

bij Bordewijk

Een verlies voor Amsterdam: Bordewijk, het befaamde restaurant met zijn tijdloze gerechten en eigenzinnige eigenaar, gaat na 33 jaar dicht. ELLE Etens Klaartje Scheepers mocht in het laatste halfjaar meedraaien in de keuken en leerde tien wijze lessen – minstens.

fotografie SOPHIA VAN DEN HOEK

Bhoedzaam houd ik de kop van een pijlstaart-inktvis vast en trek ik met mijn andere hand het lijfje los. Net onder de ogen snijd ik de tentakels eraf, precies zoals me is voorgedaan. Een slijmerig hoopje zwart iets komt vrij. Nu op het lijf drukken en het harde snaveltje verwijderen, daarna moet de rugplaat eruit. Het kleverige vlies laat niet los, mijn vingers glibberen weg, zwarte inkt kruipt onder mijn nagels.

De thee die Dounya van de bediening me heeft gebracht is koud geworden. Achter me staat een grote bak schorseneren die nog geschild moeten worden. Daarnaast een berg spitskolen die moeten gesneden en gekneusd. Krabbenvlees dat geluisd moet. Dikke bonken waar friet van moet gesneden voor het personeelseten van morgen, voor bij het *zoervleisj*. Ik sta al drie uur onafgebroken op mijn benen. En een gevoel van groot geluk overvalt me. Dit is precies wat ik wilde. Weg van de computer, van het stilzitten. Bewegen, iets concreets doen. Me vanuit een ander perspectief met eten bezighouden. En leren wat professioneel koken is.

Heel goed kijken

Ik vond de beste leerschool die ik maar kon bedenken: restaurant Bordewijk. Bordewijk is een instituut. Eigenaar is chef-kok Wil Demandt, opgeleid als historicus. Vanaf oktober gaat zijn zaak dicht en gaat hij kookboeken schrijven en biografieën van excentrieke koks. In het laatste half jaar dat Bordewijk open is, mag ik elke vrijdag meedraaien in de keuken. Die keuken is tijdloos, met stoere gerechten, van langoustines en pappardelle met morieljes



Links Wil Demandt
en Rolf
Onder Stijn
Linksonder Renze
Rechterpagina Sharina



**Eén keer sprong Rolf
vliegensvlug op
de fiets om bij
restaurant Toscanini
om de hoek vis te
lenen**



tot côte de bœuf *au gros sel*, hersenen en pommes dauphine. Wat nu hip is, doet Demandt al jaren: hij werkt met regionale producten, kiest voor biologisch vlees, betreft vis van dagbootjes. Groente in opkomst? Demandt is sinds jaar en dag vaste klant op de biologische Noordermarkt, pal voor de deur – een cadeautje, noemt Demandt de prachtige groenten en paddestoelen die hij daar kan kopen. En hij maakt alles zelf. Hij moest wel toen hij in 1985 begon, want mooie spullen waren nauwelijks verkrijgbaar. Dus ging hij zelf varkens uitbenen, ham en worst maken. Zijn vrouw Klaartje ontfermde zich over mooi, huisgebakken brood. Inmiddels zijn al die spullen wel verkrijgbaar, maar Bordewijk is altijd blijven werken als in het begin. Wat ze ook bleven doen: 's avonds echt koken. Als hier een gast binnenkomt, gaat er gewoon een pan op het vuur. Kom daar nog maar eens om in de restaurantwereld van nu, waar koken vooral het assembleren is van lang van tevoren geprepte ingrediënten. Om hier zo veel mogelijk op te steken moet ik kijken, heeft Demandt me gezegd, 'heel goed kijken'. Dat doe ik.

Ik kijk mijn ogen uit. De eerste vrijdagen duizelt het me, zo snel als alles gaat. Hoe weet iedereen wat hij moet doen? Hoe kunnen de menubesprekingen zo nonchalant verlopen? Hoe weet Wil wanneer de lamsbout gaar is, hoe weet Renze dat de amandelkoekjes uit de oven moeten zonder op zijn klok te kijken? Hoe weet Rolf hoeveel olie er bij de aioli moet? De avonden zijn een achtbaan. De bediening die zijn bestellingen roept – 'Annonce! Tafel 8: viermaal menu!' – pannen op het vuur, sissende olie, snelle handelingen, een wirwar van bonnen op het magneetbord, kletterende borden, het ronkende geluid van Charlies afwasmachine... Hoe kán dit allemaal? Het lijkt me onmogelijk dat ik dit ooit kan gaan begrijpen. 's Nachts kan ik niet slapen. De chaos maakt in mijn hoofd.

