

Amsterdammer van de dag

Vanavond vertelt **Lieke Wissink** (27) over hoe je anders na zou kunnen denken over migratieproblematiek.

Vanavond organiseert het Amsterdams Solidariteits Komitee Vluchtelingen (ASKV) in het Verzetsmuseum een avond met lezingen en interviews over het migratiebeleid. Het doel is om samen na te denken en te discussiëren over de huidige migratiepolitiek. Lieke Wissink, promovenda aan de Universiteit van Amsterdam, legt uit waar ze het over gaat hebben: "Doordat wij op een bepaalde manier nadenken over migranten en migratie, is het moeilijk om met nieuwe oplossingen te komen. We zitten een beetje vast in onze eigen manier van denken, onze *discourse*." Ze geeft een voorbeeld: "De juridische categorie 'vluchteling'

of 'illegale immigrant' is eigenlijk veranderd in een soort identiteit." Wissink is als antropoloog onderdeel van de onderzoeksgroep Social Life of State Deportation Regimes. Een beetje *out of the box* denken zou geen kwaad kunnen, volgens Wissink: "We kunnen ons bijvoorbeeld niet voorstellen hoe het is als de grenzen open zouden zijn en iedereen hier een werkvergunning zou krijgen." Wie wil weten wat Wissink nog meer te vertellen heeft over het onderwerp: de lezing begint om 20.00 uur in het Verzetsmuseum, Plantage Kerklaan 61. De toegang is gratis. **Sophie van Oostvoorn**



FOTO BART VAN HEEZIK

Open

Een halve kreeft naast je burger: **Smokin' Barrels** combineert fast-food met finesse.

Tips? open@parool.nl

Met zijn nieuwste bar in Amsterdam-Oost vormt Riad Farhat (34) een gouden driehoek op het Beukenplein. Met Maxwell en Bar Bukowski aan de twee andere zijden miste er nog een schakel. Nu Farhat het hoekpand op nummer 22 ook heeft bezet, kan niemand er meer omheen: hij maakt hier de dienst uit. Ook op andere plekken in de stad trouwens: de Bier-tuin, Waterkant – met zeven zaken zit hij er duidelijk lekker in. Ter zake. Smokin' Barrels is een combinatie tussen high- en lowbrow horeca. Je kunt er cocktails bestellen

en kreeft, maar ook burgers en bier. Om een goed beeld te geven: er is een biercocktail. Geen gevaarlijk brouwsel van vijf soorten bier, maar een witbiertje met limoenlikeur en bourbon. De Surf & Turf, nog zoets: een combinatie van vis en vlees. In dit geval van een (kleine) burger en een halve kreeft. Ook de schappelijke prijs van € 23,50 is een gulden middenweg. Wie zich helemaal kan vinden in dit concept, kan zelfs een burger met kreeft erop bestellen, al maakt die dan weer deel uit van de 'gourmet-

burger'-sectie op de kaart. Niet zomaar brood met vlees en slaatje-tomaatje, maar kleine gerechtjes tussen een brioche of zuurdesembrood. Denk bijvoorbeeld aan portobello en pancetta-spiegelei. De huisburger Smokin' Barrels kost € 14,75, en wordt geserveerd met salade en frites. Wat Farhat nog meer van plan is, weet niemand. We houden u op de hoogte. **Anker van Warmerdam**
Smokin Barrels, Beukenplein 22



FOTO BART VAN HEEZIK

Inhoud

verhaal van de dag

Welke museumwinkels maken hebberig?

PS4

Cabaretier Klaas van Eerden gooit het roer om

PS7

onderwijs

Soldaat van Oranje krijgt muisstil

PS10

baan gezocht
Goossens
ouder & kind
eten & drinken
recensies

PS9
PS11
PS12
PS13
PS14

televisie
weer, service
puzzels
strips

PS16
PS18
PS19
PS20

Coverbeeld Wendy van Santen.
Set design Hans Bolleurs.