



## Nam Kee, icoon zonder poespas 南记食家 - 不矫饰的代表

De broers Polo en Cliff Chan zijn samen eigenaar van de bekende Amsterdamse Nam Kee restaurants. Ze zijn de tweede generatie uit de familie Chan en hebben de faam van hun vaders eethuis aan de Zeedijk verder op de kaart gezet met twee extra restaurants. Dat ze ooit buiten Amsterdam een vervolg zullen geven aan Nam Kee is nog maar de vraag. Polo Chan: "Zeg nooit nooit, maar ambitie is meer dan groei. Wat we momenteel het meest ambiëren is het bewaken van wat Nam Kee nu is."

陈宝罗和陈建业两兄弟共同拥有经营位於阿姆斯特丹，有名的南记食家。他们是经营南记食家的陈家第二代，并在Zeedijk之外多开了两家餐厅，将南记食家的盛名更加发扬光大。他们是否将南记的版图扩展至阿姆斯特丹之外的地区，大概只是迟早的问题。陈宝罗说：『不要说绝不，但雄心壮志不是只限於成长而已。我们现在最重要的目标在护卫南记既有的成就。』



"Twee jaar geleden wisten we niet eens dat er een derde zaak zou komen." aldus Polo Chan, de oudste van de broers. "Er ligt geen uitgestippeld plan. We voelen geen grote verantwoordelijkheid om Nam Kee uit te breiden. De focus ligt op het bewaken van onze authenticiteit. Een flink aantal van onze gerechten is vanaf dag één in 1981 populair. Dat kun je zien als een erfenis die je moet bewaken, maar de erfenis is meer dan receptuur. Receptuur is een strakke optelsom, het gaat ook om sfeer." Cliff valt hem bij: "Het gaat ons om de naam die we hebben en hoe klanten naar ons kijken. Toen we wilden verbouwen op de Zeedijk was dat best een lastige kwestie. Regelmatig ontmoeten we oudere Amsterdammers in een van onze andere zaken die mij of mijn broer joviaal op je schouder slaan en zegt 'We komen al veertig jaar bij je vader'. Daar kun je een grapje over maken omdat we 'pas' dertig jaar bestaan, maar voor ons geeft het aan hoe verweven we zijn met Amsterdam en wat het betekent om al dertig jaar vaste gasten te hebben. Bij een verbouwing denk je dan heel goed na welke kant het op moet. We hebben ervoor gekozen om niet te veel aanpassingen te doen in de uitstraling. Alle drie de zaken hebben min of meer een eigen publiek. De Zeedijk

「两年前我们根本没预期会开第三家店。」较年长的陈宝罗如是说。「我们没有什么缜密的计画，根本不觉得有责任要扩展南记。我们的重点在保持我们的正宗原味。有好几样菜自1981年起就很受欢迎，可以说是我们一定要保护的傳統，但这传统不是只有食谱而已，食谱是一个有條理的总汇，而我们要掌握的还有气氛。」陈建业补充道：「重点在我们已建立起来的名声，以及顾客是如何看待我们。当我们要改在Zeedijk的店时，整个计画有点麻烦。我们经常在其他两家分店遇到土生土长的阿姆斯特丹人，他们拍拍我们的肩膀，亲切地说：「我们四十年来常去你父亲的店！」我们可以对此开个玩笑，因为我们创立也不过三十年，但这也让我们了解到我们和阿姆斯特丹的渊源有多深，三十年来始终有固定的顾客群。改建时可以好好考虑未来的走向，我们选择尽量保持我们原来的风格魅力，不要做太多改变。我们这三家店各有其顾客群。Zeedijk这一带已不像以前那样有点混乱，在这儿的南记被视为正宗老牌。很多土生土长的阿姆斯特丹人也会去在Marie Heinekenplein的南记。位於Nieuwmarkt 的





