



Kleinschalig koken in Amsterdam-Osdorp

# Bekentenissen van een aspirant-kok

Vijf kleinschalige woonvoorzieningen bezocht journalist en amateurkok Frank Pol voor de serie 'Kleinschalig koken in de praktijk'. Maar nu is het tijd om zelf de pollepel ter hand te nemen. Ter afsluiting van de serie bericht hij over zijn eigen eerste ervaringen met het koken voor ouderen in groepswoningen. 'Dit wordt geen gemakkelijke openingswedstrijd realiseer ik me. En dat blijkt, als de zuurkool, de puree en de worst op tafel komen.'

door Frank Pol

Kleinschalig koken, daar kun je over schrijven. Maar je moet het vooral doen om te begrijpen wat het is, zeker als enthousiast amateurkok met professionele aspiraties. Dus meld ik me aan bij Ruth Boyd van het Leo Polakhuis met het verzoek eenmaal per week te mogen koken voor een groep ouderen. Zo kom ik terecht bij een dependance aan de Wolbrantskerkweg: vier groepswoningen in een van de nieuwbouwtorens van de Amsterdamse wijk Osdorp (zie ook het artikel in DENKBEELD, 2006/6). De verzorgsters die daar werken kunnen volgens Boyd ook best een steuntje in de rug gebruiken. Een aantal voelt zich beter thuis bij het bereiden van roti en Surinaamse pasteitjes dan bij de Hollandse pot. En dat terwijl zuurkool of sudderlapjes nu juist gerechten zijn waar de authentiek Amsterdamse bewoners naar verlangen. Die zijn met z'n zessen en komen uit de buurt of verder weg, uit de Jordaan.

## Geknakt ego

Dat laatste vooruitzicht is niet per se bevorderlijk voor de gemoedsrust van de aspirant-kok. Want als de spreekwoordelijke 'lastige Amsterdammer' vanouds ergens gezocht moest worden, dan toch in die arbeidersbuurt die nu zo aantrekkelijk is voor hip en kapitaalkrchtig volk. Maar mevrouw Vink lijkt

goedgemutst als ik voor het eerst mijn opwachting maak. De stem van Johnny Jordaan vult de ruimte, haar vaste vriendin en medebewoonster mevrouw Klöters zit tegenover haar en haar zuster is op bezoek. Voordat ze weggaat drukt deze laatste de aspirant-kok op het hart dat haar zus zelfgemaakte appelmoes het lekkerst vindt wanneer de appels – zoals het volgens haar hoort – niet worden geschild, maar met schil en al worden gepureerd.

De kok intussen, heeft andere zorgen. De omgang met een elektrische kookplaat is hem vreemd. De zuurkool stooft niet maar kookt en hij wil Shany, de Antilliaanse verzorgster die hem in de keuken helpt, toch ook het een en ander meegeven over de onmisbaarheid van laurier en jeneverbessen als kruiden. Mevrouw Klöters maakt zich nuttig met het schillen van aardappelen, op haar vingers gekeken door mevrouw Vink. 'Wie niet werkt zal niet eten' had de verzorgende gezegd. Misschien ligt het aan de luide muziek, misschien aan de concentratie op het koken dat het me niet meteen opvalt, maar in een pauze tussen twee nummers hoor ik de twee dames op gedempte toon met elkaar praten, terwijl mevrouw Vink broeierig onze kant uit kijkt. 'Luister,' sist ze de ander toe. 'Als we er genoeg van hebben, houden we gewoon op met dat schillen, hoor je? Kok of geen kok!' Ze heeft haar stoel een halve slag gedraaid om niets te missen van wat zich in de keuken afspeelt en ze doet daarvan half mompelend verslag aan haar vriendin. Van een afstand ziet het eruit alsof het tweetal een complot aan het beramen is.

