

Ro og stille nydelse

Pak Ka i Dronningens Tværgade serverer delikate retter med fin fornemmelse for det autentiske cantonesiske køkken.



AF HELLE BRØNNUM CARLSEN

Inden jeg gjorde Kina på langs og tværs med ryg-sækken, havde jeg et sløret billede af Kina som et land, hvor tågerne langsomt lettede mellem de sukkertop-agtige bjerge i ophøjet konfutsiansk ro. Selvfølgelig vidste jeg godt, at sådan var det politiske billede ikke, og jeg blev da heller ikke alt for skuffet, da jeg sammen med halvdelen stod midt i Pekings mylder af tusinde klemtende cykelklokker og fornemmelsen af menesker overalt. Mangt et herligt gademarked dannede ramme om de skønneste måltider - aldrig to, der var helt ens trods syv ugers ophold i landet. Kun få, få gange fandt vi en stille oase og kunne indtage et måltid i roliger omgivelser med tid til fundering over de bjerge, der sydpå virkelig lignede sukkertoppe.

Skulle man ikke have fundet roen og den lette, lyse stemning i Kinas spændende smeltedigel, kan man til gengæld finde den hos Pak Ka i Dronningens Tværgade i København. Med fin fornemmelse for det autentiske cantonesiske køkken og med alt det bedste af kinesisk rolighed kombineres retter med en

let mildnet smagsvariant, der dog kan være reel nok i dele af det cantonesiske.

Fra det sekund man træder forbi de afskrækkende lystavlemenukort udenfor, forlader tvivlen en. Omkring de store, runde borde sidder grupper af kinesiske forretningsmænd eller større kinesiske familieselskaber og får serveret den ene delikat udseende ret efter den anden.

Ved de mindre borde sidder ærbødige danskere og får serveret deres smukt udskårne mad på varme jerntallerkener eller over små fyrfadsllys, så det kan holde sig varmt. Naturligvis ligger der pinde ved hver tallerken. Ingen grund til at tro, vi ikke kan denne kunst, men af hensyn til de mindre øvede også et sæt kniv og gaffel. Serveringen går lige så glidende og roligt som Li floden, der flyder gennem sukkertop bjergene i den sydlige del af Kina.

Respekt for de originale retter

Menukortet er for sådanne steder overkommeligt omend på de sædvanlige 77 numre. Klassiske supper (25-30 kr.) med bl. a pekingsuppe og hajfinnesuppe - og man kan være sikker på dette steds respekt for de originale retter. Her

er der ikke tale om en udvandet turistattraktion. Familien har en speciel for-kærlighed for de cantonesiske småretter, der egentlig kun serveres til morgenmad og frokost, hvorfor det er også er på den tid af dagen (frokost), man kan få den udbyggede Dim Sum.

Det skulle dog ikke helt forundes os at nyde disse små delikate retter, idet forretskortet rummer en blandet servering for to personer med "har kau": de skønneste dampede indbagte rejer (4 stk.), "shiu my": der er en skinkefars dampet i små kålblade (4 stk.), forårsruller, der her på stedet er raffineret tynde og sprøde i dejen og gode knasende i fyldet (2 stk.), samt små trekanter med kød i karry fyldt i den sprøde dej. (4 stk.) Alt dette for i alt 98 kr. Som supplement fik afkommet en ekstra gang forårsruller, og så delte vi alle en gang kyllinge spyd med speciel saté sauce (der netop er de sydligere liggende landes nationalret, så den findes sikkert også her i moderkøkkenlandet - i hvert fald mod syd). Øvrige forretter ca. 30-40 kr.

Fuglereeder med alt godt fra havet

Den klassiske opdeling i fisk og skaldyr, and, kylling, oksekød, svinekød, ris og nudelretter og grønt er også strukturerende for dette kort. Men der er originale retter på kortet. Det var svært at bestemme sig. Erfaringen siger, at retter

med sortbønnesauce er gode og kraftige, hvilket fik os til at vælge stegte nudler med oksekød i strimler og sortbønnesauce på varm jerntallerken (90 kr.). Den skuffede heller ikke med en middel krydring og nogle meget fine sprøstegte nudler og en pæn portion oksekød.

Ingen kan lave and som kineserne, så vi måtte naturligvis have en and, og det skulle selvfølgelig dette sted være en cantonesisk and. (90 kr.) En rigelig portion - ja, det var en lille halv and i mundrette bidder på ben i en sød stærk krydret sauce og hertil sticky rice ad libitum.

Det var to af de kendte. På fiskesiden trak det med de mange spændende fiskeretter til ca. 90 kr. (Med mindre man kravler ud i specialiteter som abelone i østersauce.) Det blev dog en anden specialitet, vi faldt for. Fuglereeder med alt godt fra havet. (115 kr.) Bare rolig, det er ikke rigtige fuglereeder, man bruger i Danmark, men fintstrimlede kartofler arrangeret og stegt, så de danner en kurv, hvori der ligger meget milde og delikate fiskestykke, sprøde grøntsager og standard skaldyr.

Mætte og fyldt med ro

Måltidet blev en harmonisk helhed af det søde og kraftfulde fra anden, det krydrede og varme fra jernpanden og det knasende milde og næsten suppeagtige fra

fuglereeder med fiskefyldet. Men mange andre fristende kombinationer havde også været mulige, idet stedet også serverer lidt fra det stærkere Sichuan køkken, der ville have stået sig fortrinligt til de indbagte fisk med ingefær og forårsløg, jeg desværre ikke havde plads til i maven, lige som også Kung Po kyllingen med cashew nødder og chili må vente til næste gang.

Hvad der også er værd at prøve, når man er en flok kinabejgestrede, er deres hot-pot - på kortet kaldet kinesisk fondue (min. 2 pers.) til 180 kr. pr. person, hvor man får både fisk, skaldyr, diverse slags kød, tofu, glasnudler og grønt at dyppe i den sydende varme grøntsagssuppe.

Vin passer ikke så godt til kinesisk køkken, selv om man her godt kan tage en god krydret vin til de mildere kombinationer, men kinesisk øl eller vand er klart at foretrække.

For to og en halv person endte vi med en regning på 519 kr., og vi var bestemt meget mætte, da vi forlod stedet. Mætte og fyldt med den ro, som et godt måltid i de rette omgivelser kan give, må det resultere i fire gode stjerner til Pak Ka.

Pak Ka,
Dronningens Tværgade 30,
Kbh. K,
tlf. 33 15 16 07