

Week 19

MIJN MOEDER MAAKTE NOOIT GEHAKTBALLEN



Dit zijn de recepten waarmee ik ben opgegroeid: de recepten die hun weg hebben gevonden door de doolhof van herinneringen aan de plaatsen waar ik heb gewoond voorbij onverschilligheid op weg naar liefde. De recepten die zijn gebleven, terwijl andere zijn meegevoerd op een zacht lentebriesje. Dit zijn de recepten die ik graag met anderen wil delen; ik heb ze gekregen van bijzondere mensen en ik heb ze hier opgeschreven; nu eens noteerde ik ze met een koffiepote erbij aan mijn eigen keukentafel, dan weer moest ik, als ik op reis was, veel moeite doen om ze ondanks taalbarrières te kunnen begrijpen.

Tessa Kiros¹

1

Met deze woorden begint Tessa Kiros het 400 bladzijden dikke prachtige kookboek met recepten uit de hele wereld, prachtige foto's van recepten, huizen en familieleden en fragmenten uit haar eigen levensgeschiedenis. Het kookboek is haar levensverhaal, het is fascinerend, heel persoonlijk en direct geschreven en ik heb steeds de neiging om het van voren naar achteren door te bladeren en boodschappenlijstjes te maken om een aantal van haar recepten uit te proberen. Wat een boeiende geschiedenis: Russische voorouders, Finse grootouders en moeder, Cypriotische grootouders, een Grieks-Cypriotische vader, en dan wonen en leven in Londen, Zuid-Afrika en Italië met een Italiaanse echtgenoot en een Peruaanse huishoudster. Alleen dát al is een verhaal!

Hoe we aten in ons leven, hoe we dronken, wat we aten en dronken, hoe het eten gevierd of geleefd werd en hoe het bereid werd: een schat van levensverhalen kunnen we terugvinden door ons te concentreren op de rol van het eten en drinken in ons leven.

Mijn ouders verschillen van elkaar als parfum verschilt van een gehaktbal. Ook qua uiterlijk zijn ze volkomen verschillend – ze vertegenwoordigen ieder duidelijk hun eigen volk.

Tessa Kiros²

¹ In: Tessa Kiros: *De smaak van mijn herinnering. Een boek vol familierecepten*. Met foto's van Manos Chatzikonstantis. Terra Lannoo, Arnhem, 2005

² In: Tessa Kiros: *De smaak van mijn herinnering. Een boek vol familierecepten*. Met foto's van Manos Chatzikonstantis. Terra Lannoo, Arnhem, 2005

De meesten van ons hebben minder exotische herinneringen aan eten en drinken, maar ook die zijn van een ongekennde intensiteit. Met onze herinneringskracht komen we zonder problemen bij de kenmerkende geuren en smaken uit ons leven en ze brengen ons beslist bij belangrijke verhalen over onze families, eet- en kookgewoonten, dagen van de week met hun specifieke gerechten en het eten en drinken op feestjes die we meemaakten of organiseerden.

Laat je leven nu eens aan je voorbijtrekken, terwijl je denkt aan eten, drinken, koken en maaltijden die je zelf maakte of die je voorgezet kreeg.

Welke betekenis heeft eten en drinken in jouw levensverhaal?

- ❖ Eet je graag of vind je het relatief onbelangrijk?
- ❖ Wat is je lievelingseten en waarom? Wanneer at je dat? Wie maakte het klaar?
- ❖ Herinner je je nog belangrijke maaltijden in je leven?
- ❖ Hoe ging dat vroeger tijdens de maaltijden?
- ❖ Met wie heb je graag gegeten in je leven?
- ❖ Is/was eten voor jou een sociale gebeurtenis?
- ❖ Ging je wel eens uit eten? Met wie en op welke momenten?
- ❖ Heb je veel geproefd van buitenlandse keukens? Wanneer? Waar?
- ❖ Heb je wel eens teveel gegeten?
- ❖ Heb je wel eens een voedselvergiftiging meegemaakt?
- ❖ Drink je graag en onder welke omstandigheden?
- ❖ Wat heb je gedronken in de loop van je leven? Welke drankjes herinner je je van vroeger?
- ❖ Met wie dronk je graag? Is drinken voor jou een sociale gebeurtenis?
- ❖ Bezocht je wel eens een café of terras?
- ❖ Op welk tijdstip of moment dronk je met anderen?
- ❖ Heb je ooit teveel gedronken?
- ❖ Horen eten en drinken voor jou bij elkaar of juist niet?
- ❖ Was er altijd genoeg eten (armoe, oorlog)?
- ❖ Wat at je vroeger als ontbijt, als lunch en als avondeten?
- ❖ Is dat nu ongeveer gelijk?
- ❖ Hoe is je smaak en eetcultuur veranderd in de loop van de tijd?
- ❖ Werd er vroeger veel aandacht besteed aan het eten? Werd er uitgebreid gekookt? Fantasievol of altijd gelijke gerechten? Werd er ingemaakt? Geslacht?
- ❖ Hoe werd er in het verleden gekookt? Op een houtkachel, op een open vuur, gasfornuis, in een oven, magnetron?
- ❖ Is eten en drinken voor jou verbonden met speciale rituelen?
- ❖ Kook je graag, wat kook je graag en onder welke omstandigheden?
- ❖ Heb je een geschiedenis met het maken van gebak of speciale gerechten?
- ❖ Welke mensen horen er voor jou bij je eet- en drinkverhalen?

