

DE REIS

VOORWOORD	<i>10</i>
VAN SCHOOLBANK TOT WERKBANK	<i>14</i>
MARTINI EEN VUURDOOP	<i>20</i>
DE CULINAIRE ZONDAG	<i>28</i>
KAASFOBIE	<i>32</i>
HET ECHTE WERK: WELKOM BIJ PAYS BAS	<i>34</i>
MAZZELTOV	<i>39</i>
1900, EEN EIGEN RESTAURANT	<i>43</i>
WORST COMES TO WORST	<i>52</i>
SLOW FOOD	<i>56</i>
PARIJS IS OP WEG NAAR ITALIË	<i>62</i>
CORSICA IS OP WEG NAAR ITALIË	<i>68</i>
SLOW SLACHTEN IN BRA	<i>75</i>
MAGRO E GRASSO	<i>80</i>
INDUSTRIËLE VARKENSREVOLUTIE	<i>84</i>
UNA FAMIGLIA BRAVA	<i>88</i>
KONING DARIO	<i>92</i>
DE THUISKOMST	<i>101</i>
HET WORST TEAM	<i>106</i>
GOED GEHOUDEN NEDERLANDS VARKEN	<i>110</i>
EEN EIGEN SLAGERIJ	<i>114</i>

DE WORST

WORST: EEN KORTE GESCHIEDENIS	120
HET VARKEN: VAN KOP TOT STAART	122
ANATOMIE	128

DE RECEPTEN

VERSE WORST ZELF MAKEN	134
ANDERE WORST ZELF MAKEN	154
CHARCUTERIE	164
GERECHTEN MET WORST	184
VOOR BIJ DE WORST	256

DE REST

INDEX OP ALFABET	266
INDEX OP INGREDIËNT	270
DANKWOORD	279
NOTITIES	282

SAMUEL
LEVIE

DE
WORST
STORY

DE REIS VAN
DRIE VRIENDEN

met voorwoord door

Yvette van Boven

NIJGH & VAN DITMAR







— DE REIS —

DE

R



E



S

Al vroeg vond ik eten iets fascinerends. Mijn jeugd bracht ik door met mijn moeder in de keuken en rond mijn tiende rees de vraag: wil ik burgemeester worden, of toch kok? Ik besloot naast een studie politicologie het leven in de professionele keuken te verkennen.

Na een onstuimige tijd in de Amsterdamse horeca was het tijd voor iets anders. We besloten onze biezen te pakken en een reis te maken langs een aantal van de beste charcutiers van Europa. We liepen stage bij verschillende boeren en worstmakers en leerden over hun recepten en technieken.

Reizen en het leren kennen van nieuwe mensen is één van de belangrijkste manieren om nieuwe kennis en inspiratie op te doen. Brandt & Levie was nooit ontstaan als we niet een bijzondere reis hadden gemaakt langs een aantal van Europa's mooiste varkensboerderijen en in de leer waren gegaan bij onze Italiaanse leermeesters.

VOORWOORD	10
VAN SCHOOLBANK TOT WERKBANK	14
MARTINI EEN VUURDOOP	20
DE CULINAIRE ZONDAG	28
KAASFOBIE	32
HET ECHE WERK: WELKOM BIJ PAYS BAS	34
MAZZELTOV	39
1900, EEN EIGEN RESTAURANT	43
WORST COMES TO WORST	52
SLOW FOOD	56
PARIJS IS OP WEG NAAR ITALIË	62
CORSICA IS OP WEG NAAR ITALIË	68
SLOW SLACHTEN IN BRA	75
MAGRO E GRASSO	80
INDUSTRIËLE VARKENS REVOLUTIE	84
UNA FAMIGLIA BRAVA	88
KONING DARIO	92
DE THUISKOMST	101
HET WORST TEAM	106
GOED GEHOUDEN NEDERLANDS VARKEN	110
EEN EIGEN SLAGERIJ	114

VOORWOORD

VOOR IEMAND DIE VAN ETEN HOUDT, OF IN HET BIJZONDER VAN VLEES, NEE VARKEN, NEE EIGENLIJK GEWOONWEG VAN WORST IS DIT EEN FIJN BOEK.

IK, BIJVOORBEELD, HOU VAN WORST, IK HOU ZOVEEL VAN WORST DAT U MIJ ER GERUST VOOR MAG WAKKER MAKEN. DAN ZOU IK NIET

TEGEN U GAAN KRIJSEN, INTEGENDEEL, IK ZOU U OMARMEN VAN BLIJDSCHAP. WANT WORST IS TOF. HET IS EEN GERECHT VOOR ALLE SOORTEN MENSEN, VAN ALLE TIJDEN EN VAN ALLE CULTUREN. U KUNT HET ZO GEK NIET VERZINNEN OF U KUNT ER WORST VAN OF MEE MAKEN.

