

In gesprek met....

Kun je iets over jezelf vertellen?

Ik ben **Julie Ng**, 39 jaar, geboren in Woerden, maar opgegroeid in Noord-Brabant. Sinds mijn 17de woon ik in Amsterdam. Ik heb twee studies gedaan en afgerond; International Management aan de voormalige HES in Amsterdam en Media & Cultuur aan de UvA. Ik heb zo'n 10 jaar in de filmindustrie gewerkt o.a. bij Warner Bros. Nederland en verschillende Nederlandse filmproducenten. Gedurende die jaren werd ik geïnspireerd om mijn eigen ideeën uit te gaan werken. Ik heb zodoende mijn baan opgezegd en ben ik een tijdje gaan freelancen om op die manier meer tijd vrij te maken om mijn eigen plannen uit te kunnen werken. Eén van die plannen is de documentaire Meer Dan Babi Pangang.

Tegenwoordig werk ik parttime bij OUTtv, een fijne werkgever die mij de flexibiliteit geeft en gunt om naast mijn werk mijn eigen projecten te kunnen blijven doen.

Naast de ontwikkeling van de documentaire heb ik samen met filmproducenten In-Soo Radstake en San Fu Maltha een stichting opgericht, Stichting Meer Dan Babi Pangang, waarmee we een bijdrage willen leveren aan het ontdekken, ontwikkelen, begeleiden én promoten van nieuwe diverse stemmen, makers, kunstenaars, designers etc. vanuit de Aziatische gemeenschap. Het doel van de Stichting is om de Aziatische gemeenschap te promoten.

Naast de documentaire hebben we ook nog andere plannen op de plank staan waar ik erg graag aan wil beginnen, o.a. een nieuw kookboek die ik samen ga maken met Jinai Looi ga schrijven en een docu serie.

Waar gaat je film over?

Ik ben een zeer geassimileerde Chinees-Nederlandse dochter van de eigenaar van Chin. Ind. Restaurant Golden House te Rozenburg. Eten speelt een grote rol in de vorming van onze Chinese cultuur. Maar waarom serveren wij dan een gerecht wat wij zelf thuis niet eten? Wat zegt dit over ons? Van jongs af aan betekende babi pangang en opgroeien in het Chinees restaurant van mijn ouders voor mij 'anders zijn'. Om mij hier tegen te wapenen begon ik mij af te zetten van mijn Chinees-zijn wat leidde tot misverstanden en miscommunicatie thuis.

Meer Dan Babi Pangang is mijn persoonlijke zoektocht naar de beeldvorming, stereotypen en



meer dan babi pangang

identiteit van mijn Chinees-zijn in Nederland en hoe deze vervlochten is met onze Chinese eetcultuur.

Inmiddels zijn wij al meer dan 100 jaar in Nederland aanwezig, hoe komt het dat wij nog steeds onderhevig zijn aan stereotypen en clichébeelden? Komt het misschien omdat wij er zelf ook een rol in spelen?

De documentaire is mijn culinaire zoektocht naar onze culturele identiteit als Chinese Nederlanders. Met Meer Dan Babi Pangang neem ik het publiek mee op een culinaire ontdekkingsreis.

Wat maakt jouw project zo bijzonder?

Er is in Nederland niet eerder een film gemaakt waarbij de Chinese culturele identiteit wordt onderzocht aan de hand van onze cuisine. Chinezen zijn over het algemeen erg gesloten, alhoewel daar bij de tweede en verdere generatie Chinezen langzamerhand een verandering in komt. Ik wil een kant van de Chinezen laten zien die nog niet eerder openbaar is gemaakt.

Ondanks het feit dat ik een tweede generatie Chinees ben, ben ik wel de eerste generatie die tussen twee culturen opgroeit. Wij geven deze fusie van culturen weer verder door aan de nieuwe generatie. Het opgroeien tussen twee culturen komt niet zonder slag of stoot. In Meer Dan Babi Pangang wil ik ook laten zien hoe ik omga met het leven tussen twee culturen.

Ik hoop met mijn film de huidige stereotypen en cliché beeldvorming over Chinezen, en van de Aziatische gemeenschap in het algemeen in Nederland te kunnen doorbreken.

