

## 127 De Hollandse pot

Ooit – misschien pakweg zestig jaar geleden – bestond in ons gezin de dagelijkse warme maaltijd nog altijd alleen uit puur Hollandse gerechten. Aardappels, gekookt, gebakken of als puree. Groenten, zeker niet elke dag vlees; een nagerecht en dat kon ook soep zijn. Als ik dat laatste weer eens aan mijn kleinzonen vertel kijken ze me meewarig aan. Mijn soepen vinden ze heerlijk – wat dacht je van mosselroquefortsoep, Marokkaanse soep, sla-muntsoep met paling, Thaise pindasoep, bisque en nog veel meer – maar toch niet als slot van de maaltijd...?!



Jazeker, mijn moeder leerde me koken. Dat was niet haar vooropgezette doel, maar meer een bijproduct van het feit dat we als zonen geacht werden te helpen in de huishouding. Mijn moeder kon van niets iets maken, ze voerde al snel het veel korter koken van groenten in ('beetgaar' heet dat nu), ze kon een heerlijk toetje maken van uitgelekte yoghurt met fruit. Zo kan ik wel doorgaan. Als gasten bij ons eten serveer ik graag 'een soepje als tussenge-rechtje' uit haar schenkan – uit een ver verleden. Enig idee waar-toe deze kan toen diende? <sup>zie 1</sup>

*Kontjes* – de doorbraak kwam toen kontjes onze keuken binnendrongen. Een oom en tante hadden een VIVO-kruidenierswinkel op de Assendorperstraat In Zwolle. Zaterdag schreef onze moeder de boodschappen voor het weekend op. Gewapend met dat 'boodschappenboekje' vertrokken we op een zodanig tijdstip van huis dat we iets na zessen aankwamen bij de dan al gesloten winkel. Een paar tikken op het raam waren echter voldoende om binnen gelaten te worden. Als de boodschappen ingepakt waren kwam het slotritueel. Mijn oom die de prachtige vleessnijmachine (merk Berkel) aan het schoonmaken was, verzamelde de vleeskontjes – afgesneden uiteinden van een rol boterhamworst, plokworst en dergelijke. Ze gingen in een papieren zak, de boodschappentas in. Zo kwamen ze thuis in de keuken, gratis!



Ik herinner me nog goed dat we voor het eerst in ons leven op een zaterdagmiddag getrakteerd werden op door moeder bereide pijpjesmacaroni met in blokjes gesneden kontjes, misschien ook wel met geraspte kaas. Wat een lekkernij – Italiaans nog wel. De buitenlandse keuken deed daarmee zijn intrede, want het bleef niet bij macaroni, ook spaghetti verscheen op onze borden. Al gauw volgde nasi goreng, dát was echt iets bijzonders. Want de rijst werd 's morgens gekookt en vlak voor de warme maaltijd met toegevoegde ingrediënten opgebakken. Kijk, dát was de echte Indische keuken: mooie rulle nasi goreng. Kom daar nu nog eens om... Maar misschien wel de grootste bewondering oogstte moeder door de kroketten die ze zelf maakte. Als de ragout gegaard had en afkoelde om op te stijven trok de geur al door het huis. En als de kroketten in de olie waren gebakken ... ach beste lezer, het leven was vroeger zeker niet beter dan nu, maar die kroketten – waar vind ik ze nu zo mooi?

U eet ook vandaag de dag alleen de Hollandse pot? Niets mis mee, ook wij eten die graag in alle mogelijke varianten. Maar hoe Hollands is die Hollandse keuken eigenlijk? '*Knolraap en lof, schorseneren en prei,*' groenten waarover drs. P. zong<sup>2</sup>: zeker niet van vreemde smetten vrij. Spruitjes kwamen waarschijnlijk via de Romeinen de Hollandse keuken binnen. Bloemkool kwam uit de Arabische wereld, veroverd rond de 12 eeuw eerst Spanje en begint dan aan zijn nu nog steeds voortdurende zegetocht door West-Europa. De aardappel – toch het paradepaardje van de echte Hollandse keuken – komt pas in de 16e eeuw helemaal uit Zuid-Amerika ons land binnen. Zo hebben onze oer-

Hollandse Middeleeuwse voorouders nooit de vreugde van een vastkokende Opperdoezer of bloemige Eigenheimer mogen smaken.