zelf is niet meer de roerige buurt zoals die vroeger was, maar ons eethuis geldt voor Amsterdammers wel als dé Nam Kee. Ook op het Marie Heinekenplein komen veel authentieke Amsterdammers terwijl Nam Kee Nieuwmarkt meer toeristen kent en de afgelopen jaren zijn eigen achterban van lokale bezoekers heeft gecreëerd." Tijdens ons gesprek bij Nam Kee aan het Marie Heinekenplein neemt een grote groep Chinezen plaats voor een lunch aan ronde tafels, voorzien van de bekende Nam Kee draaiplateau's. Toeristen. "Dat is typisch Chinees", zegt Polo. "Wat de Chinees niet kent dat eet hij niet, Aziatische toeristen eten ook in het buitenland Aziatisch." Wat ons gelijk brengt op de authentieke smaken van Nam Kee. Cliff: "Onze vader, stond altijd zelf in de keuken en heeft zijn Cantoneze gerechten nooit aangepast aan de Hollandse smaak. Inmiddels is die authenticiteit ons handelsmerk geworden, maar we zijn niet bang om de oorspronkelijkheid te moderniseren wanneer dat voor interessante combinaties zorgt. We kijken alleen erg goed waar het kan. De bekende grillproducten zoals Peking Eend en Tja Siew worden nog steeds volledig in eigen keuken en volgens traditioneel recept bereid. Aan klassieke, bewezen receptuur valt niet zo veel te veranderen."

## No-nonsense

Polo Chan: "Tijden veranderen, mensen zijn op zoek naar andere dingen. Uit eten gaan is meer dan je buik vullen en daar moet je in meegaan. We zijn door de media wel eens icoon van Amsterdam genoemd, maar wat we doen is nog altijd hetzelfde als dertig jaar geleden. We zijn vooral een no-nonsense onderneming. Het concept van Nam Kee is altijd no-nonsense geweest, als je al van een concept kunt spreken. De simpele uitstraling die mijn vader begon hebben we eigenlijk alleen nog maar meer versimpeld. We zijn niet zo van de poespas, we doen weinig aan marketing en pr. We zijn voornamelijk bezig met zijn wie we zijn, en als dat aanpassing verdient bedenken we de vorm zelf. De paradox is dat we daarmee dagelijks heel erg bezig zijn met conceptbewaking, omdat we niet willen veranderen." Cliff: "Alles is begonnen vanuit de filosofie 'kom binnen' en 'lekker

南记则是做很多观光客的生意，但这几年来也有了固定的顾客群。】我们在Marie Heinekenplein的南记谈话时，有一群来自中国的观光客入座用午餐。他们坐在南记的特色，有转盘的圆桌吃饭。观光客。【典型的中国人。】陈宝罗说：【中国人不吃没见过的食物。亚洲人在海外总还是吃亚洲食物。】我们的话题马上因而转到南记正宗的口味。【我们的父亲，总是亲自在厨房烹调，从来没有为迎合荷兰人的口味而做任何改变。这样正宗的口味成为我们的标志，但如果将食谱现代化，可以创造出有趣的组合，我们也不怕改变。我们对改变抱著很谨慎的态度，有名的烧烤产品像是北京烤鸭和叉烧，仍是完全依照传统食谱自制的。经典、受欢迎的食谱是没有什么好调整的。】

## 认真

陈宝罗说：【时代不断在变，人们不断在追求不同的东西。外出用餐不是为了填饱肚子而已，业主必须要能掌握这点。曾有媒体将我们喻为阿姆斯特丹的代表，而我们三十年来所专注的事从来没有改变。我们是很认真不浮夸的。南记食家的精神就是认真，如果你一定要我们举例的话。我们一直在强化我父亲一开始经营时的简单风格。我们不喜矫饰，不做行销，也不做公关。我们只是专心做自己，如果需要改变，我们自己思考要用什么形式。有点矛盾的是，我们每天都忙著在捍卫既有的风格，因为我们不想改变。】陈建业说：【我们经营的哲学是「请进！我们的食物好吃又便宜！」，我们也做到了，且继续保持。能做到是因为我们在口味及食

# 南記食家



eten voor weinig geld! Dat blijven we doen! Er zijn veel aspecten die zo'n filosofie werkend maken, smaak en receptuur horen daarbij. Wat smaak betreft zijn de basisgerechten het belangrijkste. Of je nu vegetarisch, vlees, kip of eend eet, de basis bij Chinees eten is rijst en noedels. Daar zijn wij dan ook zeer kritisch in. Verder kopen we elke dag vers in, soms wel twee keer per dag. Versheid bepaalt de smaak en dat is de basis van ons succes."

