

INHOUD

Voorwoord	4
De makers	8
Chin. Ind. Rest.: meer dan honderd jaar geschiedenis	10
Het Chin. Ind. Rest.-menu	13
Koon Shing (Opa Lee)	18
Ka Fai (Papa Lee)	25
Danny (Zoon Lee)	33
Vorraadkast	37
Keukengereedschap	46
Basistechnieken en -kennis	48
Basisrecepten	52
Dankwoord	297
Register	298

VOOR HET LUIK

JASMINE PALACE UTRECHT	87
YUAN LELYSTAD	111
TONG AH SON EN BREUGEL	121
LUNG FUNG DEN HAAG	159

ACHTER HET LUIK

CHI MAASTRICHT	207
MOY FA AXEL	227
CHEUNG KWONG FRANEKER	241
LOTUS PATERSWOLDE	271

VOORWOORD

Chinees-Indische Specialiteiten Restaurants hebben een culinaire revolutie ontketend. Het was het eerste uit eten, het eerste afhaken en voor velen vaak de eerste ontmoeting met het verre.

Het Chinees-Indische restaurant is een concept dat decennialang garant heeft gestaan voor succes. Een franchise zonder franchise, een onmiddellijk herkenbaar merk met een sterke identiteit. Loop een Golden City, Happy Garden, Hongkong, Lange Muur, Lotus, Peking, Rose Garden of Fook Sing in en je weet dat je er lekker en uitgebreid zult eten. In vrijwel alle steden en dorpen vind je er een. De naam van het restaurant in een lichtbak aan de gevel. De karakters een vingerwijzing voor wat je er kunt vinden. Een menukaart die minimaal honderd keuzes biedt. Troosteten, verbonden met vroeger, thuis en familie. Het doorgeefluik, aquarium, bloemen gesneden uit winterpeen, rood tapijt en gouden draken zijn een vertrouwd decor.

Na de oorlog doken Chinees-Indische restaurants in een rap tempo op in alle steden en dorpen. Hoe we eten veranderde voorgoed. Wat we eten, vertelt ons wie we zijn. Het weerspiegelt plaats en tijd. Door Britse koloniale schepen, opiumoorlogen, de Culturele Revolutie, stakingen in de Hollandse havens zijn Chinese mensen in Nederland beland. Kleine eettentjes waren er al sinds de jaren twintig. Eerst bedoeld om de Chinese havenwerkers en stokers te voeden, maar al snel kregen anderen er lucht van. Niet zo gek, want wie kan de geur van gekarameliseerde smaakmakers weerstaan? Opeens waren er aroma, gesmeed uit de drie-eenheid knoflook, gember en ui, dikke, glanzende sauzen, en groenten met textuur. Na de Tweede Wereldoorlog raakte dit in een stroomversnelling. Met de dekolonisatie kwamen er mensen (terug) die iets anders wilden dan de dagelijks waterige aardappels en doorgekookte groenten van vroeger. Chinese restaurants namen Indische en Indonesische koks aan, die hun gerechten overdroegen. De restauranthouders pasten ze aan en vergrootten de porties. Sindsdien zijn we niet meer het land van brood en kaas, maar ook van babi pangang, saté, foe yong hai, nasi, bami en witte rijst. Van daaruit groeide onze honger naar meer. Nu kijkt niemand meer op van rood geroosterde eend, dik gevulde dumplings, donzig gestoomde bapao's, en met Szechuanese peperolie overgoten noedels.

Daar is het begonnen, die eerste ontmoeting. Aan de bar en aan de tafels van de Chinees-Indische restaurants. De familie bijeen onder de gouden gloed van paleislampen voor kerst, opa en oma's verjaardagen en familiebijeenkomsten. De afhaal voor het gemak op zondagavond. Gul gevulde witte bakjes die tot diep in de week meegingen.

