



# Lok Moon: Zeker geen doorsnee Chinees

Op het Journaal zagen we onlangs dat Chinese restaurants hun koks massaal laten bijscholen. De Horecava vormde het decor van een voorproefje. De boodschap: de ouderwetse Chinees voldoet niet meer. Het moet exotischer en minder Hollands. Het lijkt ons weinig nieuws onder de zon. Een van onze lievelings Chinezen, Kota Radja aan de Lange Nieuwstraat te IJmuiden, introduceerde tien jaar geleden al de nieuwe Kantonese keuken en serveerde toen reeds de heerlijkste hapjes op zo'n sissende bakplaat. Zo eentje waar je koken van gaan stinken, maar een kniesoor die daar aan tilt. Enfin, de Chinees zou dus danig in de knel zitten. Met dat in het achterhoofd betreden wij een van Haarlems oudste Chinezen, Lok Moon aan de Rijksstraatweg.

We hebben Lok Moon niet zomaar gekozen. We hebben er goede verhalen over gehoord. Een reactie op de Dinnersite lijkt dat te bevestigen. We lezen van een Leidenaar dat hij vaak naar Haarlem komt om bij Lok Moon te dineren. Want: "Het eten is van zeer hoog niveau en is altijd super vers. Er is ruim voldoende keus aan verse vis en schaaldieren. De groenten die in de maaltijden verwerkt zijn, die zijn vers en heerlijk van smaak. Vlees is er in ruime mate en op een geweldige manier bereid."

Toch is Lok Moon is een echt buurtrestaurant. Van een recessie in Chinees eten bemerken wij hier althans niks. Er zijn doordeweeks zes tafeltjes bezet. De inrichting is klassiek. Dat wil zeggen: alles wat je van een Chinees verwacht. Klanten blijken vaste klanten die de eigenaar bij zijn voornaam noemen. Simon heet hij. Ze gedragen zich alsof ze thuis zijn. En Simon schuift gerust even aan voor een babbeltje. Toch worden ook wij - als vreemde eenden in de bijt - allervriendelijkst ontvangen.

De kaart is zeer uitgebreid. Ook dat zijn we van dit type restaurant gewend. Er is klassieke nasi of bami te verkrijgen met allerhande vis- vlees- en groentegerechten maar Lok Moon heeft daarnaast gevulde forel in de aanbieding. Met knoflook of met visgehakt en pepersaus. Er staan zelfs verse kreeft, tong en oester op het menu. Of gestoofd lam. En wat te denken van kikkerbiljetjes met een vleugje knoflook?

Na lang dubben kiezen we voor een menu zodat we van alles wat kunnen proeven. Geen rijsttafel waarbij je alles in een op tafel krijgt, maar een echt gangenmenu. Doorgaans geserveerd voor minimaal vier personen maar na een beetje smoezen met de chef mag het ook voor minder. Het menu Lok Moon bestaat uit vijf gangen en kost ons 23,50 euro per persoon. En daarvoor krijgen we heel wat. Inclusief spannende krokant in deeg gebakken bananen met sesam en mokkaservies. Maar dat komt straks. We starten met een Cantonese vissoep. Daarin visballetjes, garnaal, vers stukje vis, gember en mango. Het is beslist een anders dan anders soepje. Dit hebben wij tot op heden bij geen enkele Chinees geserveerd gekregen. De smaak is best, de ingrediënten zijn in orde. De visballen van geperste rijst, een heel exemplaar heeft de omvang van een

pingpongbal, eten we niet allemaal op. Beetje smakeloos.

Dan krijgen we als tweede gang een Chinese hors d'oeuvre, al vinden we dat nog altijd een gekke verzamelnaam voor, tja voor wat. We associëren het eerder met een huzarenslaatje maar hier krijgen we onder die noemer een allerhande frituurtje. Met drie bijpassende sausjes. Een zoetzure, een zoete en een pittig pruimendipje. Op het bord lachen ons toe: vers gemaakte loempiaatjes, krokante pang sits, in rijstdeeg gefrituurde pasteltje met kip en wat gefrituurde visballetjes. Ballen die ook in onze soep zaten, met garnaalsmaak, krokant van buiten, wee van binnen. Een mooie compilatie van wat de Chinees aan kleine frituur in huis heeft. We smullen het allemaal naar binnen.

Gang drie bestaat uit vier verschillende vlees- en visgerechten. We noteren: 1. ossenhaas met bonen in pittig sausje; 2. gebakken garnaal met lenteui, gember en verse knoflook, 3. geroosterd gevarkte en 4. gepaneerde kipfilet met citroensaus. We eten er mihoen (3 euro supplement) en witte rijst bij. Ook hier gaan de schalen nagenoeg leeg weer naar de keuken. Topper vinden we de garnaal, bereid met veel knoflook en rode pepertjes. De magere babi pangang, Tsia Siu, is knapperig gebakken en wordt begeleid door geurige pruimensaus. Evenzeer een best hapje. De ossenhaasstukjes zijn zo mals dat ze in onze mond uiteenvallen.

Het kipperecht vinden we 't minst aantrekkelijk. Het zijn wat dik uitgevallen schnitzels - snitsuls zou onze buuf zeggen - maar wel met een bijzondere citroensaus waarin ook vanille is verwerkt. Deze kippenkunst hebben wij niet eerder bij de Chinees vertoond zien worden. De saus is in ieder geval zeer origineel te noemen. Wat wij verder nogal on-Chinees vinden is dat Simon, de gerant, elke gang persoonlijk komt toelichten en eigenhandig onze borden volschept. Misschien is niet iedereen daarvan gediend, maar wij ervaren het als uiterst attent en zeer gastvrij. Het beloofde toetje is een schaal met in beslag gefrituurde stukjes banaan. Het deeg is bestrooid met sesam en besuikerd waardoor elk bolletje is bedekt met een glazig en knapperig laagje. Het doet ons denken aan de *loukoumas* die we in Griekenland wel eens als toetje eten. Eenzelfde soort oliebolletje met vergelijkbare smaak. Ongehoord zoet en dat geldt ook voor de slagroom. Die is zoeter dan zoetst.

De koffie - met flinterdunne chocolaatjes- verdient speciale vermelding. Prima van smaak en zo sterk drinken we het zelden. Gelukkig is het nog vroeg op de avond want deze mokka staat garant voor zeker drie uur achtereen hyperactiviteit.

De eindafrekening bevat een paar slordigheden, die de chef soepel oplost. Wij betalen al met al - inclusief drankjes - ruim vijf eurotjentjes en dat vinden we voor de geboden waar heel redelijk. Afgezien van de kipschnitzel, hebben we goed gegeten met een paar rake uitschieters naar boven. Lok Moon is zeker geen doorsnee Chinees. Bijscholing is dan ook geheel overbodig.