

Fow Pyng Hu Amsterdamse filmmaker heeft een noodleshop om rond te

'Van arthouse kan

Filmmaker Fow Pyng Hu heeft een noodleshop aan de Gelderse kade. Hij maakte Nick, over een ongrijpbare, zelfingenomen en cynische sous-chef.

JAN PIETER EKKER

Topsoepje!" zegt een klant die twee duimen omhoog steekt. "Ik kom zeker terug," zegt een ander nadat hij heeft afgerekend. De Amsterdamse regisseur Fow Pyng Hu haalt het bewoorden kán. Zijn Japanse noodleshop La Fun Fow, boven de Chinese toko Lun Yung op de hoek van de Gelderse kade en de Stormsteeg, is nog maar net heropend en het publiek weet hem alweer te vinden. Dat is hard nodig ook: van filmmaken alleen

kan Fow Pyng niet leven. Fow Pyng Hu werd in 1970 geboren in Eindhoven, waar zijn ouders een Chinees restaurant hadden. Hij studeerde aan de TU Delft en de Gerrit Rietveld Academie, in de richting VAV ('voorheen audiovisueel'). In 2000 maakte hij met studiegenoot Brad Ljafiti zijn speelfilmdebuut: *Jacky*.

Die film, over een onverschillige railkoper (verkoper van drinken en snacks in de trein) wiens moeder wil dat hij met een Chinees meisje trouwt, werd bejubeld in binnen- en buitenland en geselecteerd voor de competitie Un Certain Regard van het festival van Cannes, bedoeld voor onafhankelijke producties.

In 2004 maakte hij *Paradise Girls*, een trieluluk over drie jonge vrouwen die op verschillende plekken een crisis doormaken. De film werd geselecteerd voor de Tigercompetitie van het International Film Festival Rotterdam. Vorige maand ging *Nick* in Rotterdam in première, vanaf deze week is hij in Het Katerhuis te zien.

In *Nick* draait het om Nick, een intelligente, ongrijpbare, zelfingenomen en cynische jongeman die als sous-chef werkt in een restaurant. Hij is goed en hij weet het. Alle anderen vindt hij maar prutsers en ook voor zijn baas Wim heeft hij nauwelijks respect.

Het idee voor *Nick* ontstond al vrij snel na *Paradise girls*. Het moest een film worden over een klootzak, een personage dat zich op de grens begeeft van wat wel en wat niet kan, dat zich niets aantrekt van sociale

regels en waar iedereen meteen een oordeel over heeft.

"Iedereen kent wel zo iemand aan wie je eerst een gloeiende hekel hebt, maar voor wie je als je hem dan nog eens tegenkomt toch sympathie gaat koesteren. Niet omdat hij is veranderd, maar omdat je percipie is veranderd. Dat omslagpunt, dat vind ik fascinerend. Dat je je morele oordeel loslaat. Een leeuw veroordelen we toch ook niet omdat-ie een herje verblindt?"

Een eerste scriptversie was snel gereed, toch duurde het nog jaren

'Ik zou nooit zo brutaal en assertief zijn als Nick'

voordat hij de film kon realiseren. "Dat heeft meerdere redenen. Filmmaken duurt sowieso lang. De ene keer is het geld bij het Filmlonds op, dan komt het de producent weer niet goed uit. We zijn ook bang op zoek geweest naar een omroep, maar dat is niet gelukt. Het is helaas niet meer zo vers als toen ik het verzon."

In zijn film vertrekt Nick, nadat een woordenswisseling in de keuken, met peels uit de hand is gelopen, naar een jonge, mooie Kroatische serveerster richting Kroatië. Om witte tuftels te zoeken in de uitgestrekte Kroatische bossen. En om zichzelf te zoeken. "Het klinkt misschien wat vreemd, maar ik wilde dat de natuur Nick aankijkt, in plaats van dat hij

kunnen komen

ik niet leven'

tot rust komt in de natuur. Het heet waar Nick ten slotte legen aanloopt, vertegenwoordigt voor mij de grootsheid van de natuur. Het kijkt Nick in de ogen, geruststellend zou je kunnen zeggen, a sof het wil zeggen: je hoort er gewoon bij. Die omarming staat voor mij voor de totale acceptatie."

Die verbinding met de natuur was recent vaker te zien op het witte doek, zoals in *The queen* van Lars von Trier. "Toen ik dat zag, heb ik even gevoelt. Ik vroeg me af of ik dit soort dingen nog wel kon doen. Maar ik had het zelf al zo opgeschreven. Ik heb het niet gezegd, ben niet geïnspireerd door iemand anders. Voor mij blijft het origineel."

Nick kijkt op hem zoals al zijn personages wel iets van henzelf hebben: "Ik zou nooit zo brutaal of assertief zijn. Het is ook uitvergroed, maar die gedachten en acties herken ik wel."

Daar zijn hoofdpersonage in de keuken werkt en hijzelf ook een keuken bestiert is toeval. "Ik dacht eerst dat hij een straatartiest was, waarschijnlijk omdat ik zo'n soort jongen was, maar bij een straatartiest vond ik dat niet zo interessant. Kijk, dat is een vak waarin je echt kunt uitblinden, dat vond ik beter."

De recepten voor de gerechten die hij in *Le Fou* Fow serveert – Japanse noodles, dumplings, gyoza – heeft hij thuis in zijn keukentje uitgedokterd. "Japanners zijn heel geheimzinnig over hun recepten, ze geven niet veel prijs. Ik heb zelf gekookt,

geproeft en vertind. Ik ontkte dat soepen gemakkelijker inzakken, dan vertwijnt de smaak. Je hebt timing nodig, daar moet je zelf mee aan de slag."

Toen Fow Pyng aan de Rietveld studeerde had hij ook al plannen voor een hippe Chinees, die iets anders op tafel zou zetten dan de traditionele Chinese restaurant van zijn ouders in Eindhoven.

Het bleef desijds bij dagdromen, nu is zijn tweede carrière bittere nootvrak. "Die filmmakerijen afen toe een grafisch opdrachtploer of daar, dat was allemaal leuk en aardig toen ik alleen was. Nu heb ik een vrouw en een dochter van bijna vier. Zij wonen in Tokio en de vaste lasten daar zijn hoog. Ik moet dus iets doen wat inkomsten genereert."

Nederlandse arthouse is nu eenmaal geen werkje. "Dat is gewoon een feit, maar het knaagt wel aan me. Een oplossing? Pfff... Misschien moet ik noodless serveren bij de vertoningen van *Nick*."

Hij zou wel eens een wat grotere commerciële speelfilm willen maken. Of een komedie. "Brad belde laatst. Na *Jacky* is hij voltdids ontwerper geworden, nu wil hij graag weer samen een film maken. Ik antwoorde dat ik nu heel druk ben met de noodleshop. Dat is juist goed, zei hij toen. Anders zit je je maar op te vreten als het wordt uitgesteld en uitgesteld. Als je samen aan iets werkt, deel je de lasten en wordt het wachten draaglijker."

■ **PS 11: recensie Nick**



Fow Pyng Hu: 'Japanners zijn heel geheimzinnig over hun recepten.'