Worst is ook nog eens het ultieme restverwerkingsgerecht, en dat zonder dat ik het gevoel heb dat ik een bord klikjes op moet eten. Worst is namelijk sluw, want bij het eten ervan déntk u dat het speciaal voor u is gemaakt. Maar stiekem was de charcutier gewoon blij dat hij alle overschot van zijn big kon fijndraaien, goed kon kruiden en in een darm kon duwen. En als die charcutier dan ook nog iets van koken weet dan heeft u al gauw een heel, heel lekker product in handen. Gedroogd of vers. Worst is gewoon allesomvattend geweldig.

Lang geleden, toen koken voor mij nog een onschuldige hobby was, was worst bij mij al een favoriet.

Ik groeide op in Ierland. Een worstland bij uitstek. Mijn ouders, van oorsprong Limburgs, waren het stevige Ierse ontbijt nog niet zo gewend. Maar ik groeide ermee op. Als ik bij burens en vriendjes of vriendinnetjes logeerde kreeg ik 's morgens steevast een stevig ontbijt voorgeschoteld.

Ierse moeders hadden allemaal een fornuis dat ik nu nog steeds zou willen hebben. Boven de braders, waar u de pannen zet, op ooghoogte zeg maar, hing altijd een grilletje, een soort salamander – want zo heet dat. Daar schoof je een bakplaat met steel in. Die werd elke ochtend gevuld met dikke plakken goed gezouten bacon (geen kinderachtige Hollandse plakjes en vaak mét botjes er nog in) en koffers met worst.

Die Ierse sausages, of eigenlijk bangers, zo worden ze genoemd, zijn van een totaal andere structuur dan de Nederlandse, Italiaanse of Franse boerenworsten. Er zit namelijk veel brood in waardoor

ze zacht en glad zijn, prettig bromzout, lekker vetig, niet al te groot en door ze te grillen onder die salamander kregen ze een knapperig jasje. Gelukkigmakend lekker.

IERSE

WORSTEN

WORDEN BIJ

BIRTHDAY CAKE

OP EEN BORDJE

GEKWAKT

In de middag op partijtjes kregen we ze gewoon weer; ditmaal kleiner: op cocktailworstformaat, omwikkeld met kortere repen van dezelfde bacon en gestoken aan een frivol feestprikkertje. We werkten ze met veel liefde weg. Tezamen met een groot stuk *birthday cake*, kleine *butterfly cakes*, een hand smarties en een schep jelly met ijs en slagroom werden de worstjes – zo hops – op een kleurrijk papieren bordje gekwakt. We aten het gewoon allemaal door elkaar: het was feest.

Ik heb die Ierse bangers steevast in mijn vriezer liggen. Tot op heden is het me nog niet gelukt ze zelf te maken, dus sla ik ze royaal in als ik weer eens in Dublin ben, voor in de vriezer in Amsterdam.

Later, toen ik groot werd en alleen nog maar kookte, professioneel zelfs, begon ik zelf ook worst te maken. Eerst weifelend thuis. Met een Porkert: een prachtige vleesmolen die met de hand wordt bediend. Met z'n tweetjes, of met z'n drieën (want mijn neef Joris was er ook gek op) draaiden we grote stukken biggen- of lamsvlees, buikvet of kinnebak aangemaakt met kruiden of specerijen zoals venkelzaad of peterselie, peper en zout door de lange uitgespoelde darm die over het tuutje getrokken was. Daarna leerden we met grote opengeslagen Amerikaanse slagersboeken ernaast of met behulp van YouTube-filmpjes hoe we ze mooi moesten opknopen om ze er een beetje profi uit te laten zien. Mooie trossen worst sierden het interieur van onze koelkasten als prachtige kerstbomen van big.

Toen ik het echt een beetje kon, maakte ik ze ook regelmatig voor ons eigen restaurant. Ik had inmiddels een snellere machine aangeschaft waarmee de verse worst echt over het aanrecht schoot als ik niet goed uitkeek, zo snel ging het. We maakten ze in dunne lamsdarpjes of juist in dikke runderdarmen, en steeds een andere vulling. We pocheerden ze en sneden ze in plakken of bakten de hele worstjes knapperig voor bij een mooi gerecht of voor tussen een broodje.

En niet alleen in Nederland of Ierland hou ik van worst. Op weg naar Zuid-Frankrijk, waar wij veelal onze zomers slijten, stoppen we in Lyon voor die prachtige dikke gepocheerde worst, waar ook pistachenoten in gaan. We eten plakken saucisson de Lyon met een lauwwarm bordje linzen uit Puy of zo fijn eenvoudig: met een gekookt aardappeltje en een lik mosterd ernaast. Ik hou ervan.