Stamppotje

Maar na een tijdje ebt het onrustige gevoel weg. Ik ontdek het ritme van de dag en hoe je daarop kunt vertrouwen. Altijd als ik om 14.00 uur binnenloop, is 'de voorkant' al



*Links Marc
Rechts Dounya
Rechterpagina Rolf*

bezig in 'de zaal'. Sharina of Dounya poleert glazen, Einar loopt met een emmertje sop, Marc zet de tafels zo dat de indeling aansluit op de reserveringen. De keuken is dan ook al aan het opstarten, zoals Rolf dat noemt. Daarna start de mise-en-place. Ieder werkt vanaf zijn positie – vlees, vis of koude gerechten – aan zijn eigen projecten. Op de kachel pruttelt de gigantische pan met bouillon, waar stukken ui, de peterseliesteeltjes en resten prei en paksoi in gaan. We kloppen morieljes uit, fileren zonnevis, kloppen daslookmayonaise, doppen tuinbonen, maken citroentaartjes. Tot half zes stipt. Dan is het personeelseten. Meestal kookt Rolf, soms Renze. Ik heb geluk want op vrijdag is er vaak vis. Met erbij een stamppotje van raapstelen of rucola. Risotto met geweldige langoustinesaus. Sla. Het heerlijke brood van Klaartje met boter van de Lindenhof. Het is een kalm half uur, stilte voor de storm. Vanaf half zeven is het showtime. De bediening is in het zwart, de keuken in witte buis en sloof. De gekte breekt los en houdt aan tot half elf, als de keuken sluit. Dan is de zaal nog niet leeg, zeker niet. Maar na de uitgifte van het

laatste hoofdgerecht mag de keuken gesopt, met voor wie wil een drankje erbij. Tegelijkertijd was geen vrijdag hetzelfde. Toen ik begon was er een wintermenu met pastinaken en bloedsinaasappels, daarna kwam de lente met preitjes, en ik vertrok met hangop met zomerse rabarber en aardbeien. Soms was de mise-en-place relaxed, andere dagen was het doorpezen. Leveranciers liepen in en uit, en voor mij was het altijd een verrassing wat er werd geleverd: kreeften, een joekel van een tarbot, een heel reebokje van de Veluwe, kazen van Kef... Ook alle avonden waren uniek. De een was extreem druk met een vol terras en dubbel bezette tafels, maar er zat ook een vreemd rustige avond tussen. Sommige dagen waren er alleen 'tweetjes', een andere dag zat vol groepen. Soms kwam alles tegelijk, soms sijpelde het door, één keer sprong Rolf vliegensvlug op de fiets om bij restaurant Toscanini om de hoek vis te lenen. De balans opmakend op mijn laatste dag, besef ik hoeveel ik hier heb opgestoken. En vooral dit: Bordewijk is een zaak om van te houden, die niet alleen ik, maar met mij heel veel mensen zullen missen.



LESSEN UIT DE KEUKEN

Hoe langer ik er was, hoe meer ik van Bordewijk ging houden, en ging leren. Met deze tien lessen kun jij thuis misschien ook je voordeel doen.

1 Alles draait om smaak

‘Als je iets meegeeft, zou je het dan zelf lekker vinden?’ Dat is de belangrijkste vraag die je jezelf moet stellen, vindt Demandt. Je moet je ervan bewust zijn dat er aan de andere kant mensen zitten die plezier van jouw gerecht moeten hebben. Dus proef, proef, proef. Eindeloos vaak. Moet er citroensap bij? Knoflookolie? Zout? Het antwoord op die laatste vraag is overigens vaak: ja!

2 De mise-en-place is je grootste vriend

Koken is plannen. En alles in de keuken heeft zijn vaste plek. Op zoek moeten gaan naar de boter, de olie, het zout is funest als elk moment telt. En funest voor je humeur. Daarom zet je een bak proeflepels klaar, steek je in je sloof een aanpakdoek, liggen overal doekjes om een net en schoon werkoppervlak te hebben. Dat werkt lekker.

