



# De Maghreb op tafel

**M**et restaurant Mamouche was ik indertijd (juni 2002) nogal tevreden (9-), behalve dan dat het allemaal wel erg modieus was met veel 'boodschappen'. Op de kok had ik in elk geval niets aan te merken.

Dezelfde kok is nu voor zichzelf begonnen op de plaats waar voorheen Wanka (in 2000 een 8) zat, in de Bosboom Toussaintstraat. De ruimte is sterk veranderd: waar eerst de achterkamer zat, een paar treetjes op, is de nu veel grotere keuken en de Tunesische kok/eigenaar kan als een veldheer het restaurant overzien.

Ruime tafels, redelijke stoelen, echte servetten, folkloristische lampen, zachte Maghreb-muziek: Zina is Noord-Afrika, maar dan eigentijds. Helaas komt uit de toiletten een weeïge wierookgeur; misschien om de in het artikel hieronder geshetste problemen te maskeren? Ik weet niet wat erger is.

De professionele bediening is deels zo van de horecaschool; alles gaat volgens het boekje en de eigenschappen van de wijnen worden bijvoorbeeld vlekkeloos opgesomd, ook die van de verder niet vermelde Arabische wijnen, niet vermeld omdat de aanvoer onregelmatig is. De Carthage is een niet te zware Tunesische rode wijn, die aardig voldoet (€25,50). De witte huiswijn is oké, het mineraalwater (Apollinaris) ook.

We beginnen met een bord harira, hier een mooie, kruidige volle soep met linzen en kikkererwten, met wat boterogen erop – net geen gefermenteerde smen, maar toch – waar alleen een partje citroen aan ontbreekt. Waarschijnlijk vindt de kok dat niet nodig, zoals hij ook geen zout en peper op tafel laat zetten. Wat hij wel nodig vindt, en waar ik hem zeer voor dank, is dat hij zijn gasten verzoekt voor 22.00 uur geen sigaren of pijp te roken. Geen sigaretten zou ook

mooi zijn, trouwens, want daar zijn ook stinkers bij. Kerknia (€11,50) is een voorgerecht van rauwe coquille, tonijn, oester en gefrituurde venkel: erg goed gedaan, fraai om te zien en goed van evenwicht. Heerlijk.

Een aantal gerechten staat niet in het menu, maar op een ergens voor ons onzichtbaar opgesteld bord. De ober somt ze vlekkeloos op. Pastilla met duif (of b'stilla) wordt zeker besteld. Met filodeeg (niet de oorspronkelijke warka) gemaakt en in het formaat van een loempia (dus eerder een briwat); wat zoet en geserveerd met keurig schoongemaakte partjes sinaasappel is het ook zo kruidig dat de zoetheid er goed mee in evenwicht is. Een interpretatie van de b'stilla, maar wel erg goed (€10,50).

De Tunesische parallel is de brique, hier in de vorm van wat wij een flap noemen, dus driehoekig, ook al zo goed gevuld, met onder meer gepocheerd ei, zoals dat hoort – ook al zo goed en wel heel anders dan de b'stilla (€10,50).

Een couscous is bijna voorgeschreven. Deze komt van het bord en blijkt een laagje, dik in de saus zittende fijne couscous te zijn, met daarop een forse moot goed bereide kabeljauw en daar weer op malse tentakels van octopus en veel saus. De dubbel gepelde tuinbonen, artisjokkwarten en groene erwten voegen zich er naadloos in. Misschien iets te weinig couscouserig voor mijn smaak, maar ik lepel het met onder meer harissa besausde graan tot de laatste hap op (€19,50).

De tajin is met een forse lamsschenkel met ui, pruimedanten, kikkererwten, haricots verts, rozijnen, tomaten en amandelen een machtig hoofdgerecht, waar ook niet veel op valt af te dingen. Hij komt ook gloeiend heet op tafel, want het vocht kookt nog in de aardewerken bodemschaal (€18,50). De porties zijn in elk geval ruim.

Handig: de kaart van Amsterdam met dertig door Van Dam besproken restaurants erop! Kijk op [www.parool.nl/proefwerk](http://www.parool.nl/proefwerk)

## Waar ik de kok zeer voor dank, is dat hij zijn gasten verzoekt



### Luchtjes

Na mijn artikel over rioollucht kreeg ik een interessante brief van Arthur Osterholt, die iets aanstipt wat me niet was ontgaan, maar waarvoor ik hier pas de ruimte kan maken: de rioollucht in de Amsterdamse binnenstad manifesteert zich vooral in restaurants omdat de meestal sterke afzuiginstallatie de lucht uit het riool trekt. De schuld aan de gemeente geven is vaak onzin.

