

# In de keuken

Essays over eten en het leven



Samengesteld door  
**Bowi van Onna**



# INHOUD

|                               |    |                               |     |
|-------------------------------|----|-------------------------------|-----|
| VOORAF                        | 9  | MAKLOUBEH                     | 79  |
| Bowi van Onna                 |    | Maureen Ghazal                |     |
| DE NOODZAAK VAN VEEL TAFELS   | 17 | DE INDEX VAN MIJN LEVEN       | 85  |
| Fen Verstappen                |    | Clairy Polak                  |     |
| OVER LANGZAME DINGEN          |    | ZONDER RECEPT                 | 97  |
| DIE GOED ZIJN                 | 23 | Wilbert van de Kamp           |     |
| Menno Hartman                 |    | NOOIT MEER KIPPENDIJ          | 111 |
| MIJN GALGENMAAL               | 37 | Ava Mees List                 |     |
| DP Arkenbout                  |    | DE LEKKERSTE                  | 121 |
| NATUURWIJN, ZUURDESEM, HAVER- |    | Michiel ter Heide             |     |
| MELK EN DE MIDDENKLASSENDROOM | 45 | OMI'S ROTI KUKUS              | 133 |
| Jonas Kooyman                 |    | Reza Kartosen-Wong            |     |
| DE LIEFDE VOOR POM EN PA      | 55 | EEN GOED GEBAKKEN ZEETONG     |     |
| Ayra Kip                      |    | ZEGT MEER DAN DUIZEND WOORDEN | 145 |
| BAKKEN EN BRAKEN              | 67 | Barbara Serulus               |     |
| Vanja van der Leeden          |    |                               |     |

‘Zolang we maar met z’n  
allen samen zijn, zo vlak  
voordat we als één front  
het drukke service in gaan,  
dat is het belangrijkste.’

Ava Mees List (1984) – door iedereen  
Mees genoemd – is sommelier bij noma in  
Kopenhagen. Daarvoor woonde ze in Parijs,  
maar eens een Amsterdammer, altijd een  
Amsterdammer. Behalve wijn drinkt ze graag  
liters bruiswater (lang leve de SodaStream),  
maar koffiezetten, ho maar.

## NOOIT MEER KIPPENDIJ

— *Ava Mees List* —

Lang geleden, nog voor de internetmodem zijn kerkende intrede deed in ons huis en het voorgoed veranderde in een wifilocatie, deed ik elke maaltijd weer tot lichte frustratie maar waarschijnlijk ook tot hilariteit van mijn moeder verwoede pogingen om stiekem aan tafel te lezen. Het zat namelijk zo, zij had graag dat we met z’n allen (dat waren op dat moment wij twee en mijn babyzusje) aan tafel zaten en een gesprek voerden. Ik daarentegen zat vrijwel altijd midden in een Thea Beckman en had helegaar geen behoefte aan menselijke interactie. Dus verstopte ik wel eens het boek op mijn schoot, of had ik het nonchalant openliggen aan de zijkant van de keukentafel, niet te doen met die enorm dikke boeken en uiteraard helemaal meteen voorzien door

mijn moeder, waarna het weer moest worden dichtgeklapt.

Bij mijn vader thuis waren we met z'n tweeën en daar ging het er heel anders aan toe. Eeuwig nieuwsverslaafd had hij drie kranten die hij dagelijks doorspitte en zo kwam het herhaaldelijk voor dat we zo aan tafel zaten met mijn bord omhelsd door een openstaand boek en zijn bord als een schaakstuk bewegend over de reeds gelezen artikelen.