*En dan, alsof het om een stemverklaring gaat, klinkt het in lijzig Amsterdams: 'Nou, wij zeggen maar niks!'*

>

*Er gaat heel wat door me heen als ik een uur later  
de bewoners hun borden leeg hoor schrapen*



Dit wordt geen gemakkelijke openingswedstrijd realiseer ik me. En dat blijkt, als de zuurkool, de puree en de worst op tafel komen. Shany, de dames uit Osdorp en een bewoonster uit de Haarlemmerbuurt, nemen het voor me op. De laatste laat weten dat er een engeltje op haar tong piest en declameert er een heel gedicht achteraan. Haar vriendin die op bezoek is, zijn de misprijzende blikken en het op fluisterton gevoerde gesprek aan de andere kant van de tafel niet ontgaan 'Ach,' zegt ze luchtig, 'een kok kan nu eenmaal niet naar elke mond koken.' En ook de verzorgende doet een duit in het zakje. Zo lekker had ze zuurkool nog niet vaak gegeten! Gestoofd met wat wijn! Even hangt er een zware stilte in de lucht. En dan, alsof het om een stemverklaring gaat, klinkt het in lijzig Amsterdams: 'Nou, wij zeggen maar niks!' Het is een heel eind fietsen terug naar huis. Lekker fietst het niet met wind tegen en in de haast om weg te komen, is mijn regenkleding ook nog blijven liggen, zo realiseer ik me wanneer vette druppels hemelwater me in een gestaag versnellend tempo in het gezicht beginnen te zwiepen. Van binnen kookt het geknakte ego over van verontwaardiging. Wat denken die oudjes wel niet! Een kok met dertig jaar ervaring! Ik zal ze eens wat laten zien, volgende week kook ik ze he-le-maal onder de tafel!

#### Tot op het bot

De vrijdag daarop kom ik tot de tanden gewapend en tot op het bot gemotiveerd aan in Osdorp. De zelfgemaakte appelmoes (van geschilde appels) is al klaar. 'Het moet zoet en zacht zijn,' had de verzorgende me gezegd. Volgens mij is alleen de aanblik van de moes al genoeg voor een wortelkanaalbehandeling. De rode kool is diepvries, van Iglo en met appeltjes, dus die voldoet ook aan het zachtheids criterium. Hetzelfde geldt voor de aardappelpuree en voor het toetje: vanillevla met verse (!) frambozensaus zonder pitjes en ontvelde en ontpitte mandarijntjes. En als *pièce de résistance*: de sucadelapjes. Iers rundvlees. Zes uur gemarineerd. Bijna drie uur gestoofd. Mét de juiste kruiden en een plakje ontbijtkoek in de jus. Ik heb alles zo veel mogelijk thuis op mijn vertrouwde gasfornuis gekookt. Dus mij kan niets gebeuren.

'Dag dames, hier is-ie weer, de kok, om u lekker te verwenen,' roep ik iets te hard en iets te nadrukkelijk tegen iedereen en niemand in het bijzonder. Ik stal al het lekkers uit op het aanrecht en begin met het reduceren van de vleesjus, terwijl ik hardnekkig vermijd aandacht te besteden aan het gemompel elders in de ruimte. De sucadelapjes warmen in een andere pan heel langzaam op.

'Zo meneer, mag ik mij eens even voorstellen, mevrouw Akerboom.' Ze heeft haar rollator ongeveer op een meter afstand van het fornuis geparkeerd, een rijzige vrouw met een grote bos wit haar en een onderzoekende blik. Mevrouw was er de vorige keer niet, zo begrijp ik. Ze is hardhorend en blijft vaak liever op haar kamer omdat ze denkt dat niemand wat aan haar heeft, maar als het om eten gaat wil de 91-jarige oud-middenstander wel een praatje aanknopen. Vooral omdat ze haar hele leven een slagerij heeft gehad, maar dat weet ik natuurlijk nog niet. 'Wat zit daar in die pan, als ik vragen mag?' Ze schuift nog iets dichterbij en ze straalt de vastberadenheid uit van een politiemans die een dief op heterdaad betrapt. 'Ossenlapjes! Maar die staan dan toch op de verkeerde pit, meneer. U gebruikt de sudderpit niet! En dat noemt zich kok!' Ik voel een wiel van de rollator onaangenaam in mijn enkel prikken, maar voordat ik daar wat van kan zeggen, klinkt het: 'HOE LANG?' Ik houd vier vingers in de lucht en lieg: 'VIER UUR.' Maar daarmee neemt mevrouw geen genoegen. 'VORK,' beveelt ze en ze maakt aanstalten om de gaarheid van het vlees persoonlijk te testen.