Osterholt: 'Deze installatie zuigt veel lucht uit de totale ruimte en wat er aan lucht uitgehaald wordt, moet en zal ook binnenstromen. Een goe-

de installatie heeft dan ook een afzuiginstallatie én een in capaciteit (m<sup>3</sup>/uur lucht) gelijke toevoerinstallatie, die een zelfde hoeveelheid lucht voorverwarmd en/of gekoeld weer naar binnen blaast. Zo'n toevoerinstallatie is al gauw anderhalf à twee keer zo duur als de afzuiginstallatie en dus wordt die investering vaak opgeschoven.' 'Als het niet te koud is, is alles open zetten nog wel een oplossing, maar zodra het kouder wordt, gaan ramen en deuren dicht, krijgt de afzuiginstallatie te weinig beluchting en wordt het dus vaak rokeriger. Doordat de onderdruk toeneemt, wordt lucht aangezogen die uit de gekste openingen kan komen. Zelfs elektrabuizen blazen dan via het stopcontact lucht in. De lucht uit de kruipruimte komt in het leefgebied, oude rioolpijpen die ooit met een krant waren dichtgestopt, lekken weer lucht, het waterslot in afvoer-

putjes wordt omhoog gezogen en lekken lucht, en ga zo maar door. Praktisch is men niet in staat alle lekkagepunten af te dichten of te herstellen (ze zijn vaak onbereikbaar) en jammer genoeg ziet men niet in dat de afzuigventilator, die dus stank moet afvoeren, de oorzaak is van de andere stank. De oplossing: zorgen voor voldoende beluchting.'

Ik heb daar weinig aan toe te voegen, behalve mijn dank aan Osterholt. Ik hoop dat restaurateurs er voortaan in elk geval voor zullen zorgen dat gemakkelijk frisse lucht van buiten naar binnen kan stromen. Soms kan een deur naar een (warm) bovenhuis worden opengezet, maar vaak zal de lucht in de winter te koud zijn voor de gasten. Om je gasten dan maar in de rioolstank te zetten en de gemeente daarvan de schuld te geven, lijkt me geen oplossing.



FOTO KAROLY EFFENBERGER

# 9-

زینے

373123	
1.1. Qlan Dux	6,90
1.2. Mouskato ge	11,-
1.3. Marica	7,50
1.4. Sherkania	11,50
1.5. Anis	10,50
1.6. Pistache	10,50
1.7. Pistache van	13,50
1.8. Mouskato	13,50
1.9. Castings	25,50
1.10. Bitter	3,-
1.11. Abrikoos	3,-
Totaal = 135,30	

**Zina**  
 Bosboom Toussaint-  
 straat 70,  
 1054 AV Amsterdam  
 Tel. 020-4893707  
 Di t/m zo  
 18:30-22:00 uur

Hoewel de desserts op de kaart staan, krijgen we die niet meer te zien; ze worden opgesomd en we missen er nu één. Maar wat we willen, is er.

Met vanille gepocheerde peer en appel met chocolade fritots (€9) bestaat uit twee gefrituurde dunne holle deegballen met een vloeibaar chocolade-interieur, waar de appel en peer (denk aan poire belle Hélène) goed bij passen. De gebakken abrikoos met Monchou kaas, anijs en pista-

che (€7) is een bouwseltje dat niet echt overtuigt, maar je kunt inderdaad altijd beter Monchou gebruiken dan spuitroom als je het bij iets warmes doet, zoals vorige week.

We komen niet meer toe aan het Arabische zoetgoed (€1,30) of de zelfgemaakte bonbons, maar gaan zeer wel voldaan, met een gevarieerd en avontuurlijk aantal gerechten achter de kiezen, de jungle van de Bosboom Toussaintstraat weer in.

## voor 22.00 uur geen sigaren of pijp te roken

Voordeel van een goede beluchting is dat ook sigarettenrook goed kan worden afgevoerd, want je kunt nog zo'n sterke afvoerinstallatie hebben, als de lucht uit de verkeerde hoek wordt aangevoerd, maakt dat de zaak alleen maar erger. Overigens was me bij het restaurant dat de aanleiding voor dit rioolverhaal was, wel opgevallen dat de stank in de loop van de avond minder werd. Waarschijnlijk omdat de buitendeur steeds open en dicht ging en de door onderdruk uit de kelder aangezogen rioollucht gecompenseerd werd met frisse buitenlucht. Mag ik het hierbij laten?

### Rabarber-anijs

Laatst schreef ik over de fantastische combinaties met rabarber: met bloedsinaasappel en anijs. Ik vergat erbij te melden dat die combi-

natie met anijs, hoewel niet echt door hem bedacht – ik vond later oudere voorbeelden – mij voor het eerst werd voorgeschoteld door Gerit Greveling (toen in De Bokkedoorns, Overveen, nu Chalet Royal, Den Bosch). Zojuist brengt mijn trouwste lezer (die ook mijn

assistent is) me een door hem thuis gemaakte sorbet van rabarber met bloedsinaasappel, te omringen met een crème anglaise, met anijs en malt whisky op smaak gebracht. Alles dus en nog een beetje meer. Het resultaat is goddelijk. Ik vond dat ik u dat niet mocht onthouden.

ADVERTENTIE



**MAYUR**  
 Indian restaurant

Korte Leidsedwarsstraat 203  
 1017 RB Amsterdam  
 +31(0)20-6232142

<http://www.mayur.nl>