

BANGKOK
street food

ร้านอาหารไทย
SRI AYUTTHAYA
RESTAURANT & TRAI CUISINE





Inhoud

- 6 Introductie
- 10 Over Tom
- 12 Over dit boek
- 14 Locaties
- 154 Nationaal gerecht
- 158 Thaise kooktechnieken

Tom vertelt

- 22 Weerzien met Thewet
- 31 Thewet lunchtijd
- 40 Touring historisch Bangkok
 en de Chao Prayarivier
- 50 Street food aan de waterkant
- 66 Pauze in de Isaan
- 80 Chinatown herontdekken
- 94 Het moderne Bangkok
- 106 Skytraining
- 124 Sam Phraeng
- 168 Chinese invloed
- 192 Traditie en vernieuwing
- 202 Sausjes, dressings en pasta's

- 208 Thaise taal
- 210 Adressen
- 212 Markten
- 214 Register
- 216 Colofon

Introductie

Street food is vandaag uitgegroeid tot een globale trend. Elk zichzelf respecterende stad heeft tegenwoordig minstens één streetfood-festival per jaar. Maar er zijn maar weinig landen waar het zo verankerd is als in het oude Siam. Dagelijks eten miljoenen mensen uit alle lagen van de bevolking gerechten die worden bereid in een eetstalletje langs de straat of op een voedselmarkt in Thailand. De straten worden letterlijk omgetoverd tot keukens, de voetpaden worden volgestouwd met plastic stoeltjes en uitklapbare tafels. Straten en trottoirs hebben er een andere betekenis dan hier in het Westen, waar ze enkel dienen om door te rijden of op te wandelen. In Thailand wordt de ruimte verdeeld en ingericht als eetplaats. Om hieraan te voldoen, is een leger van straatverkopers dag en nacht in de weer: eetkarretjes worden aangevoerd, tafels worden uitgeklast, ingrediënten worden vakkundig versneden en klaargemaakt, en nadien wordt alles weer netjes opgeruimd. Aan de hoeveelheid en verscheidenheid van street food in Thailand kan niet worden getipt. De afwisseling, overvloed en kwaliteit van de ingrediënten vinden wereldwijd hun gelijke niet. Deze straatkoks, slechts rudimentair uitgerust, toveren hun ingrediënten om tot een waaier van opwindende gerechten. Als je graag meer wilt weten over de Thaise cultuur, dan is eten zoals de bevolking dat doet, de beste manier. Je wordt beloond met een bruisende en overheerlijke eetcultuur.

In Thailand is buitenshuis eten niet uitzonderlijk; het is een bezigheid die minstens een keer per dag plaatsvindt en het maakt deel uit van het dagelijkse sociale leven. Je ziet deze geïmproviseerde en mobiele keukens altijd en overal: op plastic stoeltjes op een stoeprand, in een treinstation, op het strand, tijdens een picknick in het park, op vrijwel alle straathoeken, onder bruggen... Je kunt er geld op verwedden: waar mensen ook bijeenkomen, er zal iemand aan het koken zijn en de meest fantastische gerechten zullen aanwezig zijn. Er is gewoonweg geen betere manier om de Thaise sfeer op te snuiven dan op een voedselmarkt, waar mensen afspreken om bij te praten, te eten en te drinken. Moeilijk te zeggen wat voor hen op de eerste plaats komt.





Het uitbaten van een eetstalletje op straat is vaak een vangnet voor mensen die zonder inkomen vallen, voor immigranten of voor mensen die geen vaste job hebben. Er is het klassieke verhaal van een weduwe die een noedelsoepkraampje opstart in een wanhoopspoging om de eindjes aan elkaar te kunnen knopen. De zaken lopen goed en na enkele jaren kan ze overstappen naar een restaurant waar ze faam vergaart met haar aromatische noedelsoep. Of van de student die na zijn schooluren gegrilde varkensspiesjes verkoopt om zijn studies te kunnen betalen. Of van de immigrant die zijn papajasalade aan de man brengt om wat extra centen te kunnen verdienen, omdat het seizoen van rijst planten in het noordoosten van Thailand voorbij is.

