

'IK BEN ONTTHEEMD, CULINAIR GEZIEN'

Roerei op zelfgemaakte toast en dan drie-in-de-pan toe, dat serveert Maarten van Rossem zijn gasten als laatste avondmaal. Behalve vrouw en kinderen nodigt hij wat vrienden uit: 'Ik ga geen namen noemen: je vergeet altijd iemand en dan lezen ze het en dan zijn ze gekwetst.'

Ik kan nog geen ei bakken, in het maken van dingen in de keuken heb ik nooit enige interesse gehad. Het is een immense zegen dat mijn vrouw dat wel kan. Anders zou ik aan de heidenen zijn overgeleverd. Is er niemand thuis, dan eet ik een boterhammetje en warm ik soep op in de magnetron. Dat vind ik ook helemaal niet erg: ik koop dingen die ik lekker vind en die leg ik op mijn boterham, ik heb daar vrede mee. Ik vind, eerlijk gezegd, dat eindeloze gezever en gelul over eten in onze cultuur buiten alle proporties, met name natuurlijk in het sterrenwezen. Waar je tussen de gangen een uur moet wachten. Waar de gerechten klein en de borden groot zijn: hoe kleiner het gerecht, hoe groter het bord. Is het geserveerd, dan moet je daarna weer een uur wachten. Zo zit je dus met drie gangen minimaal twee uur. De hapjes zijn klein, en hartstikke duur, maar omdat een mens toch zijn maag moet vullen, wordt er voortdurend brood aangevoerd. Laatst moest ik ergens spreken, wilde tevoren even wat eten en belandde door een stom toeval in een zaak met een ster. Het voedsel was heel behoorlijk, maar wat een poppenkast zeg. Driehonderd obers en wat een broodaanvoer! Er stonden ten slotte schalen met vier verschillende soorten brood. Wat is dat

tekst en foto's **Ronald Hoeben**

voor rare gewoonte? Het bederft je eetlust. Ik voorzie het eindpunt van deze keuken: zestien amuses en een half gesneden bruin.

In Amerika gaat het precies de andere kant op. De timing in een restaurant bijvoorbeeld: je kijkt even peinzend naar het plafond en in plaats van je bord ligt daar opeens al de rekening. Verbijsterend. En dan de portionering. In een hotel in Washington wilde ik tussen de middag iets kleins eten, dus ik kijk op de kaart en ik denk: ik bestel een *turkey sandwich*. Krijg ik een bord ter grootte van het wiel van een middenklasse auto, waarop wel tien sandwiches lagen, waar ze minstens twee turkeys voor nodig hadden om die te vullen. Daaroverheen was een halve ton friet gestort. Om halfeen 's middags! Heb ik al die turkey d'r af zitten peuteren, ook ontzettend lulig natuurlijk eigenlijk, hè. 's Lands wijs, 's lands eer. Dan vragen ze teleurgesteld: 'Vond u het niet lekker?'

Niet zo vreemd dat mensen er zo dik zijn, met die gigantische porties. Je zou er eerst een dag voor vasten eer je buiten de deur gaat eten. Natuurlijk kun je in Amerika ook heel behoorlijk eten, inclusief amuses en Frans gewauwel op de kaart. Kost je dan wel gelijk een smak geld. Maar dat kan alleen in New York of Los Angeles, op het platteland is vrijwel niks normaal te krijgen; daar zitten alleen de restaurantketens en daar is de kwaliteit abominabel. Ik heb ook altijd het gevoel dat McDonald's in Amerika beroerder is dan McDonald's hier, meer *downmarket*. Het gaat nu ook vanwege de kredietcrisis ineens heel goed bij McDonald's. Ja, waar kun je anders eten voor twee dollar? Het enige dat lekker is in »



Maarten van Rossem in de poffertjestent van Van Meetelen, op de kermis van Amsterdam

Amerika, is een klassieke hamburger, en dan liefst op een plek waar ze dat ding min of meer zelf maken.

