

## Chinese haute cuisine

In de vorige eeuw was het een geveugelde uitdrukking: even naar de Chinees. Afhankelijk van je leeftijd varieerde die ervaring: voor de Tweede Wereldoorlog waren de Chinese restaurants in Nederland er voornamelijk voor de Chinese gemeenschap, na de oorlog kwamen de Chinees-Indische restaurants in zwang voor een breder publiek, dat vooral bestond uit gerepatrieerde Indiëgangers. Daarna verwaterde het gebodene in de Chinese restaurants tot Hollands-Chinese kost, waarin een plak schouderham en een gebakken eitje de hoofdrol vervulden en een lijk sambal oelek van de firma Conimex in Baarn het exotisch hoogtepunt was.

De malaise van de jaren tachtig leidde tot diversiteit. Er kwamen, net als voor de oorlog, weer 'echte' Chinese restaurants, die ook weer voornamelijk door Chinezen werden beklant, en aan de andere kant van het spectrum verenigden zich de Fine Eastern Restaurants; Lai Sins Restaurant in Driebergen, gewaardeerd lid van de Alliance Gastronomique, kreeg een Michelin-ster toegekend.

Terwijl het 'Hollandse' Chinese restaurant een kwijnend bestaan leidt op het platteland, spreken we in de stad van *oriental cuisine* en *eastern cuisine*, en zelfs

de kant-en-klare maaltijdpakketten van Conimex zijn exotischer dan 'de Chinees' van dertig jaar terug.

Hoewel de heftige opsmuk met draken en lampionnen die het klassieke Chinese restaurant typeren alleen nog op kinderen indruk maakt, blijft er toch nog steeds een aangename mystiek rond Chinees eten hangen. Wie een van de Chinese supermarkten in Rotterdam of Amsterdam betreedt, wordt meteen al door die mystiek omringd. Honderden spannende, geheimzinnige of anderszins exotische producten vullen de schappen, de voertaal is Chinees en het lijkt een wonder dat je er gewoon met euro's kunt betalen. Ook bij het bezoek aan een Chinees restaurant is er altijd minimaal een vleug van dat avontuur, of je nu op een zondag tussen de Chinese families gaat dimsummen bij een grote zaak in de stad of dat je het beduimelde 'fotoboek' doorneemt in een donkere pijpenla aan de Amsterdamse Zeedijk.

Met de vestiging van Chang-i in de Jan Willem Brouwersstraat, naast het Amsterdamse Concertgebouw, lijkt het Chinese restaurant zichzelf opnieuw te hebben uitgevonden. *Innovative Chinese cuisine* is er het credo. Gelijk al bij binnenkomst komt de zacht stuwende beat van loungemuziek ons tegemoet, bij de centrale

## Wijn bij?

Tot voor kort konden de bami goreng, babi pangang en foe yong hai (vaak beter bekend als 33, 57 en 86; 'sambal bij?') slechts weggespoeld worden met halfzoete witte narigheid, dubieuze rosé van een lang vergeten oogstjaar, onbekwaam rood of – veel veiliger – een pils. Maar nu 'de Chinees' zich steeds meer richting haute cuisine begint te bewegen, komt ook de kwaliteit van de wijncarta op een hoger plan te liggen.

Een van de vaste deelnemers aan de vele vaderlandse wijn-spijs-wedstrijden is de kok-sommeliercombinatie van De Proeftuin in Enkhuizen. Dat klinkt weliswaar oer-Nederlands, maar de daar werkzame Yong Chang is een van de betere oriëntaalse koks in Nederland. En collega-sommelier Arman Chan (evenmin uit de



Hollandse klei getrokken) heeft zijn ambities vertaald in een indrukwekkende wijncarta. Sinds een paar maanden combineren Chang en Chan wijn en spijs tevens voor het Amsterdamse publiek. In Chang-i, gevestigd in de flank van het Concertgebouw, staat eveneens de *innovative Chinese cuisine* centraal. En ook hier is sprake van een indrukwekkend wijnaanbod. Veel verschillende champagnes, vijf pagina's Franse wijn, drie Oostenrijkse en Zuid-Afrikaanse, veel Australische en Duitse... Bovendien heeft Chan duidelijk aan 'cherry picking' gedaan, want we treffen louter de elite aan.

Hollandse klei getrokken) heeft zijn ambities vertaald in een indrukwekkende wijncarta.

