

Goddelijke sliptong in Spakenburg

Lees meer.....

Met een grote omweg, stuipterend over nostalgie, komen we in het pittoreske vissersstadje waar de Heer nog in ere woont en de Utrechters op zonnige zondagen massaal naar toe fietsen om er alles te doen wat God op zondag verboden heeft. Restaurant de Mandemaaker in de Kerkstraat moet er al sinds mensenheugenis zijn, maar het geheugen van de tafelpartner heeft hier een kleine lacune. 'We aten nooit uit, we haalden hooguit Chinees daar aan de overkant.'

De Mandemaaker oogt in elk geval alsof het heel wat oude Spakenburgse geheimen in zich draagt, goed verstopt onder de ouderwets geblokte tegelvloer in de gang en achter de keurig gesausde muren in het restaurant. Hier moeten kilo's vis en vlees doorheen zijn gegaan. Maar de geschiedenis voelt er als een luchtige entourage in een tijdloos eigentijds decor. En ja hoor, ook hier kleurt de zwoele stem van Norah Jones, decent op de achtergrond, de dranken en de spijzen.

De wijnkaart beslaat enige bladzijden, maar die gaan we echt niet allemaal lezen; we vragen of de jongeman ons iets kan aanbevelen. Dat kan hij zeker en omdat hij ons niet wil vervelen met praatjes over neus en afdronk, laat hij ons simpelweg proeven van de Mantel Blanco 2002 (sauvignon blanc) uit het Spaanse Rueda. Een voltreffer, vinden we, maar we zullen hier ook niet uitweiden over de kruidige, licht geparfumeerde, goudgele enzovoorts.

We eten zoals afgesproken een gerookte palingsalade die lekker fris is, maar iets teveel wordt overheerst door de rode uitjes, en gamba's in een tempurabeslag met zelfgemaakte mayonaise die bewijst dat het inderdaad de moeite loont om zelf te kloppen.

De combinatie van verschillende soorten vis naar keuze van de chef is royaal, maar de gepocheerde kabeljauw smaakt net teveel naar ammoniak, wat betekent dat hij al een tijdje niet meer heeft gezwommen. De tonijn is prachtig rosé en de gebakken heek en de snoekbaars bewijzen dat het leven ook heel best kan zonder kabeljauw.

Ondertussen jubelt de tafelpartner een hartstochtelijk loflied op haar sliptong. 'Hij is écht lekker. fcht. Moet je proeven.' Inderdaad ligt de vis erbij alsof hij net uit het water is gesparteld. Niet te gaar, het vlees sappig en mals, krokant gepaneerd. Terug in de auto gaat de lofzang nog kilometers door. 'Lekker hoor, echt. Dat vind ik nou zo knap. Als je zoiets gewoon goed doet.'

Copyright: de Volkskrant