Het menu van de Chinees-Indische restaurants is een collectieve uitvinding geweest, een culturele dialoog. Iemand is ooit ergens begonnen met een recept en was bereid het gerecht te buigen naar de behoeften van de klant. De volgende persoon nam hetzelfde gerecht en voegde er iets van zichzelf aan toe. Van hetzelfde gerecht kunnen daarom tientallen versies bestaan, elk met net een kleine aanpassing. Wat voor de meeste Chinees-Indische klassiekers geldt, is dat ze niet in China te vinden zijn. Er zal verwantschap bestaan tussen de Chinees-Indische gerechten die hier te vinden zijn en gerechten die in Chinese restaurants in landen als België, Frankrijk, het Verenigd Koninkrijk en de Verenigde Staten op het menu staan, maar identiek zijn ze niet. Door de omzwervingen en aanpassingen aan de lokale smaak is hier een keuken ontstaan die uniek is voor Nederland.

Achter het luik wordt er gegeten zoals er van huis uit gegeten werd. Eten is een familiezaak, net als de restaurants dat waren. De families kwamen uit verschillende Chinese streken, uit Hongkong, maar soms ook waren ze als leden van de Chinese diaspora afkomstig uit landen zoals Singapore en Maleisië, Indonesië en Suriname.

Met dit boek vieren we de levens en keukens voor en achter het doorgeefluik van het Chinees-Indisch Specialiteiten Restaurant en zijn onuitwisbare plek in onze culinaire geschiedenis.

Danny Lee, Ka Fai Lee, Sun Li en Yan Ting Yuen



HET CHIN. IND. REST.-MENU

De meeste Chinese-Indische Specialiteiten Restaurants kenmerken zich door hun uitgebreide menukaart, waar vaak meer dan honderd, soms honderden, gerechten op staan. Het menu heeft niet altijd alleen om babi pangang, foe yong hai en saté gedraaid. In een *Parool*-recensie van het restaurant King Long op de Amsterdamse Nieuwezijds Voorburgwal uit 1966 is te lezen dat de specialiteiten kalkoen, kreeft met bamboe en kreeft met Chinese champignons waren, hoewel er ook een kerstmenu van soep, loempia, chopchoi (groente en vlees), eieromelet en koffie of thee met koek werd aangeboden voor zes gulden.

Waar komen de Chin. Ind.-gerechten vandaan? De gerechten zijn ooit ergens ontstaan. Elke icoon heeft een origineel. Maar, door omzwervingen via Hongkong, Indonesië, Maleisië en Suriname, de onvoorspelbare reis die migratie voor de meeste mensen is geweest, werden gerechten aangepast aan nieuwe omgevingen, met hun eigen lokale ingrediënten en plaatselijke voorkeuren. Als we dan ook nog innovatieve interpretaties en feilbaar menselijk geheugen meerekenen, begrijpen we hoe er geheel nieuwe gerechten zijn ontstaan die alleen hier te vinden zijn. Wat we hebben leren kennen als de typische Chinees-Indische keuken is het resultaat van het hand in hand gaan van recepten en technieken, aanpassing en creativiteit.

De culinaire geschiedenis van de Chinees-Indische gerechten is schimmig. Er zijn geen oude kookboeken die als naslagwerk kunnen worden gebruikt. Als via een fluisterspel werd de koks geleerd de gerechten te maken zodra ze in de keuken begonnen, en zo werden ze deelgenoot gemaakt van de geheimen van deze nieuwe keuken.

Elk gerecht moet zijn eigen verhaal hebben. Nog aannemelijker is dat ieder gerecht meerdere eigen verhalen heeft, met tegenstrijdige details en conflicterende toekenningen over de oorspronkelijke bereidingswijze en bedenkers die het op hun naam mogen zetten. Vaak zijn de ingrediënten voor de mise-en-place wel gedocumenteerd door eigenaren die hun restaurant doorverkochten en door

chefs die steeds bleven schaven aan de verhoudingen van hun recepten. Ieder restaurant heeft ergens een oud, vergeeld schrift vol vlekken en aantekeningen over de precieze doseringen van ingrediënten voor een gerecht, specifiek voor dat restaurant. En wanneer een chef verhuisde, nam hij het geleerde mee naar de volgende.