## Nep Chinees

Cliff: "We eten hier in Amsterdam tegenwoordig authentiekere Kantonees dan in Chinese grote steden. Dat heeft alles te maken met de groei-economie die China is. Die groei zie je ook terug op culinair gebied. De Chinese keuken en de manier waarop en wat mensen eten blijft zich ontwikkelen. Het is voor veel Chinezen in China heel normaal om mayonaise bij bepaalde gerechten te eten. Als we dat hier zouden doen, zouden we bestempeld worden als nep Chinees." Polo: "Van Nam Kee wordt niet verwacht dat we op zoek gaan naar culinaire vernieuwing. Hier wordt onze traditie gewaardeerd. De economische en culinaire groei in China staan het bewaken van tradities in onze keuken zeker niet in de weg. Ik denk niet dat wij de Amsterdammers nog kunnen verrassen, maar dat is ook niet ons doel. Enerzijds kent men ons, en anderzijds vergroten mensen door middel van reizen steeds meer hun eigen wereld. Ook op culinair gebied. Wie door China heeft gereisd, wat steeds vaker voorkomt, beseft wat authentiek Chinees eten is en dat ze in Nederland geen werkelijk Chinees eten hebben bij de Chinees op de hoek."

谱上下功夫。就口味而言，基本主食是很重要的。不论你吃素、肉、鸡或鸭，搭配的主食是面和饭。我们很注意主食的品质。另外，我们每天购买新鲜食材，有时甚至一天采买两次。新鲜度决定口味的好坏，而口味是我们成功的基础。】

## 假中菜

陈建业说：『我们在阿姆斯特丹吃到的粤菜要比在中国大城市的粤菜还要正宗。这跟中国的经济成长有关。这成长的结果在美食界也看得到。中菜料理方式及人们的饮食习惯也不断演变。对很多在中国的华人而言，吃中菜配美乃滋很正常，我们在阿姆斯特丹如果也这样做，会被认为是假中菜。』陈宝罗补充道：『人们不期望南记食家做什么新奇的改变。人们尊重我们的传统。中国的经济发展及美食文化的改变，并不影响我们坚持传统。我不认为我们还能做什么令阿姆斯特丹人惊讶的事情，不过这也不是我们的目标。人们认识我们，同时他们的世界也因旅游而变大了。在美食方面的经验也是。愈来愈多人到过中国旅游，也因而知道什么是正宗的中菜，知道他们在街角的中餐馆吃到的中菜不是现在在中国吃到的中菜。』

## Vaders les

Cliff: "Sinds 2002, het jaar dat wij in de zaak kwamen, zijn er drie restaurants bijgekomen, waarvan twee onder een andere naam, daar liep ook nog een café door maar dat is inmiddels weer afgestoten. Bij alles wat we doen volgen we de les waarmee we zijn opgegroeid. Van begin af aan wilde mijn vader één ding; goedkoop en lekker eten waarbij de klant waar krijgt voor zijn geld. Als je alles stript, komt Nam Kee daar altijd weer op uit. Nog altijd stelt onze vader bij nieuwe gerechten 'hoe zit je met je prijs', en dan bedoelt hij niet de inkoopkant of de marge maar de prijs-kwaliteitverhouding aan de verkoopkant. We volgen daarin nauwelijks wat andere restaurants of chefs doen. We kijken natuurlijk naar wat er in de markt gebeurt en naar de trends op culinair gebied, maar niet om die naar binnen te halen." Daarop aansluitend stellen we de vraag of ze zichzelf daarin als voorbeeld zien voor andere ondernemers die misschien minder succesvol zijn. Maar daar willen de broers niets van weten. Polo: "Iedereen in de horeca doet het op een andere manier en op zijn manier goed. Ik heb geen tips". "Het is lastig om over jezelf te zeggen dat je goed bent", legt Cliff verder uit. "Wij zijn vooral kritisch op onszelf en als ik naar collega's kijk, dan kijk ik naar wat ze goed



