



Oprichter Nam Chan (69) is met pensioen, maar hij staat nog elke dag stipt om twaalf uur klaar met gevraagde en ongevraagde adviezen.

De dynastie van Nam Kee

Nam Kee, dertig jaar geleden begonnen als onooglijk restaurantje op de Zeedijk, is nu een familie-imperium met vijf zaken. Maar het draait nog steeds om hetzelfde: lekker eten voor weinig.

tekst *Maaike Ruepert* fotografie *Dingena Mol*

Gegrilde pekingeenden met knapperige goudbruine korsten hangen voor het raam van Nam Kee aan de Zeedijk. In de achterliggende open keuken hakt een kok met gekromde rug een eendenborst in mootjes. Binnen schijnen tl-lampen en ruikt het naar zoetzure saus. Bedrijfsleider Michelle Chan – in zwarte rok en vest – gebaart de zaak in: “Ga zitten waar je wilt.”

Terwijl buiten een luidruchtige vuilniswagen vele vuilniszakken ophaalt, stroomt de zaak langzaam vol. Chinezen, Surinamers, Nederlanders en toeristen schuiven bij elkaar aan tafel en eten gebroederlijk soep en bami. De drank is Heineken of Chinese thee.

Michelle (42) is de oudste dochter van Nam Kee-oprichter Nam Chan (69) en zus van Polo (35) en Cliff (32), de huidige eigenaren. Als Michelles dienst 's middags begint, is haar vader vaak al in de zaak. Zo ook vandaag. Nam, een kleine man met vriendelijke ogen en lachrimpels, komt uit de kelder, waar hij zijn boodschappen in de koeling heeft gelegd. Drie hele vissen van de visboer bij de Nieuwmarkt: tong, tarbot en zeebaars. Nam is dan wel sinds 2002 met pensioen, hij kookt nog dagelijks. Thuis in Purmerend voor zijn kleinkinderen. Boodschappen doet hij bij zijn vaste adressen in Chinatown. Kan hij meteen theedrinken in zijn oude zaak.

Nam zit achter een kop donkerbruine thee. Het zakje hangt er nog in. “Ik hou niet van Chinese thee, ik drink alleen Pickwick,” zegt hij. Zijn Nederlands is beperkt. “Als je in de keuken werkt, heb je geen Nederlands nodig.” Zijn zoons, die koffiedrinken, vertalen.

Terwijl Nam af en toe een slok van zijn thee neemt, vertelt hij hoe hij in 1974 als 32-jarige jongeman van zijn enige geld een ticket koopt dat hem van zijn geboortestad Hongkong naar Amsterdam brengt. Een kennis heeft hem verteld dat hij in Nederland goed kan verdienen. Nam kan meteen aan de slag bij Chinees restaurant Hoi Tin, op de hoek van de Zeedijk en de Molensteeg. Hij werkt zeven dagen per week.

Na een half jaar heeft Nam zo veel vertrouwen in Amsterdam dat hij geld leent van familie en zijn vrouw Chingor en hun drie dochters laat overkomen. Ze bewonen een eenkamerappartement boven Hoi Tin. Nam maakt er met een schot een tweekamerappartement van. Na de geboorte van Polo en Cliff slapen de kinderen op een door vader gebouwd dubbelgroot stapelbed. Nam lacht: “De inrichting kostte 25 gulden.”

Nam heeft zich van jongs af aan voorgenomen een zaak te beginnen. “De enige uitweg uit armoede is ondernemen.” In 1980 kan hij een café schuin tegenover



‘Voor de film uitkwam, waren oesters alleen buiten de kaart om te bestellen’

Hoi Tin kopen. Het zit in een onooglijk pandje, het enige gebouw op de Zeedijk dat maar één verdieping telt. Omdat de eigenaar problemen heeft met zijn vergunning, kan Nam het voor 25.000 gulden overnemen. Een prikkie. Grinnikend: “Ik betaalde het van mijn spaargeld en de kinderbijslag.”

15 januari 1981 gaat Nam Kee, dat letterlijk vriend Nam betekent, open met plek voor vier tafels en twintig stoelen. De eerste maanden blijft er na het uitbetalen van het salaris van de enige serveerster – aangenomen omdat zij Engels en Nederlands spreekt – niets over. Maar vanaf Koninginnedag loopt het als een trein.

