



Het tafereel staat me helder voor ogen: het is oktober, wijnmaand en zuurkoolmaand, zo'n 75 jaar geleden. Mijn opa - klein van stuk - zit op een stoel voor ons huis in de Warmoesstraat, knieën gespreid, lange schort voor. Tussen zijn onderbenen een zinken teil. Tussen zijn bovenbenen een grote witte kool. Hij drukt die kool met zijn linkerhand tegen zijn lichaam. In zijn



rechterhand houdt hij een koolmes¹ vast. Zo snijdt hij de kool waarvan de dunne repen in de teil vallen.

Soms leiden kleine gebeurtenissen tot blijvende en dus betekenisvolle herinneringen. Bij het beeld "opa snijdt kool" is dat zeker het geval. Bij navraag meldde mijn enige nog levende broer Bé: "Ik zie opa nog zo zitten snijden. Wij hebben hier in Zoetermeer nog één zaak waar men zuurkool uit het vat verkoopt. Als ik dat vat zie staan, zie ik opa bezig." Schoonzus Jenny, gehuwd met mijn overleden jongste broer Anne, schrijft: "Anne heeft deze herinnering een aantal malen met mij gedeeld, het had kennelijk indruk gemaakt."

Van de gesneden witte kool maakte mijn moeder zuurkool. Daartoe ging de kool in lagen in een Keulse pot. Ze strooide tussen die lagen zout en voegde laurier en andere kruiden toe. Elke laag werd goed aangestampd om de lucht eruit te halen en het sap eruit te persen. Het zout trok vocht uit de kool, waardoor een natuurlijk pekelvocht ontstond. Uiteindelijk dekte ze de kool met een schone doek af; daarop kwam een houten plank en een grote kei. De pot ging de kelder in, het fermentatieproces begon, de melkzuurbacteriën deden hun werk en na [meer dan] een maand was de zuurkool voor consumptie gereed.

Zuurkool was winterkost. Hoe goed mijn moeder ook koken kon, er was maar één recept: 'stampot zuurkool', mogelijk met wat spekjes er door, in elk geval wel met een lekker stukje worst. Kuiltje in het midden en daarin wat jus. Eet smakelijk. Andere winterrecepten: stampot boerenkool, snert [erwtensoup], bruine bonensoep, bruine bonen met uitgebakken spek en zonder aardappelen, wel wat piccalilly, kapucijners idem, spruitjes. Mijn grootmoeder had een winterse specialiteit: stampot boerenkool, gemengd met bruine bonen.



Er zullen ongetwijfeld nog tal van gezinnen zijn waarin de winterkost vooral bestaat uit de hier genoemde recepten. Zuurkool in de zomer? Hoe haal je het in je hoofd.

Hoe kon het dan toch gebeuren dat ik midden in de zomer besloot een blog te beginnen met de beschrijving van een herfsttafereel over winterkost? Wel, dit gebeurde. Ik wilde boodschappen halen met onder meer de benodigde spullen voor drie hoofdmaaltijden. Ik vroeg Louise of ze nog wensen had en noemde zelf pindasoup, een smulrecept, al of niet vega. Als ik dat maak, deel ik ook altijd met ons nakroost. Louise noemde witlof-ham-kaas uit de oven én zuurkool met kabeljauw. In de hedendaagse keuken zijn er wel degelijk seizoengebonden groentes, gefermenteerde witte kool? Het hele jaar, mits met een mooi recept!

Je hebt mogelijk langzamerhand uit mijn blogs wel een beeld gekregen van wat mij bezighoudt en boeit, waar ik gelukkig van wordt, waarover ik bezorgd ben en wat me droevig stemt. Maar over koken heb ik het nog nooit gehad, terwijl het wel één van mijn favoriete bezigheden is: Roel Steenberg, kok, ja, ja 😊! Voor mijn pensionering kookten we allebei, maar Louise zeker [veel] meer dan ik. Maar vanaf 1 juli 2008 komen alle thuismaaltijden met een heel grote diversiteit uit mijn koker en handen. Koken is voor mij écht een feestje als ik een drie- of viergangen diner voor gasten bereid, waarbij elke gang van beperkte omvang is, klein en fijn. Fraaie receptuur: goede eet- en drinkwaar, zoveel mogelijk biologisch én een goede organisatie zijn de voorwaarden voor een ontspannen samenzijn, ook voor de kok zelf! Die organisatie, dát is een ding! Ik begin enkele dagen van te voren, elke dag een deel van de receptuur. Op de dag waarop we eters krijgen wordt 's morgens alles afgemaakt wat de dagen daarvoor al is voorbereid, een uur werk. Louise dekt versiert de tafel. 's Middags wordt er niet meer gekookt; tijdens de maaltijd