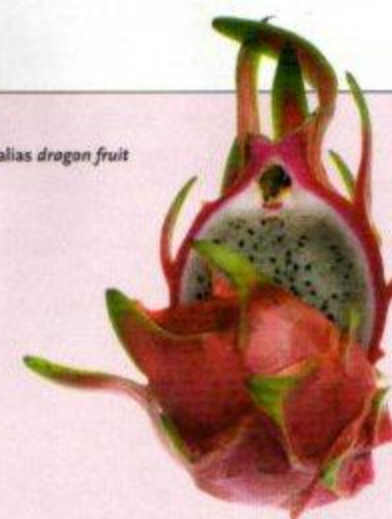
Sinds een paar maanden combineren Chang en Chan wijn en spijs tevens voor het Amsterdamse publiek. In Chang-i, gevestigd in de flank van het Concertgebouw, staat eveneens de *innovative Chinese cuisine* centraal. En

Deze ambiance is de importeur van het Argentijnse huis Trapiche niet ontgaan. Voor de introductie van de 2004-oogst van het exclusieve Malbec Single Vineyard-project werd Chang-i gekozen als 'proeftuin'. Geschonken werd een indrukwekkend trio. Gemaakt van honderd procent malbec, de nationale druif van Argentinië. Bovendien werd er van een tweetal wijnen een eerdere jaargang (de Felipe Villafañe en de Pedro González) geserveerd bij gebakken wagyu biefstuk. Prachtcombi. Het zou ons dan ook niet verbazen als Felipe en Pedro eerdaags liefdevol omarmd worden door Chang en Chan. Ze hebben vast nog wel een plekje op de kaart. | HH

Trapiche Malbec Single Vineyard 2004. Richtprijzen tussen €22 en €25. Importeur Poot, tel. 0174-512 561.



Pitahaya alias dragon fruit



bar hangen nog lampionnen, maar in de eetzaal is het behoorlijk duister. De zwarte tafels staan in lichtkegels van de plafondspots, we zitten op zware, comfortabele stoelen en krijgen een – voor deze branche ongebruikelijke – amuse. Sterker nog: het zijn er drie, zoals dat in tweesterenrestaurants gebruikelijk is. Een pangsit met garnalen, een spiesje met lamsfilet en een onthutsend lekkere bitterbal met kalfsvlees en anijs.

Op de menukaart springt meteen de afwezigheid van het varken in het oog, naast de aanwezigheid van veel ingrediënten die je eerder in de Franse keuken tegenkomt, zoals kwartel, rogvleugel, coquilles en langoustines. We starten met coquilles met zwarte-bonensaus en

gehakte sperziebonen, een soort haute-cuisine-vertaling van Nam Kee-oesters. En een 'Aziatische' salade met papaya, zeekwal, koriander en schijven pitahaya alias *dragon fruit*, een komkommerachtige kiwi met wit vruchtvlees en zwarte pitjes in een paarsrode jas van artisjoksniit.

De pitahaya zelf is geen smaakbom, maar wel een ravissante verschijning in de salade, die dankzij zeekwal en papaya een mooie en tamelijk onweerstaanbare zoet-zoutcombinatie vormt. De tussenge-rechten – gebakken Chinese garnalen met sambal en roergebakken lense ossenhaas met Chinese bieslook in een krokant en eetbaar rijstvelbakje – liggen weer dicht tegen het bekende Chinese smaakpatroon aan. Dat geldt ook voor het (vegetarische)

hoofdgerecht van gemarineerde tofu met zeeviersalade, maar niet voor de hoofdpersoon van het hoofdgerecht, gestoomde rogvleugel, ook al is die gecombineerd met de bekende *fine eastern*-smaken van gember, bosui en sojasaus. Zo hebben we een driegangenmenu van €37,50 bij elkaar gesprokkeld en staan we inclusief twee flessen water en een fles Grüner Veltliner (€47,50), die in het smaakbombardement heldhaftig stand houdt, 130 euro in de min. Naar klassiek Hollands-Chinese begrippen een fortuin, maar in het voor deze gelegenheid beter passende haute-cuisine-perspectief een heel redelijk bedrag. | RH

Chang-i, Jan Willem Brouwersstraat 7, Amsterdam. Tel. 020-4701700. www.chang-i.nl.