

## TAFELTJE AAN DE MAAS

VAN DEZELFDE AUTEUR O.A.

*Op die fiets* (reisboek) – 2017  
*Stadskookboek Rotterdam* (culinaire reportages) –  
met Frank van Dijl – 2016  
*Handboek verhalende journalistiek*  
met Henk Blanken – 2014

In voorbereiding:  
*For Your Eyes Only* –  
Kleine geschiedenis van de blootfotografie  
in huis, tuin, bed, bad & keuken  
(1860-1980) – 2020

OVER HETZELFDE ONDERWERP

Frank van Dijl –  
*Zeg, weet jij nog een leuke tent?*  
(restaurantrecensies) – 2020

WIM DE JONG

# Tafeltje aan de Maas

Het beste uit vijf jaar restaurantrecensies  
voor NRC Rotterdam



2020

Dijl's Uitgeverij  
Rotterdam

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

Copyright © 2020 by Wim de Jong  
Niets uit deze uitgave mag worden  
verveelvuldigd en/of openbaar gemaakt, op  
welke wijze dan ook, zonder voorafgaande  
schriftelijke toestemming van de auteur.

[Facebook.com/dejongone](https://www.facebook.com/dejongone)  
[Facebook.com/dijlsuitgeverij](https://www.facebook.com/dijlsuitgeverij)  
[twitter.com/@DeJongOne](https://twitter.com/@DeJongOne)

Alle rechten voorbehouden

ISBN 9789402138054

## WOORDJE VOORAF

Twintig jaar geleden kreeg *de Volkskrant* er op zaterdagen een magazine bij, en het was aan een veertiental redacteuren en mij als chef de taak om dat wekelijks te gaan vullen met passende verhalen, rubrieken en columns voor de lezers. Tevoren hadden we onderling in lange vergader-sessies bepaald waar het blad inhoudelijk zo'n beetje over moest gaan, en uiteraard hoorde daar wat de meesten van ons betrof ook 'iets over eten' bij.

Nou had de krant op dat terrein indertijd al een zekere reputatie op te houden, want in de jaren daarvoor had het duo De Boer & De Cock (Adriaan de Boer en Wouter Klootwijk) seriegewijs het land doorkruist om er tal van restaurants en chefs tot op de grond toe af te fakkelen. Maar indachtig het zure imago dat de krant mede door zulke sarcastische (en toch ook vaak komische) recensies had verworven, wilden we in het magazine die kant vooral niet op. Schrijven en lezen over *food* (een woord dat overigens vrijwel niemand toen nog in de mond nam) kon voor de verandering toch ook wel eens aansluiten bij, zeg, een ietwat hupser levensgevoel? De geharnast-kritische *Volkskrant*-toon moest dan maar intact blij-

ven in artikelen over bijvoorbeeld Bulgaarse praatfilms in de 'gewone' dagkrant.

De Amsterdamse Fransman Alain Caron, als tv-kok intussen een bekende Nederlander, stelde als kersverse freelancemedewerker voor dat hij voor een van de eerste nummers van onze bijlage naar Lyon zou afreizen om daar met de wereldberoemde chef Paul Bocuse 'boodschappen op de markt' te gaan doen. Aangezien de kosten van zulke reisjes toen nog geen rol van betekenis speelden, ging ik meteen met het plan akkoord. 'Ah merde, helemaal vergeten, maar een enkel puntje van aandacht is er nog wel', mompelde Alain, juist voordat ik hem met een leuk onkostenvoorschot mijn werkvertrek wilde uitzwaaien. Vanwege zijn dyslexie en gebrekkige taalkennis kon hij het verhaal natuurlijk niet zelf schrijven. Dus misschien dat de Parijse correspondent van *de Volkskrant* genegen was hem op zijn klus te vergezellen? En dat hij na afloop dan ook dat stuk nog even voor of mét hem tikte?

De betreffende collega moest er in het verre Frankrijk smadelijk om lachen. Hij 'voor een ander' naar Bocuse? Hij die voor zoiets onbetekend als een verhaal over eten werd opgebeld? Hij die wat zou moeten doen voor zo'n lichtzinnig blaadje als *Volkskrant Magazine*? Om mijn eigen gezicht en dat van Alain te redden, zat er

dus niets anders op dat ik dan maar met 'm bij de grondlegger van de *nouvelle cuisine* op bezoek ging. Enfin, lang verhaal kort: de dagen waarin we bij 'Popol' thuis, in zijn driesterrenzaak in Collognes, in zijn Lyonese brasseries en in de restaurants van zijn vrienden te gast waren, behoren tot de mooiste uit mijn journalistieke loopbaan. En ja, tussen het vele eten door kwam het ook nog van boodschappen-doen in de fameuze (en later ook naar Bocuse vernoemde) foodhallen van Lyon.

