

CHINEZEN MET EEN MISSIE

De een is advocaat, de ander manager bij Xerox. Althans: overdag. 's Avonds binden de broers Ching een sloof voor en slaan aan het koken. Overal, tot bij u thuis. Leuk? Lekker? Mooi, dan leren ze het u graag.

TEKST: MAX STEENBERGHE
FOTO'S: VINCENT VAN DEN HOOGEN

Ze doen het omdat ze het graag doen. Omdat het leuk is, en lekker en dankbaar. Maar: het gaat dieper. Ze kijken elkaar vragend aan. Wat ze doen? Waarom? „Het is meer, het is... een missie”, aarzelt Michael. Ja, weet Chang: „Wij zijn missionarissen. Wij dragen iets uit, willen iets delen. Iets moois. De culinaire Chinese keuken. Mooi, puur, zuiver. Subtiel en doordacht. En: zeker niet moeilijk.” Michael: „Maar vooral, bovenal: verschrikkelijk lekker.”

Dat het broers zijn, is niet te zien. Dat ze Chinees zijn ook niet. Lang geleden, in hun jeugd in Nuenen riep iemand wel eens 'spleetooog' maar die hebben ze niet. Ze ogen jong, FRITS vergist zich zo tien jaar. Leuke kerels. Welge-manierd, erudiet, beheerst. Ingetogen én opgetogen. Ze geven elkaar alle ruimte, praten nooit dooreen. Vrolijk. Mooi, goedverzorgd. Hen lijkt niks in de weg te staan, alles maakt een kans. We zitten in het huis van Chang, de oudste, in Eindhoven-Noord. Modern, niks Chinees te zien, spaarzaam bemeubeld. Veel wit en een keuken zo groot als de kamer, de bijkeuken is bij beiden opgeofferd.

Telkens als we ze spreken, zullen ze snoepen. Taart, koek, knabbels, altijd staat er iets op tafel. Chinezen hebben iets met eten, vertelt Chang. Iets? Veel. „Altijd eten. Als er familie is, en die is er altijd, staat er eten op tafel of zijn we iets aan het maken.” „Chinezen hikken niet tegen een kerstmaal aan, die hikken van het kerstmaal”, weet Michael. „Een bruiloft is drie dagen feest. De eerste dag wordt er gegeten, de tweede dag wordt er veel gegeten en de derde dag eten we nog wat.”

Eten, eten, eten. Altijd als ze samenzijn, gaat het over eten. Komt omdat ze al van jongs af aan in de keuken staan, eerst bij opa's Pom Lai, later met vader in de Blauwe Lotus. Hoogstaand eten, bekend tot in de Randstad. Toch werden ze geen kok. Waarom niet? Weten ze eigenlijk niet. Het moest leuk blijven, denkt Michael (37), en Chang (41) knikt. Kan kloppen. Desondanks: altijd eten, altijd samen zijn. Meestal ook samen op vakantie. („Vroeger liep de hele camping uit, kwamen kijken naar al die wakkende Chinezen”). Laatst ging Chang naar Frankrijk, Michael naar Spanje. Natuurlijk: eten. En weer terug: praten over eten. Over de lokale dingen die ze hadden ontdekt. Michael was weg van de pata negra-ham; Chang had oesters gevonden. Terwijl ze elkaar trakteerden, kwam de realisatie: ze moesten er iets mee doen. „Heel ons

leven zijn we door eten geboeid. Laat het maar een grotere rol spelen”, zegt Chang. Michael: „We wilden die spullen importeren maar we beseften: we weten veel meer van iets dat ons veel meer na aan het hart ligt: de Chinese keuken. De échte Chinese keuken, zoals wij hem kennen, maar de Westerling bijna niet. Iedereen kent 'de Chinees', maar dat is deels Indonesisch, en het koken gebeurt onzichtbaar achter dat houten luikje.” Chang: „Snel kwam het idee van een workshop. Kookshows spatten van de tv, iedereen heeft het over de mooie Spaanse en Italiaanse keuken. Nou, de Chinese is precies zo. Het gaat om verse mooie producten; de bereiding

is zo moeilijk als je zelf wilt, maar het kan makkelijk.” Michael: „We spraken een pilot af. Een maand proefdraaien bij vrienden en dan de balans opmaken. Die maand vloog voorbij, iedereen was dolenthousiast: daar konden we dus wat mee.” Chang: „Iemand vroeg of we konden cateren. Gerust! En als je dat bij elkaar optelt: workshops - waar mensen zien koken- en cateren - de gerechten thuisbrengen- kom je op de derde poot: homecooking. Bij de gastheer thuis koken. Als hij dat wil in het volle zicht. Geen showcooking, geen kermis, maar we voegen wel duidelijk iets toe aan een feest.”

