

Op zoek naar de smaak van Rotterdam

TEKST: KARIN KOOLEN | BEELD: LAURA BUIJTENDIJK

De geschiedenis van onze havenstad wordt al honderden jaren bepaald door mensen uit alle windstreken die hier hun thuis vonden. Zij brachten nieuwe ingrediënten, gerechten en eettradities naar Rotterdam. Wat valt er vandaag de dag allemaal te halen? Karin Koolen trekt er samen met haar man Eric een dag op uit om de smaken van Rotterdam te ontdekken.

Karin Koolen is journalist, cultureel antropoloog en fervent levensgenieter. Van origine geen 'dappere eter' maar door haar vele reizen is ze de wereldse smaken steeds meer gaan waarderen. Thais, Italiaans en Turks zijn favoriet.

Eric Spillenaar werkt in de sales. In de zomer vind je hem achter zijn (culinaire!) barbecue; in de winter organiseert hij de beruchte snertparty. Van het Surinaamse broodje om de hoek tot een avondlang tafelen bij Amarone; je kunt hem ervoor wakker maken.

Vraag honderd mensen naar hun favoriete bezigheid en de kans is groot dat je vaak hetzelfde antwoord krijgt: eten! Daar kunnen Eric en ik over meepraten. Onze vakantiealbums staan vol foto's van borden gevuld met culinaire specialiteiten uit de regio, maar ook dichterbij huis schuiven we wekelijks aan tafel bij een van de vele restaurantjes die de stad rijk is. Zo avontuurlijk als we op reis zijn, zo voorspelbaar zijn onze keuzes in eigen stad. Daar gaan we verandering in brengen! En waar kan een multiculturele eettour beter beginnen dan in West.

Ontbijt

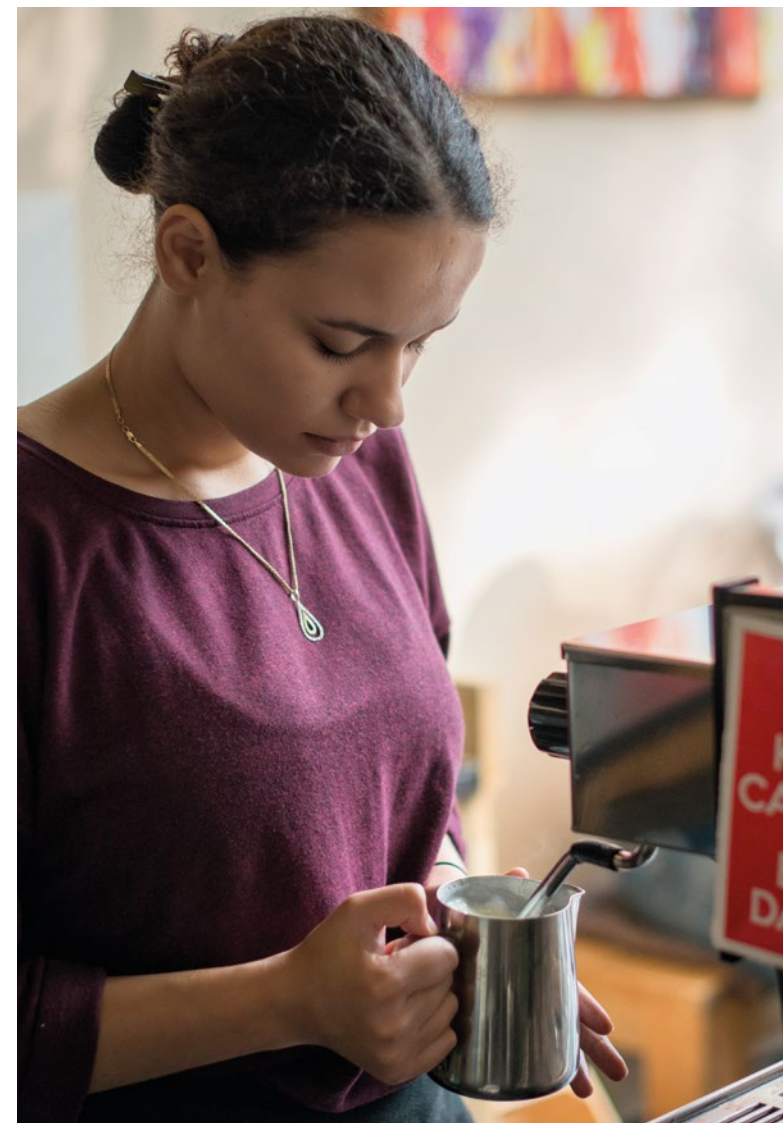
Geuren en smaken halen herinneringen op en maken emoties los. Eten verbindt. Dat begrijpt Alia Azzouzi (35) maar al te goed. In september 2013 opende zij samen met haar man en broertje Espresso Dates, een ontbijt- en lunchzaak. "Dates staat voor dadels en voor afspraken", vertelt Azzouzi. "Dit is een gezellige ontmoetingsplek waar je lekker, gezond en verantwoord kunt eten. Als er iets lekker, gezond en verantwoord is, zijn dat dadels."

