



## Om het kommetje bij op te eten

In het Thais heeft Deum niets met het op-  
perwezen te maken, het betekent 'echt'.  
Thai Deum is dus echte Thai. Ze zitten  
aan de Ceintuurbaan, vlak bij het begin.  
Omdat ik het niet kan laten, nog even  
waarom de Ceintuurbaan met een hoog cij-  
fer (186) begint: het feit dat die inderdaad  
ooit rond lopende baan deels buiten Am-  
sterdam (door Nieuwer Amstel) liep, schijnt  
daaraan debet te zijn.

Thai Deum is een beetje een pijpenla en het  
aardige is dat helemaal vooraan, vlak achter  
het venster, gekookt wordt. Daar is ook  
een soort bar waaraan je kunt zitten wach-  
ten voor het afhaken, want daarop is deze  
zaak duidelijk ingesteld. Toch is het ook een  
restaurant, met vloerbedekking, schrootjes-  
lambrisering en rood-wit lattenwerk langs  
de muur met een enkele prent, stemmig  
licht, houten tafels met kleurige plastic  
placemats, papieren servetten etcetera.  
Vooraf het druk bewerkte bestek van Thais  
'nikkelbrons' is de moeite waard. Gelukkig  
krijg je bij de soep stenen lepels, want ik  
heb het niet zo op brons en nikkel voorzien.  
Op de 'rijsttafels' (eigenlijk meer menu's,  
met voorgerechten, soep, hoofdgerechten en  
koffie of thee, € 19,30, min. 2 pers.) en de  
desserts na is de meeneemkaart identiek  
aan de menukaart.

Ze werken hier ook met dagmenu's, steeds  
twee dagen achtereenvolgend, met twee  
hoofdgerechten, een salade en koffie of  
thee, olopend in prijs (maandag € 14,95,  
donderdag € 16,95, zaterdag € 18,95).  
De kaart bevat overigens veel dranken,  
waaronder een hele lijst kruidenthees met  
daarbij voor welke ziektes of lichaamsdelen  
die goed zijn. We houden ons bij gewone  
thee, water en het altijd heerlijke Singha  
bier (€ 3,40).

In zijn open keuken zie je de eigenaar en  
zijn vrouw buitengewoon geroutineerd aan  
de slag met hun woks. Hij kookte eerder bij  
Klaas Compaen, dus routine heeft hij en de  
kenners weten waar ze aan toe zijn.  
Eerst maar zo'n handige voorgerechtenmix.  
De mix Thai Deum (€ 10,20) bestaat uit twee  
kleine kipsateetjes (oké), twee uitstekende  
kleine loempia'tjes met garnalen, kip en  
groenten, twee goede in een knapperig velle-



FOTO: SERGE LUTENBERG

te gefrituurde gamba's en twee voortreffelij-  
ke viskoekjes, goed van smaak, sappig en  
niet te rubberig. Twee sausjes erbij en (zoals  
alle schotels) met een orchidee opgeflurd.  
Droog en knapperig gebakken, allemaal.

De tom kha kai (€ 3,40) is een goed gevulde,  
romige (van de kokosmelk) kippensoep,  
goed gekruid, met verse kruiden en wortels  
en als je alle stukken Spaanse peper opeet,  
ook nog behoorlijk pittig (hij heeft één \*).  
De tom yam Thai Deum (€ 6,15) bevat veel  
vis en inktvis, is weer heel anders gekruid  
en helder en hoewel ook voorzien van één \*  
doet hij zonder kokos wat pittiger aan. Hij  
gaat schoon op, dat wel.

Wat in Thailand salades worden genoemd,  
zijn eigenlijk volledige gerechten: vlees, vis  
of kip geserveerd op sla, en meestal behoor-  
lijk pittig. Vooral de yam neua (€ 10,75),  
een favoriet: heel mals rundvlees met een  
wat boterige smaak, kruidig, pittig, maar  
wel heet (\*\*).