Geen vier, maar zestien wijnglazen staan klaar als FRITS op een volgende vrijdagmiddag aanbelt bij de Chings. „Tja”, lacht Chang, „Het is leuker om voor een grotere groep te koken. Inspirerender. Het liefst in een feestsetting. Dus hebben we wat rondgebeld.” Uren kunnen de broers over hun eten praten, maar uiteraard vindt FRITS het beter om ze aan het werk te zien en dus gaan ze voor hem koken. Ze hebben wat voorwerk gedaan, bekennen ze. Een paar sausjes zijn klaar, de groenten schoon. Gisteren was de inkoop. Meerdere adressen: Sli-gro én Hanos, plus de groenteboer. De vis is besteld, de garnalen zijn bezorgd. Nog wat tripjes langs toko's. Vers, vers, vers moet het zijn, boffen

daarom voor wie de heren op zaterdag vangt: dan is de markt. „Kijken welke vis er mooi bijligt. Het begint bij ingrediënten. Een slechte vis kan ik niet goedkoken.” Op een papiertje staat het menu, met presentatie (schaaltje/bord/lepel). Negen gangen! „Behapbare porties”, sust Michael. En zorgvuldig afgestemd, wijst Chang. Het gaat van licht naar zwaar, vlees en vis dansen om elkaar heen. Veel garnaal, de grote gestreepte tijgervariant, een paar keer coquilles. Als de klok tegen de drie tikt, knopen ze hun sloven voor. Chang gaat in de slag met sushi, Michael snijdt lapjes van een zalmlende. Voorzichtig, de vis is zo zacht dat hij uiteen valt. Beetje



deppen, zegt Chang. Het gaat stil, snel. Chang prepareert de coquilles, Michael knijpt haast achteloos rijstballetjes, vouwt velletjes deeg tot schattige dim sum-pakketjes, vult ze met mes in plaats van lepel. Uit

de radio klinken zachte klanken, de zalm geurt. Chang rijgt saté, hakt lente-ui, snijdt shii-take-paddestoelen. Als ook de runderhaas in de marinade drijft, wordt het afronden. „Jij verder met zalm, ik de garnalen?“, vraagt Chang. Nee, ze hebben geen vaste verdeling, misschien doet Chang iets meer sauzen, maar vlees of vis maakt ze niet uit. Voor de zoveelste keer wrijven ze alles schoon, ruimen op. Dan de kroeprok in het vet en in een schaal-tje. Tijd voor een glaasje!

Er is in dertig jaar geen verhaal over de familie geschreven waarin de namen kloppen. Chings worden Changs genoemd of andersom, maar Chang Ching heet echt Chang van voren en Ching van achteren. Hij is net als oom (Chang) vernoemd naar diens vader. Maar die (Opa Chang Ching), heette inderdaad Ching Chang. Echter: Chinezen schrijven net als Belgen, hun achternaam voor hun voornaam en dat snapte de immigratieman in de zestiger jaren niet en sindsdien heette Chang, Ching opeens Chang Ching. (Opa Chang hield vol en noemde zijn kinderen, zoals dat hoort, naar zichzelf: Chang-fa, Chang-la, Chang-kwe en Chang-nu, al noem-

de Chang-kwe zich Jan en Chang-nu – vader van Michael, Chang en derde broer Alex – Wil, zodat Chang-fa zich Chang kon noemen). Opa Chang kwam in de zestiger jaren via Duitsland naar Eindhoven. Er was één Chinees restaurant, in een vreemd straatje: het Stratumseind. Hij veranderde het in goud, Pom Lai werd een begrip. Landelijk. Prachtig eten. Chang durft er zijn hand niet echt voor in het vuur te steken, maar beweert wordt dat opa Chang de babi pangang heeft bedacht. Michael: „Ongelofelijk. Het pand was veel te klein, dus moesten mensen in cafés aan de overkant wachten op een tafeltje.“ Chang: „Of ze werden daar bediend.“

De kleinkinderen hielpen waar ze konden. Michael: „Eitjes maken, nasi scheppen.“ Chang: „Afwassen!“ Het was leuk, gezellig en: ze leerden er koken! Dat ging gewoon door toen oom Chang de Blauwe Lotus (naar het Kuifjeboek) begon. Even later kwam vader Wil er koken en nam zijn zonen mee. „Ze hadden handjes nodig.“

De handjes zijn lang gebleven, elke zaterdag, bij grote partijen, maar uiteindelijk kozen Chang en Michael een ‘echt vak’. „Dat vond vooral vader belangrijk.“ Na het Eckartcollege ging Michael naar de Heao en kwam bij Xerox terecht waar hij partnermanager is. „Ik hoef niks aan te smeren, ik help klanten aan iets wat ze zoeken en onderhoud relaties. Dát is de band met het koken: ik zorg graag voor mensen, verzorg ze. Niet medisch maar als gastheer, ik wil het ze naar de zin maken, ze verwennen.“