CHIN. IND.-KLASSIEKERS

Er was weinig erger dan wanneer iemand een obscuur gerecht bestelde dat niemand ooit uitkoos. Zodra zo'n bon werd opgelezen, brak de paniek uit in de keuken. Vanuit de diepste hoeken van de vriezer, koelkamer en voorraadkasten werden benodigdheden opgediept, terwijl de hersenen hard aan het werk gingen om de bereidingswijze voor de geest te halen.

De meeste mensen begeven zich echter vaker op bekend terrein en houden zich aan de klassiekers. Denk aan een Chinees-Indisch restaurant en deze gerechten popelen om herinnerd te blijven worden: babi pangang, tjap tjoy, foe yong hai, saté, bami of nasi goreng, loempia, koe lou yuk, pisang goreng en Chinese tomatensoep.



Babi pangang mager (zie blz. 97)



Tjap tjoy (zie blz. 135)



Foe yong hai (zie blz. 107)



Kipsaté (zie blz. 74)



Bami of nasi goreng (zie blz. 151 en 149)



Loempia (zie blz. 71 en 73)



Koe loe kai (zie blz. 108)



Pisang goreng (zie blz. 168)



Chinese tomatensoep (zie blz. 81)



天道酬勤
老虎頭前

VOOR
HET LUIK

WONTONSOEP

voor 4 personen

16 wontonvellen, ontdooid
800 ml kippenbouillon
1½ theel. zout
1 theel. witte peper
2 theel. kippenbouillonpoeder
8 paksoibladeren, in grove stukken
2 theel. sesamolie
2 lente-uien, in ringen van ½ cm

voor de vulling

200 gram kippendijfilet
200 gram zwarte tijgergarnalen, maat 26/30, gepeld en schoongemaakt
100 gram gedroogde shiitake, geweekt en steeltje verwijderd
1 theel. zout
2 theel. kippenbouillonpoeder
1½ theel. witte peper

Wonton, wat vrij vertaald 'wolk slikken' betekent, zijn gevulde flinterdunne dumplingvellen. Nadat ze gekookt zijn in bouillon lijken het inderdaad drijvende wolkjes. Deze rijkelijk gevulde dumplings zijn gemaakt van eierdeeg en veel dunner dan de 'klassieke' dumplings (jiaozi), die gemaakt zijn op basis van meel. De vulling bestaat uit een combinatie van varken, garnaal en in sommige gevallen ook waterkastanje of gedroogde shiitake. Voor dit recept hebben we gekozen voor kip in plaats van varken. Je kunt de vulling ook geheel op basis van garnalen maken, dat wordt dan 'sui kau' genoemd. Het vouwen van wonton is deel van de ervaring, meestal maak je in één keer een grotere hoeveelheid omdat je ze gemakkelijk in kunt vriezen. Op een later moment kun je ze dan gebruiken voor in je noedelsoep, met Chinese fondue of lekker in je bouillon zoals bij deze wontonsoep.

Maak de vulling door de kip, garnaal en shiitake in de keukenmachine te malen tot een 'farce'. Breng op smaak met het zout, bouillonpoeder en de peper.

Zorg dat de wontonvellen ontdooid zijn. Zet een bord klaar waar je de gevouwen wonton op kunt leggen en schenk een klein kommetje vol water. Maak de wonton een voor een: pak een vel en leg in het midden een theelepel farce. Maak de randen een klein beetje nat met water en vouw 1 hoek diagonaal naar de overkant, zodat je een driehoek krijgt. Maak er vervolgens een waaier van en duw vanuit het midden alle lucht uit de wonton voordat je de randen helemaal vastzet. Zie ook de stappenfoto's.