Bij aankomst op de boerderij in de Bouches-du-Rhône krijgen we grote witte gebakken andouillettes geserveerd. Georges en Charles hebben ze speciaal voor ons gehaald bij de beste slager uit de omgeving. Andouillettes zijn voor u misschien van die griezelige worsten gevuld met ingewanden en met een textuur waar u aan moet wennen, in de Provence is het een onderdeel van de cultuur en serveert men de gasten alleen de beste soort: slechts die worst die gekeurd is door de AAAAA: 'Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique'. Voor een inferieurdere andouillette komen Georges en Charles hun bed niet uit.

Daar, net boven de Camargue, gaan in de dagen erna vervolgens kilometers worst op de grill. Prachtig opgerold en met lange pikkers erdoor worden de chipolata's of merguez als royale karrewielen met spaken op de barbecue gelegd en geroosterd.

Op de markt, of nee, zelfs bij de supermarkt, kopen we *farce*: worstvulling zonder jasje van darm. We vullen er groente mee, verkruiden het door de pasta of bakken het als hamburgers op onze zelfgebouwde barbecue. Thuisgekomen besluit ik vaker farce te maken, zo lekker en sappig.

Het leuke van worst, maar dit geldt eigenlijk voor alles wat eetbaar is, is het zelf maken. U kunt zelf bepalen wat er ingaat, dus eigenlijk is elke worst een heel gerechtje op zichzelf, zo boeiend is het.

Het gaat om de afwegingen die je vervolgens moet maken. De balans tussen het vet en het vlees, die is belangrijk. Maar ook de kruiden of specerijen die er ingaan; ze moeten niet te sterk smaken, maar ook weer niet te flauw zodat je ze na het bakken niet meer proeft. En gaan er gesnipperde uitjes in? En worden die dan eerst gebakken? Doet u er knoflook in? Of kort gesauteerde groente? Alles kan, het bepaalt allemaal hoe uw eigen worstje straks zal gaan smaken.

Homemade worst is dus niet alleen erg lekker, het is tevens een klein avontuur. En een oefeningetje in geduld is het ook, want wanneer is de worst precies goed op smaak? Is hij niet te vet? Te korrelig? Te smeugig of juist te droog? Schrijf op wat u doet, voor een volgende keer. Daar heeft u wat aan.

Omdat ik graag worst maak maar al mijn antwoorden op deze vragen overal en nergens vandaan moest halen is een écht handboek eigenlijk onontbeerlijk. En dat is er nu. Van dit prachtige werk – spannend, allesomvattend, geruststellend, informatief en duidelijk – leert u werkelijk wat en u kunt er direct mee aan de slag. Want ik kan dan wel een eenvoudig worstje maken, de heren van Brandt & Levie hebben ervoor gestudeerd.

Zij weten waar ze over praten. Ze spreken duidelijke taal en wijzen ons de weg. Heeft u weleens bloedworst gemaakt? Dat durft u toch best? Of een worstje waar ansjovis doorheen gaat?

En wat er met die zelfgedraaide worsten nog meer klaargemaakt kan worden staat hier óók nog in. Allesomvattend zei ik toch? Ik lieg nooit.

En nu hop: aan de slag. Wat doet u hier nog? Zelf worst maken is het leukste wat er is, homemade is goed. Heel goed zelfs.

En ik kan het weten.

Yvette van Boven



YVETTE IS JARIG!



VAN SCHOOLBANK TOT WERKBANK

TEGENOVER MIJN BASISCHOOL IN DE AMSTERDAMSE WATERGRAAFSMEER ZAT EEN KLEINE SLAGERIJ. TUSSEN DE MIDDAG LIEPEN WE DAAR ALTIJD EVEN VOORBIJ OM BROODBELEG TE KOPEN. DE SLAGER WAS ER ÉÉN ALS IN EEN STRIPBOEK, NET IETS TE DIK, EEN GESTREEPTE SLAGERSJAS EN EEN RODE NEUS VAN DE DRANK OF VAN DE KOU.

Als we onze boodschappen hadden afgerekend was er natuurlijk de vraag: plakje worst? Jarenlang bleef de vriendelijke slager het vragen, maar ik at geen worst. Omdat ik niet precies wist wat erin ging vond ik het een beetje een dubieus idee. Worst, gehaktbrood, paté; allemaal dingen waarmee je mij echt geen plezier deed. Lange tijd at ik geen vleeswaren. Behalve dan als mijn opa een boterham belegde.

