

N.B. Het kan zijn dat elementen ontbreken aan deze printversie.

Recensie | Uit eten

# Eerbetoon aan de jaren vijftig, wel met een moderne keuken gelukkig

**Uit eten Rotterdam** Frank van Dijk recenseert elke twee weken een restaurant in Rotterdam.

---

---



Foto Walter Herfst 📷

Toen Het Vrije Volk op 28 oktober 1954 zijn nieuwe hoofdkantoor aan de Slaak in gebruik nam, tetterde de voorpagina over de volle breedte: „Vandaag wappert de feestvlag!” Het sociaal-democratische „krantenpaleis, dat in architectuur en functionele vormgeving in de Nederlandse krantenwereld zijn weerga niet heeft”, heeft uiteindelijk nog geen 18 jaar als zodanig gefunctioneerd. Begin 1972 verhuisde Het Vrije Volk naar de Witte de Withstraat. Een jaar later trad ik daar in dienst als algemeen verslaggever.

Zodoende is het nu, op een doordeweekse avond, de eerste keer dat ik het voormalige krantengebouw aan de Slaak betreed. Mét die

**7½**

**Eten** Moderne keuken met

Onze journalistiek is ons product. U bent dat niet. Daarom verkopen we uw persoonsgegevens niet. Nooit. Aan niemand. [Lees meer over ons privacybeleid.](#)

Sluiten

The Slaak geen detail over het hoofd heeft gezien. Vanzelfsprekend zijn de dwingende voorschriften gerespecteerd die horen bij het renoveren van een Rijksmonument, maar ook aan het interieur is door ontwerper Vahid Kiumarsi veel aandacht besteed en dan doel ik niet in de eerste plaats op de schrijfmachines die her en der staan opgesteld.

Het oog voor detail blijkt ook uit de naam van het restaurant dat deel uitmaakt van het hotel. Didot34 verwijst naar de broodletter waaruit Het Vrije Volk in zijn jaren aan de Slaak 34 werd gezet. Die letter zien we terug op de menukaart. Wat de keuken betreft, is dat gelukkig de enige referentie aan de jaren vijftig. Ik word nog wel eens wakker uit een nare droom over de sufgekookte andijvie van mijn moeder.

Nee, de keuken van Didot34 is helemaal van deze tijd met mooi geportioneerde gerechten die alle zo rond de 17,50 euro kosten en waarvan niemand raar opkijkt als je ze met je tafelgenoten deelt. Als was het een sociaal-democratisch principe is er geen verschil tussen voor- en hoofdgerechten, je bestelt waar je zin in hebt en daarna zie je wel verder. In onze eerste ronde kiezen we de steak tartare (15 euro) en de octopus (18 euro). We drinken er pouilly-fumé bij van 10 euro per glas. De tartaar komt aangemaakt en is, zegt mijn gezelschap, met het mes gesneden en heeft daardoor een goede beet. Wat

**Sfeer** Warm design. Dankzij het prachtige tapijt is de akoestiek zeer aangenaam. De bediening is hartelijk.

**Prijs** Per gerecht valt de prijs erg mee. Als je alles wilt proeven, loopt het natuurlijk wel op. We rekenden 206,50 euro af.

### **Didot34**

Slaak 34

3061 CS Rotterdam



Onze journalistiek is ons product. U bent dat niet. Daarom verkopen we uw persoonsgegevens niet. Nooit. Aan niemand. [Lees meer over ons privacybeleid.](#)

Sluiten

Voor de volgende gang gaat de keuze uit naar schelvis met bleekselderij gemarineerd in miso (15,50 euro) en varkensschenkel met paksoi en een vijfkruidensaus. We nemen er geroosterde babywortels (6 euro) bij, maar die zijn, in tegenstelling tot de andere gerechten, aan de saaie kant. De vis en de schenkel hebben door de miso en de vijfkruiden een oosters accent. Beide gerechten zijn enigszins boers opgemaakt.

Hetzelfde geldt voor de scheermessen (15,50 euro) die we hierna delen, maar goed, ik zou ook niet weten hoe je scheermessen enigszins gesofisticeerd moet serveren. Ze smaken goed en zijn niet van rubber.

Er zijn drie desserts, wat wel zo overzichtelijk is, dus het worden de peer met citroenpudding, vanille, pistache en chocolade (12 euro) en de crème brûlée met braam en koffie (12 euro), een mooie afsluiting, maar mijn tafelenoot heeft op de kaart ook de Irish coffee (10 euro) gezien zodat ik nog een calvados (6,50 euro) neem met een espresso (2,50 euro) als excuus.

Toen Het Vrije Volk hier nog huisde, had niemand ooit van pouilly-fumé of crème brûlée of calvados gehoord, behalve misschien Jo Manassen die vanaf 1961 correspondent in Parijs was. Het is maar goed dat niemand die in dit ‘krantenpaleis’ werkte, toen kon weten dat je hier zoveel jaar later als een havenbaron zou kunnen eten.

Noem het emancipatie.

**Frank van Dijk** is culinair recensent en journalist.

*Correctie 24 oktober 2019: In een eerdere versie van dit stuk werd Bram Breukers genoemd als ontwerper van het interieur van het restaurant. Dat is onjuist, hij leverde een onderdeel. De ontwerper is Vahid Kiumarsi, dat is hierboven aangepast.*

---

Onze journalistiek is ons product. U bent dat niet. Daarom verkopen we uw persoonsgegevens niet. Nooit. Aan niemand. [Lees meer over ons privacybeleid.](#)

Sluiten