



FAMILIE TSANG

**Van babi pangang om
af te halen naar kreeft
met een Michelinster**

EERST
HET
BITTER,
DAN
HET
LOET



Restaurant O&O was 'afhaal' en heeft nu een ster.
Het verhaal van de familie Tsang leert ons ook
waarom het typische 'Chin. Ind. Rest.' verdwijnt.

TEKST **HASSNAE BOUAZZA** FOTO'S **ANNABEL OOSTEWEEGHEL**



Boven: Monica Tsang. **Onder:** enkele gerechten, met links de 'asian-inspired tapas'.



‘H’et was ongelooflijk en overweldigend”, vertelt Helena Tsang als ze terugdenkt aan het moment dat ze in 2018 een Michelinster kregen voor hun restaurant O&O in het Brabantse Sint Willebrord. Ze werd samen met echtgenoot Danny Tsang naar voren geroepen op het podium van het Amsterdamse De-LaMar Theater, waar hij de beroemde koksbus aankreeg. Zesendertig jaar nadat het paar een restaurant had geopend, werd het bekroond met die felbegeerde ster. Bijna alle kranten en nieuwssites gebruikten dezelfde twee woorden in de kop: wat eerst een „afhaalchinese” was, was nu een „sterrenrestaurant”.

Op de grijze gevel van de zaak, in een verder onopmerkelijk dorp, staat ‘Oriëntaals restaurant’. Het contrast met de rijkdom aan smaken en kleuren binnen kon niet groter zijn. In het ingetogen maar smaakvol ingerichte restaurant hangen foto’s van beroemde gasten als Sergio Herman en internationale topchefs als Paul Bocuse, bij wie het gezin heeft gegeten en inspiratie heeft opgedaan.

Het is de eerste week van het jaar; de familie Tsang komt bij van de drukte van de feestdagen. Ze zijn gesloten vanwege de lockdown, maar verzorgen wel afhaalmenu’s. „Op Oudjaarsdag stond er een rij van tientallen meters van mensen die onze *Asian tapasbox* kwamen halen”, vertelt dochter Monica. „Mensen vonden het fijn om met onze gerechten het nieuwe jaar in te luiden”, vult moeder Helena aan.

O&O (de letters staan voor Oriëntaals & Originaliteit) is een echt familierestaurant. Vader Danny (67) is chefkok, moeder Helena (64) verantwoordelijk voor de dim sum, dochter Monica (35) maitre, dochter Wendy gastvrouw (33) en zoon Mike (28) tweede sous-chef en patissier. We zitten met zijn allen verspreid over twee tafels naast de bar van het restaurant. Wanneer vader en moeder vertellen over hun leven vroeger, luisteren hun kinderen aandachtig mee.

Helena werd in 1956 in het

Maleisische Gelang Patah geboren, Danny drie jaar eerder in Hongkong. Zij kwam in 1976 naar Nederland, hij in 1974. Beiden hadden familie in Nederland met restaurants waar ze konden werken. „Je komt met een droom”, vertelt Helena. „We komen beiden uit een arbeidersgezin en hebben armoede gekend. Je hoopt op een toekomst met meer mogelijkheden en kansen.” Danny, naast haar: „Azië liep in die tijd nog achter. In onze jeugd hadden we geen elektriciteit in huis, we moesten olielampen gebruiken en in de keuken werkten we met houtskool. In het Westen waren ze al zoveel verder.”

Hij droomde van New York, omdat hij daar op televisie beelden van had gezien, maar het werd Nederland. Helena kwam terecht in het kleine Sint Willebrord: „Ik was als een kikkertje in een put, iemand die nog niet veel van de wereld had ge-

zien. Alles was nieuw en anders dan waar ik vandaan kwam.” De twee hadden in verschillende restaurants in Nederland gewerkt toen ze elkaar ontmoetten in een restaurant in Delft. Ze trouwden in januari 1982, reisden vijf maanden lang door Azië en namen in september van datzelfde jaar restaurant Nieuw Hong Kong in Sint Willebrord over.

KREEFT, OESTERS EN LAKSA

„Het was voor 95 procent afhaal”, zegt Helena, „met de bekende gerechten als babi pangang en tjap tjoy.” „Maar we zijn lekkerbekken”, benadrukt Danny. Die eerste lange reis samen maakten ze kennis met de verfijnde keuken van Japan, en de bijzondere smaken van Singapore en Taiwan, en ze wisten dat zij op een dag ook op dat niveau wilden koken. „Als we vrij waren, was het onze grootste hobby om op reis te gaan en bijzondere gerechten te ontdekken. Zo deden we inspiratie op.”

Ze hadden al vroeg de ambitie zich te onderscheiden. Aanvankelijk deden ze dat met kwalitatief goede producten, maar langzaam aan veranderde ook hun stijl van koken. In 2000 kwam wat ze het ‘omslagpunt’ noemen: ze besloten zich toe te leggen op de verfijnde Aziatische keuken. Vijf jaar later, in 2005, namen ze afscheid van de afhaal en legden zich volledig toe op het restaurant.