Uit het hele land komen Chinezen naar de Zeedijk om ‘Hongkongstijl’ te eten. Nam: “Op sommige avonden aten mensen staand hun bord leeg. Mensen kwamen in die tijd voor twee dingen: onze babi pangang, die een extra knapperig huidje had, en de sui kau.” Nam gebaart naar Michelle dat ze sui kau moet laten komen. Als zij tien minuten later de in bouillon gekookte deegballetjes met garnalen opdient, haalt hij de lege glazen weg, schenkt thee bij en schuift een servet toe.

De Zeedijk is in de jaren tachtig het domein van junks. Nam: “We hebben er niet veel last van gehad. Af en toe vonden we in de toiletten een spuit of twee.” Hij haalt zijn schouders op. “Niets aan te doen.” Cliff: “Het lijkt mij dat je daar enorm veel last van hebt.”

Polo wijst naar de grote Chinese tempel aan de overkant van de straat. “Daar was onze speelplaats. We moesten van onze ouders van de naalden afblijven. Ik kan me niet voorstellen dat mijn kinderen in zo’n omgeving zouden spelen.”

In 1983 koopt Nam op de onroerendgoedveiling voor veertigduizend gulden het buurpand op nummer 113, inclusief krakers. Nam: “Het was een krot.” De krakers blijven twee jaar zitten. Tot Nam hoort dat de politie hen heeft gearresteerd. Als op bureau Warmoesstraat blijkt dat het klopt, neemt hij het pand zelf in bezit. “Diezelfde nacht heb ik rolluiken laten plaatsen.”

Met de uitbreiding komen de bekende badkamer-tegels aan de muren. Ideetje van Nam. “Puur omdat ze zo makkelijk zijn schoon te houden.” Trots: “Ik was de eerste. Anderen verklaarden me voor gek, maar die tegels zijn goed afneembaar.”

Hij wijst naar de moderne, grijze stenen die sinds vorig jaar op initiatief van zijn zoons de muren bedekken. “Ik vind het wel mooi, maar ik hou er niet van. Het is moeilijk schoon te houden.” Polo: “We hebben negen maanden getwijfeld of we het moesten doen.” Nam wil de keukens laten zien. Polo gaat voor, eerst naar buiten en dan bij het buurpand een steile, gladde trap op. Polo: “Zelfs toen hij negentig man personeel had, stond hij zelf met een emmer sop deze trap schoon te boenen. Met de gedachte dat als hij het

‘Zelfs toen hij negentig man personeel had, stond mijn vader met een emmer sop de trap te boenen’

goede voorbeeld geeft, de rest volgt.” Zijn zoons vinden dat niet nodig.

In de keuken op de eerste verdieping snijdt een kok Chinese groenten. Een ander stuurt een bamischotel via de keukenlift naar beneden. Op de tweede verdieping is de grillkeuken met twee enorme grilltonnen voor de pekingeenden. Nam hangt er spontaan een verse eend in. De kinderen hingen na schooltijd veel rond in de keuken, de enige plek om hun vader, die tot drie uur 's nachts werkte, te zien. Polo tikt op een aanrechtblad. “Ik was hier niet weg te slaan. Mijn vader leerde me hier het Engelse abc, het enige Engels dat hij kon.”

Weer buiten loopt Nam met zijn vrouw Chingor, die net uit de tempel komt, via de Nieuwmarkt naar het restaurant aan de Geldersekaade. Dat is 1992 onder dezelfde naam geopend als chique tegenhanger van de Zeedijk. In het aquarium bij de ingang kronkelen vijf palingen. “De Zeedijk was spartaans, hier hebben we vanaf het begin een espressomachine gehad, zodat mensen kunnen natafelen,” zegt Polo. De groene badkamer tegels aan de muren zijn nog niet vervangen. Polo: “We voeren de verandering geleidelijk door.”

Moeder Chingor gaat aan een grote ronde tafel zitten. Ze voert met echtgenoot Nam een enigszins verhit gesprek in het Kantonees. Cliff: “Ze kibbelen over wat ze vanavond voor de kleinkinderen gaan koken, als wij nog aan het werk zijn.”

