



Vijf koks van het Fangshan-restaurant in Peking in de keuken van restaurant Manchurian te Amsterdam Foto Jørgen Krielen

Vijf koks van het Fangshan Restaurant uit Peking, de hoeders van de oude keizerlijke keuken, maken een tournee door Nederland. Tot 11 mei koken ze elke week in een ander restaurant. Dé gelegenheid om kennis te maken met gestoofde haaienvinnen, bloemen van peren bereid in de vorm van zwaluwstaarten en kip met zwart gras.

JOEP HABETS

De keizer van China gaf graag een feestje. De verjaardagen van de leden van de keizerlijke familie, de herdenking van troonsbestijgingen en van historische overwinningen werden gevierd met uitvoerige banketten. Ook nodigde de keizer zijn gasten uit voor Het Midwinterbanket, Het Banket Ter Viering Van Het Beploegen Van De Akkers en Het Banket Ter Viering Van De Beëindiging Van De Keizerlijke Examens. Ooit kreeg de keizer zelfs bij de dagelijkse maaltijden meer dan honderd gerechten voorgeschoteld.

Het Fangsan Restaurant — volgens de reisgidsen één van de beste, duurste en mooist gelegen restaurants van Peking, tijdig reserveren aanbevolen — is gevestigd binnen de muren van De Verboden Stad in de voormalige keizerlijke centrale keukens. Vanuit deze keukens liet de keizer zich bedienen op de plaats waar hij rond etenstijd vertoefde, in Het Paleis Voor De Verzorging Van De Geest, Het Paleis Van De Zuivere Kosmos, Het Paleis Voor Het Gehoorza-

men Van De Hemel, Het Paleis Met De Vele Bloemen of één van de andere paleizen. Mochten er restaurants buiten de keizerlijke residentie, of zelfs buiten Peking, specialiteiten voeren die mogelijk nog beter smaakten dan de schotels uit de eigen keukens dan zag de keizer er geen been in die daar te betrekken. Het begrip 'afhaal-chinees' heeft een eeuwenoude historische dimensie.

De gasten in de restaurants waar de keizerlijke koks uit Peking deze maanden koken, moeten het met wat minder doen dan de Chinese heerser. De keukenbrigade bereidt gerechten uit de keizerlijke keuken tijdens de Qing-dynastie, in 1644 gevestigd door de uit het noordoosten van China afkomstige Mantsjoes. De voorgangers van de Mantsjoes hadden tijdens de Ming-dynastie een buitengewoon verfijnde keuken ontwikkeld, gebaseerd op een zeer oude traditie. De Mantsjoes krijgen in de culinaire geschiedenisboeken niet veel gastronomische verfijning toegedicht. Ze zouden Centraal China zijn binnengevallen 'om ook eens lekker te kunnen eten'. De Mantsjoes respecteerden de oorspronkelijke Chinese keuken van de Han. De kookstijlen bleven naast elkaar bestaan en mengden zich op den duur in de keizerlijke keuken. Daarbij staat Mantsjoe vooral voor de stevige, gebraden en Han voor de subtiele gekookte en gestoomde gerechten. In de keizerlijke keuken van de Qing-dynastie is zo het beste uit beide eetculturen verenigd.

In het Scheveningse restaurant China Delight, waar de tournee vorige week begon, kregen de gasten zeventien verschil-

lende kleine gerechtjes voorgeschoteld. Opeens komt het woord 'liflafje' me erg Chinees voor. De traditionele Europese menu-opbouw is aangehouden. De menukaart vermeldt koude schotels, soep, tussengerecht, hoofdgerecht, bijgerecht en nagerecht. Elk gang bestaat uit een aantal hapjes die soms samen, soms afzonderlijk worden opgediend. Zo ontstaat toch de suggestie van het Chinese menu waar het gaat om de afwisseling van gestoomd en gebraden, van zacht en krokant, van licht en zwaar, van zoet en hartig.

Andere tegemoetkomingen aan de Nederlandse consument zijn het serveren van rijst bij het 'hoofdgerecht', de Hollandse kersenbonbon bij de Chinese thee en het wijnarrangement. De vier wijnen, geschonken door De Ober Van De Zeer Volle Glazen, blijken moeilijk te combineren met de vele verschillende smaken en smaakjes die over de tong gaan. Niet alle bereidingen treffen als heel bijzonder, ook de presentatie is minder fraai dan we op de foto's in de boeken over de Chinese keuken aantreffen. Toch zijn er zeer verfijnde culinaire ervaringen op te doen zoals bij de gerechten — van haaienvinnen, paling, kip — die wij als 'goed gevulde soep' zouden aanduiden. Ze zijn gestoofd in mooie bruine potjes, bijvoorbeeld in de vorm van een schildpad, het symbool van Lang Leven. Daaruit moet ooit de keizerin-moeder hebben gegeten in Het Paleis Van De Rustige Oude Dag.

Niet alleen valt van de gerechten te genieten, de gasten worden ook vermaakt met muziek, zang en dans door drie 'hofdames' die voor dat doel zijn mee-

gereisd. Het diner is gelardeerd met toelichtingen, anekdotes en aansporingen de huiswijn voor f 6,75 per glas eens te proberen. De gasten kunnen zich op de foto laten vereeuwigen in keizerlijke kleding omringd door de hofdames, die in de loop van de avond zijn gepromoveerd tot prinsessen. Aan het eind van het diner krijgen we een Boeddha-beeldje als attentie mee. Een goed bedoeld cadeautje, dat ons vooral confronteert met de noodzaak eens flink te gaan lijnen. Het is al met al een bonte avond, een geheel eigen invulling van het begrip 'gezegend evenwicht' dat zo kenmerkend is voor de Chinese keuken.



Chinese Hof-keuken op tournee door Nederland

Pekings Keizerlijke Keuken komt tijdens haar tournee in de volgende plaatsen en restaurants

(reserveren noodzakelijk):
- t/m 16 febr. Amsterdam, restaurant Manchurian, tel. 020-6231330
- 19 t/m 23 febr. Koudekerke, restaurant Oriental Garden, tel. 0118-551122
- 26 febr. t/m 3 mrt. Maastricht, restaurant Wong Dynasty, tel. 043-3617660
- 5 t/m 9 mrt. Almelo, restaurant International, tel. 0546-814849
- 12 t/m 16 mrt. Waalwijk, restaurant Paradijs, tel. 0416-330322

- 19 t/m 23 mrt. Amsterdam, restaurant Oriental City, tel. 020-6268352
- 2 t/m 6 april Leeuwarden, restaurant Sin Jah, tel. 058-2890990
- 9 t/m 13 april Nijmegen, restaurant Orient Plaza, tel. 024-3771066
- 16 t/m 20 april Den Haag, restaurant Sapphire Tower, tel. 070-3836767
- 23 t/m 27 april Heerenveen, restaurant Lotus, tel. 0513-624121
- 30 april t/m 4 mei Utrecht, restaurant Siang Jiang, tel. 030-2941055
- 7 t/m 11 mei Groningen, restaurant Ni Hao, tel. 050-3181400