Breng een pan gezouten water aan de kook en voeg, eventueel in porties, de wonton toe. Laat ze 4 tot 5 minuten koken, ze drijven omhoog als ze gaar zijn. Giet af en laat uitlekken.

Breng in een andere pan de kippenbouillon aan de kook. Breng op smaak met het zout, de witte peper en het bouillonpoeder. Voeg de wonton en paksoi toe en kook in 1 minuut de paksoi gaar. Draai het vuur uit en roer de sesamolie erdoor. Verdeel de wontonsoep over kommen en garneer met de lente-ui.





CHINESE TOMATENSOEP

voor 2-3 personen

neutrale olie om in te frituren
30 gram glasnoedel-vermicelli
260 ml foe-yong-haisaus (zie blz. 60)
60 ml kippenbouillon
40 gram kippendijfilet, in blokjes
1 theel. zout
1 theel. kippenbouillonpoeder
1 tomaat, in blokjes
10 gram gebakken uitjes
1 lente-ui, in ringen van ½ cm

handig

pan om in te frituren
keukenthermometer

Chinese tomatensoep is terug te vinden op vrijwel elke Chin. Ind.-menukaart. Dat is natuurlijk niet gek, het is misschien wel het meest bestelde voorgerecht naast de loempia. De soep wordt gemaakt op basis van foe-yong-haisaus en aangengeld met kippenbouillon. Voor een bite worden er gebakken uitjes en vermicelli aan toegevoegd. Je kunt eventueel het geheel vegetarisch maken door de kip weg te laten en groentebouillon te gebruiken.

Verhit de olie in een wok of (frituur)pan tot 175 °C en frituur de vermicelli een paar seconden tot het rijst. Haal na 1 minuut uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.

Doe intussen de foe-yong-haisaus, bouillon en kip in een steelpan en breng aan de kook. Laat 5 minuten pruttelen en breng op smaak met het zout en bouillonpoeder.

Schep de soep in kommen en verdeel de tomaat, gefrituurde vermicelli, gebakken uitjes en lente-ui erover.

KOE LOE KAI

voor 3-4 personen

500 gram kipfilet
¼ theel. zout
¼ theel. witte peper
1 eetl. kippenbouillon-
poeder
¼ theel. sesamolie
2 eetl. maizena
neutrale olie om in
te frituren
1 recept basisbeslag
(zie blz. 55)
125 ml koe-loe-kaisaus
(zie blz. 61)

handig

pan om in te frituren
keukenthermometer

Gefrituurde deegballetjes gevuld met kip, varken of een vegetarische vulling zijn immens populair bij de meeste Chinees-Indische restaurants. Koe loe kai is met kip, koe loe yak met varken. Wij gebruiken hier kipfilet. Door die goed te marinieren, blijft het vlees mals en droogt het niet uit. Je kunt de kip dus ook vervangen door varkensvlees. Als je de balletjes en de saus apart bewaart, blijven de balletjes lang knapperig.

