



Frank Ruiter

V

20 februari 2026 | Pagina 38

🕒 7 min.

Merelzang

Wat zijn dit voor vragen? De keuzen van Julie Ng

Met haar documentaire *Meer dan babi pangang* en de gelijknamige stichting wist Julie Ng (46) de Chinees-Indische restaurantcultuur in Nederland tot immaterieel erfgoed te verheffen. 'Het uitgangspunt van de documentaire was educatie. Onverwacht werd het ook therapie.'

Voor of achter de camera?

'Liever achter de camera. Het was oorspronkelijk niet de bedoeling dat ik in Meer dan babi pangang te zien zou zijn. Ik wilde een documentaire maken over de geschiedenis van de Chinese gemeenschap in Nederland en het ontstaan van onze Chinees-Indische restaurants. Zonder mijn eigen verleden erbij te betrekken, maar daar dachten mijn producenten (In-Soo Radstake en San Fu Maltha) anders over. Het verhaal heeft iemand nodig om het te sturen, zeiden ze. Dat zorgt voor herkenning. Ze haalden me over. Ik hoor nu van allerlei mensen met Chinese roots hoe herkenbaar dit verhaal is.

'Ik had de belangstelling voor het onderwerp wel een beetje onderschat. Tegelijk met het maken van de documentaire hebben we ook de stichting Meer dan Babi Pangang opgericht, waarmee we hebben bewerkstelligd dat de Chinees-Indische restaurants in Nederland tot immaterieel erfgoed zijn verklaard. Dat bommetje ontplofte enorm: moest ik opeens op tv en op de radio komen om het belang van deze restaurantcultuur uit te leggen.'

Sint-Oedenrode of Rozenburg?

'O, God, het liefst geen van beide. Het zijn steden waar mijn ouders een restaurant hadden: Lotus in Sint-Oedenrode en Golden House in Rozenburg. Als het moet, kies ik Rozenburg, dat restaurant stond verder van me af. Het restaurant in Sint-Oedenrode, waar ik mijn kindertijd doorbracht, staat voor mij in het teken van eenzaamheid.

'In Sint-Oedenrode was op zondag alles dicht, alleen wij waren open. Tijdens spitsuur moesten mijn broer en ik ons zien te vermaken. We speelden met kroepoek en zakjes sambal. Of we zaten op een muurtje tegenover het restaurant. Daar was op die desolate zondagen verder helemaal niemand en hoorde je alleen een merel fluiten. Als ik tegenwoordig in de lente een merel hoor, komt dat eenzame gevoel weer terug.

'Het restaurant werd op een gegeven moment verkocht. Tot mijn 16de bleven we in Sint-Oedenrode wonen. Bij mijn moeder, na de scheiding van mijn ouders. Mijn vader begon een nieuw restaurant in Rozenburg. De sluiting daarvan speelt een rol in mijn documentaire.'

Educatie of therapie?

'Het uitgangspunt van de documentaire was educatie. Onverwacht werd het ook therapie. De zoektocht naar mijn eigen identiteit als Chinese Nederlander kreeg een grote rol. Als ik vroeger werd gevraagd of ik mij Chinees of Nederlander voelde, zei ik zonder twijfel: Nederlander. Ik wilde zo ver mogelijk wegblijven van mijn Chinese roots. Gaandeweg is dat veranderd. Ik heb meer inzicht gekregen in mijn achtergrond. Ben anders naar mijn ouders gaan kijken. An-

ders naar hun restaurants. Anders naar de beslissingen die ze hebben genomen. Dat gaf veel rust.

'Ik ben lang boos en verwijtend geweest tegen mijn ouders. Als ik thuiskwam en vertelde dat een klasgenootje me poepchinees had genoemd, zeiden ze dat ik dat van me af moest laten glijden. Ze gingen eraan voorbij dat het veel pijn deed. Ik voelde me in de steek gelaten. Dat gevoel is enorm verzacht. Ik heb nu juist begrip voor hun doen en laten. Ze hadden geen keus. Ze moesten keihard werken om hun kinderen een betere toekomst te geven.'

Vader of moeder (1)?

'De documentaire heeft mijn relatie met mijn vader enorm verstevigd. Hij kwam naar de première op het Nederlands Film Festival in Utrecht en dat was voor ons allebei spannend, want hij had nog geen beelden gezien. Hij heeft een gevoelige en emotionele rol in de laatste scène, waarin ik hem onder meer vertel hoe moeilijk het vroeger thuis voor mij was. In de Chinese cultuur toon je je emoties normaal gesproken niet zo aan de buitenwereld. Ik wist niet goed wat hij ervan zou vinden dat ik zijn gevoel en plein public liet zien.

'Ik trof hem na afloop buiten voor de deur van de bioscoop. De tranen stonden nog in zijn ogen. Hij kon niet zeggen wat hij ervan vond. Te emotioneel. Hij gaf mij wat schouderklopjes, dat was het. Een aantal dagen later belden we. Hij klonk alsof hij mij heel lang niet had gesproken. Heel enthousiast, dat was ik niet gewend.

