

RESTAURANT FULU BRENGT CHINA NAAR AMSTERDAM



Smaakreis door Sichuan

Sichuanes eten? Dat is vooral hot en spicy, toch? Nee, blijkt tijdens een avondje tafelen bij FuLu Mandarijn Amsterdam. De Sichuanese keuken is veel meer dan pepers alleen.

Het is gezellig druk in het grote restaurant FuLu Mandarijn aan het Damrak. Bijna alle tafels zijn bezet. De gasten zijn een mengelmoes van Chinese zakenlui, Westerse en Aziatische toeristen, Chinese families en Amsterdamse locals. Precies zoals ze het bij FuLu graag zien: door authentiek Chinese gerechten te serveren willen ze Nederlanders kennis laten maken met de Chinese eetcultuur en gastvrijheid. En overzeese Chinezen een home away from home bieden met de smaken en warme harte-lijkheid van thuis. Die keuken is een avontuur dat veel verder gaat dan foeyonghai en babi pangang, gerechten waar ze in China overigens nog nooit van hebben gehoord.

Eten bij FuLu is als reizen door Sichuan. Zowel qua smaken als eetcultuur. De kaart bestaat daarnaast uit gerechten om te delen. In China doen ze al sinds mensenheugenis aan shared dining, lang voordat de term populair werd onder hippe conceptontwikkelaars. Familie is namelijk belangrijk in China, en die is daar onder andere onlosmakelijk verbonden met eten en samen delen.

Lust voor het oog

De gerechten zijn een lust voor het oog. De Lazy Susan, de ronde draaitafel in het midden, is het podium voor verschillende schitterende gerechten. Bij FuLu besteden ze veel aandacht aan de presentatie. Precies zoals ze in China doen. Zo komt

het koude gerecht van gestoomde kip met mandarijnsaus op tafel in een glazen kubus op dampend droogijs, worden de gebakken kippendijen geserveerd in een mooie mand met hengsel en is ook het signatuurgerecht van eigenaar Chengbin Dong - gekookt buikspek met een ultrageheime knoflooksaus - met veel aandacht opgemaakt. De eetbeleving is op alle fronten een authentieke ervaring.

Enorme smaakrijkdom

Zo authentiek dat veel Chinezen hier komen eten om hun heimwee te bestrijden. Ze komen voor die typische smaak van thuis. Die is trouwens moeilijk te omschrijven. In sommige gerechten worden wel 20 verschillende Chinese kruiden, pepersoorten en specerijen gebruikt. Dat zorgt voor een enorme smaakrijkdom en -diepte. De smaken zijn opgebouwd uit verschillende lagen: eerst proef je vooral pittig, maar direct daarna komen er allerlei andere smaken achter vandaan: zoet, zuur, bitter, umami ... Die complexiteit maakt de Sichuanese keuken ontzettend interessant. En populair: in China is het de meest gewaardeerde keuken.

Cocktails met klasse

Waar ze zich bij FuLu ook mee onderscheiden: cocktails. Zo komt de Forbidden Tales dampend in een traditionele theekop op tafel. Een belevenis op zich. Een heerlijke cocktail op basis van lapsangthee geïnfuseerd in Amsterdamse wodka. De Fire Dragon is op basis van donkere Zuidam-rum en dragonfruit. Alle cocktails bevatten óf Chinese rijstwijn óf lokale spirits. Allemaal met veel klasse uitgevoerd én geserveerd, want ook daarin onderscheiden ze zich: hier gaan ze voor topservice. Want alleen dan komt de smaakreis tot zijn recht. Goede reis. Of zoals ze in Sichuan zeggen: wandel langzaam.

FuluMandarijn.com