Sinds de Thaise levensstandaard merkbaar stijgt, worden de traditionele markten stilaan vervangen door supermarkten; eetkraampjes op straat ruimen plaats voor eetcentra met airconditioning. Strengere hygiënenormen en een betere, veiligere infrastructuur worden er de regel. Nochtans is in de Thaise maatschappij het concept van eten langs de straat zo diepgeworteld en populair, dat het moeilijk denkbaar is dat Bangkok een tweede Singapore wordt. Daar werden de voedselverkopers van de straat verbannen en zijn eetcentra er de norm. Veel van de befaamde Thaise gerechten zijn ontstaan op een of andere straathoek en ze groeiden vanaf daar uit tot de gastronomische top. Daarom vind je de ziel van de Thaise keuken op straat, klaar om te worden geproefd door iedereen met een culinaire interesse of een hongerige maag.

Eeuwen geleden was de markt het kloppend hart van de samenleving en de enige plek waar je voedsel kon inslaan. Om het de bezoeker zo aangenaam mogelijk te maken, begonnen slimme verkopers meeneemaaltijden te bereiden op de markt. Maar daarvoor dienden ze dagelijks hun kookmateriaal mee te nemen van en naar huis. Onderweg bedienden ze af en toe een toevallige klant en langzamerhand groeiden ze uit tot mobiele keukens. In plaats van hun klanten op de markt te bedienen, brachten ze als het ware de markt naar de mensen.

De Chinese immigratie naar Thailand zorgde voor een explosie van street food. Net aangekomen in hun nieuwe thuisland, sliepen deze nieuwe inwoners in grote slaapzalen. Een keuken was daar niet voorzien. De landgenoten die een beetje bedreven waren in koken, maakten al snel maaltijden klaar voor de hele groep, net voor de deur van hun verblijfplaats.

Een van de oudste manieren om street food te verkopen en te vervoeren, is met de *haph*, een houten stok met aan weerszijden een geweven mand. Beeld je een grote weegschaal in. Deze historische vorm van

voedsel verkopen zie je nog regelmatig in Thailand. Dankzij de haph konden de verkopers gemakkelijk door nauwe straatjes, over bruggen en tussen vele marktstalletjes manoeuvreren. Zo konden ze hun waren overal aan de man brengen. Sommigen vervoerden zo zelfs hun kleine stoeltjes.

Ook de boot was een traditioneel hulpmiddel om de mensen in het Thaise koninkrijk van voedsel te voorzien. Beelden van de drijvende markten worden vaak afgeschilderd als een typische icoon van Thailand, maar intussen zijn ze vaak verworden tot een grote toeristische attractie. De Thaise samenleving speelde zich grotendeels af tussen rivieren en kanaaltjes, want daar vond de bevolking vis, water en transport. De *kuaytiaw rua* is een volledig uitgeruste kookboot waarop de verkopers noedelsoep bereiden voor de bewoners op en naast het water. Tot vandaag staat soms een boot in de etalage van noedelshops. De noedelverkopers bewaren er hun ingrediënten of kookmateriaal in en eren zo een oude herinnering.

Later baande de fiets zich een weg in de wereld van street food. Fietsend van deur tot deur kondigden de verkopers hun aanwezigheid aan met een typische persoonlijke jingle. Dat kon gaan van belgeluiden, houten geklop, een gezongen melodie tot een gefloten wijsje. Zo moesten de bewoners niet langer buiten wachten op hun favoriete verkoper.

Al gauw konden ook de gemotoriseerde voertuigen worden toegevoegd aan het lijstje. Van zijspannen tot aangepaste pick-ups. *Meals on wheels!*



Over Tom

Toen ik in 1995 voor het eerst Bangkok bezocht, viel me meteen op hoe eten, koken en voedsel kopen zo'n belangrijke plaats krijgen. En dat niet alleen in Bangkok, maar over het hele land. Het lijkt wel alsof iedereen voortdurend geniet van een culinaire activiteit. Op alle uren van de dag kun je jezelf verwennen met een gerecht, van een eenvoudige snack tot een uitgebreide, complexe maaltijd. Hier is het werkelijk mogelijk om de klok rond te eten. Voor elke sluiting opent een andere zaak de deuren.