Schrijf associaties, herinneringen, beelden en flarden van je verhalen op. Loop een paar dagen rond met de vragen en noteer iets als het voorbij komt. Snuffel in je oude kookboeken en receptenmappen en zoek naar eet- en drinkverhalen. Noteer thema's en aandachtspunten.

2

Kies dan één concreet eet- of drinkverhaal.

Laat je niet verleiden om teveel van je herinneringen en associaties bij elkaar te proppen in een verhaal, kies één concreet aanknopingspunt. Bijvoorbeeld: donderdags aten wij rode kool. Of die ene keer dat ik zo ziek ben geworden van een maaltijd. Of het verhaal over de eerste keer olijven eten. Of het verhaal over jouw lievelingseten.

Maak een cluster om dat verhaal meer in beeld te krijgen. Zoem in, gebruik je zintuigen en noteer alles wat je nog weet over die situatie.

3

Schrijf het verhaal. Gebruik de associaties die je wilt gebruiken, laat de rest weer los.

4

In een groep:

Lees aan elkaar de verhalen over eten en drinken voor.

5

Wat je nog meer kunt doen:

- ❖ Schrijf een essay over de betekenis van eten en drinken in jouw levensverhaal. In dat essay kun je alle associaties uit de vragenreeks onder 2 gebruiken. Het wordt dan meer een overzichtsverhaal over het thema. Bovendien kun je daarin nadenken over het belang van eten en drinken in jouw leven.
- ❖ Zoek gedichten over eten en drinken. Kies één gedicht uit en schrijf nu zelf een gedicht over eten of drinken volgens het model van dit gedicht. Je imiteert dus de vorm. De inhoud is van jezelf en heeft te maken met je eigen levensverhaal.
- ❖ Schrijf de recepten van lievelingseten of lievelingsmenu's, die in jouw levensverhaal van belang waren op. Zoek bij elk recept een plaatje of foto als illustratie, of maak er een eigen beeld, tekening of schildering bij. Maak een klein kookboekje.
- ❖ Als je relatie een gerecht was, welk gerecht zou het dan zijn? Als je jeugd ook een gerecht was, welk gerecht zou het dan zijn? Anky Floris interviewde 10 paren over het smaakgehalte van hun relatie. Je krijgt een beeld van de ingrediënten waaruit de relatie is opgebouwd, en een kijkje in de keuken van de geliefden. De eerste vraag is toonaangevend in de interviews en de recepten van de gerechten staan erbij. En hoewel het boek primair gaat over het vormgeven van de relatie, is de vergelijking met en de relatie met eten origineel en verrassend. Leuke invalshoek voor een eigen verhaal!³
- ❖ Stel je voor dat je één keer in je leven een geweldig diner krijgt aangeboden. Je hoeft niets voor te bereiden, niets te organiseren, niets te bedenken voor het eten, alles is precies zoals jij dat wenst en het wordt piekfijn verzorgd. Stel je voor waar dat diner zou plaatsvinden, op een prachtige plek, heel sfeervol ingericht. Het enige dat je zelf moet doen: het bedenken van 11 mensen die je uitnodigt voor dit feestelijke diner. Dat kunnen familieleden zijn, maar ook vrienden of mensen die je via je werk of anderszins kent. Het kunnen ook onbekenden zijn, die je wel eens zou willen ontmoeten: kunstenaars, acteurs, politici, sporters. Je kunt zelfs mensen uitnodigen die niet meer leven, bijvoorbeeld Beethoven of Leonardo da Vinci. Voor deze ene keer kun je precies die mensen aan tafel krijgen, die je wenst. Je hoeft er niet over in te zitten of ze komen, want ze komen allemaal!
Bedenk wie die 11 mensen zijn en hoe je ze aan tafel wilt laten zitten. Bedenk dus ook de tafelschikking. Wie zet je naast wie en waarom. Teken een tafelschikking op papier. Vervolgens schrijf je een brief aan een goede bekende over het aanstaande

³ Anky Floris: *Een relatie om van te smullen*. Andromeda, Middelie, 2001

diner, over je gasten en je verwachtingen. Schrijf ook een brief naar een of meer gasten die je wilt uitnodigen voor het bijzondere diner van 12. Vertel hem of haar waarom het voor jou belangrijk is dat hij of zij komt.