3 Handelingen kun je bundelen

Dat scheelt tijd. Dus niet, zoals ik deed, eerst biet voor biet schillen en in schijfjes snijden. Maar eerst allemaal schillen. Dan alle kroontjes eraf. Dan allemaal in plakjes. Bijvoorbeeld. Ook bestellingen kun je bundelen. Willen tafel drie en zes allebei de duif? Dan bereid je die samen.

4 Je moet het gewoon even weten

Op hete bouillon doe je geen deksel (‘Dan wordt hij zuur’), een ei breek je op je werkblad (‘niet op de rand van de pan’). Munt hak je niet, munt snij je. Coquilles moeten maar kort op het vuur (‘anders worden ze taai’). En ik doe het allemaal verkeerd. Zelfs het afdekken van bakjes met vershoudfolie moet anders dan hoe ik het doe. Iedere misleun was weer een gevecht tegen een verkrumelend zelfvertrouwen. Maar de keukenbrigade is te lief om het fouten te noemen. ‘Je bent aan het leren,’ zegt Rolf maar weer eens geruststellend. ‘Volgende keer gaat het vast wél,’ zegt Renze.



5 Quenelles zijn een ding

Ken je die elegante rugbyballetjes op je bord, gemaakt van hummus, van ijs of krabmayonaise? Quenelles zijn het. Hoe ze ze maakt is lastig in woorden uit te leggen. Maar het is iets met lepels over elkaar halen. En het is een ding. Maak je een mooie quenelle, en ook nog snel, dan hoor je erbij – een klein beetje althans. Die van mij waren op het laatst heel acceptabel, al zeg ik het zelf.

6 De gast is koning

‘Give them a warm feeling,’ zegt Demandt over zijn gasten. Dus wie jarig is, krijgt een dessertbordje met ‘hartelijk gefeliciteerd’ erop, met een cornetje van vetvrij papier geschreven in gesmolten chocola. Vaste gasten – en dat zijn er hier veel – krijgen indien mogelijk hun favoriete tafeltje. Een vast menu, zonder à la carte? Hij vindt het niks. ‘Het woord restaurant komt van restaureren, letterlijk: zich herstellen. Gasten komen hier om bij te komen van een drukke week. Dus wil ik ze geven wat ze wensen. Ook met dieetwensen kun je bij ons alle kanten op.’

7 Communicatie is cruciaal

Vaste kreten in de keuken: Bon! – om aan te geven dat je een opdracht hebt gehoord. Achter! – als je achter iemand langs loopt. Achter heet! – als je dat doet met een hete pan. En ’s avonds bij ‘het service’ zoals dat heet, is communicatie al helemaal belangrijk. Wat wil welke tafel wanneer? Dat is de grote kracht van de voorkant: dat ze perfect timen wanneer ze een gerecht ‘uit vragen’. Loopt dat goed, dan heeft de gast het fijn.

8 Zachtjes zingen mag

Mijn redactieruimte kan soms een kippenhok zijn, bij Bordewijk wordt gewerkt. Rolf houdt van zingen, Nederlandstalig vooral. Dat wordt geaccepteerd. Maar de conversaties zijn toch hoofdzakelijk functioneel. Dat doet overigens niks af aan de saamhorigheid tussen het hele personeel, voor- en achterkant. Want die is groot.

9 Elk probleem is op te lossen

Saus in de schift, een hyperallergische gast, overboeking, aangebrande coquilles, menu uitverkocht, gerechten naar een verkeerde tafel gebracht? Bij iedere onverwachte hobbel schoot ik (vaak plaatsvervangend) in de stress. Maar nu weet ik: alles is op te lossen. Echt. Adem in, adem uit.

10 Nu is nu. En timing is alles

Nee, je kunt er niet nog een nachtje over slapen, iets even laten bezinken, er volgende week op terugkomen. In de keuken is nu ook echt nu. En daarna is het voorbij. De avond is gedaan en komt niet meer terug. Het ging goed of het ging fout, maar het kan niet meer over. Dat is denk ik wat dit vak al met al toch stressvol maakt. Maar ook heel concreet, en geweldig.

Kun je snel een mooie quenelle maken? Dan hoor je er een beetje bij

Loopt het ‘uit vragen’ van de gerechten goed, dan heeft de gast het fijn



Links Stijn en Rolf
Rechts ELLE Etens
Klaartje
Onder Wil Demandt