al helemaal niet, dan vindt alleen de 'mis en place' plaats met hulp van vooral de oven en magnetron en een beetje de inductiekookplaat. Ik heb zo'n 300, vaak verfijnde recepten op m'n laptop en daar komt wekelijks nog wat een enkele bij. Veel recepten met [al of niet grote] buitenlandse invloeden én de goede oude Hollandse pot, met nieuwe kruiden en bijgerechten, anders klaargemaakt dan we gewend zijn. Wat dacht je bijvoorbeeld van *in appelsap gegaarde zuurkool met kabeljauw, een saus van visfond en alcoholvrije wijn met gepureerde aardappel- en/of knolselderij en uitgebakken spek, met een dressing van onder meer runderbouillon, gemmer en zwarte olijven*? Gasten [die vis lusten] smullen hiervan, het hele jaar door, ook 's zomers. Déze maaltijd was ook nu de wens van Louise. Ik vertel je - als je

wilt, zie voetnoot 3 - graag over de samenstelling en bereiding van dit recept

Maar eerst enkele overwegingen over de betekenis en waarde die het samen eten met geliefden en/of vrienden vooral nú voor ons heeft. Wij hebben - en wat ik nu schrijf is géén klacht - momenteel veel beperktere mogelijkheden tot het onderhouden van sociale relaties van welke aard ook, als gevolg van het herseninfarct dat Louise heeft getroffen. Zo is het naar anderen toegaan en bij hen verblijven voor Louise veel vermoeiender dan het thuis met gasten samen zijn. Thuis hebben we ook altijd twee afspraken: alle werkzaamheden rond het eten zoals het opdienen, afruimen, spullen in de afwasmachine plaatsen, enz. doen we samen zonder Louise. En: Louise bepaalt wanneer het genoeg is geweest en we afscheid nemen. Alleen al die twee afspraken

leiden tot verbondenheid, tot gezelligheid en ze zijn effectief. Zo kunnen we regelmatig met geliefden en vrienden samen aan de eettafel vertoeven, wat niet wegneemt dat Louise dan de volgende dag erg vermoeid is, maar dat heeft ze er graag voor over.

Het is in ons huis een mooie gewoonte de maaltijd met een gedicht te beginnen. Het voorlezen van een gedicht – zo ervaren wij – kan het gevoel van sámen zijn versterken en leidt niet zelden tot een mooie dialoog. Eén gedicht dat ik heel graag voorlees omdat het zo goed onze gevoelens tot uitdrukking brengt, luidt:

WEER ZIEN

We hoeven elkaar
geen gelijk te geven
niet de maat te nemen
om maten te zijn

We gaan misschien
verschillende wegen
door onbekend land
om elkaar te ontmoeten

Het kan wellicht
soms moeite kosten
de ogen te richten
om elkaar te zien staan

Ik vraag je
als wij zijn gekomen
over hetzelfde water
maar over een andere boeg

Dat wij elkaar groeten
elkaars naam noemen
elkaars handen vatten
naar elkaar luisteren –

Ik zie je zo graag



VOETNOTEN

1. Een koolmes, zoals door mijn opa gebruikt, lijkt niet meer te koop. Het afgebeelde koolmes bevindt zich in het Stadsmuseum Vollenhove [object 600133]
2. In het Vlaams wordt gezegd: "ik zie u geire". In het Twents: "Ik zie oe zo graag". Beide keren met de betekenis: "ik houd van je."
3. Klik [hier en je vindt](#) het recept en de bereidingswijze van [Kabeljauw met zuurkool](#)

MUZIEK

1. Antonio Vivaldi [1678-1741] schreef zijn beroemde [Le quattro stagioni](#) [De vier jaargetijden]. Eigenlijk is het een cyclus van vier vioolconcerten. Nu daaruit De [zomer](#), een deel dat heerlijk loom begint maar vervolgens alle wisselvalligheid van een echte zomer laat horen.
2. Cat Stevens maakte de gospel [Morning has broken](#) uit 1931 in 1971 over heel de wereld geliefd.
3. Het zangerige [Lento uit het 'Amerikaanse Strijkkwartet'](#) van Antonin Dvorak [1841-1904]. Nadat hij eerder de wereld gelukkig had gemaakt met zijn schitterende symfonie nr. 9 in e-klein Uit de Nieuwe Wereld, opus 95, volgde snel daarna het 'Amerikaanse strijkkwartet in F-groot, op. 96 met zijn geweldige Lento. Er zijn veel uitvoeringen van. Deze is voor mij met stip de beste, vooral door het spel van de celliste. Een luisteraarster schreef: "Antonin Dvořák wrote that music for the few of us who have lived through pain and can understand beauty and create art ♥"