- ❖ Lees boeken waarin eten een rol speelt:
 - Laura Esquivel: *Rode rozen en tortilla's*. Arena, Amsterdam, 1991
 - Colette Rossant: *Abrikozen langs de Nijl. Culinaire herinneringen aan Egypte*. Sirene / Maarten Muntinga, Amsterdam, 2003
 - Isabel Allende: *Aphrodite*. Wereldbibliotheek, Amsterdam, 1998
 - Alice B. Toklas: *Het kookboek van Alice B. Toklas*. Sara, Amsterdam, 1985
 - Maria Orsini Natale: *De pastakoningin*. Maarten Muntinga, Amsterdam, 2002
 - Frank van Ark: *Wat de pot schaft*. Terra, Houten, 2007

6

Voor meer inspiratie:

Mijn moeder maakte nooit gehaktballen. Ze kookte vaak Indisch – haar vader, mijn opa, was kapitein bij de Koninklijke Pakket Maatschappij en mijn oma was een Engelse die op Java was geboren. Mijn moeder woonde daar tot haar zestiende. Als ze al aardappelen kookte (mijn vader vroeg soms om een 'echte goeie afkoker', zo'n kruimige aardappel), dan mislukten ze altijd.

En gehaktballen maakte ze dus ook niet, ze maakte meestal gehaktschotel in de oven of spaghetti met gehakt.

Pas toen ik wat ouder werd, begreep ik dat er in onze keuken niet echt doorsnee Hollands werd gekookt. Wij aten nu eenmaal nasi of bami op zaterdag. Ik dacht dat iedereen dat deed, maar bij mijn vriendinnetjes was alles anders. 'Kind, ga gehaktballen draaien', zei één van hun moeders vaak en dan bedoelde ze dat we niet moesten zeuren en onze handen moesten laten wapperen.

Hilda Spoormakers⁴

Van vroeger en thans

*Plotseling herinnerd: mijn moeder
die heimelijk peper strooide over
mijn steak de poivre
want mijn vader vond peper een van de
slechte vergiften.*

*Hij zou het eens moeten weten,
die onoverkomelijke oude baas
(ik houd van hem als van een zoon)
dat ik zelfs in mijn wodka
een beetje peper gebruik.*

Alain Teister⁵

Als je relatie een gerecht was, welk gerecht zou het dan zijn?

⁴ In: Hilda Spoormakers: *Kind, ga gehaktballen draaien. Kijk- en kookplezier met een knipoog naar vroeger*. Van Wijland, Laren, 2004 (Mooi vormgegeven kookboek mét herinneringen aan eten van vroeger, illustraties van eten van vroeger en veel recepten.)

⁵ In: Alain Teister: *Verzamelde gedichten*. Bert Bakker, Amsterdam, 1988

'Hete bliksem komt direct in me op, dat vind ik een indrukwekkend gerecht. Het is een aparte combinatie: de zoetheid van de appels, de neutrale aardappels en het zout van de jus. Het geheel is bliksems heet, dat wil zeggen de temperatuur is heet, niet de smaak. Dat herken ik in onze relatie, er moet een beetje vuur in zitten. Waar ik niet van hou, is als het intellectueel gezien een zootje wordt en dat is het wel vaak tussen ons. Dat zie ik ook terug in de hete bliksem, het is namelijk een raar hapje op je bord.

Gerrit in gesprek met Anky Floris⁶

En voor den eten, 's middags, werd de zegen gevraagd van 'Vader, die al 't leven voedt', en die zo trouw 'ons spijzigt met het goed', dat wij wél 'van Zijn milde hand verkrepen'.

Hij gaf de zon, en, als 't moest zijn, de regen; en deden we onze plicht met vroom gemoed, en leerden braaf, en waren zoet, zou Hij ons leiden op al onze wegen.

En vlak na 't bidden praatte je niet hard: 't was of een heel fijn, een heel prachtig ding

rondom het eten over tafel hing; en dankbaar was ik dan met heel mijn hart,

dat we zo prettig bij elkander zaten; behalve 's maandags, als we zuurkool aten.

J.A. dèr Mouw⁷

We hadden spaghetti en ze zeiden niks. Het enige wat je hoorde was mijn vaders mes. Dat was hij expres uit de keuken gaan halen om net te doen of mijn moeder het vergeten was neer te leggen. Terwijl spaghetti niet met een mes moet. Hij gooide de la zo hard dicht dat ik dacht dat die van de burens wel uit hun keukenblok zou vliegen. Daarna ging hij zijn spaghetti snijden. Zijn bord gilte van de pijn. Ik weet wel dat een bord niet zielig is maar toch was het zielig.