Stipt om 09.00 uur stappen Eric en ik de zaak aan het Middellandplein binnen. We kiezen voor een tafeltje bij het raam. De ruimte is licht en knus ingericht, met felgekleurde stoelen en schilderijen aan de muur. Op de houten bar staat een geavanceerde espressomachine, want Azzouzi is een echte koffieliefhebber. Naast de geijkte cappuccino vinden we een paar bijzondere recepten op het menu. Als de serveerster onze bestelling op komt nemen, besluiten we het erop te wagen. We bestellen de Marokkaanse kruidenkoffie; koffie gemaakt met een kruidenmengsel van kaneel, peper en gember. Generaties lang dronken Marokkanen hun koffie op deze manier, maar tegenwoordig is het - als we Azzouzi moeten geloven - zelfs in cafés in Marokko nauwelijks meer verkrijgbaar. "Dan zeggen ze; 'dan moet je bij je oma zijn, dat is ouderwets.' Maar ik vind het heerlijke koffie - ik heb er ook speciaal omapotjes voor gekocht."

Ook bijzonder op de kaart is café Lammy; warme melk met een drupje koffie. "Die vind je nergens", belooft Azzouzi. "Het idee ontstond door een vriendin; ze heet van haar achternaam Lamkharrat en wij noemen haar Lammy. Als we ergens wat



ERIC SPILLENAAR EN KARIN KOOLEN TIJDENS HUN MULTICULTURELE EETTOUR



gingen drinken, bestelde zij altijd koffie verkeerd maar dan wilde ze heel weinig koffie en heel veel melk. Altijd een discussie met de ober! Toen zei ik: als ik straks mijn eigen zaak heb, krijg jij je eigen koffie. Café Lammy wordt nu veel besteld, want veel mensen vinden koffie verkeerd al te sterk.”

Marokkaanse pannenkoek

De Marokkaanse kruidenkoffie is heerlijk, maar er moet natuurlijk ook gegeten worden. Ontbijten als een koning, zeggen ze in Marokko. Ontbijt bestaat meestal uit een combinatie van brood, zoetheid, olijven, ei, olijfolie, honing en roomboter. Dat lijkt voor nu iets teveel van het goede met nog een hele dag voor de boeg. Ik bestel de bagrir, een Marokkaanse pannenkoek overgoten met roomboter en honing. Eric kiest voor de eieren gebakken in kruidige olijfolie, geserveerd op wit dorpsbrood. “Willen jullie de smoothie met avocado, dadels en amandelen dan ook proberen?”, vraagt het meisje als ze de twee borden neerzet. Vooruit, die kan er ook nog wel bij.

Lunch

Russische haringsalade

Het is iets na tielen als we buitenstaan. De bakkerijtjes draaien stuk voor stuk overuren en ook bij de Marokkaanse slager staat al een lange rij. We besluiten wat ‘multiculturele boodschappen’ voor thuis te halen. De eerste stop is bij bakkerij Marrakesh. Hier halen we een zak kruimige koekjes die de lunch niet zal halen. Bij slagerij Schell besluiten we ter plekke voor de gerookte krabbetjes en de Fa Chong-worst te gaan. We vervolgen onze weg naar Little Italy, de Italiaanse delicatessenzaak aan de Lombardkade, voor een flesje bubbels. Of eigenlijk, zoals eigenaar Antonio me een tijdje geleden stellig meedeelde, “geen delicatessenzaak, maar gewoon een supermarkt zoals je die in Italië overall ziet.” Aan Rotterdamse nuchterheid geen gebrek! Bij NikaRu, de Russische supermarkt / het afhaalrestaurant op de Hoogstraat, halen we *seld pod sjoebaj*; haringsalade met rode biet. Genoeg ingrediënten om onze eet-expeditie morgen thuis voort te zetten!