Het duurde even om mij aan te passen en om een echte passie voor de authentieke Thaise keuken te ontwikkelen. Zoals de meerderheid van de toeristen, al dan niet uit hygiënische overwegingen, at ik in Thaise restaurants die gericht waren op westerlingen, met Engelse menukaarten op de tafel. Aanvankelijk waagde ik me zelfs niet aan het eten van de eetstalletjes op straat. Maar dat veranderde stap voor stap. Momenteel is het mijn geliefkoosde bezigheid en sla ik geen dag op reis over zonder op straat te eten. Mijn algemene regel blijft: waar veel mensen aan een kraampje aanschuiven, zal er wel iets bijzonders te proeven zijn.

Honderden experimenten met Thais koken in mijn eigen keuken en een dozijn culinair geïnspireerde reizen naar alle uithoeken van de wereld later, besloten mijn toenmalige vriendin Eva en ik om onze nine-to-five jobs op te zeggen om een jaar in Thailand te gaan wonen. Hoe groot de verleiding van een jaartje reizen, lezen en luieren ook was, toch wilden we meer uit onze sabbatical halen. Voor we het goed en wel beseften, organiseerden we culinaire reizen in Thailand, Vietnam en Indonesië voor groepen uit België en Nederland.

Nadat we meerdere groepen lieten kennismaken met de Thaise en later ook de Vietnamese eetcultuur, startten we in België het bedrijf Kookstudio Eetavontuur. Ons basisidee was gestoeld op het principe van de Thaise voedselverkopers op straat. We wilden onze kennis over de Thaise keuken delen en onze klanten laten proeven van authentieke gerechten. Zo gezegd, zo gedaan. We huurden een ruimte die we ombouwden tot een kookstudio. Vandaag is Kookstudio Eetavontuur uitgegroeid tot een succesrijke kookworkshop- en cateringbusiness.

Foodfotograaf Luk Thys, de man achter Foodphoto, ontmoette ik in 2005. Samen smeedden we een alsmaar concreter plan om kook- en reisboeken over street food te maken. In 2009 publiceerden we ons eerste kook- en reisboek over Bangkok. Ondertussen realiseerden we samen vier titels: Bangkok, Hanoi, Singapore & Penang en New York. Maar ons verlanglijstje van streetfoodbestemmingen is nog verre van compleet.

Met Foodphoto als logistieke partner organiseerden we in 2011 voor het eerst in België een zomer vol streetfoodfestivals. Iedereen kon drie weekends lang proeven van de straatkeukens uit de verschillende continenten. Nadien volgden nog twee zomers van festivals.

Net na de publicatie van ons meest recente boek, *New York street food*, en geïnspireerd door de stad zelf, opende ik een noedelbar in mijn thuisstad Gent. Noedelbar Ramen draait momenteel op volle toeren dankzij het enthousiasme van de bezoekers en een geweldig team van medewerkers.



Over dit boek

We hopen dat dit boek je een inzicht geeft in de Thaise streetfoodcultuur en kan bijdragen tot een verdere positieve ontwikkeling van street food in het algemeen. De gerechten die we in dit boek brengen, zijn een update of een vervolg van onze eerste publicatie. Ze vormen een momentopname en absoluut geen volledig beeld van het aanbod in Thailand. Niet alleen is het aanbod daarvoor te groot, het is ook onderhevig aan een onophoudelijke evolutie. Nieuwe gerechten duiken op, oudere verdwijnen.

Sommige recepten kregen we van gewillige straatverkopers. Andere hebben we door veel experimenteren kunnen samenstellen. Doe zoals de meeste Thaise chefs – ze meten niets af tijdens het koken – en proef. Staar je niet blind op de opgegeven hoeveelheden: de ene chilipeper is de andere niet. Soms smaakt een limoen zuurder, een knoflookteentje intenser enzovoort. Het is belangrijk dat je de juiste balans te pakken krijgt tussen de vijf basissmaken: zoet, zuur, zout, bitter en pikant.