Telkens als hij uithaalde stootte mijn vader met zijn elleboog tegen mijn arm. Van boven dan.

Ik wou opstaan om mijn spullen meer naar mijn kant van de tafel te leggen. Hij duwde mij aan mijn schouder naar beneden. 'Zit,' zei hij. Ik leek wel een hond. Mijn vader heeft vierkante handen. Die zijn zo sterk dat je er een noot mee kan kraken. Met gemak. Daar is ie trots op. Ik heb ook zulke handen. Maar ik wou liever andere, lange dunne.

Ik zette mijn waterglas naar de rand van wat net nog mijn plaats was. Dat ik zien kon waar zijn plek begon. Toen hij het zout wou pakken, stootte hij het om. Wéér kwaad. Mijn moeder lette gelukkig niet op. Ze zat naar haar bord te kijken. Eerst rolde ze de spaghetti heel langzaam op haar vork. Tot er nog maar één draad bij hing. Dan

⁶ In: Anky Floris: *Een relatie om van te smullen*. Andromeda, Middelie, 2001

⁷ In: J.A. dèr Mouw: *Volledig dichtwerk*. Van Oorschot, Amsterdam, 1986

schoof ze de hele rol op haar lepel en klapte de laatste draad om zodat die er ook op zat. En dan pas nam ze een hap. Mijn moeder weet tenminste hoe spaghetti hoort. Daarna ging ze zitten kauwen. Net of het hooi was. Mijn broer was zo stom om een stel uiteinden in zijn mond te stoppen en ze dan op te gaan zitten zuigen. Ik deed dat vroeger ook wel eens, maar nou al lang niet meer. Doordat de tomatensaus buiten bleef begon hij er nogal vies uit te zien.

'Je moet het oprollen,' zei ik nog. En ik wou het voor hem gaan doen.

'Haal een mes voor hem en veeg zijn mond af,' snauwde mijn vader tegen mij. Ik gaf de keukenla net zo 'n dreun als hij. Maar bij mij kwam de la weer naar buiten. Daarom moest ik twee keer.

Toen ik terugkwam keek mijn moeder net als onze tekkel vroeger. Wij lijken wel een hondenfamilie. Ik schaamde me kapot. Daarom begon ik mijn broertje te voeren.

Marijke Höweler.⁸

Voorkeur

*ik lust geen sla
ik hoef geen peren
voor mij geen asperges
of schorseneren
no avocado
ook geen haché
en tegen sojabonen
zeg ik so nee*

*maar ik wil broccoli
iets anders wil ik nie*

Marijke Boon⁹

Sommige dingen veranderen nauwelijks.

De geur van een gerecht, de manier waarop een bepaald kruid wordt fijngemalen of hoe een bord wordt opgemaakt roepen herinneringen op aan een andere plek en een andere tijd. Ik hou van deze herinneringen die zo ver weg lijken, maar die je toch kunt koesteren en altijd met je mee kunt dragen. Herinneringen die zelfs in de vergetelheid zijn geraakt en je ineens weer terugbrengen naar dat mooie moment wanneer je iets proeft of ruikt.

Tessa Kiros¹⁰

Vader Jacob, eet toch door

In het padvindderskamp aten we 's avonds stampot rauwe andijvie. Nou ja, andijvie, je mocht blij zijn als je een stukje andijvie op je bord kon vinden. Een paar plekken verderop zat een jongetje dat ook nog een stukje spek had, maar dat was dan echt een voltreffer. Eigenlijk was het alleen maar een bord gestampte aardappelen dat je helemaal leeg moest eten. Als je dat niet deed gingen de andere jongens net zo lang zingen tot je je bord leeghad, op de wijs van Vader Jacob: eet toch door, eet toch

⁸ In: Marijke Höweler: *Geef mij maar geld*. La Rivière en Voorhoeve, Kampen, 1988

⁹ In: Marijke Boon: *Ik fiets door het leven op het zadel des tijds*. Veen, Utrecht, 1988

¹⁰ In: Tessa Kiros: *De smaak van mijn herinnering. Een boek vol familierecepten*. Met foto's van Manos Chatzikonstantis. Terra Lannoo, Arnhem, 2005

door. Tot er altijd een jongetje over was – ik zorgde wel dat ik dat niet was – dat zich met een rood hoofd door zo 'n vreselijke berg aardappelen moest worstelen.
Wim¹¹

José Franssen

www.josefranssen.nl

¹¹ In: Hilda Spoormakers: *Kind, ga gehaktballen draaien. Kijk- en kookplezier met een knipoog naar vroeger.* Van Wijland, Laren, 2004