Nu zijn er een paar decennia verstreken en werk ik al twaalf jaar in restaurants. 's Avonds dienst betekent het opofferen van de mogelijkheid om samen met huishouden of vrienden te zijn in hun vrije uren, maar daarvoor in de plaats komt je gekozen familie. Zo eet ik al sinds jaar en dag mijn *family meals*, zoals ze in Engelstalige landen worden genoemd, vijf dagen per week op de zaak. In de afgelopen jaren zijn er allerlei varianten de revue gepasseerd. Met twee bediening, twee koks en een afwasser. Met tachtig man in de personeelskantine. Met twintig man aan lange tafels. Op de boot terug van het service, in de kajuit op een krat. In het gras. Om middernacht. Om drie uur 's middags. Om tien uur 's ochtends. Tijdens een briefing over de gasten en hun allergieën. Met een glas wijn. Zonder een glas wijn. Soms zijn het klikjes, soms eet je wat de gasten eten, soms eet je vooral gesmolten kaas, soms lijkt alles gefrituurd, soms krijg je juist zo veel sla dat je snakt naar een aardappel om de dienst door te komen. Soms is iedereen druk in gesprek, soms zit iedereen op zijn telefoon.

In tegenstelling tot het gezinsdiner, waar iedereen na een lange dag op school of werk bijeenkomt, is het halfuurtje pauze waarin het personeelseten valt, ook een moment waarop je even tijd voor jezelf hebt. Een moment voordat je al je energie zult stoppen in gesprekken met de gasten. Het enige moment waarop je even kunt zitten en de voeten rust kunt geven. Het moment waarop je je lief een bericht kunt sturen. Wat dat betreft is het eigenlijk zo gek nog niet dat juist in de horeca, waar mensen de hele dag staan te werken om de gasten een fijn samenzijn onder het genot van een maaltijd te geven, het personeel in afzondering en gedachten verzonken eet.

Verreweg het vieste personeelseten dat ik ooit at was in mijn tijd bij een loeidrukke bistro in Parijs. Je kon het de arme kok bijna niet aanrekenen, hij spendeerde tenslotte zestien uur per dag onder een tl-balk aan de mise-en-place met af en toe een uurtje slaap tussen het lunch- en dinerservice. Ik zeg *bijna*, want om zo goor te koken moet je toch wel echt een beetje je best doen. Twee keer per dag kregen we een trog met gegaarde (gebakken kun je het niet noemen, maar rauw was het gelukkig niet) stukjes van een ondefinieerbaar gedeelte van een kip met daartussen wat witte ui. Daarnaast, voor de lunch – eigenlijk het ontbijt, want je eet voor de gasten komen – een klomp spaghetti waar olie noch zout op was gedaan, dus waar je eerst met een vork de boel mee moest opsorren om niet de hele berg in één keer naar je bord over te hevelen. Des avonds was witte rijst ons begeleidend koolhydraat van de kip. De chef at vanzelfsprekend niets

van dit al en rookte liever drie sigaretten. Ik kocht sriracha en sojasaus en at vijf maanden lang miserabel.

De manier waarop we daar aten, in dat piepkleine wereldberoemde zaakje waar *The New York Times* de loftrumpet over had gestoken en de telefoon zo vaak overging dat we hem soms verstopten in de stoppenkast om maar enigszins aan bedienen toe te komen, was totaal niet representatief voor datgene wat er aan de gasten werd geserveerd. Waar het wel voor stond, was de manier waarop werken in deze bedrijfstak er al eeuwenlang aan toeging en -gaat: lange uren, doorbuffelen, ongezond en jachtig consumeren. Ironisch natuurlijk, voor een branche die een service aanbiedt die het tegenovergestelde zou moeten zijn.

Het moet gezegd, zo extreem is het over het algemeen niet. Er zijn steeds meer werkgevers die het belang van goed personeelseten inzien, en als je je werkplek een beetje goed uitkiest eet je redelijk gebalanceerd en best lekker. Er wordt in principe namelijk gekookt door professionals die met hun eigen mise in het achterhoofd weliswaar waarschijnlijk nauwelijks tijd hebben om aan het personeelseten te besteden, maar meestal ook meer dan in staat zijn om snel iets kostelijks in elkaar te flansen.

