

I BYEN

Herbert Pundik

Fra 0 til 5
kokkehuer

Dim Sum-
kokken på Pak
Ka består
kvalitetsprøven.
- Foto: Tine
Harden

Pære- kantonesisk mad

Konkurrenterne er kunder hos Pak Ka

Den kinesiske ambassades diplomater spiser her. 12 gæster, 11 retter, bl.a. ægte højfinnesuppe, søpøls, abelone og andre importerede delikatesser. Og så er det den eneste kinesiske restaurant, der frekventeres af ejerne af de øvrige 24 kinesiske restauranter i København. Især til frokost, hvor Pak Ka serverer de små kantonesiske specialiteter, der kaldes Dim Sum. Det er så tidsrøvende at lave Dim Sum, at kun én anden kinesisk restaurant i København serverer Dim Sum dagligt. 25 småretter, bestående af en indpakning af rismelsdej, der indeholder oksekød, svinekød eller rejer, dybstegt eller dampet.

De smager bedst, når man spiser dem med pinde. Men den venlige betjening, der gerne står til tjeneste med oplysning og råd, leverer gerne både kniv og gaffel. Pak Ka har en særlig Dim Sum-kok, der er uddannet i den portugisiske koloni Macao. Han varierer udvalget af Dim Sum'er regelmæssigt, så i løbet af et par måneder skifter menukortets sammensætning.

Dim Sum er det kantonesiske køkkens erstatning for det danske smørrebrød. I frokostpausen styrter Hongkongs befolkning til Dim Sum restauranterne. Her kører personalet rundt med trolleyvogne mellem borde. Dim Sum'erne ligger i små runde æsker af flettet bambus, stablet oven på hinanden. Man afregner efter antallet af æsker på bordet.

I Pak Ka ligger støjni-

veuet mange decibel under det gængse i Hongkongs restauranter. Det går selvfølgelig lidt ud over charmen. Men til gengæld er serveringen omhyggelig og hensynsfuld. *Chariot Shek*, der er medejer, taler flydende dansk. I modsætning til rutinen i mange danske restauranter forsøger hun ikke at oversælge husets mad eller spiritus. Tværtimod. Hun anbefaler kinesisk te til maden og advarer gæsten, der ikke kan modstå spisekortets fristelser, mod at bestille for mange retter. 'Du kan altid bestille noget bagefter, hvis du stadig er sulten,' siger hun beroligende.

Prøv en portion *Har Kau* til 25 kr. Den består af dampede rejer i en tynd risdej. En engelsk kollega i Hongkong, for hvem Dim Sum var blevet en slags kulinarisk lidenskab, fortalte mig engang, at han brugte *Har Kau* som en slags barometer på en kinesisk restaurants kvalitet. Hvis man kunne ane rejens lyserøde farve som et gensker gennem dejen var man i en god Dim Sum-koks hænder. Pak Ka klarede prøven. Dampede boller af oksekød tilsat et anstrøg af koriander koster 20 kr. Dampede kyllingefødder med sort peber koster 20 kr. og dampet ris og kød pakket ind i lotusblade koster 30 kr. Der står forskellige sauce på bordet. *Chariot Shek* er parat med råd om hvilken sauce, der passer bedst til de forskellige Dim Sum'er.

Modsat den gængse opfattelse blandt vesterlændinge

drikker kineserne ikke altid kinesisk te til maden. De klarer sig med en suppe eller to. Til større banketter kan man opleve at få tre forskellige slags supper. Vi (min ledsager og jeg) valgte begge dele. Jasminteen koster 24 kr. pr. portion og betjeningen, der ikke kunne ane at vi optrådte som ugens gæsteanmelder, det anede vi heller ikke selv, for det var for sent, sørgede for at koppen hele tiden var fuld og kanden varm.

Vi sluttede Dim Sum forkosten med en dampende skål suppe med risnudler og stykker af kantonesisk and. Den kostede 50 kr. Pak Ka har to kokke. Dim Sum-kokken har næsten 100 små retter på sit repertoire.

Sio Meng Leong, der står for Pak Kas middagsretter, er også fra Macao. Han har været ved faget, fra han var 16. Kom til Danmark for fire år siden efter at have arbejdet i seks år i Belgien. Ligesom Dim Sum-kokken smager hans mad 'pørekantonesisk', som restaurantens anden ejer *Charlie Pham* udtrykker det. Der er intet forsøg på at tilpasse smagen til omfindtlige danske gæner. Af samme grund træffer man så mange kinesere og japanere i restauranten. Råstofferne er autentiske. De kinesiske champignon, der serveres i forbindelse med nogle af retterne, har ikke set en dåse. I hvert fald ikke inde fra. De er tørrede og behandles med den respekt som tilkommer prisen.

Først 2-3 timer i blød og derefter 2-3 timer i kog. Resultatet er en spise, der kombinerer champignonens oprindelige aroma med fin konsistens. De dampede fisk'er også importeret fra Asien, nediset og ikke i frosen stand.

Det vil føre for vidt at anmelde det store spisekort. Men Pak Ka serverer fire faste menuer, fra 90 kr. til 200. Specielle menuer kan diskuteres med kokken. Han kan præstere en eksotisk banket med fuglereder med kylling, hav-aborre, kongerejer etc. etc., i alt 11 retter for ca. 500 kr. Den berømte Pekingand, på kantonesisk, koster 650 kr. for fire personer. Den serveres efter bedste forbillende, andeskind til pandekager, andekød, andesuppe. Det eneste man ikke får på bordet er andeskroget. Det bruger kokken til at koge suppe på. Det er karakteristisk for det kinesiske køkken, at næsten intet spiseligt går til spilde. Det eneste, der er tilbage efter at svinet er spist, er hylet, siger kenderne. Husk at Pekinganden skal bestilles 24 timer i forvejen. Skindet skal frigøres fra kødet, medens anden endnu er hel, og det skal have en knasende konsistens uden at være for fedtholdigt. Det kræver tid.

Selvom Pak Ka er en kantonesisk restaurant, serverer de også Pekingssuppe, der er stærk og fra sur til syrlig. Denne suppe er kokkens personlige fingeraftryk. Trods ihærdig søgen



på verdens kontinenter er det ikke lykkedes os at finde to kokke, der laver suppen efter samme opskrift. Det eneste tilfælde er navnet. Prøv Pak Kas, den er så god som nogen. Det er grundlæggende en kødsuppe, men nogle kokke pifter den op med alt godt fra havet.

Det kantonesiske køkken er måske det mest elegante af Kinas mange provinskøkkener. Pak Kas er ingen undtagelse. Maden er velsmagende, og den er en fryd for øjet, bl.a. fordi kantonesiske kokke ikke blot lægger vægt på smagen, men også på retternes farvekombinationer. Det store udbud af grøntsager i det sydlige Kina bidrager til madens tiltrækkende udseende.

En lille advarsel: Hvis De ikke kan lide den kinesiske skik med at placere alle retter samtidigt på bordet, så bed om at få dem serveret én efter én. Den fornøjelse indrømmer betjeningen Dem gerne. Den lever op til den kinesiske betydning af restaurantens navn. Pak Ka betyder storfamilie. Pak betyder 100. Omskrevet betyder navnet, at alle er velkomne, siger Shek og Pham, de to ejere. De og de to kokke får fire huer. Den sidste halve for den omhyggelige betjening.

Pak Ka, Dronningens Tværgade 30, 1302 København K, tlf. 33 15 16 07. Bordbestilling anbefales til frokost. Åben fra 11-24. Alle dage.