Sindsdien vind ik natuurlijk bijna niets fijner dan uit eten gaan, en als het even kan liefst in restaurants waarin de geboden sfeer die van de kwaliteit van de keuken evenaart. Net zo graag luister ik ook naar de verhalen van koks en patrons, die met elkaar toch een van de leukste en meest gedreven beroepsgroepen vormen die ik ken. Je kan uren naar ze blijven luisteren, en je krijgt er ook altijd wel wat lekkers van ze te drinken bij. Ik heb met het journalistieke specialisme dat ik door dat *Volkskrant*-akkefietje in de schoot geworpen kreeg veel geluk gehad. Met Alain heb ik nog tal van bijzondere buitenlandse culinaire reizen gemaakt, zoals ik na mijn vertrek bij *de Volkskrant* in 2009 ook altijd wel voor tijdschriften, kranten en boeken over restaurants en eten kon blijven schrijven. De laatste zes jaar is mijn actieradius in

dat werkveld hooguit wat kleiner geworden, nu ik hoofdzakelijk voor NRC *Handelsblad* over Rotterdamse restaurants schrijf.

Kleiner, maar bepaald niet minder avontuurlijk. In diezelfde zes jaar heeft zich in onze stad per slot van rekening een wondertje voltrokken door al die nieuwe, toffe restaurants, eethuizen, toko's en mom-and-pop-stores die we er in een onvoorstelbaar hoog tempo bij hebben gekregen. Collega-recensent Frank van Dijl en ondergetekende kunnen de aanwas daarin nog steeds niet helemaal bijlopen, zo dynamisch is en blijft onze plaatselijke eetcultuur (ik blijf moeite houden met het woord foodcultuur). In dit vriendenboekje vind je een stuk of wat Rotterdamse restaurants waarnaar ikzelf zal blijven terugkeren zo lang ze bestaan, en hopelijk is dat tot in lengte van dagen.

*Wim de Jong*



## AJI

Met Ají heeft Mario Ridder zijn Rotterdamse mini-imperium nog wat verder uitgebreid. Het nieuwe Aziatisch-Peruaans-mediterraans fusion-restaurant in de Pannekoekstraat is zijn vierde zaak in de stad, na By Joelia in het Hilton, CEO Baas van het vlees op Katendrecht en CEO Baas van de lunch<sup>1</sup> in de Karel Doormanstraat. Evenals andere ondernemende topkoks beoogt Ridder zo gelijke tred te houden met de tijdgeest in de horeca, al verschilt zijn aanpak inmiddels enigszins met die van chefs als Ron Blaauw in Amsterdam en Erik van Loo en François Geurds in Rotterdam.

Genoemde collega's 'verjongen' door hun eigen naam nadrukkelijk te verbinden aan de food-trend waar ze op inspringen. Blaauw herontdekte voor zijn keten van opeenvolgende eetgelegenheden onder andere de hotdog, de kroket, de keukens van het Midden-Oosten, Indonesië en die van de Franse bistro. Buiten zijn FG-sterrenrestaurants om zocht Geurds korte tijd aansluiting bij een minder kapitaalkrchtig uitgaanspubliek met een noedeltentje, een bistro en een Japanse okonomyaki-bar. Van Loo deed enkele jaren te-

---

<sup>1</sup> Inmiddels gesloten.

rug een knappe poging om zich, behalve als sterrenchef, ook als Rotterdamse streetfoodkoning te profileren.

Op zijn beurt heeft Mario Ridder zich met Ají niet zelf een concept en hip imago toegeëigend. In plaats ervan gunt hij een jonge kok de ruimte om zijn stempel op dit vierde restaurant te drukken. Volgens Pelle Swinkels is het tenminste zo gegaan: al snel nadat hij in By Joelia kwam te werken, had hij zijn baas zo enthousiast gekregen over zijn culinaire verkenningsstochten door Azië en Peru dat Ridder hem de kans bood om zijn aspiraties met Ají waar te maken. Het interieur van voormalig Antilliaans eethuis Taberna Dushi werd volledig ontmanteld, en al snel daarna kon Swinkels er aan de slag.

De Pannekoekstraat is nog steeds een lief, aantrekkelijk buurtje, ondanks de directe nabijheid van de Markthal en de Meent. Ají heeft zich er op overtuigende wijze genesteld. Het restaurant is rijkelijk versierd met nepplanten, -bomen en -bloemen en cactussen in terracotta. Het is onmiskenbaar met smaak en behoorlijk wat budget gedaan, gelet op het elegante meubilair en het terrazzo op de vloer. De jaren waarin je zo'n inrichting associeerde met pop-ups en een huisstijl van de Piekfijn liggen definitief achter ons.