En dat herkent Chang ook in zichzelf. Iets wat hij mist in zijn werk, de advocatuur. „Overdag zie ik het slechtste van de mens, ’s avonds de leukste kant“, lacht hij. Zoekend ziet hij raakvlakken. „Een rechtszaak opzetten is organiseren, veel denken, veel uitproberen en dat doe je in de keuken ook. Het is meer dan wat spul in de pan gooien, een goede kok zijn kost evenveel kruim als een goede advocaat zijn, maar het is ongemeen boeiend wat er in de pan gebeurt.“

De gasten druppelen binnen. In de kamer branden kaarsen maar iedereen loopt naar de keuken, blijft kijken, hangen, vragen. Wat is dat? Waarom doe je dat zo? De eerste drie gangen zijn sushi's. Hongkong-style: bolletje rijst, puntje wasabi erop, lapje rauwe zalm en kijk: Michael gaat er met een brandertje overheen. Dat trekt het vet er uit en geeft een krokant laagje. De volgende is California-style: rijst aan de buitenkant. Chang knijpt er kleine kwakjes eigenge-maakte truffelmayo op. Dan nog eentje met een romige coquille. Dichter en dichter dringen de gasten op, maar wat over is, is voor FRITS!



Michael verhit vet voor de dim sums, Chang blijft bij de coquilles. Het aanbraden luistert nauw. Dat moet heet en vlug maar er komt veel vocht uit en ze moeten braden, niet koken. Hij tilt ze af en toe op, gluurt onder hun rokjes en opeens, tjoeptjoeptjoept, draait hij ze met zestien polsbewegingen om. Ze baden in de boter. „Vis moet zwemmen“, mompelt hij.

Ook de dim sum is precisiewerk. Het vet moet 165 graden zijn, iets te heet dan worden ze te bruin, iets te koud worden ze te vet. 165 dus. Hoe hij dat meet? Handje erboven. Gaat perfect. „Ja“, roept hij opeens en de bolletjes wippen in en uit het hete bad.

Terwijl de gasten zich gulzig branden, kiepert Chang Turkse spinazie in een pan. Michael gaat garnalen voorbakken en dus komt de grote wok te voorschijn. Zorgvuldig zwartgeblakerd, een goed ingebrande pan doet meer voor de smaak dan kruiden. Hij pakt de olie. Lachen: die is van de Euroshopper. Prijs zegt niet alles over kwaliteit, weten ze, maar zetten de fles terug tussen een rij raadselachtige soja's, zoals de Jozozout ook trots staat te zijn tussen geheimzinnige Chinese kruiden.

De olie is heet, de garnalen ontdoen zich in een bruisbad van hun grijze en toveren een oranje

hempje tevoorschijn. Ze glimmen. Even in het aardappelmeel, verraad Michael en zet een koekenpan op een andere vlam voor opnieuw de coquilles. Daar gaan de garnalen bij. FRITS wil zich met pan en een vorkje terugtrekken, maar Marije Ching vleit bedjes spinazie in kommetje en daar gaan ze. Chang staat klaar met een pannetje Thaise beurre blanc en dan is het weer doodstil in de kamer.

Vlees op tafel! Runderhaas met een vleugje wa-

sabi-iets. Het verdwijnt diep in boter (Michael tempt door een vingertop in de pan te steken. Als het pijn doet, is het goed). Marije legt diepe lepels neer. Blaadje mache-sla, prachtige lapjes vlees (door wat suiker is de buitenkant knapperig bruin), het volgende geheime sausje. Michael poetst de werkbladen op, Chang wast weer snel wat pannen af. Hun samenspel zit overduidelijk in de genen, er wordt niet veel gepraat, meer gelachen. Er zit een strakke organi-



Voormalig Chinees-Indisch restaurant Pom Lai op het Stratumseind.

PASPOORT

Naam: Chang (I) & Michael Ching

Geboren: Son & Breugel, 14-9-1968, 16-8-1971

Familie: broers, beiden gehuwd, beiden 2 kinderen

Opleiding: Chang; VWO, Universiteit Rechten in Maastricht

Michael: mavo, havo, HEAO Sporteconomie Tilburg

CV: Chang:bedrijfsjurist Hapro, advocaat ondernemingsrecht bij Pellicaan Advocaten

Michael: sportmanager Sportcentrum Valkencourt, account-manager Callmax, diverse managementfuncties Xerox Nederland B.V.