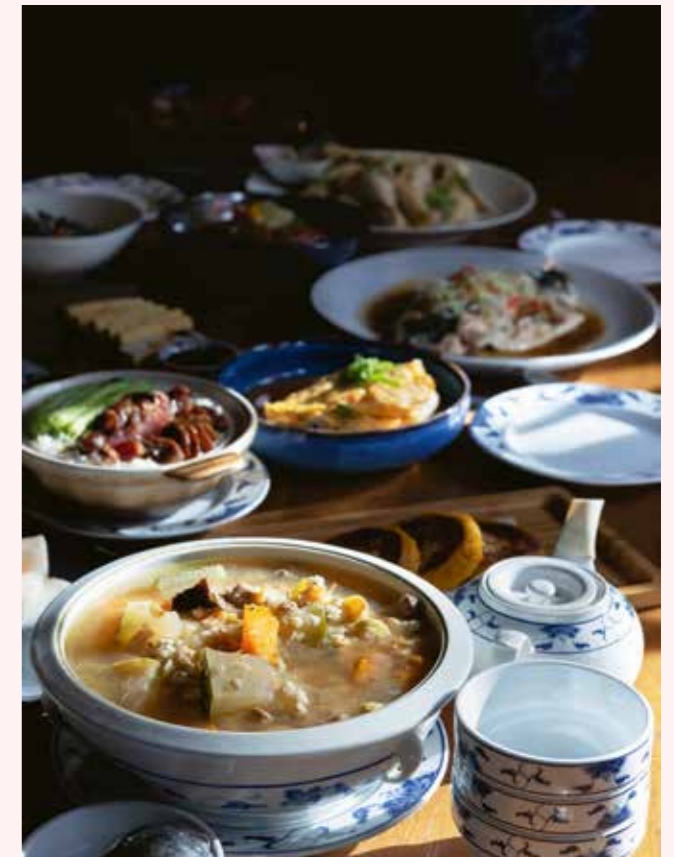
Snijd de kipfilet in blokjes van 2 centimeter. Meng in een kom met het zout, de witte peper, het bouillonpoeder, de sesamolie en maizena. Laat minstens 1 uur in de koelkast marinieren, maar het liefst een hele nacht. Haal de kip 30 minuten voor gebruik uit de koelkast om op kamertemperatuur te komen.

Verhit de olie in een wok of (frituur)pan tot 180 °C. Zet het basisbeslag klaar en roer nog even door. Druk een paar blokjes kip goed tegen elkaar vast en haal door het beslag. Tik overtollig beslag af. Frituur de balletjes 1 tot 2 minuten. Doe dit in delen, zodat je niet te veel kip tegelijk in de pan hebt (de temperatuur van de olie daalt anders te snel). Schep uit de pan en zet apart. Frituur op het laatst alle balletjes nog 3 minuten tegelijk. Draai de balletjes af en toe om zodat ze gelijkmatig garen. Laat uitlekken op keukenpapier.

Warm intussen de saus op in een steelpannetje op laag vuur.

Serveer de koe loe kai met de saus.







RESTAURANT

LUNG FUNG

DEN HAAG

‘We hebben de vijftig net niet gehaald,’ vertelt Melvin glimlachend. Een lach die niet overeenkomt met hetgeen hij zegt. Na negenenveertig jaar heeft Melvin Chang, trotse eigenaar van het Surinaams-Chinese restaurant Lung Fung in Den Haag, zijn restaurant verkocht.

Wanneer Melvin terugdenkt aan Suriname, komt bij hem de volgende herinnering naar boven. Hij was vier of vijf jaar. Het was bloedheet. Zijn ouders hadden de hele dag, zoals elke dag, van zes uur ’s ochtends tot negen uur ’s avonds gewerkt in hun kruidenierszaak. Normaal zou zijn moeder het avondeten klaarmaken, maar deze keer besloot de vader van Melvin om eten af te halen. Na de bestelling wachtten ze buiten naast onze bus op het eten. Van de geur uit het restaurant kregen ze nog meer honger. Tjauw mien met moksi meti, gebakken bami met ketjap en alles wat je overhebt in de koelkast, met vlees. Het was het lekkerste wat hij ooit had geproefd. Melvin is sindsdien altijd op zoek geweest naar de perfecte tjauw mien met moksi meti. Elke kok maakt zo zijn eigen versie, maar hij perfectioneerde de saus. Klanten kwamen er van heinde en verre voor terug naar Lung Fung.

Melvin en zijn familie komen uit Suriname. Zijn opa was een Hakka-Chinees uit Shenzhen, in de provincie Kanton, en behoorde tot de klasse van de grootgrondbezitters. Opa besloot wijselijk om, na het uitroepen van de Volksrepubliek China door Mao in 1949, het communisme te ontvluchten. Hij koos voor Paramaribo. Uiteindelijk volgde zijn halve dorp hem in zijn migratietocht naar de andere kant van de aardbol.

