

Anthon Beeke

Wat kook je en voor wie, als je laatste uur heeft geslagen? Anthon Beeke, een van de meest gelauwerde ontwerpers van ons land, heeft een hekel aan ingewikkeld voedsel. Dus wordt het spaghetti met spekjes, waarbij 'het gaat om de intrinsieke kwaliteit van de samenstelling'. Aan tafel zullen aanschuiven zijn geliefde, zijn dochter en vrienden van wie hij eropaan kan dat ze elkaar zullen tegenspreken.

Interview en foto's Ronald Hoeben

~

'Ik had na de oorlog hongerodeem en tbc, dus mijn moeder zorgde ervoor dat mijn longen goed in het vet zaten'

~

Ik heb een slagersachtergrond. Op mijn veertiende vond mijn vader, die stukadoor was, dat ik "mijn eigen vreten" maar moest gaan verdienen. Dus werd ik van school gehaald en moest ik werk zoeken. Zelf wilde ik reclameteekenaar worden, dat leek mij wel wat: 's morgens een tekeningetje maken en dan 's middags naar het strand. Er was zo weinig geld in mijn familie, dat wat ik zou verdienen al snel meer zou zijn dan mijn ouders hadden. Een mooie droom, maar bij een reclamebureau worden geen jongetjes van veertien ingehuurd, en zonder vooropleiding kon je niet naar de academie. Maar ja, ik moest dus mijn vreten gaan verdienen. Dat eten had grote betekenis voor mij: ik had na de oorlog hongerodeem en tbc, dus mijn moeder zorgde ervoor dat mijn longen goed in het vet zaten. Dan hebben we het over schapenvet, dat gelijk stolt in je mond en tegen

je gehemelte plakt, waar een vlies van schapenvet ontstaat. Stel je een hond voor die met z'n tong een haarbal uit z'n bek wil duwen.

Enfin, dat eten achtervolgde mij. Ik dacht: als ik dan geen reclameteekenaar kan worden, dan maar kok. Dan heb je automatisch altijd genoeg eten onder handbereik. Maar ook koksmatje word je niet als je veertien bent, dus besloot ik het vak bijeen te sprokkelen bij de slager, de poelier en de banketbakker. Zo kwam ik voor vijftien gulden in de week in dienst bij de slager op de hoek. Ik bracht bestellingen rond op de fiets met zo'n mand voorop. In de slagerij hingen hele koeien en varkens aan de haak. Ik leerde uitbenen, worst maken en eindelijk schoonmaken met heet water en soda. Sindsdien haat ik het als het ergens vies is, dat zit in mijn systeem. Als ik kook is ook alles meteen schoon, ik heb nooit een grote afwas.' >>





ONDERGOED

'Uiteindelijk ben ik als slagersjongetje 's avonds toch naar de kunstnijverheidsschool gegaan – dat was een tragedie natuurlijk, want ik had geen vooropleiding, ik had niet geleerd hoe je leren moet. De slagerij ging om zes uur dicht, kwart voor zeven begon de school. Natuurlijk kwam er altijd nog iemand een biefstukje halen als je net dacht klaar te zijn. Dan rennen naar school. Ik ging één keer per week naar het badhuis; op die dag kreeg ik ook schoon ondergoed van mijn moeder. Daarin was je dus een week lang aan het worst roken, bruggen op en af fietsen, trappen op en af hollen. Ik was in die avondklas, waarin allemaal volwassenen zaten tegen wie ik opkeek, de enige die zei helemaal geen worstlucht te ruiken. Wim Crouwel, toen al een heel bijzondere ontwerper, gaf er les. Op een keer keek hij over mijn schouder en vroeg: "Mag ik jou wat vragen?" Ik, verguld met die aandacht, zei: "Ja, meneer Crouwel." Zegt ie: "Die schoenen, waar heb je die gekocht?" Nu kun je erom lachen, maar ik had het er toch wel moeilijk mee.