In 2013 en 2014 bezocht ik New York, Tokio, Berlijn, Parijs, Amsterdam en Brussel met een oog en een neus voor street food. Sinds het verschijnen van het eerste boek *Bangkok street food* ben ik een stuk geëvolueerd, als gepassioneerde straateter en ook als chef. De honderden bezoeken aan grote en kleine eetkraampjes en -markten verrijkten mijn inzichten en verbreedden mijn kijk op deze boeiende wereld. Ook Bangkok als metropool veranderde veel sinds toen. Na de wereldwijd voelbare streetfoodevolutie van de laatste jaren was het tijd voor mij om terug naar Thailand te gaan, het land waar het allemaal begon. Thailand is de plek waar in mijn hart en in mijn buik de passie voor street food vorm kreeg.

Mijn nieuwe zoektocht naar boeiende verhalen van mensen en hun gerechten werd een uiterst fijn en gesmaakt weerzien met streetfood-venters, kennissen en vrienden van weleer. Het brengt me opnieuw in verwondering en verrijkt me met kennis. Geniet mee van *Bangkok street food revisited*!



Locaties

Street food is overal in Bangkok! Onder bruggen en op markten, in transportcentra en op festivals, zomaar op voetpaden en op heilige tempelgronden. Waar mensen zijn, wordt gekookt. Opdat je gemakkelijk bepaalde zaken en gerechten zou kunnen lokaliseren, verdeelden wij dit boek in een aantal gekende en minder gekende streetfoodregio's. Dit boek zoomt in op buurten of wijken met een hoge concentratie of met een uitzonderlijk aanbod aan street food. Maar we namen ook plekken in de stad op die volgens ons de moeite waard zijn om te bezoeken om culinaire en/of culturele redenen.

Bangkok is on the move. Het moderne openbaarvervoersysteem is aan een inhaalbeweging bezig. Reizen in Bangkok is nog steeds tijdrovend, vermoeiend en soms frustrerend. Op het verkeerde moment op de verkeerde plek en je zit uren vast in files. Door bewust te pendelen, kun je veel tijd besparen. Probeer niet te veel in je programma te proppen en neem de tijd om die wijken te ontdekken die jou het meest aanspreken. Volgende stadsdelen uitgebreid aan bod in dit boek: Thewet, Chinatown, het historische Bangkok en de Chao Prayarivier en het moderne Bangkok. Veel plezier met deze culinaire citytrip!



Thewet en omgeving

Thewet is een charmante, levendige en traditionele wijk ten noorden van de befaamde backpackersbuurt Khao San, handig gelegen langs de Chao Prayarivier. De pier aan het einde van de bloemenmarkt is de ideale vertrekplaats voor een filevrij boottochtje met de Chao Praya River Express Boat die het noorden met het zuiden van de stad verbindt. Iets naar het oosten ligt de buurt Dusit. De westers georiënteerde koning Rama V bouwde er het koninklijk paleis. Dusit herken je snel door zijn ietwat Europese uitstraling. De buurt Khao San, je houdt ervan of vindt al die backpackers die er samentroepen verwerpelijk. Ik doe beide, het blijft een unieke buurt voor reisinfo en uitgaan.

De centrale tempel in Thewet, Wat Thewalat, is een belangrijke tempel voor het Thaise koningshuis. Rondom de tempel staan heel wat traditionele houten huizen en er is een afdeling van de universiteit met onder andere een koksopleiding. Monniken schrijden er langs de straten op hun dagelijkse ronde.

Voor foodies valt er veel te ontdekken. Je kunt er zeker enkele dagen vol verwondering rondwalen op de authentieke markten in de buurt. Er is geen gebrek aan eetkraampjes om op elk moment van de dag je honger te stillen. Daarnaast heb je voldoende gastronomische restaurants in de buurt waar je ook de verfijnde Thaise keuken kunt proeven.