In Paramaribo had de familie een goedlopende kruidenierszaak, zoals de meeste Chinezen aldaar. Maar in 1975 leek de geschiedenis zich weer te herhalen. Suriname werd onafhankelijk van Nederland. Er bestond een reële angst dat het

飲和食德
老虎頭后

ACHTER
HET LUIK



Moei choi kau yuk (zie bladzijde hierna)



GESTOOMDE RIBBETJES MET ZWARTEBONENSAUS

voor 3-4 personen

450 gram spareribs of
krabbetjes, in grove
blokken van 1½ cm
3 eetl. neutrale olie
5 tenen knoflook,
fijngehakt
15 gram gember,
geschild en fijngesneden
½ rode chilipeper,
in ringen (verwijder de
zaadjes en zaadlijst als je
niet tegen pittig kunt)
2 eetl. Shaoxing rijstwijn
1 eetl. lichte sojasaus
½ eetl. donkere sojasaus
1 eetl. oestersaus
2 eetl. zwartebonensaus
(zie blz. 64)
2 lente-uien, fijngesneden

handig

stoompan
hittebestendige schaal

Sinds kleins af aan is dit een favoriet gerecht van Danny. Zijn ouders maken nog altijd deze gestoomde ribbetjes als ze weten dat Danny thuis komt eten. Of het nou gemaakt wordt door Mama Lee of Papa Lee, het doet hem denken aan 'thuis'. De zwarte bonen geven een ziltige en umamivolle smaak aan de ribbetjes en de saus is lekker gecombineerd met al het sap dat vrijkomt van het stomen. Het gaat perfect samen met een kommetje witte rijst en liefst gooit Danny er extra rode peper in voor meer kick, maar ook zonder is dit gerecht heel goed.

Week de spareribs 30 minuten in koud water en laat ze goed uitlekken of dep ze droog met een schone theedoek of keukenpapier.

Verhit 2 eetlepels olie in een pan op laag vuur en fruit de knoflook, gember en chilipeper 1 minuut of tot de knoflook goudbruin wordt. Blus af met de Shaoxing rijstwijn en voeg de beide soorten sojasaus, oestersaus en zwartebonensaus toe. Meng goed samen en haal de pan van het vuur; dit is je marinade.

Leg de drooggedekte spareribs in een diepe kom en giet de marinade en de rest van de olie erbij. Meng goed tot de ribbetjes al het vocht hebben opgenomen, laat minimaal 30 minuten tot maximaal 4 uur marineren.

Zet een stoompan op het fornuis en schep de ribbetjes op een platte hittebestendige schaal. Stoom 30 minuten of tot het vlees gaar is.

Schep de gestoomde ribbetjes op een serveerschaal en garneer met de lente-ui.



HAKKA-LOTUSKIP

voor 3-4 personen

- 2 lotusbladeren
- 1 kip van ca. 1 kilo, schoongemaakt
- 3 kilo grof zeezout
- 2 lente-uien, in stukken van 5 cm
- 6 cm gember, gekneusd en in plakken
- 100 ml Shaoxing rijstwijn
- 1 theel. donkere sojasaus
- 1 theel. kentjoerpoeder
- 6 steranijs
- 1 eetl. zwarte peperkorrels
- 2 theel. sesamolie

handig

- keukentouw
- keukenthermometer
- ovenvaste braadpan

Het Hakka-volk waren nomaden, die bekendstaan om voedsel bewaard in zout. Deze kip is een absolute feestmaaltijd. Tegenwoordig gaat (bijna) niemand meer elke dag zo'n grote pan met zout maken om kip in te garen. De kip aan tafel uitpakken ziet er ontzettend spectaculair uit, maar het zout heeft ook een functie. Door de kip in de lotusbladeren te wikkelen en daarna in heet zout te bakken, blijft al het vocht in de kip en wordt het vlees heel erg mals. De lotusbladeren geven de kip een heel subtiele geur; kruidig, aards en bloemig, maar niet overheersend, want de kip zelf is echt de ster.

