



Johannes van Dam

240104

# Merkwaardig, maar wel lekker

De Schippersgracht is maar een heel klein stukje straat, tussen het Rapenburgerplein en de Prins Hendrikkade. Je kunt ook zeggen dat het tegenover het Kadijkplein ligt of dat het het verlengde is van de Nieuwe Herengracht. Allemaal waar.

Op nummer 6 zat ooit het kleine Spaanse restaurant Neptuno, nu zit er al weer enige tijd Eénvístwéévis.

Het is piepklein en daarom gelukkig ook sober en stijlvol ingericht: houten vloer, tafeltjes en stoeltjes (wel echte servetten!), witte wanden met wat foto's en grafiek, twee kroonluchters en achterin, bij de keuken, een klein uitgiftebarretje. Je ziet net door twee venstertjes hoe een kok (met een assistent) zijn werk doet, terwijl een meisje, correct, bedient. Ze luistert nu en dan naar een klein ghettoblastertje op haar balie, maar meestal hoor je niets, wat een verademing is. De leeftijd van de bezoekers lijkt dan ook iets hoger te liggen dan die van de onrijpe geesten die de stijl in de moderne horeca bepalen. Opvallend is dat aan elk tafeltje gerookt wordt (zie ook hiernaast).

Eénvístwéévis is natuurlijk een visrestaurant en omdat het klein is en er - gelukkig - een kleine kaart is, kan het, zoals deze zaterdagavond, gebeuren dat er twee zaken op zijn. De oesters en de tonijn.

Dat houdt dan in dat we, onze normale standaard van voor-, tussen-, hoofd- en nagerecht volgend, vastzitten aan de twee salades, waarvan een met zalm (€ 7,50), terwijl we ons hadden voorgenomen deze ongelukkige en tegenwoordig ook ongelukkig makende vis (de vergiftigde en vergiftigende batterijkip van de zee) te mijden. Maar deze gerookte zalm is, in zijn soort, uitstekend en wordt royaal geportioneerd en met appel - een aardig weerwoord op de vette vis - geserveerd. De andere salade (ook € 7,50) is met twee mooie gebakken mullets en met gebakken paddestoelen net weer wat anders, maar ook royaal en smakelijk. Spaghetti vongole (€ 7,50) móet wel een van de tussengerechten worden: een schaal vol goede, *al dente* pasta, met een grote hoeveelheid schelpen, erg lekker op smaak met net dat vleugje knoflook dat het spannend maakt.



FOTO SERGE LICHTENBERG

De kreeftensoep (€ 5,50) is precies goed: licht romig, licht gebonden, twee kleine stukjes kreeft, maar de smaak precies raak. Soms is die te slap, soms met allerlei versterkende middelen veel te sterk, maar deze is precies goed (gebonden met rijstebloem? Daar kom ik nog wel op terug.)

Bij de hoofdgerechten voor elk wat wils: klassiek, modern, exotisch, gewoon. We houden het simpel: de gebakken tongetjes (twee voor € 20,50) zijn uitstekend: knapperig, droog gebakken, met perfect mals visvlees. Er komen drie schaaltes garnituur bij: aardappelgratin, gemengde groenten (wat aan de rauwe kant en de lof te waterig) en wat schorseneer met saus. Misschien ben ik een purist als ik opmerk dat wat puree er nog beter bij gepast had, maar ja, ik ben een pureefreak. En dan is er nog wat. Lees verder. Het eenvoudigste gerecht van de kaart is de kabeljauwvink (€ 14,50), een flinke rol - helemaal niet zo goedkope - kabeljauw, gewikkeld in spek, zo klaargemaakt dat de vis net goed is en het spek nog vrij rauw, begeleid door, is de bedoeling, stamppot rauwe

andijvie - maar kennelijk zijn de pureeaardappels op en is de stamppot met selderijknol gemaakt, merkwaardig, maar wel lekker. O ja, met knapperig gebakken spekjes erbij. Zo heb je die toch nog.

Bij het dessert gebeurt er echt wat bijzonders. Niet zozeer de crème brûlée, al is die uitstekend (€ 5,50), of de chocoladetaart die we aan onze neus voorbij laten gaan, maar het kaas-nagerecht, dat uit Limburgerkaas met een stooftje en perenstroop bestaat. Limburgerkaas is hier nauwelijks bekend, al vind je die voorverpakte blokjes nog wel eens, die als ze rijp zijn (wat niet vaak gebeurt) door de verpakking wat verstikt zijn en naar ammoniak neigen. Terwijl de echte, goede rommedoe een van de heerlijkste kazen van Nederland, België en Duitsland (echt iets van dat drielandpunt) is. Deze is werkelijk voortreffelijk, de peer niet te zoet gestoofd en de wat warme stroop net een goede balans met de sterke kaas - er wordt vaker met stroop gesmeerd, maar meestal raakt de zaak dan juist uit balans. We drinken matig van de open wijnen, die

# 9+

Zaterdag 10 oktober

Pellegrino	9,-
pinot	6,50
champagne glas	3,25
Salade	15,-
Voet	7,50
kreeftensoep	5,50
zalm	20,50
kabeljauwvink	14,50
kaas	5,-
Brûlée	5,-
<b>Totaal € 91,75</b>	

ATLANTA  
4627-18  
Eénvístwéévis  
Schippersgracht 6, Amsterdam  
Tel. 020-6232894  
Di. t/m zo. 18-22 uur

precies goed uitkomen - de lijst is bescheiden, maar adequaat - en concluderen dat dit een van de zaken is waar de goede burgerkeuken, zonder veel chichi, maar met smaak, aandacht en liefde nog aan zijn trekken komt. Jeetje, wat zijn we tevreden, ondanks die enkele kleine onvolkomenheid. Maar in een zaak die bijna een eenmanszaak is, kan dat gebeuren. Zo hadden we al veel eerder gepland hier te eten, maar werden toen afgebeeld omdat de kok ziek was geworden. En ook een andere keer ging het mis. Hij zei, kennelijk verwonderd, bij ons vertrek: "Ik dacht al dat je me oversloeg," maar dat was dus eigen schuld. Reserveren is hier kennelijk aanbevolen en vooral niet vergeten het juiste telefoonnummer achter te laten voor als die ene man het even te veel wordt. Maar laat hij de kracht vinden om nog lang door te gaan, als je blijft.

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