

Knarrenborrel op zevende etage zeker voor herhaling vatbaar

Hier willen we de volgende borrel ook wel, was spontaan de reactie vorige week dinsdag op de zevende verdieping van het oude Volkskrantgebouw. 'Dit is de plek', de tot stemmig restaurant verbouwde kantine waar de redacteurs vroeger in de rij stonden voor hun kop soep en een broodje gezond.

Een groep van bijna vijftientig oudgedienden kwam er terecht na een korte rondleiding door directeur Jaap Draaisma van *Urban Resort* die nog eens uitlegde dat deze instelling tot 2012 huurder is van woningcorporatie Het Oosten die het gebouw heeft gekocht van PCM. Vooral nog is het plan dat het gebouw in 2013 wordt gesloopt. Het kan ook zijn dat het voor die tijd wordt uitgeroepen tot monument omdat het in Amsterdam een van de zeldzame gebouwen is van het Rotterdamse architectenbureau Van den Broek en Bakema.

Urban Resort heeft de tienduizend vierkante meters in het pand onderverhuurd aan 240 jonge kunstenaars en andere creatievelingen die daar een voordelige start kunnen maken tegen een alleszins schappelijke huur.

Er waren aanloopmoeilijkheden, bekende Jaap Draaisma, onder andere vanwege de slecht functionerende airconditioning. Dat pikten de nieuwe huurders niet, in tegenstelling tot de volgzame redactieleden van destijds. 'Wij



Hans Beynon (81) op de plek waar hij eens heeft gewerkt.

(foto Jacques de Jong)

hebben toen echt geleden', herinnert zich Erna van den Berg. De ouwe knarren kregen dinsdag een speciale rondleiding. Zo konden ze persoonlijk zien dat de kantoortuin waarin ze jarenlang hadden gewerkt, vrijwel geheel was gesloopt, onherkenbaar, op de rode vloerbedekking na. Er komen allerlei werkruimtes in.

De donkere kamer - op de drie - waarin Wim Ruigrok en Daniël Koning hun duizenden foto's hadden afgedrukt, was letterlijk een puinhoop, helemaal onder de sloophamer. In de vergaderzaal beneden kunnen de huurders elke

laatste zaterdag van de maand hun werk laten zien en verkopen. De toenmalige kantine heeft een opknopbeurt gekregen. Volgens beheerder Thijs Timmers kan elk stuk meubilair als kunstwerk worden beschouwd. In de komende drie maanden wordt de laatste hand gelegd aan de inrichting van het gebouw.

Foto links: Peter van den Berg steekt tijdens de rondleiding zijn hoofd om de deur van de gesloopte donkere kamer (foto Wim Ruigrok). Onder: Jan Luijten en Marianne Boissevain in restaurant Canvas op de zevende etage (foto Jacques de Jong).





Hoe rooster je een berenklauw

Het 'magnum opus' (544 pagina's) van Adriaan de Boer **Wat doet die kip in het aquarium?** kreeg een voortreffelijke, zij het vrijwel onleesbare recensie van Kees Fens. Plus vier sterren van Cicero, de boekenbijlage.

Geén recepten, wel smullen van dagboekfragmenten, briefteksten, songteksten en dergelijke over spijs en drank. Van de aardappelstaking in het Friese Minnertsga tot de kapitale visbassins van Pompeji, van de door McDonald's in de VS wegens gebrek aan belangstelling afgevoerde McLean (calorie-arme burger) tot de muzikale voorkeuren van de Noorse kabeljauw (Grieg) en van de drankzucht van filmacteur W.C. Fields tot de kookkunst van componist G.A. Rossini. Voor elk van de 366 dagen van het schrikkeljaar een smakelijke reconstructie.

Hoe is dat allemaal gekomen?

Adriaan de Boer: 'Na veertig jaar VK tolde het vliegwieltje thuis gewoon op oude snelheid door. Ik moest wat te tikken hebben. Bijna vier decennia – 't klinkt absurd – dagelijks aan de Wibautstraat doorgebracht, na de periode aan de Nieuwezijds waar ik als redactiebediende was aangesteld om op afroep voor de heer Lückert een colaatje te trekken uit de speciaal voor hem in een zijkamertje opgestelde automaat (veertien passen van zijn bureau verwijderd), dan wel in de Rosmarijnsteeg aan de overzijde belegde broodjes te halen voor de heren (een fatsoenlijke kantine was er niet, wel een koffiejuftvrouw die één keer rondging om daarna haar geëmailleerde ketel met kloeke schenktuit en scharnierend hengel winter en zomer op de radiator te plaatsen) en de melkboer te helpen die halve liter kwam bezorgen en de lege flesjes meenam. Er was iemand die de doppen wilde voor de missie.

