

Michelle, de dochter van eigenaar Hemmy Wong, kijkt naar de vissen in het aquarium van restaurant Golden River in Laren. In veel Chinese restaurants staat een aquarium: volgens de Chinese traditie brengen goudvissen geluk.

BIJ DE CHINEES

In de jaren zeventig leerden de Nederlanders buitenshuis eten. Een belangrijke rol daarbij speelde de buurtchinese, het Chinese restaurant om de hoek waar de prijzen laag zijn en de porties groot.

Tekst: Aart Aarsbergen Fotografie: Cynthia Boll

Elke zondagmiddag na de mis lunch pastoor Jan Vriend van de Sint-Jansbasiliek in restaurant Golden River in Laren. Hij is een van de vele vaste gasten van restaurateur Hemmy Kin Yu Wong (59) en zijn staf – veelal familieleden.

Golden River is een typisch voorbeeld van ‘de chinees’, zoals Nederlanders dit type eetgelegenheid in de volksmond zijn gaan noemen. De eerste Chinese restaurants verschenen in de jaren twintig in havensteden als Rotterdam. Na de oorlog groeide de belangstelling, mede onder invloed van repatriërende Indische gezinnen die na de Indonesische onafhankelijkheid (1949) hierheen kwamen en graag hun vertrouwde gerechten in de horeca geserveerd zagen. In 1960 telde Nederland 225 Chinese restaurants, in 1970 waren dat er al 618. Maar de grote bloei begon in de jaren zeventig, toen de welvaart toenam en de Nederlander steeds vaker buiten de deur ging eten. Het aantal restaurants groeide tot zo’n tweeduizend, een kwart van alle horeca-gelegenheden. Het is de tijd dat in vrijwel elk dorp en in vele winkelcentra in nieuwbouwwijken een Chinees restaurant werd gevestigd, meestal met afhaalfaciliteit. Net als de zaken van het Van der Valkconcern, was ‘de chinees’ het perfecte gezinsrestaurant: grote porties, lage prijzen.

Het verhaal van de familie Wong past naadloos in deze geschiedenis. De vader van Hemmy verliet in 1960 Hongkong om zijn geluk in Europa te beproeven. Min of meer bij toeval kwam Hing Tong Wong via Marseille in Nederland terecht, waar hij in de loop der jaren een imperium van Chinese eethuizen opbouwde, met als kroon ‘747’, een vijf verdiepingen tellend restaurant in Amsterdam. Zoon Hemmy kwam in 1968 als 14-jarige jongen naar Nederland en raakte ook bij de horeca betrokken. Samen met zijn oudere zus bestierde hij restaurant Blue

Lotus in Laren. In 1986 begon hij in hetzelfde pand Golden River, met 168 zitplaatsen en een ruim afhaalgedeelte.

Hemmy Wong werkt met een ploeg van elf vaste medewerkers, vijf in de bediening en zes in de keuken. Het is een echt familiebedrijf: vrouw, zoon, dochter, broer, schoonzus en de man van zijn nichtje helpen in de zaak. Ook het overige personeel heeft meestal een Chinese achtergrond. Onderling is de spreektaal Kantonees, met de gasten spreekt Wong Nederlands.

Het menu dat in de Chinese restaurants wordt geserveerd, is aangepast aan de Nederlandse smaak: minder kruidig, grote porties. Veel gerechten zijn afkomstig uit de Indische keuken: nasi, saté, kroepoek, gadogado, babi pangang. De bekende grote loempia is echt Nederlands, zegt Hemmy. “Ik eet die zelf nooit.” Zijn menu heeft de omvang die we van een Chinees eethuis gewend zijn: het vermeldt bijna 140 gerechten.

De eigenaar noemt zijn zaak een ‘Chinees specialiteitenrestaurant’. In Golden River kun je ook terecht voor oesters, pekingeend en verse kreeft. Maar de meesten komen toch voor de gangbare gerechten. Wong beseft dat zijn publiek vergrijsst en dat jonge mensen op zoek zijn naar een ander type horeca. “Gelukkig heeft mijn dochter interesse om de zaak voort te zetten. Ze doet nu ervaring op in andere horecagelegenheden met een moderne formule.” De traditionele chinees ondervindt groeiende concurrentie van de pizzeria’s en wok- en sushirestaurants.

“Meneer, uw nasi.” Hemmy Wong overhandigt een plastic draagtas met de in rechthoekige bakjes verpakte gerechten. Het is tegen het einde van de middag en de eerste klanten in het afhaalgedeelte melden zich. Ik loop Wong voor de voeten, merk ik. Hij moet voor zijn gasten zorgen, zoals hij dat al 28 jaar met liefde en zorg in dit familierestaurant doet.



Eigenaar Hemmy Wong van Golden River kijkt vanuit de keuken het restaurantgedeelte in, om te zien welke ober een schotel met pekingeend kan komen uitserveren.



Gasten lezen vóór in het restaurant de krant terwijl hun maaltijd wordt klaargemaakt. Het afhaalgedeelte is goed voor ongeveer de helft van de omzet van Golden River.



Chef-kok Tommy Liu haalt een pekingeend uit de oven waarin het dier is geroosterd (boven). Bij een afhaalmaaltijd serveert het Chinese restaurant traditioneel een portie sambal (onder). Vroeger zat deze in plastic zakjes, nu worden bakjes gebruikt.



Eieren worden eerst in olie gebakken en daarna met warm water afgespoeld (boven). Vanaf 12 uur 's middags werken de koks aan de mise-en-place (onder). Alle groente wordt in Golden River met de hand gesneden.





Felicia Kosasih vouwt servetten. Felicia komt uit Indonesië en liep als student 'hospitality management' eerst stage in het restaurant. Daarna trad ze er als vaste medewerker in dienst.



Anna Wong, schoonzus van de eigenaar, reikt een klant zijn bestelling aan in het afhaalgedeelte van Golden River (boven). Een van de vaste gasten is pastoor Jan Vriend (onder), die elke zondagmiddag na de mis in het restaurant komt lunchen.



Het exterieur van restaurant Golden River. Bij de hoofdingang staan twee klassieke Chinese leeuwen (boven). Gasten wachten op hun maaltijd, die door Alex Wong, de zoon van de eigenaar, op een trolley wordt voorgesneden. □