- 24 Kokospoffertjes *khanom khlok*
- 27 Thaise dimsum *khanom jeep*
- 28 Spiesjes van gegrild varkensvlees *moo yang / moo ping*
- 32 Gewokte kip met Thais heilig basilicum *gai phat krapao*
- 35 Gewokt varkensvlees met knoflook en zwarte peper
moo kratiem phrik thai
- 36 Pittige inktvissalade *yam pla muek*
- 39 Chiang Mai curry met noedels en kip *kao soi gai*
- 194 Salade van gefermenteerde theebladeren
yum bai cha muck (laphet thoke)
- 197 Salade van paddenstoelen *laab het*
- 198 Zure curry met tijgergarnalen en lotusstengels *gaeng som kung*
- 201 Viskoekjes *thod man pla*

Chinatown

De van neonlichten doordrongen straat Yawalat Road vormt de hoofslagader van Chinatown. Dit is het mekka voor streetfoodlovers in Bangkok. Houd je van traditie en geschiedenis, dan is dit de buurt bij uitstek om op ontdekking te gaan. De vele steegjes in de buurt zullen beetje bij beetje hun culinaire geheimen onthullen.

Geen enkele buurt in Bangkok heeft zo'n hoge concentratie aan street food. Eten kun je er de klok rond. En een bezoekje in de vroege ochtend is totaal verschillend van de beleving 's avonds. Dit is de buurt waar je gerechten eet die al drie generaties in dezelfde familie worden bereid. Elke marktkramer prepareert andere gerechten en zorgt voor een andere sfeer.

De buurt ontstond op het einde van de achttiende eeuw na de herlocatie van Chinese immigranten van Rattanakosin. Zij werden de deur gewezen toen daar de bouw van het koninklijke paleis begon. Chinatown heeft een verleden van verschillende Chinese clanoorlogen. Vandaag zijn het straatventers die het op het culinaire straattoneel tegen elkaar opnemen.

- 82 Eiernoodels met krab, choy sum en wonton dumplings
ba mee kaew pu
- 85 Gevulde pompoen met vla *sang khaya phak tong*
- 86 Kokos en groene jellybonen *lod chung Singapore*
- 88 Gestoomd varkenshammetje op een bedje van rijst *khao kha moo*
- 91 Gekrulde noedels met varkensvlees *kuay chap nam sai*
- 92 Thai kokospudding *khanom tuay*
- 166 Gewokte waterspinazie *phat pak bung fai deng*
- 171 Gekookte kip op een bedje van rijst *khao man gai*
- 175 Gevulde krab *poo jaa*
- 176 Gewokte venusschelpen in chilipasta en basilicum
hoi laai phat phrik pao
- 179 Gestoomde vis met limoendressing *pla ka pong nung manao*
- 180 Rijstsoep met varkensribben *khao tom kra dook moo*
- 182 Gestoomde broodjes *salapao*
- 184 Varkensvlees in gele curry met vlapompoen *gaeng fug moo*
- 186 Panang curry met varkensvlees *panang moo*
- 189 Gewokte glasnoedels *phat woon sen*
- 190 Groene mango met zoete vissausdressing *mamouang nam pla wan*





ห้างสรรพสินค้า
จิ๋นลี่เสง

振
和
興
大
全



ATM
CURRENCY EXCHANGE
K-Expert
THE WISDOM

ร้านขายยา



ห้างสรรพสินค้าจิ๋นลี่เสง

ห้างสรรพสินค้าจิ๋นลี่เสง

ห้างสรรพสินค้าจิ๋นลี่เสง

香室林





Historisch Bangkok

De titel slaat op het eiland Rattanakosin, het gebied tussen de Chao Praya en het verbindingskanaal in het oosten. In dit stadsdeel vind je onder meer het Sanam Luangplein, het koninklijke paleis, Wat Phra Keow, Wat Po, de stadspaal, de Amulettenmarkt en het geschiedkundig museum. Dagelijks bezoeken meer dan tienduizend toeristen deze historische topattracties.

Street food is bij wet verboden rondom deze heilige locaties. Bovendien zijn de toeristische stopplaatsen niet altijd de plekken waar je het beste kunt eten. Mits je een kleine moeite doet en op wandelafstand vind je echter nog heel rijke en authentieke markten. Pak Khlong Talaad (de bloemenmarkt), de Amulettenmarkt en de Sirirajmarkt bruisen van bedrijvigheid. Een wandeling door de wijk Sam Phreang is een trip langs zeventig jaar culinaire geschiedenis.

