

► **Expert Tim Kan deelt zijn drie favoriete etablissementen**

# Genieten van comfortfood in de échte dimsumrestaurants

Het is maar de vraag of er over tien jaar nog wel dimsumrestaurants bestaan. Het verfijnde comfortfood maken is monnikenwerk. Wie wil en kan dat blijven doen? Voordat het ambacht uitsterft, gidst een onafhankelijke expert ons langs de beste dimsumrestaurants in de regio.

Dijlan van Vlimmeren  
Den Haag

**O**nze jaarwisseling is al zowat weer vergeten, maar voor de Chinezen staat-ie voor de deur. Het jaar van de slang gaat vanaf 29 januari in. En dat wordt in elk geval onder de Kantonezen uitbundig gevierd met... dimsum. „Eten met vrienden en familie in een dimsumrestaurant, zo luiden wij meestal het nieuwe jaar in”, zegt Tim Kan (51), culinair adviseur en ambassadeur van de Kantoneze keuken in Nederland.

Dimsums worden vaak in één adem genoemd met dumplings. Een dumpling is inderdaad een dimsum, maar niet alle dimsums zijn dumplings. „Dimsum is een generiek woord voor een handzaam hapje dat je met elkaar deelt. Dimsum is eigenlijk een eetstijl, een gelegenheid om bij elkaar te komen.”

Een beetje afhankelijk van de omvang van het gezelschap dimsum je aan een grote ronde tafel met in het midden een draaischijf met daarop de gekozen 'Chinese tapas'. Wie zin heeft in sieuw mai pakt een gestoomde dumpling gevuld met garnaal en gemalen varkensvlees van het bordje of uit het schaalteje op de schijf. Wie liever retschicake (lo bak go) eet, draai gewoon verder door.

Dimsummen is niet gekoppeld aan een vast tijdstip, dat kan de hele dag door. In China ontbijten ze zelfs met dimsum. „In het oude Guangzhou, Kanton voor westerlingen, dronken ze tijdens ochtendgesprekken thee en daar aten ze kleine hapjes bij. Je had destijds niet zoveel variaties als nu. In de keizerlijke periode zijn de dimsums verder uitgewerkt. Via chefs kwamen ze terug naar Kanton. Een aantal van hen reisde door naar Hongkong, want in deze Engelse kolonie was meer geld te verdienen. Dimsummen werd daar geassocieerd met een high tea gebruiken. Zo werd het een succesverhaal.”

Hap-slik-weghapjes zijn het zeker niet. „Al dat gevouwen, gerol en gevul: het is een minutieus monnikenproces. Dimsum vraagt veel aandacht en precisie, het is een verfijnd soort



▲ **Dimsum is eigenlijk een eetstijl, een variant op tapas eten. Op de tafel diverse gerechtjes. Inzet: gestoomde broodjes (liu sha bao) gevuld met lopend eendenei.**

▼ **Culinair adviseur Tim Kan neemt een flinke hap in Full Moon City, Den Haag.**

FOTOS:FRANK JANSEN

**De Kantoneze keuken is de ingewikkeldste ter wereld**

– Tim Kan



comfortfood. Zomaar wat doen werkt echt niet, kritische Chinezen prikken daar zo doorheen. Je raakt ze als chef dan niet in hun hart met je hapjes. En laat dat nou net de letterlijke vertaling zijn van dimsum. Ik moet wel wat frustratie onderdrukken als ik Nederlanders hoor zeggen: 'Laten we even snel Chinees halen'. Daar klinkt een onderwaardering in door die niet terecht is”, aldus expert Kan.

Het baart hem zorgen dat de traditionele Kantoneze keuken, de moeder van de dimsumkeuken, op zijn gat ligt. „Het aantal restaurants dat gespecialiseerd is in dimsum neemt zienderogen af. Woeng Kee in Den Haag bijvoorbeeld was niet onbemind maar is toch recent gesloten. Ik durf er mijn hand niet voor in het vuur te steken dat er over tien jaar nog dimsumrestaurants bestaan. Grote jongens zullen er niet bij komen in elk geval.”

„De Kantoneze keuken is de ingewikkeldste ter wereld”, vervolgt Kan. „Probeer al dat keukengeweld maar eens bij elkaar te brengen. Daar is

veel mankracht voor nodig. Ons ambacht staat onder hoogspanning, mede door het aangescherpte werkvergunningenbeleid. Met als gevolg dat dumplings steeds vaker machinaal worden gemaakt. Dat verschil proef je echt. Fabrieksdeeg is veel steviger. Maar hoe dunner het deeg, hoe elastischer, hoe lekkerder.”

Nu het nog mogelijk is om te dimsummen met handgemaakte hapjes willen we dat hij ons gidst langs de beste dimsumrestaurants. Waar gaat de onafhankelijke expert het liefst in en rond Den Haag dimsummen? Tim Kan heeft een top 3, die hij in willekeurige volgorde openbaart.

**1. Full Moon City in Den Haag**  
„Full Moon City, bekend als de roltrapchinese, is een allemansvriend. De gerechten zijn er niet heel erg uitgesproken. Mild mag je niet uitleggen als saai en/of smakeloos. Er is duidelijk een eigen umamismaak aanwezig. Met zo'n tachtig verschillende dimsums hebben ze veruit de meeste keus. Must-try: het gefrituurde pastetje van filodeeg gevuld met durian - wees gerust, de penetrante geur is vervlogen- en de gestoomde rijstflensjes met garnalen (cheung fan) met een zoete sojasaus. En vergeet er niet het gefrituurde custardbroodje bij te bestellen. Dat broodje wordt geserveerd in een sausje van gecondenseerde melk. Het sausje verzacht het korstje. Bij Full Moon City ben je verzekerd van constante kwaliteit.”

**2. Kee Lun Palace in Den Haag**  
„Kee Lun Palace is voor mij jeugd-sentiment. Bij Kee Lun Palace moet

ik denken aan mijn lieve oma uit Hongkong, daar waar ook mijn moeder vandaan komt. De smaak van haar pak tong ko ofwel pak thong koh, een sponzig rijstdessert met een honingraatstructuur, vergeet ik nooit meer. Bij Kee Lun Palace proef ik die terug. Een andere smaakbom is de retschicake: lo pak ko. Geraspte retschicake wordt eerst gestoomd, daarna gebakken. In de cake zijn gemalen garnaaltjes en shiitake verwerkt. Lekker met XO-saus. De dumplings worden hier á la minute gevouwen. Kee Lun Palace is een heel klassiek restaurant. Ze blijven er een beetje hangen in het oude. De menukaart is er nog een map met foto's en het tafelkleed is van vetvrij papier. Maar ik houd ervan, ik ben zo opgegroeid.”

**3. Asian Cuisine in Rijswijk**  
„Meesterchef Chen Yiwen is een nazaat van Full Moon City. Hij is de uitzondering die de regel bevestigt. In 2020 is hij een eigen restaurant begonnen in Rijswijk. Wie verrast wil worden gaat naar Asian Cuisine. Een van zijn signature dishes is een gestoomd broodje gevuld met varkensvlees, Chinese bieslook en gember bereid met Shaoxing rijstwijndat kort op de plaat is aangebakken met een beetje slaolie en daarna in een gloeiend heet kleipotje met rauwe prei en bosui is gerookt, waardoor de mild-pittige knoflookachtige aroma's zijn geïnfuseerd in de bun. Asian Cuisine scoort met een moderne presentatie. Zwarte mantou bijvoorbeeld, in plaats van witte. Die donkere looks heeft dit gestoomde broodje gevuld met een custard op basis van eendeneieren te danken aan houtskoolpoeder.”