Internet: www.beijching.nl



satie achter, maar de regie is los. Jij dit, ik dat? Alles gebeurt met het grootste gemak, ook weer organisch, maar zonder de zouteloze routine van de professional die dag-in dag-uit niets anders doet. Hoe zij het doen? Met... met... met plezier!

Het is niet hun vak, dus koken moest vooral leuk zijn. En: goed. Kwaliteit is het beste onderscheid. En na hun proefmaand zochten ze met dat geld de Chinese keuken aan de bron op. Hong Kong, drie weken eten of kijken naar eten. 's Ochtends, 's middags en 's avonds. Nee, ze hoefden niet de keukens in. „De bereiding kennen we. Maar het ging om de smaakcombinaties, de presentatie. Dáár zagen we de sushi met gebrande zalm, nu een topper in ons repertoire.” Ook hier vertellen ze er uren over. Met overgave en glimmende ogen, over markten en restaurants waar alles vers rondzwom. „Vis wijs je aan in een aquarium, schildpadden liggen opgestapeld te spartelen, er kropen levende krokodillen rond.”

Wat vader hen leerde, leerden ze daar tot in de finesses: combineren. „De Chinese keuken is vooral een smaak-avontuur. Altijd combinaties. Zoet met zuur, zoet met zout, eerst fris dan heet. De belangrijkste smaakelementen zijn knoflook, gember en lente-ui en daar bouw je omheen.”

Nee, ze verzinnen niks zelf, zeggen ze, maar natuurlijk doen ze dat. „De basis ligt al eeuwen vast, een beurre-blancsaus hoeft ik niet opnieuw uit te vinden, maar ik kan hem wel variëren. Ergens een pepertje bij voor de bite, of een komkommertje voor 't fris, wat wasabi of sambal als verrassing.”

Dan begint de race naar de climax, de hoofdge-rechten. De broers pakken elk een diepe braad-pan en daar gaan om en om de kipsatés in. Geen filet, geen borst, maar dij, net wat sappiger, maar ze moeten langzaam geeraard worden. Alle penmen krijgen een streepje yakitorisaus en weer wordt het stil.

Een schaal lamsvlees in kerrie komt te voor-schijn. Zouden ze zelf weten hoe lekker ze zijn?, peinst Michael en braadt de brokjes vol aandacht. Ze gaan op een bedje van iets rucola-achtigs, een frisse mintsaus erover, vorkje erbij. Dan de negende: gestoomde Thaise parfumerij met alweer die tijgergarnalen. Ze gaan in de walmende wok. Even eruit, plaatsmaken voor paprika, courgette en, boontjes. Saus van citroen-gras, limoenblad, tomaat en een eigengemaakte kruidenpasta.

Dat gaat gezellig bij elkaar de wok in, paar keer omscheppen, in bakjes op de rijst.

Stilte, tikken van bestek, kauwen, een kuchje hier, wat gemompel daar, verraste uitroepen als

de smaken elkaar afwisselen tot we allemaal de lof van de koks zingen. Die lopen wéér naar de koeling. Verse knoeperds van aardbeien, mango-ijs, slagroom. „Zoet, het enige eenduidige gerecht”, zegt Chang trots.

De zaak loopt als een trein. Beij Ching noemen ze het, een knipoog naar Beijing. Drie, vier, vijf afspraken per week, soms zijn ze op verschillende adressen bezig. Altijd iets speciaals: altijd begint het bij Ching thuis. Wat wil de opdrachtgever, wat willen zijn gasten? Een leuke avond of écht koken? Workshops doen ze vaak in de Blauwe Lotus, daar huren ze ook de keukens als ze groot cateren („driehonderd gasten kunnen we goed aan”). Of moet het op locatie gebeuren? Welke stijl, welk servies?

En altijd wordt er voorgeproefd. „Dan komt

het goed”, lacht Chang. Zo goed dat hij nog maar twee dagen werkt en echtgenote Marije als eerste een salaris krijgt. Zij regelt afspraken („en wast af”).

Wat zal vader trots zijn! „Nu wel”, geeft Chang toe. „Want hij was verschrikkelijk tegen. Heel zijn leven keihard gewerkt, dat is horeca. 'Jullie hebben zo'n goeie banen, die laat je toch niet varen?’ Maar laatst kookte hij mee en toen gaf-ie toe dat het erg leuk is. In de horeca moet je altijd kiezen uit bediening of koken. Wij hebben nu the best of both worlds!”

Al uitbuikend probeert FRITS zijn jas dicht te knopen, maar dat is een mission impossible. Bij de deur staat Chang. Verrassing voor thuis. Wat overgebleven saus, wat garnalen. In witte plastic bakjes. Van de Chinees.