'O, wauw, dacht ik, dit heeft volgens mij iets goeds gedaan. Hij vroeg grappend naar zijn honorarium. Daaruit maakte ik op dat hij zijn belangrijke aandeel in de film stiekem toch leuk vindt. Dat betekent veel voor mij.'

Scheldwoord of trots?

'Dit is een schaal, van scheldwoord naar trots. Voor ik de documentaire maakte was babi pangang een scheldwoord, verbonden met mijn Chinese identiteit waar ik lang niets van wilde weten. Er zit nog steeds een nasmaak aan, maar de trots is groter. Het gerecht heeft allemaal mensen bij elkaar gebracht: de Chinezen die het maken, de Indonesiërs die er een naam aan gaven en de Nederlanders die het eten.

'Het doet me ook denken aan de flexibiliteit van de Chinese gemeenschap. De authentieke versie van dat gerecht kennen we wel in China, maar het is helemaal aangepast aan het Nederlandse smaakpalet. Er zat eerst een zwartebonensaus bij met een sterke smaak, heel erg umami, een volle en hartige smaak. Destijds vonden de Nederlanders dat niet lekker en werd de saus zoetzuur gemaakt.'

Vader of moeder (2)?

'Mijn moeder was degene die me leerde koken. Ik denk meteen aan haar kippenvleugels in oestersaus, een gerecht dat zij weer van haar moeder heeft ge-

leerd. Dat geeft me warme gevoelens. Ze spoorde me ook aan om mijn best te doen op school. Als je niet zo wilt eindigen als je vader en ik, zei ze, moet je hard studeren. Ze is de drijvende kracht geweest achter mijn carrière. Maar dankzij mijn beide ouders ben ik waar ik nu ben.'

Frans Bauer of Gordon?

'Ze komen beiden in fragmenten voorbij in de documentaire. Ik kies Frans Bauer. In het programma Frans Bauer in China vraagt hij in een restaurant in China om babi pangang: de bediening heeft geen flauw idee waar hij het over heeft. Hij raakt een beetje wanhopig dat het niet is zoals thuis. Er zit mijns inziens niet iets racistisch achter. Hij is hooguit onhandig. Onbewust onbekwaam. Wat Gordon deed was echt racisme. Als jurylid van Holland's Got Talent vroeg hij kandidaat Xiao Wang of die 'nummer 39 met rijst' kwam zingen. Hij zette opzettelijk iemand voor schut. Het was onbeschoft.

'In mijn documentaire word ik toevallig voor de draaiende camera op straat uitgescholden, zoals ik vroeger op school óók werd uitgescholden. Het racisme blijft en ik blijf me er tegen uitspreken. Dat heeft ook te maken met mijn rechtvaardigheidsgevoel. Het gaat me niet specifiek om een scheldend jochie op straat, maar om het grote geheel. Waar komt die haat bij sommige mensen vandaan? Hoe kun je dat bestrijden? Het begint thuis, denk ik, tijdens de opvoeding, met de manier waarop je je kinderen vertelt over de geschiedenis van verschillende mensen in Nederland.'

Amsterdam of Hongkong?

'Amsterdam. Het is de eerste stad waar ik aankwam na mijn vlucht uit Sint-Oedenrode. Het voelde als een warm bad. Ik was niet de enige met een andere huidskleur. Als ik wilde, kon ik er incognito rondlopen. Dat was na al die jaren voor mij heel fijn.

'Mijn moeder woont nu in Hongkong, sinds 2002. Ik heb er zelf drie jaar lang gewoond, van 2001 tot en met 2003. Ik heb er de tijd van mijn leven gehad. Hard gewerkt, veel gefeest. Maar Amsterdam is mijn thuis.'

Documentaires maken of Waag Futurelab?

'Blijven werken bij Waag. Voorheen wilde ik heel graag documentaires maken. Ik ben een blauwe maandag naar de IDFAcademy geweest. Onbelichte verhalen vertellen, met een activistisch tintje, dat leek me wel wat. Tijdens het maken van deze film dacht ik: misschien is het maken van documentaires toch niet iets voor mij. Je moet van hot naar her, maakt lange draaidagen. Maar ik wilde dit verhaal zó graag vertellen. Een documentaire was gewoon de meest geschikte vorm.

'Waag Futurelab is een cultureel onderzoeksinstituut met een focus op technologie. Ik werk er als projectmanager aan verschillende projecten tegelijk. We onderzoeken bijvoorbeeld het bewustzijn van democratie onder jongeren in Europa. Als we een onderzoek hebben afgerond, schrijven we beleidsadviezen

voor de Europese Commissie. Het is een heel toffe baan. Hier proberen we de wereld óók een beetje te veranderen.'

Meer dan babi pangang draait nu in de bioscoop.

Julie Ng

1979 Geboren in Woerden

2017 Research korte film Hide Her, van Dewi Reijs 2018 Medeoprichter stichting Meer dan Babi Pangang

2018 Kookboek Maancake en Jasmijn, met Maria Lam

2020 De Chinees-Indische restaurantcultuur wordt erkend als immaterieel erfgoed

2025 Première documentaire Meer dan babi pangang op het Nederlands Film Festival

Julie Ng is 46 en woont met haar vriendin in Amsterdam.