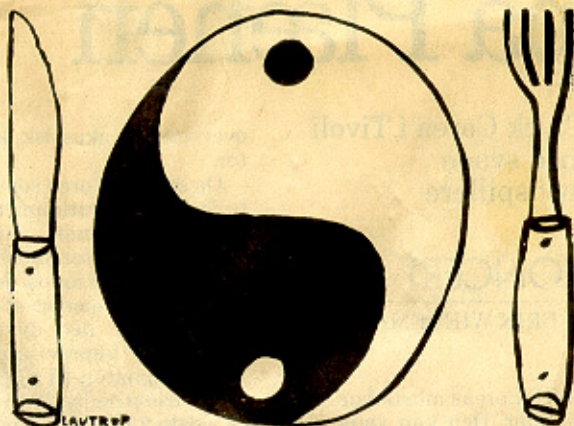


Når man foretager rejsen fra det, der engang var det røde Kina, til den vestlige »kultiverede« noget nær britiske frihavn Hong-Kong, mærker man også et tydeligt skift i de kulinariske attityder, omend det kantonesiske køkken har meget til fælles med Hong Kong køkkenet. Nogle vil vel sige, at HK køkkenet er mere civiliseret – men det må vist være en snæversynet betragtning, eftersom de spiste med pinde i Kina (og dermed var nået længere i civilisationstrin, end vi nogen sinde er, vi barberer der stadig tager slagtevåbenet med ved bordet) mens vi stadig før rundt med køllerne og stangede tænder med dolke. Personligt kan jeg godt lide begge køkkener, men ville vel nærmest betegne forskellen som ækvivalerende med den grad af høflighed, der stort set er forsvindende lille i selve Kina og til gengæld højt udviklet i HK. Cantonesisk mad er mere direkte og stærk, mens HK køkkenet er blevet poleret og høfligt af de mange vesterlændinge, der har passeret forbi.

Denne udvikling er vigtig at holde sig for øje, når man spiser på den udmærkede restaurant Pak Ka (33 15 16 07) i Dr. Tværgade i København. Her krees mad af en ambitiøs og samvittighedsfuld køkkenchef, Sio Meng Ieong, der allerede som 16-årig gik i køkkenlære i et af de bedste køkkener i HK. Det ambitiøse omfatter en kærlighed til det kantonesiske køkken og et ønske om at få os heroppe til at lære at holde af det. Derfor bliver den mad, der naturligt tilberedes med største omhu, dette sted lige så høflig (og dermed af-



Kantonesisk

dæmpet) som Hong Kong køkkenet.

En af stedets storfavoritter er deres frokost, hvor man helt autentisk og yderst velsmagende kan få Dim Sam for ca. 20 kr. for fire små dimser af samme slags. Har man aldrig prøvet dette er det her et »must«! Salig fryd. Men nu kom vi om aftenen, og om aftenen både her såvel som i Kina er man til det lidt mere fyrige. Dog kan man blandt forretterne stadig vælge Dim Sam, men kun som 2 personer der så betaler den beskedne sum af 98 kr. i alt for 4 x dampede rejer i svøb, 4 x dampede boller med svinekød, rejsler og lidt caviar, 2 relativt store forårsruller og 4 x karry puffer (bygget over konceptet fra forårsrullen). Virkelig topkvalitet. Ellers kunne man have valgt blandt de andre forretter til ml. 25 og 45 kr. Blandt de mange hovedretter, der går fra 55 kr. centrerende omkring 80 kr. og kun i få undtagelsestilfælde når til 250 kr. for ægte hajfinne og abelone, valgte vi Pak Ka de luxe, der er en kæmpe portion (alle portionerne er rigelige) oksekød, skinke, kylling, skaldyr og diverse grøntsager i en meget (og efter mine smagsløg for meget) mild tyk skysovs. Men stegt til yderste perfektion og gode råvarer. Den anden hoved-

ret (95 kr. for den første og 115 kr. for denne) var fuglerede med skaldyr. Man bruger jo ikke længere de ægte fuglereder ret mange steder, så her var en flot fritteret kartoffelrøstikurv med diverse ingefærstegte skaldyr og blæksprutte igen af høj kvalitet, men uden den snært af smag som jeg husker fra ligemeget, hvad og hvormange jeg spiste i Kina. (Snerten kan smage forskelligt men den er der). Desuden havde vi for prøvespiseriets skyld bestilt en gang indbagte svineboller, der kom i den berømte sursøde sauce. Helt som den skulle smage og god valuta for 65 kr.

Selvfølgelig har de Tsing Tao øl (29kr.), som man jo ikke kan leve foruden i Kina, og betjeningen er både høflig og ægte levende interesseret i sine gæster. Maden er upåklagelig. Kvaliteten helt i top og tilberedningen udført med perfektion. Serveringen er en af de smukkeste, jeg mindes at have set i sin enkelhed og afstemthed med øje for detaljen. Ene-este anke er, at man måske ikke skulle kalde det *det eneste* ægte kantonesiske køkken i Danmark. Der er i hvert fald også en del Hong Kong over det. Men det er altid bedst på forhånd at vide om man skal høre Satie eller Stravinsky.