Daarnaast zijn we bezig om te proberen het gerecht babi pangang op de inventaris van het Immaterieel Erfgoed te krijgen. De babi pangang is wat dat betreft een uiterst bijzonder gerecht. Het brengt 3 verschillende culturen samen, de Nederlandse, de Chinese en de Indonesische. Het gerecht staat wat dat betreft symbool voor culturele diversiteit. Een plek op de inventaris staat dan weer tegelijkertijd symbool aan de plek die de Chinezen verworven hebben in Nederland. Daarnaast is het een ode aan de eerste generatie Chinezen die met bloed, zweet en tranen een zeer uniek fenomeen of merk hebben opgebouwd, wat tegenwoordig niet meer weg te denken is uit het Nederlands straatbeeld, het Chin. Ind. Restaurant oftewel 'de Chinees'.

Als stichting zijn wij bezig met het officiële traject om het gerecht Babi Pangang te registreren als Nederlands Immaterieel Cultureel Erfgoed. Om dit erfgoed levend te houden willen we jaarlijks de Nationale Babi Pangang Dag organiseren. FER is dan een primaire partner die hoort bij het realiseren van deze bijzondere officiële registratie.

De Nationale Babi Pangang Dag is een nader uit te werken groots (food) evenement waarbij de Aziatische Cuisine gevierd wordt. Hierbij willen we samenwerkingen aangaan met andere (horeca)ondernemers, (toe)leveranciers en stakeholders waar FER en haar leden als partners van dit evenement het publiek een nieuwe blik bieden op de Aziatische eetcultuur. Met name ook de ontwikkelingen binnen de Chinese horeca te laten zien.



Space101

Space101 is een kleine projectruimte die de Chinese cultuur toont via persoonlijke verhalen en projecten. Via 101voor010 open ik mijn wereld voor iedereen die geïnteresseerd is in kunst, cultuur en eten. Als beeldend kunstenaar ben ik ook sociaal maatschappelijk betrokken, dus berichten vanuit deze hoek zullen eveneens regelmatig een plek krijgen in 101voor010.



Fenmei (fenmei@space101.nl)



TIPS

1) Vrijdag 5 april is het Qingming festival, het Chinese Allerzielen In China wordt deze dag gevierd met het schoonmaken van de graven van de overleden dierbaren en met het eten van bijzondere gerechten. Elke streek heeft zijn eigen bijzondere lekkernijen tijdens Qingming, maar er wordt vooral samen gegeten van de gerechten die geliefd zijn onder de familieleden, ook van hen er al niet meer zijn. In Verhalenhuis Belvédère ga ik deze keer samen met Tong en Takpin Lam een bijzonder volkskeuken koken: een herinnering aan mijn overleden vader en een ode aan de familierecepten van Tong en Takpin Lam. Aanmelden via www.verhalenhuisbelvedere.nl

2) Binnenkort ga ik op Instagram onder 101Rotterdam ook recepten plaatsen die ik zelf vaak maak. Makkelijke, snelle, recepten die voor iedereen goed te bereiden zijn in eigen keuken. Waar mogelijk via instructievideo's die ik zelf ga maken 😊

The Yellow Heart Foodguide

Deze keer: Little Asia

Ik kan heel kort zijn over dit kleine restaurant: LEKKER! Ze hebben naar mijn weten als enige restaurant de Singapore krab (of kreeft) op de menukaart staan. Ik ben zelf nog nooit in Singapore geweest, maar van mensen die er wel zijn geweest heb ik begrepen dat de Singapore krab van Little Asia echt wel heel lekker is. Dat kan ook niet anders aangezien de chef en de eigenaar van Little Asia zelf Maleisisch Chinees is. Zijn vrouw bestiert het restaurant en ik haar nog van de tijd dat ze werkte bij restaurant Tai Wu. Restaurant Little Asia is klein maar heel knus. Er zijn slechts zeven tafels en ze zijn alleen open voor diner. Als je niet reserveert loop je de kans dat je weer hongerig naar huis moet. Naast de Singapore krab is ook hun 'kipsalade' een favoriet. Je noemt het weliswaar 'salade' maar het is geen salade zoals wij die kennen. Vleeseters zoals ik zullen verrukt zijn van de hoeveelheid kip in het lekkere mengsel. Dit gerecht is erg bewerkelijk, dat kan iedere thuis kok beamen.

Tip: bij reservering alvast doorgeven als je de krab (of kipsalade) wilt bestellen want anders loop je het risico dat het op is! Volgens de eigenaresse is de Singapore krab zo populair dat er wel honderd per week over de toonbank gaan.



Mijn persoonlijke mening over Aziatisch (Chinees) eten in Rotterdam