Zorraida redt me. De pronte Surinaamse plaatst zich tussen mij en mevrouw Akerboom in en doet een beroep op haar redelijkheid, wat nog niet zo gemakkelijk is omdat de hardhorendheid van mevrouw weer behoorlijk opspeelt. Uiteindelijk parkeert ze haar rollator in de uiterste hoek van de kamer vanwaar ze mij giftige blikken toezendt. 'Op gepaste afstand,' schampert

#### Een paar voorwaarden voor succesvol kleinschalig koken

- Maak een onvoorwaardelijke keuze voor zelf koken in de groepswooning. Bezwijk niet voor de verleiding om de ingrediënten uit een instellingskeuken te betrekken.
- Koken is organiseren. Wanneer verzorgenden goed met elkaar overleggen en zaken van elkaar overnemen (bijvoorbeeld het vlees alvast braden) kunnen ze veel meer dan ze denken.
- Zorg voor vaste rituelen of tradities in het koken, dat geeft bewoners en verzorgenden houvast. Te denken valt aan cake of appeltaart op zondag, verse soep op zaterdag, vis op vrijdag en ga zo maar door.
- Bewoners hoeven niet zelf mee te doen om van het koken te genieten. Sfeer, geur en commentaar leveren op de kookkunst van anderen betreft hen ook bij de voorbereidingen van de maaltijd.
- Zorg voor goede apparatuur in de keuken. Bespaar niet op de kookplaat, de oven, de pannen en ander kookgerei.



*'Ossenlapjes! Maar die staan dan toch op de verkeerde pit, meneer. U gebruikt de sudderpit niet! En dat noemt zich kok!'*

ze. En: 'Hier zit 91 jaar ervaring in de keuken.' Zorraida is nu toch ook wat onzeker geworden. Ik zie een vork blinken in haar hand. Voor het eerst valt me nu ook op hoe warm het hier is. Zweet parelt op mijn voorhoofd. Maar met de sucadelapjes is niets mis.

#### **Lege borden!**

Triomf, tevredenheid, opluchting. Er gaat heel wat door me heen als ik een uur later de bewoners hun borden leeg hoor schrapen. Hier en daar komt er zelfs een vinger aan te pas om de laatste jus van het bord te vegen! De blik van mevrouw Akerboom heeft zich verzacht. Na eerst minutenlang de maaltijd op haar bord aandachtig te hebben bestudeerd, heeft ze uiteindelijk een besluit genomen welk deel van het sudderlapje zij geschikt acht voor nader onderzoek. Waarna dit met de nauwkeurigheid van een horlogemaker is verwijderd en naar haar mond gevoerd. Nog een hap en ze laat weten: 'Uw ossenlapjes zijn goed gelukt.' Nadien heeft ze nog twee keer opgeschept en inmiddels heeft ze bijna twee ons vlees achter de kiezen. In een roes zet ik het dessert op tafel.

Ik schaam me een beetje. Wellicht had ik meer compassie moeten tonen. Me niet zo als een prima ballerina moeten gedragen: meteen beledigd als iemand iets over mijn verheven kookkunst zegt. Ook nog een expert nota bene, een vrouw die haar hele leven heeft doorgebracht in een slagerij. Enige

sentimentaliteit is mij als Amsterdammer niet vreemd. Ik raak doortrokken van warmte en begrip. Een roze wolk voert mij een universum van eeuwig zachte sucadelapjes binnen, van genotzalig lachende oudere mensen. Toch kan geen enkel misverstand bestaan over het woord dat ik zojuist opving, rechts van me aan het eind van de tafel. Een woord zo triomfantelijk herhaald, dat ik meteen weer met beide benen op de grond sta. Als een mes komt het aansuizen in onberispelijk Jordanees. 'Suwer.' En nog eens: 'Suwer, die frembose benne suwer!' Maar ik heb m'n lesje geleerd. Op de andere borden zijn weinig sporen van frambozen meer te zien. Zorayda en ik zetten ons onverstaanbaar aan de afwas. Als ik m'n jas aantrek, zitten zes oudere dames eendrachtig op de bank naar een aflevering van GTST te kijken. 'Mag ik nog eens terugkomen,' vraag ik aan mevrouw Jordaan. Maar die lacht en geeft me een stevig kneepje in mijn hand. 'Je hep je jas binnenste buiten aan jongen.'

Dit is de laatste aflevering in de serie 'Kleinschalig koken in de praktijk'; eerdere bijdragen verschenen in DENKBEELD, 2008, 1 t/m 4 en 2009/1.

*Frank Pol is journalist en een van de oprichters van 'Warm Eten', een bedrijf dat kleinschalige woonvoorzieningen wil ondersteunen bij het verbeteren van de kwaliteit van het eten. Meer informatie: [www.warmeten.nl](http://www.warmeten.nl).*