



Eerste Chinese restaurant in de A.W. de Landgraafstraat

Het eerste Chinese restaurant in Sliedrecht was in de vroegere Dijkstraat, later omgedoopt tot de A.W.de Landgraafstraat. Inderdaad betekende het een kennismaking met maaltijden uit een andere cultuur. Was wel wennen! Het verhaal over de pannetjes komt me ook bekend voor. Op de brommer vanuit Boven-Hardinxveld naar de Chinees in Gorkum. Pannetje in de fietstas, goed ingepakt in oude kranten en warempel het smaakte nog ook ... (B.L.)

Koke en smorrele

D'r komme gaonde meer kookprogrammaos op de tillevisie. 't Lijkt de leste jaere wel een soortement van epedemie, 't end is t'r temet van zoek. D'n Engelse, Belze, Duitse, Iteljaonse en Spaonse tillevisiezenders hen iederen dag wel zô'n pergrammao en laete me veraal ok de Nederlanse zenders nie vergete. Somwaailè kà je ze wel twêê kere per dag bekijke. As ie zô een bietjie aan 't zappe gaot over de meer dan honderd kenaole die me vendaeg d'n dag op d'n buis ontvange, begin ik toch aal gaauw knappies flauw van d'n honger te worre. As klap op de vuurpijl kenne me netuulijk 24 Kitchen, daer staon ze 24 uur, zeuve daege in de week te smorrele. Dà 's aamel van tevore opgenome, zôdoende mislukt 'r ok nooit niks. Je ziet die loi nou nooit is een lepel, vurrek, bord of pan uit d'r kluive laete vaalle. Ok kook 'r nooit is wat over of bak t'r wat aan, behaaleve bij hêël Holland bakt, daer gaot af en toe wel-is ietewat vekeerd. Bij aal die pergrammaos heb ie koks die minstes drie Michelinsterre hebbe verdiend, geassisteerd deur gewone huisvrouwe en -manne die taorte staon te bakke. 't Mooiste om naer te kijke ving ik Jamie Oliver as tie een êênpansgerecht aan 't maoke is. Hij staot dan de ingrediënte in de pan te smijte asof tie een bouwvakker is die de sjementmeule aan 't vulle is.

Aal dà buitelandse ete hadde me vroeger nie in Slierecht, wel in Dordt of Rotterdam. Soms wier d'r thuis maccheroni gekookt mè kaes en ham of goulash, maor dan hadde me 't mêestal wel gehad met de buitelandse keuke. As ie 't geluk had dà je naest een Indische familie weunde, dan kò je daer wel-is een keertie een vurreksie meeprikke. Zô haalef in de jaere 60 kwam d'n êeste Chinees in ons durrep, in de Landgraefstraet. Veul mense namme d'r aaige pannechie daer mee naer toe om 't te laete vulle mè nasi, baomi of haaievinnesoep. 't Lekende wel een polygoonfillempie van de gaorkeuke, aallêên stinge de klante nie zô strak in de rij. In de jaere 70 begonne ok de supermarte aals meer buitelandse groente en kroiye te verkôpe.

Nou lus ik temet aalles, 'k ben een makkelijken eter. 't Maok mijn nie uit waer of 't ok vendaen komt, mor gebakke sprinkhaone of een brôôdjie meelwurreme zij me toch een bietjie te gortig. Venaevend eet ik daerom maor weer een praksie van blommige aerepel en krootjies mè gesnipperde juin d'r overhene. Daerbij een paor flink hard gebakke speklappies en dan op je bord dijke metsele mè je vurrek en dan een lekker putjie mè sju. Dà 's mijn 3 sterre maol!

Een mandemaokertie