De combinatie afhaal en restaurant is eigenlijk onmogelijk, vertelt zoon Mike. „Afhaal is massaproductie terwijl je als chefkok van een restaurant juist veel aandacht wilt geven aan details en timing.”

Sindsdien is het plezier toegenomen, zegt Danny. „We hebben zelfvertrouwen en koken zoals wij het liefst willen.” De modern Aziatische keuken staat voor hun erfgoed, legt hij uit. Ze grijpen terug naar de Cantonese en Zuidoost-Aziatische keuken waarmee ze zijn opgegroeid en combineren die met Franse kooktechnieken, Japanse invloeden en mooie producten.

Het resultaat zijn populaire signature gerechten waar gasten uit >

SINDS
'DE STER'
ZAT
DE ZAAK
AELTJD
VOL



De familie Tsang, met v.l.n.r. Mike, Wendy, Helena, Danny en Monica

alle windstreken op afkomen: Singapore Chili Lobster (geïnspireerd op de Singaporese klassieker Chili Crab), oesters in Balinese stijl, Japanse hamachi, Maleisische Laksa en Singapore saté. Zeker sinds 'de ster' zat het restaurant altijd vol - tot de deuren dicht moesten vanwege de coronacrisis.

CHIN. IND. REST.

De bijdrage van de kinderen - Danny noemt ze de 'triangel' - is belangrijk. Als jonge tieners hielpen ze in de weekenden mee met inpakken, bedienen en afwassen. „Het was vanzelfsprekend dat we meewerkten”, zegt Mike. „De meeste kinderen van onze generatie deden dat.”

Chinese restaurants waren lange

tijd diepgeworteld in de Nederlandse cultuur. In 1920 opende het eerste Chinese restaurant in het Rotterdamse Katendrecht en generaties Nederlanders groeiden op met de typische afhaalgerechten als foe yong hai, nasi en kroepoek.

Maar de typische 'Chin. Ind' - restaurants verdwijnen langzaam uit het straatbeeld. Dat is best logisch, vindt Monica. „In de Aziatische cultuur wordt de focus gelegd op studie, de mensen zijn hierheen gekomen voor een betere toekomst voor hen en hun kinderen.” In het Chinees heb je een gezegde, zegt ze: „eerst het bitter, dan het zoet. Onze ouders hebben moeilijke tijden gekend, maar daar plukt onze generatie de vruchten van.” De jonge gene-

**NEDERLANDERS
ZIJN ANDERS
GAAN ETEN;
DE GASTEN
STAAN OPEN
VOOR NIEUWE
SMAKEN**

ratie is als logisch gevolg van hun studie vaak werkzaam in andere beroepsgroepen.

„Wij zijn echt in de Nederlandse cultuur opgegroeid”, zegt Wendy. Dat is volgens haar ook de reden waarom de jonge generatie Chinese en Aziatische Nederlanders veel mondiger is dan hun ouders. En dat vertaalt zich volgens Wendy ook in een eigen kookstijl. „Degenen die in de horeca blijven, komen met nieuwe concepten. Ze moderniseren en geven de Aziatische keuken een nieuwe look.” Monica wijst er bovendien op dat Nederlanders anders zijn gaan eten en de gasten steeds meer openstaan voor nieuwe smaken en ontdekkingen.

Toch zijn bij O&O de ouders, Danny

en Helena, de spil in de keuken. Volgens Mike - die zijn vader bij zijn voornaam aanspreekt - is de kracht van hun keuken de smaak van zijn vader. Danny wijst met zijn vinger naar het puntje van zijn tong: „Het gaat niet alleen om de kwaliteit van de producten, maar ook hoe je ermee omgaat. Hoe je iets snijdt, heeft effect op de smaak.”

GEEN SHORTCUTS

Helena legt uit: „Het is echt belangrijk dat je weet hoe je met ingrediënten om moet gaan voor de juiste structuur.”

Danny doet voor hoe Helena met haar handen de vispasta voor de viskoekjes op het werkblad bewerkt en kneedt. Uiteindelijk, zegt hij, komt

het allemaal neer op geduld.

Het duurde drie jaar voor hun chilisaus bij de kreeft vervolmaakt was. „We nemen geen shortcuts”, zegt Mike.

Volgend jaar viert O&O haar veertigjarig jubileum. Danny en Helena denken nog lang niet aan stoppen, maar zouden het wel leuk vinden als hun drie kinderen het ooit overnemen. Maar hoe en op welke manier, daar zijn Monica, Wendy en Mike nog niet over uit. Mike kan zich geen keuken voorstellen zonder Danny en Wendy zegt dat ze nog druk bezig zijn met nieuwe ideeën; ze willen nog meer verfijning in de keuken en een nieuw interieur. „Het is geen job”, besluit Helena. „Het draait echt om liefde voor het vak.” ♦