Alle kinderen zijn als twintigers in het familiebedrijf gestapt, behalve Polo. “Toen Polo zeventien was, zei hij: ‘Papa, ik hou niet van school,’” vertelt Nam. “Ik zei: ‘Oké, ga dan de zaken maar regelen.’” Polo wordt in 1997 bedrijfsleider van Nam Tin, de derde zaak, die de kroon op het werk van vader Nam moet worden. Nam Tin in de Jodenbreestraat telt vijfhonderd zitplaatsen. Gasten kunnen er kleine Chinese hapjes



De bv Chan

De familie Chan bestaat uit vader Nam, moeder Chingor en vijf kinderen. De ouders zijn sinds 2002 met pensioen. Zoons Polo (35, tweede links) en Cliff (32, rechts) beheren de NK Group BV, die vijf restaurants telt. Oudste dochter Michelle (42, tweede rechts) is bedrijfsleider bij Nam Kee Chinatown op de Zeedijk. Steven Cheung, de man van Michelle, leidt Nam Kee Nieuwmarkt. De tweede dochter Manon (40) is via haar echtgenoot Nin To bij het bedrijf betrokken. Hij is bedrijfsleider en mede-eigenaar van Nam Kee Heinekenplein.

Jongste dochter Jacqueline (37) is bedrijfsleider van Aziatisch fusionrestaurant Eat Mode en Japans sushirestaurant Teppanyaki Nippon. Van de laatste is haar man, Andy Yiu (48), chef-kok en mede-eigenaar. De NK Group doet ook cateringwerkzaamheden.

De kleinkinderen – in totaal tien – werken niet in het bedrijf.

Cliff: “We sluiten niet uit dat het in de toekomst gebeurt, maar het moet natuurlijk hun eigen keuze zijn.”

Gemiddeld eten er per avond vijfhonderd mensen in de restaurants. De meeste mensen gaan naar Nam Kee Chinatown (180 gasten).

Vlnr: vader Chan, zoon Polo, moeder Chingor, dochter Michelle en zoon Cliff





(dimsum) bestellen. Het is luxe. Met tapijt op de grond en linnen servetten. Polo: "Tin betekent ruimte, lucht. *The sky is the limit.*" Cliff: "Het was een grote stap voor mijn vader, die als simpele kok naar Nederland kwam om te overleven, om een van de grootste Chinese restaurants van Amsterdam te hebben." Een partner in Hongkong maakt het financieel mogelijk. Maar als deze na vijf jaar ziek wordt, moet Nam de zaak noodgedwongen verkopen. Polo: "Ik heb gehuild." Na de verkoop gaat Nam met pensioen. "Ik had er geen zin meer in. Het was mooi geweest." Maar van de ene op de andere dag niet meer werken is ook wat voor een man die een leven lang heeft ge-

buffeld. Nam geeft zijn jongens dan ook geregeld gevraagd en ongevraagd advies. Momenteel is hij op zoek naar een nieuwe leverancier voor een populair gerecht onder Aziaten, ngau tjap, ingewanden van rund, want de oude leverancier houdt ermee op. Polo: "Hij vindt dat we dit moeten hebben. Van ons hoeft het niet zo."

Er is een kleine generatiekloof. Nams zoons zijn managers, geen koks. Nam: "Ik werkte zestien uur per dag, zes dagen per week. Zij werken misschien zes uurtjes vier of vijf dagen in de week." Polo: "Dingen die wij doen, ziet hij niet als werk."

Boven het restaurant aan de Geldersekade zit het kantoor van Polo en Cliff. Vanuit hun bureaustoelen bellen ze met leveranciers en liftmonteurs en bespreken de toekomst. De broers vullen elkaar aan. Polo staat meer op de voorgrond, Cliff op de achtergrond. Hun oordeel weegt even zwaar. Polo: "We denken niet vaak in de ik-vorm."