Saoto

Tijd voor lunch! We twifelen even; wordt het Chinees of toch Surinaams? We kiezen voor het laatste en wandelen naar de Nieuwe Binnenweg. Hier vallen we binnen bij Warung Miroso; volgens kenners een van de beste Surinaamse eethuisjes die Rotterdam rijk is. De saoto soep is onovertroffen. Daar kan eigenaar Luvanno (30) over mee praten. “Ik ben hier zeven dagen per week en ik eet elke dag saoto soep!”

In de kleine zaak wanen we ons even in Suriname. De inrichting is simpel maar gezellig. De vlag aan de muur laat er geen misverstand over bestaan

met welke keuken we hier van doen hebben. Aan de muren hangen posters en flyers met aankondigingen van feestjes en concerten in de stad.

Luvanno werkte jarenlang bij Warung Mini op de Witte de Withstraat. “Als horecamedewerker, maar ik was meestal in de keuken te vinden”, bekent hij lachend. Hij vertrok er als bedrijfsleider, kwam enkele jaren later in dienst bij Warung Miroso en nu is hij eigenaar. Zijn vader is chef-kok. Zijn moeder plukt ondertussen de kip in de keuken.

Tjapsalon

De menukaart is niet heel uitgebreid, maar wat er op staat, is goed, en - zo belooft Luvanno - authentiek Javaans. “Hier op de Binnenweg heb je ontzettend veel eetgelegenheden, waarvan een groot deel Surinaams. Veel van die Surinaamse eethuisjes zijn Chinees-Javaans georiënteerd. Bij ons vind je geen babi pangang. We koken vooral met kruiden uit Azië; gember, laos.”

De saté van kippendijen loopt als een trein. We krijgen een portie aangereikt en begrijpen waarom; mals vlees, voortreffelijk van smaak. “De pindasaus maken we zelf”, zegt Luvanno. “Van pinda’s - daar komt geen pindakaas aan te pas.” Maar de specialiteit van het huis is de ‘Tjapsalon’; een bak met gefrituurde cassave, snijbonen, bakkeljauw en twee malse kipsatés overgoten met pindasaus. Luvanno: “Het idee ontstond door een klant die twijfelde tussen vier gerechten. Ik heb toen één combinatiegerecht gemaakt. Dat was zo lekker dat we besloten het op de kaart te zetten. Na een heerlijke saoto soep en een gedeeld bord Tjapsalon nemen we afscheid van Luvanno en van dit gezellige, levendige eethuisje. Even overweegt Eric om nog een broodje kipkerrie mee te nemen, maar hij ziet er van af. Voor de volgende keer, want hier komen we zeker nog vaak terug!

Markthal

Rond dit tijdstip zijn wij altijd toe aan een wijntje. We wandelen terug richting de Markthal. Niet de meest praktische route weliswaar, maar het is in ieder geval goed voor de spijsvertering. De Markthal is niet het eerste waar je aan denkt voor een multicultureel eefestijn, maar dat is het natuurlijk wel: oud-Rotterdamse kaas, sushi, een Turkse koffiebar, een Aziatische supermarkt, een stand met oosterse kruiden en tapas van Iberico ham bij Pinchos. Slechts een greep uit de mogelijkheden. Wij houden het bij het laatste en wanen ons weer even in Madrid; Mercado San Miguel.

Diner

De dag zit er bijna op, maar niet voordat we die in Thaise stijl hebben afgesloten. Tijdens mijn wereldreis strandde ik in Bangkok en maakte ik kennis met de Thaise keuken. Uitgeput en

hongerig schoof ik na een lange vlucht aan in een TL-verlicht restaurantje waar een goedlachse serveerster me een menukaart in de hand schoof. De kaart deed me - boer die ik was! - nogal exotisch aan en ik koos voor de veiligste optie; groene curry met kip. Bij de eerste hap was ik verkocht; wát een verfijnde smaak. Zoet, maar toch fris. Pittig, kruidig, maar toch zacht. Sindsdien ben ik groot liefhebber van Thaise curry’s.

En voor goede curry ga je naar Yam Thai op de Straatweg. De eerlijkheid gebiedt te zeggen dat dit voor ons geen onbekend adresje is. Een kleine zaak; kleurrijk, zonder poespas. Wil je voortreffelijk Thais eten, dan is dit je stek. Veel wijkbewoners zijn hier vaste gast maar ook de Thaise gemeenschap in Rotterdam weet de weg naar Hillegersberg inmiddels te vinden. Op het menu vind je naast de diverse groene, gele en rode curry’s, ook (wok) gerechten met vlees, vis of garnalen.

