pangang, saté, tjajtjoi en foeyonghai. Aan de bar zaten klanten in een gebogen houding op hun afhaalmaal te wachten. Tijdens het wachten dronken ze bier, lazen ze kranten en keken ze om zich heen. ‘Nat buiten, hè?’ ‘Nou.’ Mijn moeder en mijn oudste zus Nan liepen druk heen en weer. Witte, gestreken bloes, zwarte rok en wit schortje met een koket geplooid rand. Het beetje Nederlands dat mijn moeder tijdens haar inburgeringscursus had geleerd werd aangevuld met woorden als ‘bestelling’, ‘menukaart’, ‘rekening’, ‘fooi’. Haar sterke geheugen en hoofdrekentalent hielpen haar in haar nieuwe rol. Nan was net achttien en bloedmooi met haar grote ogen, hoge jukbeenderen en licht golvende haren die tot het midden van haar rug reikten. Mensen hielden van Nans verlegenheid en rustige beleefdheid. Nog steeds vragen klanten hoe het met Nan gaat, ook al staat ze al vijftien jaar in haar eigen snackbar in het zuiden van het land.

‘Een babi pangang. Wilt u daar nasi, bami of witte rijst bij?’ ‘Nog een biertje, meneer? Komt eraan.’ ‘Tjajtjoi zijn roergebakken groentes. Nee, niet met ei, dat is foeyonghai.’ ‘Koe lou yuk is een gerecht van gepaneerde balletjes van varkensvlees in een zoetzure saus.’ ‘Wilt u daar sambal bij?’ ‘U had gebeld? Uw bestelling staat al klaar.’ ‘Een cola. Is goed.’ ‘Gaat alles naar wens?’ ‘Wie had een bami speciaal en een

nasi rames compleet besteld?’ De telefoon rinkelde met regelmaat. Het gekletter van vorken, messen en lepels mengde zich met het orkest van de stemmen van verschillende klanten.

In de keuken was alles nog veel luider. Daar siste, schreeuwde en ramde het. Vuur onder de kokende olie van de frituur, vuur onder de woks met bami en nasi, vuur onder de andere woks en vuur van het dampende saus- en sorteerstation. Een beest dat vuur blies. Vuur, overal vuur. Het vuur uit de sloffen van mijn vader, broer en Ling om alles klaar te maken en door het luikje naar buiten te schuiven. Het vuur in mijn vader om te slagen. Vuurvaste handen smeedden ze, eeltlagen vormden zich.

Nou werd de taaiheid van ziel ook geëist van mijn broer Jian en zussen Nan en Ling, de niet-zeuren-maar-doeners. Zij waren als laatste gekomen en hadden moeten wennen aan Nederland, maar pasten zich aan en raakten gewend aan hun ouders en twee kleine zusjes. De dagen waarop wij samen in boomtakken hingen, stiekem op paarden reden, ronddoelden in weilanden, ons verstopten in het donkere huis en op straat speelden waren voorbij. Die tijd had voor de oudste drie kinderen maar drie jaar geduurd. Voor hen werd buiten spelen en op ons letten verruild voor vlees frituren in kokendhete olie, zwiepen met zware hakmessen, stalen wokspatels hanteren, gerechten uit het hoofd leren, bestellingen sorteren, serveren, borden schoonboenen, hete sauzen opscheppen en bier tappen. Zonder tegenspraak of pruillip plooiden ze zich naar de verwachtingen van onze ouders.

In de keuken kwam ik alleen in de schoolpauze of na

school in de stilte voor de storm, wanneer het vuur niet aan alle kanten laaide. Als ik thuiskwam zei ik gedag tegen mijn moeder in het restaurant en ging ik buiten spelen of boven tekenen. Na schooltijd hadden mijn zus Fan en ik het met elkaar te doen. We mochten pas naar beneden komen als mijn moeder het licht onder aan de trap liet knipperen voor het eten. Als klierende zusjes haatte Fan mij en ik haatte haar. Het huis was op zich groot genoeg om elkaar niet te hoeven zien, maar het was ook oud en donker, koud en eng.

Fan zorgde ervoor dat ik vaker en luidruchtiger naar beneden ging dan ik mocht. We vochten om alles. Als ik het laatste beetje heet water uit de thermosfles op had gedronken. Als zij mij het blauwe potlood niet wilde geven. Als ik ergens om zeurde. Als zij haar stripboek terug wilde. Als ik mijn vinger bij haar oor had gehouden. 'Ik raak je niet aan. Ik raak je toch niet aan?' De meeste ruzies ontstonden vanwege de tv. Als ik naar iets keek wat zij niet leuk vond wachtte ze tot ik naar de wc ging. Dan ging zij naar een andere zender en verstopte de afstandsbediening. Ze was twee jaar ouder, sterker en slimmer dan ik. 'Hé, ik was dat aan het kijken!' Ik zocht tussen de kussens van de bank, onder de stoelen, achter het gordijn, boven op de kast. Stoïcijns zat zij op de bank. Ik beende naar de tv om die weer op mijn programma te zetten. Dan vloog ze van de bank af. Een harde hand om mijn pols. Mijn arm werd hard naar achteren gerukt. Mijn voet tegen haar schenen. Mijn nek scheefgetrokken aan een pluk haar. Mijn tanden in haar hand tot ze losliet. In een roetsj door de met glas ingelegde deuren en een harde klap om ze dicht te gooien, in de hoop dat het mijn zus zou vertragen in haar achtervolging. Na een snelle draai naar

links liet ik me van de trap af vallen. Het tapijt op de treden kon het luide gestommel niet dempen en het bonkende geluid kondigde onze komst aan bij onze moeder en de klanten. Onder aan de trap was er een deur die naar de smalle gang leidde waar afhaalklanten binnenkwamen. Die waren niet voorbereid op een wild openzwaaiende deur.

Na verloop van tijd leerde ik onder aan de trap de vlucht af te remmen, de deur behoedzaam te openen en erdoorheen te glippen. Als ik de deur niet in het gezicht van een klant had gesmeten, rende ik langs de ruggen van de klanten aan de bar naar de lange tafel achter in het restaurant, de enige plek waar we mochten komen tijdens de spits. Sommigen keken niet op van hun krant, anderen keken geamuseerd toe, blij met de afleiding tijdens het wachten. Met snelle, nijldige passen liep mijn moeder naar ons toe. ‘Steltje apen,’ knarste mijn moeder. ‘Wat denken jullie wel niet?’ ‘Mama, ze heeft me zeer gedaan,’ zeurde ik. ‘Niet waar, zij begon,’ verweerde Fan zich. Het maakte geen roestige moer uit. Koud en onverbiddelijk stuurde ze ons naar boven, waar we boos naar de tv keken.

Er waren verschillende klussen waar Fan en ik ook mee konden helpen, zoals het rijgen van de saté. Daar kwamen geen scherpe messen of kokendhete vloeistoffen aan te pas. Nadat de lappen varkensnek tot blokjes waren gesneden, werd het vlees voor de saté gemarineerd in een mengsel van sambal, zout en suiker. In een grijs, plastic krat wachtten de blokjes totdat ze in porties van drie aan bamboehouten stokjes werden geregen. De rubberen laarzen die alleen in de keuken werden gedragen kwamen tot mijn knieën en het schort kon drie keer om me heen worden gewikkeld. Het