Week de lotusbladeren circa 1 uur in een grote pan met warm water. Je kunt dit ook in koud water doen en de bladeren dan 8 uur laten staan. Was de kip door hem af te spoelen onder de koude kraan.

Meet 1 eetlepel van het zeezout af. Strooi een vijfde in de binnenkant van de kip. Doe de kip vervolgens in een grote kom met de rest van de eetlepel zout, de lente-ui en gember en masseer alles een paar minuten in de buitenkant van de kip. Zo komt er vocht uit de lente-ui en gember vrij, die de kip heerlijk op smaak brengt. Wrijf de buitenkant van de kip in met de Shaoxing rijstwijn, donkere sojasaus en kentjoer. Wikkel de kip (samen met de ingrediënten) in de geweekte lotusbladeren en bind stevig dicht met keukentouw, leg in de koelkast en laat 1 nacht marineren. Haal de kip uit de koelkast en laat 1 uur op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor tot 200 °C.

Doe de rest van het zout samen met de steranijs en zwarte peper in een wok en verhit op hoog vuur. Zorg er wel voor dat de wok echt droog is. Schep het zout om tot het een kerntemperatuur van 200 °C bereikt. Dit duurt best wel een tijdje. Het zout moet gaan knetteren.

Maak intussen de lotusbladeren los en smeer de kip in met de sesamolie. Vouw de lotusbladeren weer dicht en bind het vast met het keukentouw. Schep een bodem van het hete zout in een ovenbraadpan en leg de ingepakte kip hierop. Schep de rest van het zout eroverheen, zodat de hele kip bedekt is in zout. Bak de kip 30 minuten in de oven. Haal de kip uit de oven en laat 15 minuten rusten.

VERMICELLI MET GARNALEN

voor 3-4 personen

300 gram Lungkow-
glasnoedelvermicelli
2 eetl. neutrale olie
1 rode ui (ca. 40 gram),
in partjes
40 gram knoflook,
fijngehakt
20 gram gember,
geschild en fijngehakt
200 gram black-tiger-
gamba's, gepeld en
schoongemaakt,
bewaar de koppen,
staarten en schalen
300 ml schaaldieren- of
kippenbouillon
2 eetl. oestersaus
1 eetl. lichte sojasaus
1 theel. kippenbouillon-
poeder
2 lente-uien, fijngesneden
10 gram koriander,
fijngesneden

handig

Chinese kleipot of
casserole/braadpan

Dit simpele comfortfoodrecept is precies zo'n stoofgerecht waar vermicelli goed tot zijn recht komt. We creëren eerst een sterke bouillon van gambaschalen, -koppen en -staarten met verschillende aromaten waar we de vermicelli aan toevoegen. Een typisch eenpansgerecht dat je op zichzelf kunt eten, indien gewenst met een portie groente erbij of juist als bijgerecht. Voor de foto hebben we de garnalen ongepeld gelaten, maar het eet gemakkelijker als je ze wel pelt.

Week de glasnoedels 5 minuten in een kom ruim lauw water en laat uitlekken.

Verhit de olie in een pan op middellaag vuur en fruit de ui, knoflook en gember circa 1 minuut. Voeg de gambaschalen, -koppen en -staarten toe en bak 1 minuut mee. Doe de bouillon, oestersaus, sojasaus en het bouillonpoeder erbij en breng het geheel aan de kook.

Verwijder de koppen, staarten en schalen uit de pan en gooi ze weg. Kook de gepelde gamba's 2 minuten mee. Haal ze uit de pan en leg ze apart.

Meng de saus door de uitgelekte glasnoedels en schep alles over in een Chinese kleipot of casserole. Leg de gamba's erbovenop. Zet op het vuur en breng aan de kook, laat 3 minuten pruttelen. Draai het vuur uit en garneer met de lente-ui en koriander.