Hoe lang moet ik nog doorgaan om duidelijk te maken dat die typisch Hollandse keuken het resultaat is van oneindig veel buitenlandse invloeden? Eigenlijk toch wel verontrustend: bestaat over 25 jaar onze Hollandse keuken nog wel? Of heeft er dan zo'n 'homeopathische verdunning' (een term waarmee Baudet ons graag bang maakt) plaatsgevonden dat we onze Hollandse pot en dus onszelf niet meer herkennen?

Ik vertel u graag een verhaal hoe dat kan aflopen. Neem nu wat er gebeurde in Marokko. De stad Fez is nu de op een na grootste stad van Marokko met 1.171.000 inwoners. Aan het eind van de 12<sup>e</sup> eeuw was het toenmalige Fez zelfs de grootste stad ter wereld.

Mogelijk weet u het niet: in onze Middeleeuwen was Arabië de zetel van de wetenschap. Via de Kruistochten kwam die wetenschap weer in de Lage Landen. Marokko, Fez in het bijzonder, had toen echter een voorsprong van vele eeuwen: al in de zevende eeuw was er een grote trek van Arabieren naar Marokko, die én wetenschap én een verfijnde keuken meebrachten. Twee belangrijke ontwikkelingen waren daarvan het gevolg.

\* *Op het gebied van de wetenschap*: in de negende eeuw stichtte een vrouw (ja beste mannen, een vrouw!), Fatima al-Fihriya (†880) de latere Universiteit van Al Karaouine. Zo kon Fez uitgroeien tot het Athene van de Middeleeuwen op het gebied van theologie, astronomie en medicijnen.

\* *Op het gebied van de verfijnde keuken*: De moslims kregen toegang tot de hoven van verschillende Marokkaanse dynastieën. Zij brachten onder meer de haute cuisine van Al-Andalus, het Arabische imperium in Spanje mee. Daar was ook de kunst van het conserveren van vruchten en groenten ontwikkeld.

Daar bleef het niet bij want in de 16<sup>e</sup> eeuw voerden Ottomaanse Turken de kunst van het roosteren in. Nog weer enkele eeuwen later, in 1912, kregen de Fransen de macht in handen. In de daarop volgende 44 jaar werd de Franse keuken geïntegreerd. De huidige Marokkaanse keuken is dus het resultaat van eeuwen durende buitenlandse 'homeopathische verdunning'. Het resultaat mag er dan ook zijn: de kookkunst van Marokko wordt door culinaire kenners gezien als één van de mooiste ter wereld.

Ik heb u gewaarschuwd. De Marokkaanse keuken deed er eeuwen over, maar in onze snelle tijd kan het in enkele tientallen jaren gebeuren: steeds meer zullen buitenlandse invloeden zich doen laten gelden in onze Hollandse keuken.



Vindt u dat al die buitenlanders zich daarom maar moeten aanpassen aan de Hollandse keuken, die mooie Hollandse pot? Alle buitenlandse restaurants dicht? Of wilt u het toch wel eens proberen, die Marokkaanse keuken? Het recept voor *Harira*, een lekkere Marokkaanse maaltijdsoep krijgt u van mij cadeau. Zo maar, als u [hier](#) klikt.

---

1. Op zondagavond kregen we bij de broodmaaltijd zelfgemaakte chocolademelk die uit deze kan (uit 1932) werd geschonken. In het diepe deksel zit aan één zijde een gleufopening; aan de andere zijde een geperforeerde opening waardoor vellen werden tegengehouden. Maar wat is er lekkerder dan een mooi dik chocoladevel?

2. Drs. P. zong dit lied voor het eerst in 1987; klik [hier](#)



**Muziek:** Ik presenteer twee vrouwen die fantastisch kunnen spelen, de één op de vleugel, de ander op een fraaie clavecimbel. Alleen om te zien al zo mooi!

\* Frederic Chopin (1810-1849, ook al zo jong gestorven, net als Mozart en Schubert), *Nocturne nr. 1*, ruim zes minuten nachtmuziek om bij weg te dromen. Met [deze opname](#) kan dat!

\* François Couperin (1668-1733), *Les Barricades Mystérieuses*, drie minuten totaal andere muziek op het clavecimbel, klik [hier](#) om Hanneke van Proosdij te beluisteren. Ze is mede-oprichter van *Voices of Music* dat onder meer video's van oude muziek produceert en wereldwijd door 14miljoen mensen wordt gevolgd.