Maar waar je ook werkt, één ding is gegarandeerd: kip. Het aantal kippendijen dat me is voorgeschoteld tijdens de personeelsmaaltijd in al mijn jaren horeca, daar vul je zo het Tikibad mee. Er zit een logica achter: kip is relatief goedkoop, gemakkelijk, geliefd,

halal, en niet te vergeten het meest veelzijdige stukje vlees. Totdat je het drie keer per week eet. Soms heb je geluk en krijg je Korean Fried Chicken, maar meestal heb je pech, en komen de kippendijen uit de oven, waar ze net te kort in hebben gezeten om een krokante huid te hebben. Vlees (vooral vlees, vis is zeldzaam tijdens personeelseten) blijkt voor het gros van de mens toch een wezenlijk onderdeel te zijn van het dagelijkse dieet: zodra er vegamaaltijden worden voorgeschoteld wordt er tot mijn verbazing vaak van vele kanten gesputterd. Het personeel draagt meestal een klein bedrag bij aan de maaltijden, en de chefs zijn vaak van mening dat waar voor je geld zich vertaalt in een beest op je bord.

Toen ik begon op mijn huidige werkplek wist ik niet wat ik zag: het personeelseten had een belangrijke rol en was iets waar onwijs veel aandacht aan werd besteed. Twee jonge chefs werd onder begeleiding van een van de sous de opdracht toegewezen om een week lang voor alle personeelsleden, en dat waren er nogal wat, te koken. Ontbijt was een Japanse rijstkom met misosoep, ei en een keur aan pickles. Hartig, verwarmend, vullend – en voor de sceptici was er altijd yoghurt met muesli. De grote maaltijd, gezamenlijk gegeten om drie uur 's middags, had een paar vaste vereisten: altijd salade, drie keer per week vegetarisch en als er dieren werden gegeten altijd bio en nooit koe of lam, geen rauwe ui of knoflook voor behoud van de frisse adem, twee keer per week een toetje. De chefs kwamen van over de hele wereld en werden gevraagd zich te laten

inspireren door hun keuken van afkomst. Je kunt wel zeggen dat er enorme druk op lag, om zo voor al je bazen te moeten koken. Geen kritischer groep mensen om te voeden dan een roedel hongerige, grofgebekte souschefs aan hun vaste tafel. Tijdens de maaltijd werd de muziek uitgezet, maar vooral omdat het overal druk was: het kantoorpersoneel aan één kant van de tafels, de stagiairs aan de andere, bediening die in de gang nog een overhemd stond te strijken, de rokers op een kluitje bij de zijdeur, een wijnimporteur die nog een laatste levering kwam brengen en ook nog even aanschoof, en iedereen die zijn bord terugbracht naar de afwas en bedankte voor het eten.

En toen, toen stond ineens het rad stil. Alles moest dicht, iedereen moest thuisblijven, er was geen werk meer, overal in de lucht hing een onzichtbare vijand, en van looncompensatie was nog geen sprake. Honderd man personeel, afkomstig uit alle windhoeken, van Brazilië tot Noorwegen en van Australië tot Gambia tot Roemenië (en eentje uit Nederland), zat ineens vast in een koud land ver weg van het thuisfront. En de chef? Die besloot zonder twijfel dat hoewel het restaurant dicht was, één ding moest doorgaan: het personeelseten. En niet alleen voor het personeel, maar ook voor de partners, kinderen, ouders. Drie vrijwillige collega's per dag maakten een menu en verpakten het, en zo kon de rest het elke dag op het werk ophalen. Zo was er voor iedereen in elk geval dagelijks een excuus om naar buiten te gaan, naar het werk te fietsen, en in de tuin voor de

zaak, op verre afstand van elkaar, een kort moment van contact te hebben, zij het schichtig.