Met mijn slagersfiets ben ik nog eens gefotografeerd door Ed van der Elsen. Hem kende ik van gezicht van de jazz-concerten in het Concertgebouw. Ik was gek op jazz en mijn slager leverde aan het Concertgebouw, dus wist ik waar ik naar binnen kon glippen. Toen Van der Elsen mij in de stad zag, floot ik snel iets van Gerry Mulligan, zodat hij wist dat hier geen slagersjongen voor hem stond, maar eigenlijk een jazzjongen die even een boodschap deed, zo'n lyceïst met een sjaal die ik graag had willen zijn. Jaren later heb ik die foto teruggevonden in het ar-

chief van Ed van der Elsen, toen ik boeken met hem maakte. Ook heb ik de slagersjas nog eens aangehad, toen ik een serie foto's maakte voor de ADCN, de Art Directors Club Nederland, waarbij ik de artdirectors als slagers fotografeerde. Die echte slagers schamperden daar wat over. Zo van: zo'n fotootje kan iedereen maken. Ik zei: daar heb je gelijk in; het geldt ook voor het uitbenen van een koe, dat is ook een makkie. De reactie was: jongens, meneer hier zegt dat ie een koe kan uitbenen; dat willen we dan wel eens meemaken. Ik hoopte vurig dat er nog wat was blijven hangen na al die jaren, en verdomd, het ging helemaal niet slecht. Ik bleef wel volhouden dat het voor mij de eerste keer was. Zulke eerlijke mensen, zo makkelijk in de maling te nemen.'

DUIZENDCALORIËNSALADE

'Voor vlees heb ik altijd een passie gehouden, ik vind alle vlees wel lekker, ook in de soep bijvoorbeeld. Of lekkere karbonaadjes braden, liefst een dubbele. Aanbraden en dan op z'n kant in de oven, insnijden en dan kaas en mosterd ertussen. Ik hou van dik vlees met een mooie vette rand erlangs. Zo'n dikke dubbele karbonade. Hard aanbraden in de boter met een beetje olie erbij en dan het vuur laag zetten met het deksel er half op, zodat het vocht van de damp teruggaat in de pan – als je de pan helemaal dichtzet, zit er geen leven meer in het vlees, de stoom moet eruit kunnen. Het vlees blijft zo in de pan tot het mooi knapperig en broos is, als een dubbelgebakken bruin brood. Maar ook de smaak van rauw vlees vind ik lekker, met desnoods alleen een beetje peper en zout. Al kun je er natuurlijk ziek van worden, want rauw vlees is niet hygiënisch, je kunt er wormen van krijgen. In een slagerij hoeft maar één vlieg gevlogen te hebben die z'n eitjes heeft gelegd, en het is krabben gebladen... Daarom zitten er tenslotte uitjes op de tartaar.

Voor een laatste avondmaal bestaat het gezelschap uit Lidewij, mijn dochter Borinka, en vrienden van wie ik het leuk vind dat ze elkaar tegenspreken. Daar heb ik er een heleboel van – moeilijk kiezen! Ik heb een hekel aan ingewikkeld voedsel, ik houd van simpele dingen zoals een gerookte makreel die je bij de stal haalt en thuis eet op geroosterd brood met wat mayonaise. Voor Lidewij maakte ik vaak – wat zij noemt – de duizendcalorieënsalade, waar alles in zit wat je maar in een sla kunt stoppen. Heerlijk. Maar spaghetti met spekjes is eigenlijk ook al mooi genoeg, vooral wanneer je mooi rugspek neemt en dat heel langzaam bakt, zodat het heel knapperig wordt en een heerlijke smaak krijgt. Spaghetti erbij en lekkere olie erover, beetje parmezaan, klaar. Het gaat om de intrinsieke kwaliteit van de samenstelling. ■

~
*Jongens,
meneer hier
zegt dat ie een
koe kan uitbenen;
dat willen we
dan wel eens
meemaken'*
~