De broers willen met de tijd meegaan. Ze hebben een nieuw logo laten ontwerpen door een jong ontwerpersbureau. En ze zitten op Twitter. Cliff enthousiast: "Dan lezen we: 'Ben bij Nam Kee. Oester!'" Polo: "Of ze twitteren: 'Zullen we naar Nam Kee gaan of de concurrent?' Dan sturen wij een tweet tussendoor: 'Je bent welkom.' Glimlachend: "Maar dat vindt onze vader geen werk."

Op een kast in het kantoor staat het originele script van *Oesters van Nam Kee*, de film die in 2002 werd gedraaid, het jaar dat Polo en Cliff de nieuwe eigenaren werden. Polo: "Ik had het boek niet gelezen. Ik ben niet zo'n lezer. Ze wilden komen filmen. Maar in al die jaren was de zaak maar drie dagen gesloten geweest. Voor de bruiloften van mijn zusters." Hij glimlacht. "Toen ik hoorde dat Katja Schuurman meedeed, was ik om." De filmploeg mag alleen 's nachts filmen. "De zaak moest van mij om twaalf uur weer open," lacht hij.

De film trekt een nieuwe schare eters. Polo: "In die tijd gingen mensen met tijdschriftartikelen in de hand naar ons op zoek." Cliff: "Voor de film uitkwam, kon je de oesters alleen buiten de kaart om bestellen. Het gerecht heette 'oesters met zwarte bonensaus.'" Polo: "Alle Chinese restaurants hebben zo'n oester. Iedereen doet wat anders in die saus. Net wat aanslaat." Nu zijn 'oesters van Nam Kee' het eerste gerecht op de kaart. Cliff: "Er gaan er driehonderd tot vierhonderd per dag doorheen. Sommige mensen bestellen alleen twee dozijn oesters en koffie." Polo: "Sommigen nemen het als dessert."

Ondanks de successen voelen de broers de crisis. Cliff: "We moeten strak naar de inkoop kijken." Polo: "We hebben van pa meegekregen dat leveranciers het je moeten gunnen. In slechte tijden moet je ook kunnen praten over een dubbelte goedkope."

Maar het menu, dat in dertig jaar nauwelijks is veran-

derd, blijft zo uitgebreid als het is met vijfhonderd gerechten, waarvan driehonderd op de met foto's gelaarde kaart. Polo: "We willen en durven het niet te verminderen." Cliff: "Alle klanten hebben favoriete gerechten."

De crisis weerhoudt de broers er niet van om in 2010 een groot, nieuw restaurant te openen. Ze willen eerst een steakhouse beginnen, tot ze de kans krijgen een zaak over te nemen op het Marie Heinekenplein. Polo: "Nam Kee is als de Mona Lisa: die kun je ook niet overdoen, maar het Marie Heinekenplein deed ons denken aan de Nieuwmarkt. Het voelde goed."

De eerste maanden dat de nieuwe zaak open is, staat vader Nam elke dag stipt om twaalf uur voor de deur. Soms is hij er eerder dan de bedrijfsleider, zijn schoonzoon. Al is het maar om de planten water te geven. Cliff: "We weten dat hij altijd op de hoogte wil blijven."

Het is half vijf. Nam en Chingor moeten naar hun kleinkinderen. Ze gaan terug naar de Zeedijk, waar Michelle de plastic tas met de drie vissen in de kofbak van hun glimmende auto legt. Ze zwaaien als ze weggijden. "Kom snel eten," roept Nam nog na. ■

ADVERTENTIE



ITALIË

AAN DE AMSTERDAMSEGRACHTEN

PRETTIGE FEESTDAGEN EN EEN VOORSPOEDIG NIEUWJAAR!

Vanaf 9 januari nieuwe taal- en cultuurcursussen

Open avond met proefflessen op 16 december vanaf 17.00 uur

WWW.IICAMSTERDAM-ESTERI.IT
Keizersgracht 564
1017 EM Amsterdam
T 020 6263 987 / 020 3302 683
F 020 6383 596

Istituto Italiano di Cultura Amsterdam

ADVERTENTIE



Ontdek 'Het Geheim van Wecycle'

Kom naar 'Het geheim van Wecycle' op de Kalverstraat 101 en win!

Win een Xbox 360 met Kinect pakket

wecycle.nl

Recyclen doen we samen **wecycle**