- 42 Thaise donuts *pah thong koh*
- 45 Khanom jeen noedels met groene curry en vis
khanom jeen gaeng kiauw warn pla
- 46 Rijstpap *joak*
- 49 Tofoe met gehakt varkensvlees en Chinese selderij *toa huu throing kreang*
- 52 Krokante vis en salade van groene mango *yam pla duk foo*
- 55 Gegrilde spiesjes van kip of varkensvlees *satay gai / moo*
- 58 Chinese broccoli met krokant varkensvlees *phat pak kanaa moo khrob*
- 60 Zuur-pikante soep met garnalen *tom yam kung*
- 64 Gefrituurde lenterolletjes *poh piah thod*
- 68 Groene-papajasalade *som tam*
- 72 Gegrilde kip *gai yang*
- 75 Lauwe salade met fijngehakte kip *laab gai*
- 76 Salade van gegrild rundvlees uit de Isaan *naam tok nuea*
- 78 Salade van bamboescheuten *sub nor mai*
- 129 Krokante noedels *mee khrob*
- 133 Salade met bananenbloem en kip *yam hua pli*
- 134 Groentesoep *gaeng liang*
- 136 Zoete kleefrijst met kokosmelk en mango *khao niaw mamuang*
- 139 Krokante kokospannenkoekjes met zoete of hartige vulling *khanom buang*
- 142 Mango-ijs *eye krim mamouang*
- 143 Kokosorbet *sherbet mapraw*
- 145 Gegrild rood varkensvlees *moo deng*
- 146 Krokant varkensvlees *moo khrob*
- 149 Gebakken rijst met garnalenpasta *khao kluk kapi*
- 150 Gefrituurde kip *gai thod*
- 153 Thaise makreel in zoete saus *pla tuu priao wan*
- 157 Gewokte noedels met garnalen *phat thai*
- 162 Gegrilde gedroogde inktvis *pla muek yang*

Het moderne Bangkok

Het moderne Bangkok is een bruisende wereld van chique shopping-centers, top-end foodcourts en foodmarkets, moderne flatgebouwen, rooftop bars en topwereldhotels. Je kunt het zo gek niet bedenken of je vindt het in het moderne Bangkok. Het moderne Bangkok is moeilijk af te bakenen. De stad is zo dynamisch en zo groot dat je nauwelijks kunt zeggen waar ze juist begint en eindigt. Er zijn onder meer het zaken-district ten zuiden van de Chao Prayarivier, de ambassadebuurten van Silom en Sathorn, het hypermoderne shopping district Sukhumvit en nieuwere hippe buurten zoals Ari en Thong Lo.

De hoogst efficiënte skytrain (BTS) en de metro (MRT) verbinden de stadsdelen. De snelheid waarmee Bangkok evolueert, is mee de oorzaak van de uitgesproken verschillen die de stad zo boeiend maken. Het contrast tussen de provinciaal aanvoelende Khlong Toeymarkt en de chique Siam Paragon Plaza is bijna choquerend, maar draagt bij tot de charme van het ontembare en snel evoluerende Bangkok.

- 96 Gefrituurde banaan *klua y thod*
- 99 Gestoomde viscake *ha mok pla*
- 100 (Gefermenteerde) gegrilde worstjes *sai krok*
- 102 Noedelsoep met rundvlees *kuaytiaw naam nuea*
- 105 Gegrilde kleefrijst in bananenblad *khao niaw ping*
- 110 Explosief pakje van smaken *miang kam*
- 113 Gegrilde vis in zout *pla pao*
- 114 Gewokte krab met gele curry *poo phat pong kari*
- 116 Gestoofde gans in bruine saus *harn pra loh*
- 121 Soep met ossenstaart *soup hang wua*
- 122 Gewokte brede noedels met varkensvlees in dikke saus
kuaytiaw raat na sai moo
- 165 Mosselpannenkoeken *hoi thod*



Colofon



Speciale dank aan mijn beste vriendin Eva Verplaetse.

www.lannoo.com

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Tekst: Tom Vandenberghe, www.eetavontuur.be & www.eetramen.be

Fotografie: Luk Thys, www.foodphoto.be

Vormgeving: Klaartje De Buck, Letterwerf



Check out: www.ilikestreetfood.com

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact opnemen met onze redactie: redactielifestyle@lannoo.com.

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2015

D/2015/45/415 – NUR 442

ISBN: 978-94-014-2409-7

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.