

Bij God aan tafel



Begin januari had mijn partner Richard de grap al eens gemaakt. Zeg waarom bestellen we geen tafeltje bij Noma? Ik had wat ritueel tegengesputterd, zo van veel te duur, en jeetje wat ver weg ook. Meestal gaat het dan wel goed. Noma is een restaurant in de haven van Kopenhagen. Sinds 2010 wordt het door de zeshonderd culinaire specialisten ('koks, critici en smulpapen') van het Britse tijdschrift *Restaurant* voor het beste restaurant ter wereld gehouden. Dit jaar voor de tweede keer geprolongeed. Maar je kunt er niet zomaar es langs gaan. Reserveren is ook een probleem: ze krijgen honderdduizend aanvragen per maand voor hun 45 stoeltjes die ze tien keer per week verkopen. Elke dag lunch en diner, zondag en maandag dicht. Dat zijn eenentwintigduizend plaatsen. Op de manchet uitgerekend: maar een op de zestig eetlustigen komt er door.

Op een onbewaakt ogenblik, een werkzame dinsdagmorgen, gaat Richard vanachter zijn laptop een potje bellen. Zogenaamd gewoon om te kijken wat er gebeurt. Na een half uur: dat gaat niet lukken, die lijn is alsmäär bezet. Hij probeert het een laatste keer, heeft geluk, dat is nou jammer, pas over vier maanden, midden in de week, en alleen een tafel voor zes. Neen, minder kan niet. Hij neemt een optie, ik brom wat twijfelachtigs, wil het eigenlijk niet horen, en we

moeten binnen een week vier medeliefhebbers zien te vinden. Als we de optie handhaven en niet komen opdagen zijn we sowieso duizend euro kwijt. Doen we het of niet? Richard: het is een *life changing experience!* Vooruit dan maar. Dat is dan wel tegelijk ook onze zomervakantie. We bellen direct met lieve vrienden in Kopenhagen die we al veel te lang niet gezien hebben. Die zeggen hartstikke leuk, maar voor dat geld gaan we liever twee weken op vakantie, haha. Dichter bij huis hebben we meer geluk, want we vinden na enig zoeken vier andere Amsterdamse, nogal verwende culi's. Voor 24 april 2012, op een dinsdagavond.

Je prepareert je door van te voren even niet al te veel te eten. Dachten we. Want te Kopenhagen, waar het koud en grauwwas, ontdekten we de avondtevoor de enige Thai, na Nahm in Londen maar die is hem weer kwijt, met een Michelinster. Bij ons op de hoek, bij wijze van spreken. Dus voor je het weet doe je dingen twee keer. Het was het dubbel en dwars waard. Zij het dat Kiin Kiin groot was in traditioneel Frans-Thais koken, met een overdaad aan na-liflafjes. Alsof ze bang waren dat we niet netjes thuis zouden komen. Veel liefde, erg verzorgd. De Thaise restaurateur was voor zijn plezier in een voormalig drugscafe begonnen te koken, in een armoedige buitenwijk van Kopenhagen. Voorin voor de liefhebber, verliesgevend. Bij de achterdeur stonden de mensen in de rij voor de erg goedkope *take away*, waar dan ook een mooie omzet werd gedraaid. Uiteindelijk trekt de voorkant aan, reputatie wordt geweldig, maar ze blijven ook aan de achterkant de restjes

verpatsen. Resultaat: alles altijd schoon op, en elke dag alles vers. Kan onzin zijn, maar dan wel mooi bedachte onzin. Kiin Kiin heeft nu zeven filialen in Denemarken, en opent er straks zelfs een in Bangkok.

Aldus al enigszins voldaan en kritisch ter Noma getogen. Kon best tegenvallen, na die pracht-Thai. Noma staat voor Nordisk Mad, ofwel Scandinavisch eten. Wat stel je je daarbij voor? Stormachtige luchten, eeuwig zingende bossen, erg veel haring en smørrebrødsbord *all you can eat*. Dat viel geweldig mee. Een onaanzienlijke loods achter in de haven, je kunt er vrijwel niet komen, behalve met een tochtige pont en dan een kilometer lopen, in ons geval door motregen en onaangename wind. Achter een kale deur sta je in een donkere hal. Maar uit alle hoeken en gaten, deuren en kasten duikt een idioot groot aantal uiterst nieuwsgierige en erg jonge koksgezichten op. Later vernemen we dat ze over 45 koks beschikken, waarvan 30 stagiairs, en 15 man/vrouw bediening. Ze lopen ruim over de 1 op 1, hier. En als het feest begint begrijpen we hun nieuwsgierigheid. Het wordt een circus dat ruim vijftien uur zal duren, waarin al het personeel zich zo'n beetje zal laten zien, de koks ook bedienen, en het hele restaurant met militaire precisie gelijk geserveerd wordt (er is geen kaart), vijftwintig keer om precies te zijn. In een ruimte waar niks maar dan ook helemaal niks je aandacht van het eten kan afleiden. Er staat nog geen kaarsje op tafel, aan kleedjes doen we niet, geen schilderijtjes, versieringen of zelfs maar kleur te bekennen. EET!