Ik geef wel degelijk om lekker eten. Ik hoor alleen niet bij de twee grote stromingen: de groep die de sterren najaagt, *De dikke van Dam* in huis heeft en precies weet welke zeventien gerechten je met peterselie moet eten, en aan de andere kant de enorme groep die de tienduizenden Nederlandse cafetaria's frequenteert waar alles uit de frituur komt. Eigenlijk ben ik, culinair gezien, overal een beetje ontheemd. Ik hou vooral van traditionele gerechten, die je nergens meer krijgt. Drie-in-de-pan, bietjes. Het lekkerste soort vlees vind ik een ouderwets gehaktballetje, met peterselie en wat uitjes. Of een rollade, het liefst niet zo sterk gekruid; die dingen zijn allemaal verkeerd gekruid tegenwoordig. Ik weet niet wat ze d'r allemaal in mikken. Ze horen zo te zijn zoals ze bij mijn opa en oma waren. Dat geldt wat mij betreft eigenlijk voor heel veel eten: het moet simpel en zelfgemaakt zijn. Spruitjes en bloemkool, dat soort dingen vind ik lekker. Gebakken aardappels, friet, mits zelfgemaakt, en dan zo dat ze nog naar aardappelen smaken, dat het niet gewoon een soort warm 'staafje' is dat je doormidden bijt. De echte aardappelsmaak moet er wel aan zitten. Pannenkoeken, honderdtwintig soorten, maar allemaal te dik. Luistert ook heel nauw. Ik hou van ordinaire taartjes, bokkenpootjes, moorkoppen. En poffertjes. Poffertjes! Als ze goed zijn kan ik er wel zes porties van op.

Ik vind het enorm jammer dat de sterrenkeuken, om het maar even zo te zeggen, en al dat wezenloze gelul



IK VIND, EERLIJK GEZEGD, DAT EINDELOZE GEZEVER EN GELUL OVER ETEN IN ONZE CULTUUR BUITEN ALLE PROPORTIES

in die kookprogramma's op tv altijd gaan over eten dat mij helemaal niet interesseert. Want daar maakt nooit iemand spruitjes. En laten we wel wezen, goede spruitjes, dat luistert ook weer hartstikke nauw! En ik ben bijvoorbeeld ook dol op een roereitje, maar daar moet niet te veel in gemikt worden. Ik weet wel hoe het moet zijn: niet te vochtig, niet te droog, in feite een heel lastige aangelegenheid. Wat je in hotels krijgt, is meestal puin op dit terrein, maar in een wat duurder Amerikaans hotel staat er een chef die het roerei ter plekke maakt. Dan kun je dus zelf aanwijzingen geven hoe hij het moet maken. Daar ben ik erg voor, dat je dat zelf kunt aangeven. Kijk, nu begin ik ook al te zeiken over dat eten.

Sinds ik een programma voor de EO gemaakt heb, denken veel mensen dat ik aan een bekerings-

traject begonnen ben. En nu wordt mij naar het laatste avondmaal gevraagd. Wonderlijk. Zo'n laatste avondmaal gaat met discipelen; ik weet niet of ik die ervoor zou vragen. Discipelen zijn natuurlijk eigenlijk vrij vervelende zeikers, het zijn een soort groupies.

Ik zou het heel simpel houden met mijn laatste avondmaal. Ik zou m'n familie uitnodigen. Vrouw, kinderen en een aantal heel oude kennissen van mijn schooltijd, een soort *overview* van je leven. Ik ga geen namen noemen: je vergeet altijd iemand en dan lezen ze het en dan zijn ze gekwetst.

We nemen roerei op zelfgemaakte toast en dan drie-in-de-pan toe. Al weet ik niet of je wel zou willen eten op zo'n moment. Vooral omdat eten er is om het lichaam in stand te houden, waar tegen die tijd natuurlijk niet de geringste reden meer voor is.' <