

het idee van nam kee

Al 30 jaar een begrip in Amsterdam en aan de vooravond van een derde vestiging: het sprookje van de Chinese Nam Chan.

1973 Nam Chan maakt tofoe en noedels in Hong Kong. Hij vertrekt naar Amsterdam. **1980** Nam maakt lange dagen als hulpkok in een restaurant op de Zeedijk. Aan de overkant houdt de café-eigenaar het voor gezien. Hij biedt Nam een kans: 'Wil je mijn zaak overnemen?' **1981** Het restaurant Nam Kee gaat open. Er is maar een klein budget voor de inrichting. De wanden worden van onder tot boven betegeld. In de zaak staan vier tafels. Het beste van het restaurant? De ongekende vriendelijkheid van de eigenaar en zijn vrouw. **1982** Nog nooit was het zo druk bij Nam Kee als op Koninginnedag in 1982. Gerechten als babi pangang en pekingeend vliegen over de toonbank. **1990** Nam Chan is van 10 tot 22 uur in de zaak. Dan gaat hij naar de kelder om tot 3 uur noedels te maken. **1992** Een tweede restaurant wordt geopend aan de Geldersekade. **1993** Zoon Polo gaat fulltime bij Nam Kee werken, eerst als ober, daarna in de keuken. De top 3 uit de keuken: sui kau (Chinese ravioli), oesters en tahoe met gemengd vlees. **2000** Een gast komt binnen met het boek Oesters van Nam Kee van Kees van Beijnum. Polo ontdekt dat er een film op touw staat en nodigt de producers uit. Een probleem:

Nam Kee is nog nooit één dag dicht geweest! Er wordt 's nachts gefilmd, van 23 tot 11 uur. **2002** De film Oesters van Nam Kee verschijnt. Nam Kee krijgt landelijke bekendheid, de oesters worden wereldberoemd en komen vast op de kaart. Voor die tijd was het een specialiteit die op verzoek werd gemaakt. Op dit hoogtepunt gaat Nam Chan met pensioen, Cliff en Polo Chan nemen de zaak over. **2004** De Oesters van Nam Kee zijn een begrip. Er verschijnt nóg een boek: Nam Kee. De oesters en andere gerechten. Mét recepten! **2010** Nam Kee aan de Zeedijk wordt in het voorjaar verbouwd. De witte tegels blijven, maar gaan op in het nieuwe concept. Voor de schetsen van het nieuwe interieur kijken Polo en Cliff talloze kung fu-films. Bij elke scène in een Chinees theehuis zetten ze het beeld stil. Ze 'vangen' het en brengen het bij Nam Kee weer tot leven. In oktober gaat Nam Kee 3 aan het Marie Heinekenplein open, in dezelfde stijl. **Nam Kee, Zeedijk 111-113, Amsterdam. namkee.net**



delicious.

NOVEMBER 2010 / PRIJS € 5,50

BESTEL NU: HET ERSTE

DELICIOUS.WIJNPAKKET

UITDAGING MET ALLURE
CHEF FLORIS VERSLUIJS
KOOKT MET WIJN

KALFSRAGOUT,
KONIJN,
KOFFIETAART
FRANSE
KLASSIEKERS
HERONTDEKT

SENSATIONEEL
CRUMBLES & COBLERS
+ DESSERTWIJN!

WIJNZAKEN SHOPPEN
GLAS, KARAF, KOELER, KAST

wijn & spijs!



ELLEN
DEKKERS
33 WIJN &
SPIJS-TIPS



MR. KITCHEN
WOEST AAN-
TREKKELIJKE
SCOTCH WHISKY



JEANET GUIJT
& SOMMELIER
OVER HUN
WIJNPASSIE

GIDS WIJNBARS + 2X DELICIOUS.WIJNLUNCH + WIJNPROEVEN MET THÉRÉ