De start is brood uit een bloempot met – je bent Richard of niet – champagne. Maar wel brood van het graan van één bepaald eilandje in de Sont-archipel, waar de koeien gemasseerd worden en alleen foie gras eten, zeg maar. De boter is geen boter, maar gezouten net niet klaargekarnde room. Dan komen met mitrailleur snelheid twaalf *amuses bouche* langs. Daarna tien gerechten. Daarbij acht soorten wijn. Het gaat om de materie, maar ook om de ensembles per gang, en dan het ritme, de afwisseling en de *pairing* van wijn bij gerecht.

Bij Tempo Doeloe, de huisindonees in de Utrechtsestraat, hadden we het al een keertje meegemaakt: als je 24 kleine hapjes rangschikt van flauw naar verstandverliezend heet, en vooral wanneer je dat met een groepje doet, krijg je iets als een orgie. Dat nu was ook met de opbouw en uitwerking van de materie, het ritme, de afwisseling en de drankassemblage te Noma het geval.

De lezer moet het maar geloven, het is onzin om alle gerechten op te noemen. Zonder de bereidingswijze en de combinaties begrijpt een mens daar ook niks van. Maar een indruk van de dimensies waarlangs de zinnen werden gestreeld is wel te geven. Wat te denken van gefrituurd rendiermos? Of een blauwe mossel die zo heet en snel werd verhit dat ook de schelp crispy is? Wat we niet konden geloven was een coquille St.Jacques die als een doorzichtige chip zo dun was gefileerd (op -50 graden gesneden, vertelde de ober). Ik liet de levende garnaal op ijsblokjes met bruine boter even aan me voorbij gaan – net als twee van de anderen. De rest van het gezelschap liet zich de kronkelende lekkernij die telkens maar weg wilde springen lekker smaken. Foei, stoute garnaal! En dat was dan nog maar een keur uit de amuses, ahum.

Een beetje *Cena trimalchionis* was het wel. Net als je bij de nouveau riche-vrijgelatene Trimalchio die door Petronius belachelijk wordt gemaakt in zijn *Satyricon* wanneer die zijn gasten tracht te verbluffen met zwanen opgemaakt als een gebraden varken, waarin dan weer nachtegaaltjes zitten, zo zagen wij hier een messchede-mossel (niet levend, dan scheelde weer) in de vorm van een verticale drol naast een streep karnemelkpoeder met mierikswortel voorbijkomen. En wat te denken van een vierkantje verbrande bloemkool vermomd als wilde zalmfilet tussen dennentakken, of van een oliebol van ingelegde komkommer met een gedroogd visje erdoorheen? De ondergrond was veel, veel lokaal groen, gras, kruid en allerhande paddenstoel. Elke dag wild in de buurt geplukt. Alles was lokaal, trouwens, daar ging het hele Noma over. Het dichtst bij de gewervelde dieren kwamen we via een merkwaardig bord vol kokertjes van ingemaakte, uitgesneden en opgerolde wortel, biet, raap, aardappel – als begeleiding bij drie damschiifjes beenmerg.

Deze caleidoscoop van lokale eetwaar werd overgoten met wijnen van flink boven of net

terzijde de Alpen: Moezels, Reingaus, Bourgognes, Sloveense Vipaska's, een enkele Anjou. 'De wat zuriger noordelijke wijnen passen beter bij de lokale gerechten', zo was de uitleg. Wat zeker niet rins of kiezelig (mijn favoriete wijnassociatie hoewel iedereen weet dat kiezels echt geen smaak hebben) was, waren de sauzen waarmee wanneer nodig de korzelige noordelijke waar werd begeleid. Sterk geconcentreerde smaakgordijnen waartegen de Baltische kleinoden opmerkelijk schitterden. We vermoedden een grote Franse traditie van sauzerij, maar zeker weten doen we het niet.



Halverwege lieten we onze aanvankelijk kritisch-analytische houding maar varen. Begrijpen wat iets was: zinloos, te veel verschillends op hetzelfde bord. Mij blijft het kwarteleitje bij dat niet gekookt maar op hooi gerookt was, en opgediend in een groter, struisvogelei-bakje op warme, nog stomende stro.

Vlak voor of na de vier uienschilfers met onrijpe kruisbessensaus, maar dan zo heet gegrild dat de randen gekarameliseerd waren en de ui weer zoet. Wow.

Op de terugweg, het moet ver na twaalfen zijn geweest en in een taxi maar daar herinner ik me niks meer van, bleven kleuren hangen: donkerbruin, zeegroen, zwart, dieprood, paars, het blauwzwart van de Noordelijke IJsee. Een geur zien, een kleur ruiken, dat heet synesthesie. Nabokov heeft er boeken over geschreven, niet zijn minste werk. Maar God in Kopenhagen kookt als een synestheet.