'Eens per week moest ik het melkgeld ophalen en steevast wat voorschieten voor redacteuren die in de nacht zaten of op reis waren. De grijpgrage en onge-

huwde melkman verraste me het liefst in het geluiddichte telxhok, zodat ik voortaan buiten voor de ingang afrekende. Ik stond een bon met telstrook na te kijken toen Lückert langs snelde, altijd gehaast, op weg naar zijn enorme auto. Hij wees me vinnig terecht: "Niet hier buiten met kopij staan zwaaien".

'Chef leeftocht, toen al.'

Kookrubriek

'Voordat Pieter Broertjes aantrad om de basisopstellingen te wijzigen, had ik deel uitgemaakt van de fotoredactie en de eindredacties Binnenland, Het Vervolg, Folio en Cicero (onderbroken door anderhalf jaar Kunst). Vanwege mijn vriendschap met Wouter Klootwijk – veel van hem opgestoken – ben ik me verder gaan verdiepen in koken, eten en drinken. In eerste instantie ten behoeve van een kookrubriek op journalistieke grondslag die elke dag opnieuw uit haar voegen barstte van de informatie (en twee goedlopende bundels opleverde).

'De Boer & De Cocq trokken er wekelijks op uit, ik schreef geregeld over kookboeken, mijn culinaire interesse bleef groeien. In het buitenland (veel gereisd, met Rolf Bos diverse malen intensief de VS doorkruist, tijdje toerisme in de portefeuille gehad) kocht ik me blauw aan interessante naslagwerken op dat terrein. Ze vormden mede de basis voor het onderhavige boek.

'Uitgeverij Atlas zei neen tegen mijn voorstel een scheurkalender te maken met dagelijks een terugblik waarin eten en/of drinken de hoofdrol vervullen. Steeds verwijzend naar een exacte datum uit tweeduizend jaar cultuur op alle continenten. Ze wilden liever een boek.'

Kris kras

'Los van de beperkingen die kalenderblaadjes nu eenmaal opleggen, ben ik gaan tikken. Kriskras het jaar door, uitwerkend wat zich aan bruikbaar aandiende. Soms had ik voor één datum drie, vier leuke aanknopingspunten, op het laatst (na twee jaar) was het vrij lastig het dozijn openstaande data naar be-

horen te vullen.

'Ik las me een ongeluk, bezocht exposities, sprak met betrokkenen (onder wie de man die jarenlang de rijdende viskeuken van het Visbureau door het land loodste), zat boven leggers te niezen in stads- en streekarchieven, viel tweedehands-boekhandelaren lastig, bestookte experts in de VS, Frankrijk, Engeland en Zweden met vragen, leende bijzondere boeken en tikte zeven dagen in de week vlijtig door.

'Een deadline doet wonderen: op de afgesproken dag was het af. Zonder recepten (er is al ellende genoeg) en zonder voorwoord van de onder zijn lederen vest immer een pureeknijper, kruidenrekje en ongekarteld mes meetorsende J. van Dam. Inclusief register beslaat het 544 pagina's.

'De titel komt uit de film *La Grande Bouffe* (zie 25 mei), waarin vier mannen bijeenkomen voor een terminale schranspartij.'

Literatuur

'Je stuit tijdens de research op wonderlijke dingen. Hoe rooster je een berenklauw? Wat voerde de *chuck wagon* mee die cowboys tijdens het veedrijven van drie dagelijkse maaltijden voorzag – en waaruit bestonden die? Waarmee is de duurste sandwich ter wereld belegd? Dwangvoeding, galgenmalen, feestdisen, inhuldigingslimonade, een vingerkootje in de chili con carne, de chocoléus van Droste.

'Ook de literatuur was een rijke bron: van de vindingrijkheid waarmee de straatarme Sebastian Dangerfield (*The Ginger Man* van Donleavy) erin slaagt op de pof te kopen, tot het wedervaren van Flipje, het uit een framboos met ledematen van rode bessen opgetrokken fruitbaasje van Tiel.

'Niet te vergeten: de 'Engelsche eetkamer' (dressoir, schuiftafel, twee fauteuils, vier stoelen), eind jaren dertig bij de handelsonderneming van mijn grootvader te bekomen voor de somma van 165 gulden. Of voor een rijksdaalder per week "zonder prijsverhoging".