De tweede keer dat we dicht moesten, toen we salaris kregen van de overheid en we op onszelf waren aangewezen, was er geen ontkomen meer aan: de ijskast was helemaal leeg. Wie normaal gesproken vijf dagen per week niet (voor zichzelf) hoeft te koken, koopt in het weekend hooguit het noodzakelijke, want de rest van de week verrot alles terwijl jij je twaalfurige werkdagen draait. Als er überhaupt al boodschappen worden gedaan: je bestelt de helft van de tijd eten, uit luiheid, en gaat de andere helft van de tijd uit eten, voor de sjeu. Niets leukers dan op je ene vrije dag op bezoek te gaan bij andere collegae in hun restaurants, en de andere vrije dag te vegeteren zonder enkele sociale interactie. Toen dat allemaal niet meer kon en elke dag pyjamadag werd, werd ineens voor iedereen pijnlijk duidelijk hoe erg we met z'n allen verwend waren geraakt door ons personeelseten.

Nooit dag in, dag uit hoeven bedenken wat je moet eten lijkt een nullig detail, maar ineens begreep je waarom je vrienden hier hele echtelijke ruzies over hadden – of uit defaitisme elke week van die vreselijke boxen thuis lieten bezorgen met voor elke dag een gesimplificeerde en vernederlandste versie van een zogenaamd exotisch gerecht. Maar ineens at ik vier keer per week hetzelfde, puur uit gebrek aan eigen inventiviteit. Geen wonder dat je bij binnenkomst in de Albert Heijn langs kilometers voorgesneden verse groentemaaltijden loopt – na een week of

twee voor mezelf koken begon ik al urenlang inspiratieloos door de supermarkt te dolen. Als je één keer per week naar de winkel gaat om een paar dingen te halen, koop je voornamelijk alles wat hoognodig is (wc-papier) of waar je zin in hebt (After Eights), constructief een voorraadkast inslaan leer je er niet echt van. Ook na een paar maanden thuiszitten niet, bleek, want aan het eind van de dag staarde ik in de ijskast anderhalf jaar later nog steeds naar drie potjes sambal, een pot te zoete augurken, en onder in de groentela een paar aardappels.

Maar meer nog dan iemand die het eten verzorgde, miste ik in al die tijd de gezamenlijke tafel. Het kameraadschap dat ontstaat tijdens een woelige avond weerspiegeld in flauwe grapjes, het rumoer van de kantine, zelfs het geklaag over te lang of te kort gekookte pasta, bijna, *bijna* de kippendij.

Gelukkig breng ik weer vijf dagen in de week door in onze eigen mensa, met de rug naar de muur en het bord voor me op tafel, kijkend naar de enorme *troupe* en luisterend naar het geroezemoes van de collectieve maaltijd. Grote kans dat het gros van de collega's gebogen over hun bord hangt, met de duim over het scherm scrollend en in de vrije hand (tsja, welke hand is de vrije hand eigenlijk in dit scenario?) een vork die het eten naar binnen schuift. Als je met zo veel mensen samen eet, creëer je vanzelf schoolkantineachtige taferelen – je kunt niet verwachten dat men hier allemaal keurig aangeschoven aan de lange tafels volledig in harmonie met

elkander in gesprek gaat. Geloof me, want in het begin probeerde ik het nog. Als een soort moeder met dertig kinderen die hun Thea Beckmans op schoot hebben verstopt blèrde ik nog wel eens: 'Ja, hallo, kijk jullie nou eens stuk voor stuk kwijlen boven een telefoon!' Totaal geen beginnen aan; soms keek er iemand schuld bewust op, om daarna rustig weer verder weg te zakken in een Instagram-K-hole.

Maar, zoals dat gaat in kantines, soort zoekt soort, en zo weet ik me altijd omringd, of zit ik in elk geval naast iemand om mee te ouwenelen. Zolang we maar met z'n allen samen zijn, zo vlak voordat we als één front het drukke service in gaan, dat is het belangrijkste. En ik nooit meer kippendij hoeft te eten.