## 父亲的教诲

陈建业说:『2002年,当我们接手这事业时,还有另外三家餐厅,其中两家的名字不同,一家则是咖啡店,但现在已结束营业了。不论我们做什么,我们总是遵循我父亲的教诲:提供顾客经济实惠的美食,这也是我们的核心价值。我父亲对我们推出的新菜,总会问:「价格如何?」他指的不是我们的成本价、或是获利率,而是我们的定价和品质相对的关系如何。我们几乎不注意其他餐厅和主厨在做什么。我们当然会注意市场状况,和美食界的趋势,但不會只想著跟风而已。』此时我们问陈氏兄弟,是否自认是其他较不成功的餐饮业主的榜样?但他们不愿被称之为表率。陈宝罗说:『每个餐饮业主有其自己的工作方式,且各有长处。我没有什么诀窍。』『要说自己好是很不容易的。』陈建业进一步解释:『我们对自己很挑剔。对同业,我也只看他们哪里做得





doen, niet naar wat minder goed gaat. Ik denk nooit dat we ergens in uitblinken, ondernemen is gewoon hard werken en dat is weer een onderdeel van onze cultuur. Net zo als dat het in onze cultuur zit om niets te willen laten liggen. Het doet pijn wanneer een klant weggaat en je daar niet je best voor hebt gedaan. Daarom durf ik ook niet te zeggen dat we verder zullen groeien in het aantal vestigingen omdat dit kan betekenen dat dit ten koste gaat van betrokkenheid met de klant. Voor je het weet ben je een keten en heb je een concept dat zo groot wordt dat je dingen uit handen moet gaan geven. Misschien is dat met drie vestigingen dichterbij dan we denken, maar als dat zo is gebeurt het niet volgens een strak geregisseerd plan. Polo: "Ik ben vanaf mijn 17e in de zaak. Dit bedrijf was mijn opleiding. Mijn vader heeft me altijd gewaarschuwd niet in de zaak te gaan omdat hij vooral de harde kant van het vele werken zag. Hij kookte zelf en deed alles samen met mijn moeder. Maar toen hij ouder werd kwam toch de zorg wat er met Nam Kee moest gebeuren. We zijn nu een generatie verder en wij houden ons bezig met bedrijfsvoering zonder zelf te koken. Mijn zoon van zes begint te roepen dat hij wel in de zaak wil. Net als mijn vader toen zeg ik nu dat hij vooral moet doen wat hij leuk vindt, maar tegen de tijd dat ik zestig ben ga ik daar vast anders over denken. Misschien is dat wel het enige waaraan ik denk wanneer we praten over een concept voor de lange termijn 'hoe blijven we het bekende Chinees-Amsterdamse familiebedrijf'".

好, 不看做的不好的地方。我从来不觉得我们有什么特别的过人之处。经营事业就是要很努力工作, 而这也正是我们文化的特色。还有不要疏忽任何环节也是我们文化的一部分。顾客离去时, 如果发觉没尽力做好服务的话, 那感觉是很痛苦的。所以我不敢讲我们要再多开分店, 因为多开分店意味著对顾客的服务可能无法面面俱到。一旦成了连锁店, 就可能变得太大, 失去掌控。拥有三家店大概最接近我们可容许的程度, 如果再开分店, 也不是精心策划的结果。】陈宝罗说: 「我从十七岁起就参与经营父亲的餐厅。这事业就是我所受的教育。我父亲常警告我不要入这一行, 因为他亲身经历这行业的辛苦。他自己掌厨, 和我母亲两人撑起餐厅所有大大小小的事务。当他年迈时, 南记要如何继续成了问题。我们是第二代, 专注在经营上, 由其他专人掌厨。我六岁的儿子开始嚷著要入这一行。跟我父亲一样, 我跟他说他应该做他觉得有趣的事情, 但我若六十岁了, 看法一定会变得不一样。如果我们想远一点, 我想的一定是: 「我们要如何保持这阿姆斯特丹华人家族企业的盛名? 」」