Authentieke smaak

Hoewel we hier dus regelmatig aanschrijven, weten we eigenlijk weinig van de zaak. Aan het roer staan de Nederlandse Arjen en zijn Thaise vriendin Chan, zo blijkt. Chan’s moeder runde in Thailand een cateringbedrijf en kookte regelmatig voor de brigade. Zodoende leerde zij - en later ook Chan - kwalitatief goed koken voor grote groepen. Wat is het geheim van goed Thais eten? “Thaise ingrediënten zijn duur - Thaise aubergine en verse Thaise basilicum, het kost wat maar je hebt ze absoluut nodig voor die authentieke smaak”, vertelt Arjen. Op de rekening zie je daar weinig van terug!

We bestellen de Yam Thai mix als voorafje, gevolgd door rode curry met garnalen en een wokgerecht met kip en cashewnoten als hoofdgerecht. De Thaise Chang-biertjes smaken er heerlijk bij, maar zorgen voor een vol gevoel in combinatie met de rijst. De gesuikerde felgele bananensnoepjes bij de rekening slaan we dan ook vriendelijk af.

Afzakkertje

We zouden deze dag kunnen besluiten met een multicultureel afzakkertje bij café Lisboa, de Portugese bar om de hoek bij Dudok. Of een dansje kunnen wagen bij het Kaapverdische Mistura. Of de Ierse pub, desnoods. Maar eigenlijk zitten we na deze lange dag eten, slenteren en drinken tjokvol en zijn we aan het eind van ons latijn. Dus wij stappen op de fiets richting huis!

Tip

Wil je eens echt authentiek (en pittig!) Chinees eten? Ga dan naar Sānsān. Hier kookt de chef volgens de Sichuan keuken. Wel even reserveren! (Adres: Hang 33)



Aan tafel bij Arzu!

Wil je eens écht wat anders? Schuif dan aan bij Arzu! Deze Turks-Nederlandse dame (geboren in Ankara) woont op de Oudelandstraat op Rotterdam-Zuid en runt hier Arzu’s Place; een huiskamerrestaurant. Eric en ik schuiven de dag na onze eettour bij haar thuis aan tafel. Het idee voor een huiskamerrestaurant ontstond eigenlijk door dochterlief, vertelt de goedlachse gastvrouw. “Ik zeg altijd, mijn jongste heeft een staart. Ze komt nooit alleen thuis, maar altijd met vrienden. Die blijven dan vaak mee-eten. Voor de grap zei ik eens dat als iedereen een euro in de pot deed, ik er rijk van zou worden. Die grap resulteerde in Arzu’s Place.”

Koken en bakken kreeg ze thuis met de paplepel ingegoten. “Zaterdag gingen mijn zussen en ik met mijn moeder naar de grote markt voor de ingrediënten; zondagochtend was het de hele ochtend kneden en bakken. Het hele huis rook er naar. Brood, banket, hartig. Heerlijk!”

Drie gangen

Voor €12,50 krijg je een drie gangen diner. Wij zitten vanavond met z’n vieren; zus Filiz is er ook bij en er wordt gekletst en gelachen. Bij binnenkomst is de tafel gedekt met mezze en verschillende soorten Turks brood. Arzu schenkt ons een glas wijn in en licht de meze’s toe. Haydari bevat wortel en yoghurt; saksuka is gemaakt van aubergine. “De authentieke Turkse keuken bevat weinig vlees”, verklaart Arzu alvast. “Mensen denken vaak meteen aan Iskender kebab, maar de meeste Turken eten dat thuis nooit!”

Soep met citroen

Ga je niet te buiten aan de mezze, want er komt nog meer. Arzu zet ons een heerlijke vermicellisoep (sehriya corbasi) voor - met een citroentje voor de frisse smaak. Als hoofdgerecht serveert de gastvrouw een kipperecht met champignons en paprika en de bekende pilav; rauwe rijst in olie met kruiden licht voorgebakken en vervolgens gaargekookt in bouillon. Als nagerecht krijgen we Turkse thee met baklava; bladerdeeg en noten, overgoten met een royale hoeveelheid suikerstroop of honing.

Op dit moment werkt Arzu nog bij Stedin. “Ik heb zo af en toe een groep die bij me komt eten. Ik zou het hartstikke leuk vinden om vaker te koken. Misschien gaat dat komen nu ik in Gers! sta, moet ik straks nog een secretaresse in dienst gaan nemen”, zegt ze lachend.