

YEAH YEAH YEH



Als zoon van een Chinese vader belandt Peter Yeh als jongeling in diens restaurant, Woo-Ping in de Leidse Lange Diefsteeg. Na vier jaar lonkt een andere grote passie: de tijdschriftenwereld. Het horecahart is echter nooit gestopt met kloppen.

CH-CH-CHANGES

Mijn moeder is Nederlands. Mijn vader was Chinees. Dat maakt van mij een half-bloed. Wanneer iemand mij vraagt wat dat met mij doet, zeg ik: “Ik voel mij honderd procent Nederlands, en honderd procent Chinees.” In mij is het een strijd tussen introvert en extravert. Als hoofdredacteur van *Penthouse* zocht ik uitdagingen, overschreed ik letterlijk en figuurlijk grenzen en reisde de halve wereld over. Als privépersoon ben ik voorspelbaar. Er zijn hier in Nederland plekken waar ik zo vaak op vakantie ben geweest, dat als ik er nu naartoe rijd de bomen naar mij wuiven. Wat mijn vaste lunchstekken betreft, die zijn op één hand te tellen. Ik zit daar als het even kan aan hetzelfde tafeltje en op dezelfde stoel. Een kaart heb ik niet nodig. Het is óf een uitsmijter kaas óf een pistolet tonijnsalade en heel soms twee kroketten met brood. *C'est simple comme bonjour*. Heb ik u al eens verteld dat ik volgens vriendin A. de meest saaie man van het oostelijk halfroond ben?

Ben ik uniek? Zeker niet. Zo heb ik een vriend in Amsterdam die alles daarbuiten maar de provincie vindt en slechts bij hoge uitzondering zijn postcodegebied verlaat. Dus ben ik blij verrast als hij op een herfstdag aankondigt met liefde richting mijn natuurlijke habitat te willen koersen:

Leiden. Om mij weer te zien uiteraard, maar vooral ook om er te lunchen. En dan graag weer in Het Koetshuis, want daar serveren ze een bal gehakt die niet zomaar een bal is maar een eerlijke bal, een gouden bal, een driesterrenbal, zijn lange reis waard.

Aangekomen in Het Koetshuis neemt hij bij wijze van formaliteit de lunchkaart ter hand. Dan verstrakt zijn gezicht. Hij vloekt: “Alsof corona al niet erg genoeg is... ze hebben mijn bal van de kaart gehaald.” Een aangesnelde oberette legt uit waarom. “De kok wilde verandering. Wat nieuws. Avontuur.” Maar, zo zegt zij troostend, mijn vriend is beslist niet de enige die moeite heeft met het balloze tijdperk. Vooralsnog echter is er nog niets met de klachten gedaan. Onder protest en met een ‘doe mijn dan maar in godsnaam...’ valt zijn keuze op een hamburger. Die smaakt, dat moet gezegd.

En toch... het zette mij aan het denken. Waarom wordt er zo slordig omgegaan met publieksfavorieten. Vooruitgang? Nieuwe horizonten? Heel veel mensen willen dat helemaal niet. Die vinden vernieuwing eerder vernieling. Zoals mijn oudtante Sjaan al tegen haar man zei: “Van avontuur krijg je het zuur, hè Daan?!” En dan antwoordde ome Daan: “Ja Sjaan.”

Persoonlijk betreur ik tot de dag van vandaag het verdwijnen van de *Tong*

Picasso. Razend populair in de jaren zestig en zeventig. Toen ik een broeke-mannetje was, nam mijn vader mij geregeld mee naar restaurant Het Karrewiel aan de Steenstraat. Semi chic, wit tafellinnen, en met een immens aquarium waar ik uren in kon turen. Mijn vader bestelde voor mij altijd Tong Picasso, die de ober dan vakkundig aan tafel fileerde en van de filets dikke rolletjes maakte. En vervolgens al die zoete vruchtjes eroverheen... Goddelijk! Maar mijn vader stierf, Het Karrewiel sloot en de Tong Picasso verdween *rücksichtslos* van de menukaart. Want culinaire barbarij. *Not done*. Smakeloosheid ten top. Een ‘onzalig verzinsel’, aldus eetgoeroe Wina Born.

In de vorige *Vision* stond een interview met een chef naar mijn hart, Nico Klaver van 't Kalkoentje¹⁴ in Rhenen. Een man die ver gaat om het zijn gasten naar de zin te maken, met als filosofie: “Wie ben ik om iemand een *sole meunière* te weigeren?”

Ach, ik weet het eigenlijk al: ergens in het nieuwe jaar ga ik bij hem reserveren en zeg dat ik Tong Picasso wens. Nico Klaver is van mijn generatie dus hij kent ongetwijfeld het recept. En als ik daar dan ben en een hap neem, proef ik meer dan vis alleen. Dan proef ik mijn jeugd, en zit mijn vader bij mij aan tafel.