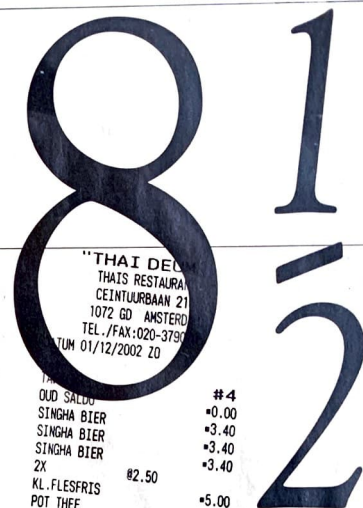
Van het lijstje specialiteiten (acht stuks) lij-  
ken die met de aanduiding 'nieuw' het aan-

trekkelijkst, twee met stukjes wildzwijn,  
een groene en een rode curry. Omdat ze ook  
pittig (\*\*\*) zijn, nemen we die met de rode  
curry (€ 11,75), waar tenminste wat kokos-  
melk in zit om te verzachten. Het komt in  
een afgedekt kommetje op zijn eigen re-  
chaudje, dat we er bijna bij opeten, zo lek-  
ker is de inhoud.

Ik tel wel dertien kipperechten en vanwege  
de Thaise basilicum kies ik de kai pad kra-  
prauw, kip met kousenband en die basili-  
cum (€ 9,30). Hoewel die best nog sterker  
naar de basilicum mocht smaken, is hij, met  
zijn \*\*, pittig zat.

Blijft, na kip, zwijn en rund, nog een visge-  
recht over om te testen. Dat wordt de plaa  
pad nam prik-phauw (€ 12), stukjes visfilet  
met speciale kerrie, ui, paprika en bosuien,  
en ook dit gerecht gaat schoon op.

Schoon is hier, culinair gezien, het tref-  
woord. Je hebt geen enkel moment het ge-  
voel dat er knoeierig met het eten wordt  
omgegaan; alles blijft helder en duidelijk.  
Daar houd ik van.



"THAI DEUM" THAIS RESTAURANT CEINTURBAAN 21 1072 GD AMSTERDAM TEL./FAX: 020-379705 TUM 01/12/2002 ZO	
THAI DEUM	##4
OLD SALAD	•0.00
SINGHA BIER	•3.40
SINGHA BIER	•3.40
SINGHA BIER	•3.40
ZX	82.50
KL. FLESFRIS	•5.00
POT THEE	•2.95
MIX-THAI (9)	•10.20
TOM-Y-TH (12)	•6.15
TOM-KH-KA#19	•3.40
YAMNEUA	•10.75
KAENG-MOEPHA	•11.75
PL-P-PALAW#78	•12.00
KA-KAPRAN#45	•9.30
BANAANKOKOS	•2.50
THAISDESJE	•4.35
BET. NOTA'S	•88.55
TOTL	•88.55
CANTANT	•88.55
<b>Thai Deum</b>	
Ceintuurbaan 210, 1072 GD Amsterdam	
Tel. 020-379705, di/t/m zo 16 - 22 uur	

Ook de rijst is goed en hij wordt steeds tij-  
dig aangevuld.

In het winterseizoen is er in principe van de  
speciale nagerechten alleen de banaan in  
warme kokosmelk (€ 2,50), licht zoutig,  
niet te zoet en maar aan één kant van de ta-  
fel echt geapprecieerd (niet voor eenieder  
dus). Het speciale Thaise Toetje is er eigen-  
lijk niet, omdat er granaatappel in hoort,  
die er niet is. Maar met een beetje extra in-  
spanning komt er toch een tevoorschijn,  
waarbij de granaatappel bedrieglijk goed is  
geïmiteerd door rood gekleurde stukje wa-  
terkastanje (wat overigens juist de traditio-  
nele Thaise werkwijze schijnt te zijn); ver-  
der zit in de met klontjes ijs gekoelde ko-  
kosroom iets wat de kok voor ons als toddy-  
palm identificeerde. Heel verrassend alle-  
maal, en alles is met aandacht en liefde ge-  
maakt.

Je hebt hier het gevoel in de liefhebbende  
armen van een aardige gezin terecht te zijn  
gekomen, dat je goed verwent. Zo'n gevoel  
dat iedereen op zijn tijd nodig heeft.