En anders is er wel de menukaart van Ají die je

erop wijst dat het Swinkels en Ridder menens is. De prijzen die worden gevraagd voor een ceviche met zoete aardappel, mais en koriander, Iberisch varken met aardappel, huancainasaus, kwartelei en chorizo of black-angusteak met komijn en rijstnoedels zijn op zichzelf niet onredelijk. Hou er evenwel rekening mee dat je aan een enkel bordje of kommetje waarschijnlijk niet genoeg hebt. Je zou er bij wijze van spreken een handpalm mee kunnen vullen. De bediening spreekt ook niet voor niets van ‘bites’, dus ga voor een aangeklede lunch of een diner gerust uit van het twee- of driedubbele eindbedrag.

Het zijn stuk voor stuk wel geslaagde gerechtjes. Aan de overzijde van mijn tafel hoor ik weliswaar lichte bedenkingen bij de toevoeging van een zware en pregnante saus van limoen, beurre noisette en ui aan de gebakken oesters. Maar daar kan het enthousiasme over de geelvintonijn in miso-bouillon, de gekonfijte eend met ganzeleverkrullen, pompoen en chutney en de octopus met patatas bravas, een tomaatje en manzanilla-sherry met gemak tegenover staan. De bereiding van elk afzonderlijk ingrediënt verraadt de verfijning die Swinkels zich in By Joelia zal hebben eigengemaakt. Kortom, een aanwinst voor de stad. – Pannekoekstraat 40A, Rotterdam

*2 december 2017*

## AP HALEN

Een mevrouw uit Rotterdam-Zuid had er laatst een tocht van anderhalf uur voor over. Die fietste van de andere kant van de rivier heen en weer naar Delfshaven, enkel en alleen om er twee maaltijden van een tientje bij Albert Kokosky Deforchaux af te halen. Goed, Rotterdammers mogen er dan om bekendstaan dat ze zogezegd graag thuis buiten de deur eten. Hele volkssammen zie je tegen zessen op straat met zo'n dun, plastic zakje waar de kruidige dampen uit opstijgen. Maar anderhalf uur trappen over de bruggen of door de Maastunnel voor je favoriete portie afhaal?

Het mag wat zeggen over de populariteit van Ap Halen, zoals de piepkleine warung op de Mathe-nesserdijk bij de opening ervan in 2012 werd gedoopt. Die vrolijke naam dankt de eigenaar aan een bevriende andere Indo, die het woord 'afhalen' steeds verhaspelde. En voor klanten die dat stukje bedrijfshistorie niet hebben meegekregen, is 'Albert' in de loop der jaren zelf die 'Ap' geworden. Die gaan dus naar Ap als ze 's avonds geen tijd of zin hebben om te koken en toch warm en goed willen eten.

Vanaf vijf uur 's middags heeft hij 35 schotels te vergeven. Een fenomenaal aantal, vindt Ap in

oprechte bescheidenheid. Hij wil het serieus graag klein en overzichtelijk houden. Check op Facebook wat hij in een week zoal op tafel brengt. Kijk daar trouwens ook op voor de verhalen die hij er vertelt over zijn familie, zijn jeugd, zijn liefhebberijen (muziek en film) en zijn grote liefde Marjolein. Want dat virtuele universum beschouwt hij als een onlosmakelijk deel van Ap Halen. Hij bundelde zijn persoonlijke ontboezemingen in het boek *Mixtie*.

Terug naar het eten. De pot schaft bij Ap altijd 'Indo', de vernederlandste versie van de Indonésische moederkeuken. Je kunt er dat bakje van 10,50 euro meenemen, met steevast vier dagelijks wisselende ingrediënten. Maar voor 8,50 of 6,50 ben je evenmin slecht af. Er eens goed voor gaan zitten kan ook. Ap heeft zijn werkplek aangekleed als een gezellige huiskamer. Er staan op een paar vierkante meter vloeroppervlak een ronde vierpersoonstafel en een bankstel. Een deur verderop beschikt Ap dan bovendien nog over De Buurman van Hemzelf, een minirestaurantje waar acht tot tien gasten terecht kunnen. Wel even bellen als je daar met een gezelschap wilt aanschuiven.

Albert Kokosky Deforchaux twijfelde hevig aan zichzelf toen hij Ap Halen begon en min of meer uit zijn hoofd 'naar zijn wortels' ging ko-