

De Mandemaaker TT



Palingparadijs in voormalig Zuiderzeedorp

Pieter Nijdam

Foto: Ab Blauw

AMSTERDAM - De markt is net afgelopen. Viskramen en broodbussen spelen een thuiswedstrijd. We zijn in Spakenburg. Op het grote plein zitten de terrassen bommetje vol. Veel jongeren en oudere jongeren, vrijwel allemaal met een oorbelletje. Hier en daar nog een vrouw in traditionele klederdracht. Een volledig geaccepteerd straatbeeld.

In de oude haven op de achtergrond torenen de masten van klassieke botters hoog boven alles uit. De netten herinneren aan de tijd toen Spakenburg nog aan de Zuiderzee lag. Nu is dat het Eemmeer. Het eens zo trotse vissersdorp maakt tegenwoordig deel uit van de gemeente Bunschoten, vroeger een boerengat.

Hecht

Maar Spakenburgers blijven Spakenburgers. Dat zie je aan hun houding. Een hechte gelovige gemeenschap, tot aan de dag van vandaag. Wie het telefoonboek erop naslaat, komt 515 keer De Graaf tegen en telt 430 Koelewijnen. En dat op een bevolking van nog geen 4000. Wie eenmaal in Spakenburg is geboren, keert er ook weer terug. Zo was dat lange tijd, maar nu is dat anders. Door de hoge huizenprijzen moeten jongeren naar elders uitwijken. De meesten kiezen voor de Amersfoortse nieuwbouwwijk Vathorst. Toch nog lekker dichtbij.

Wat is gebleven, is de visserij. Terwijl Volendam zich het imago van palingdorp heeft aangemeten (inclusief palingsound), zit de echte palinghandel vooral in Spakenburg. Dagelijks bestormen Spakenburgse viskramen zo'n beetje alle markten van ons land. Hetzelfde geldt voor de gele broodbussen van bakkerij 't Stoepje.

Spakenburgers weten van aanpakken en het gaat hun wel, zelfs in crisistijd. Dat zien we terug aan de volle terrassen en restaurants op het marktplein, waar niet op een of twee biertjes wordt gekeken.

Wij schuiven aan in restaurant De Mandemaaker. Sinds meer dan veertig jaar een instituut, gevestigd in veertien oude vissershuisjes. Twee jaar geleden volledig opgefrist dankzij een ingrijpende verbouwing. Het interieur is licht met aan de wand moderne kunst, afgewisseld met zwart-witfoto's van vrouwen in klederdracht. Om ons heen wat Gooise 'allochtonen', maar toch vooral plaatselijke BS'ers (Bekende Spakenburgers), zoals oud-topvoetballer Jaan de Graaf die vanwege zijn geloof nooit op zondag speelde.

Als amuse krijgen we een borrelglaasje met een soepje van gerookte paling en groene mosterd. Juist, paling zal het vanavond worden. Maar eerst een lekker voorgerecht. Op de kaart zien we namelijk Spéciales Gillaudeau, een van de fijnste oesters uit de Marennes. Zes stuks van deze ziltige, volvette, bijna zoete weekdiertjes voor slechts €13,50. Een buitenkansje. Lof ook voor de à la minute gegrilde coquilles in citroenolie met kort gewokte spinazie (€11,85). Krokant aan de buitenkant en nog bijna rauw van binnen. Zo zien we het graag.

De witte Bandol die we erbij hadden besteld bleek echter van 2005, inmiddels te belegen. Op de wijnkaart staan de jaartallen niet vermeld en dat kan eigenlijk niet op dit niveau. De Michelingids van dit jaar beloonde De Mandemaaker immers met de felbegeerde Bib Gourmand. 'Noblesse oblige', dus dat moet snel veranderen.

Patron Bert van Eijden kwam gelukkig snel met een alternatief: de Grüner Veltliner Kremser Goldberg 2007 (€32,50). Iets te vol en kruidig voor de oesters, maar perfect bij de coquilles. Als hoofdgerecht koos tafelgenote voor de vis van de dag: snoekbaars uit het IJsselmeer (€24,25). Spartelvers, zo werd ons verzekerd en dat klopte. Kort op de huid gebakken. Helemaal goed. Alleen het garnituur van gevulde courgette, aardappelgratin en bolletje puree stelde wat teleur.

Historisch

Niet getreurd, want gelukkig hebben we nog de paling. Speciaal voor De Mandemaaker gevangen door de BU 3 (een van de historische botters uit Bunschoten). Door chef Johan van Raam gestoofd in roomboter, witte wijn, prei en platte peterselie (€29,75). Degelijk klassiek, maar toch o zo lekker. Alleen weer hetzelfde garnituur als bij de snoekbaars. Kom op, daar kun je toch veel meer mee doen.

Bij de paling werd een Elzasser Pinot Blanc 2007 van Rieflé (€32,50) geschonken. Een perfecte combi, waarbij de smaken van de aal en de wijn elkaar versterkten.

Het is maar goed dat minister Verburg haar verbod op de palingvangst heeft ingeslikt. Nu kunnen we ook dit najaar in Spakenburg blijven genieten van deze oer-Hollandse lekkernij. En al helemaal als tegen die tijd ook de wijnkaart op orde is.

De Mandemaaker, Kerkstraat 103 3551 AT Spakenburg, tel. 033-2980255, www.demandemaaker.nl. Zo. gesloten, terras, parkeerterrein (gratis), menu's: €32,50 (3 gangen) – €43,75 (5).