



foto's Anna Johannes



Ab Fab-avond in Amsterdam

'God schiep het eten, de duivel de koks', laat James Joyce een van de figuren in zijn *Ulysses* peenzin. Vergelijk dat eens met het welkomstwoord op de menukaart van Zaza's:

'Absolutely fabulous Zaza's gaat over jou, jezelf zijn en een leuke tijd hebben. Het enige dat je hoeft te weten is dat je op deze speciale plek in de stad bent beland die jou op de eerste plaats zet en je laat genieten van die Ab Fab-avond die je verdient!'

Van wereldliteratuur naar *Viva-taal*. Toch hebben Zaza's en Joyce één ding gemeen: Suzie, de eigenares van Zaza's, houdt ook van lerland.

Zaza's is de nieuwste aanwinst van de Amsterdamse Pijp. Het zit in een smal lang pandje dat met zorg is ingericht. De vloer, de wand en de tafels zijn van hetzelfde hout met een nerveus nervenpatroon. Kokoshout, aldus de serveerster. Zou zomaar een nieuwe trend kunnen worden. Hip Amsterdam vlijt zich hier neer op een lange witte leren bank, die een van de wanden beslaat. Daar tegenover staan stoelen van wit

en paars leer. We tellen plaatsen voor 32 gasten. Die zitten dan wel schouder aan schouder. Soms lijkt het alsof Amsterdamse restaurants een wedstrijd doen wie de meeste gasten op de vierkante meter krijgt.

Suzie, zo moge duidelijk zijn, is een fan van de tv-serie *Ab Fab*, wat wordt onderstreept door een muurschildering van Edina en Patsy in het piepkleine aperitiefhoekje. Daar hebben we geen bezwaar tegen, zolang ze maar niet tussen ons en het eten komen. Van wat wij hebben gezien zweren de Ab Fab-dames bij een vloeibaar dieet.

Het valt mee. De invloed van Ab Fab zit meer in woord en gebaar, het gevoel dat Zaza's wil oproepen van 'glamoureuze leven zonder het leven té serieus te nemen', aldus het *mission statement* op de menukaart.

Zaza's kaart put uit de wereldkeuken. Japans, Italiaans, een beetje Frans, een snuffje Italiaans. Niet heel origineel, maar in het huidige culinair postmodernisme is het steeds moeilijker iets nieuws te bedenken zonder te forceren.

We eten vooraf engelenhaarpasta met tomaat-saffraansaus, wilde spinazie en manchego-kaas, wat neerkomt op een nogal gewoon bordje pasta met tomatensaus. De ander heeft het beter getroffen met een bord gestoofde schaaldieren. In dikke knoflookroomsaus dobberen vongoles, gamba's en zwaardschedes, die je niet zo vaak tegenkomt en daarom extra welkom zijn. De lange dunne schelpen bevatten stevige stukken mals vlees.

Als hoofdgerecht hebben we lauwwarme salade met plakjes duivenborst, verse vijgen en zachte gorgonzola, een sensuele combinatie die ons genotscentrum aangenaam streeft. De salade is royaal, Suzie houdt van een gul bord eten. Jammer dat de duif hier en daar wat droog is door te lang bakken.

Bij de toetjes vallen we voor kwarktaart met tequila en limoen. De tequila is verpakt in zoetige limoensaus en geeft er een fijn bittertje aan. Piepkleine limoenschilletjes maken de kwarktaart lichtvoetig.

Als de koks van Zaza's al zijn geschapen door de duivel, dan hebben ze daar niet onder geleden. Zaza's is een aardige aanwinst voor de Pijp, als je je 100 euro kunt veroorloven voor een etentje voor twee. Wat wel een probleem kan zijn in deze tijden. God schiep het restaurant, de duivel de rekening. MAC VAN DINTHER



Zaza's,
Daniël Stalperstraat 103, Amsterdam.
020 6733333
m.vandinter@volkskrant.nl