Mijn opa, Robin Hodgkin, was in die tijd zonder twijfel mijn grootste held. Ik kon uren luisteren naar zijn verhalen over zijn leven in de Soedan en zijn bergtochten waarop hij adders en andere wilde beesten versloeg, vrienden, vingers en tenen verloor. De oude vingerloze man met de elfachtige puntoren was op opagebied alles wat een kleinzoon wensen kon. Maar nog magischer dan al het hiervoor genoemde was een veel simpeler eigenschap.

**LANGE TIJD
AT IK GEEN
VLEESWAREN.
BEHALVE DAN
ALS MIJN
OPA EEN
BOTERHAM
BELEGDE**

Hij maakte mosterd. Dat deed hij aan tafel. Hij had een speciaal mosterdpotje waar hij na een kort, religieus moment van stilte mee aan de slag ging. Hij vroeg me dan hoe ik mijn mosterd wilde. Zoet? Dan schepte hij een beetje honing in zijn potje en begon druk te roeren. Kruidiger? Dan ging hij in de weer met zijn vijzel en wat korianderzaad. Een paar druppels water in zijn potje, doorroeren en de mosterd was klaar. Hij belegde een boterham met een dikke laag boter, een plak ham en een flinke lepel mosterd, die meestal zo pittig was dat de tranen me in mijn ogen schoten. Terwijl ik daar aan de eettafel in zijn prachtige huis in Cornwall mijn opa zat te aanbidden vertelde hij mij keer op keer dat hem ooit een geheim mosterdrecept was toevertrouwd. Hij deed er ontzettend geheimzinnig over. Waar ik pas veel later achter kwam, was dat het geheime mosterdrecept

eigenlijk niets meer was dan een kant-en-klaar mosterdpoeder, uitgevonden door Jeremiah Colman. Deze Britse molenaar bracht in 1804 een mengsel van wit en donker mosterdzaad, tarwebloem voor de consistentie en geelwortel voor de kleur op de markt. Sinds de Tweede Wereldoorlog wordt enkel nog licht mosterdzaad gebruikt en is Colman's overal te koop. Inmiddels maak ik betere mosterd, maar mijn overleden opa blijft mijn grootste held.

Toen ik een jaar of zes was bakte ik zelfstandig mijn eerste taart van cornflakes en banaan. Ik kreeg zo veel complimenten dat ik het zeker wist: als ik later groot was, zou ik kok worden.

Als ik straf kreeg moest ik mijn moeder bijstaan in de keuken. Boontjes doppen, aardappels schillen en dat soort hand-en-spandiensten. In de praktijk was dat absoluut geen straf. Elke kans greep ik aan om op een krukje naast mijn moeder te helpen in de keuken, zelfs als ik daarvoor rottigheid moest uithalen. Algauw had mijn moeder door dat koken meer een beloning was en dat mij mijn toetje ontnemen veel effectiever was.

Omdat ik zo zeker wist dat ik kok wilde worden, stuurde mijn moeder me al op jonge leeftijd naar een kookschool. Na schooltijd kreeg ik daar kookles van een vriendelijke dame. Ik wist alleen zo goed wat ik lekker vond dat ik helemaal niet met haar, voor mij totaal onbegrijpelijke, recepten in de weer wilde. Koken bleef tijdens de rest van mijn jeugd iets wat ik samen deed met mijn familie. Van mijn Engelse moeder leerde ik pasteien bakken, hoe je een vis in een zoutkorst gaart, hoe je perfect knapperige aardappelen roostert, hoe je een kip vult met bossen rozemarijn en dat je knoflook onder de huid moet duwen. Mijn vader kwam ook wel in de keuken, maar dat was meestal om de pannenkoeken te verpesten of voor een van zijn fantastische desserts. Zijn repertoire bestond uit welgeteld twee desserts: een bananenboot en een appelkop. De appelkop werkte als volgt. Wij mochten een personage naar keus bedenken. Als het iets anders was dan Bert of Ernie keek hij moeilijk en dramde door tot we zelf besloten dat Bert en Ernie ook wel prima waren. Als een bekwame houtbewerker sneed hij dan met zijn vlijmscherpe Laguiole (een bekend Frans messenmerk) het door ons gekozen gezicht in de appel. De banaan was eigenlijk alleen voor echt feestelijke gelegenheden. Opnieuw werd de Laguiole tevoorschijn gehaald en begon hij te snijden. Voor de bananenboot gebruikte hij hier en daar hulpmiddelen als een pak hagelslag, Chinese papieren parasolletjes en als we geluk hadden een voor mijn moeder verstopte slagroomspuit.

Terwijl ik uren met mijn moeder in de keuken kon doorbrengen, praatte ik met mijn vader liever over politiek. Hij zat in de Amsterdamse gemeenteraad en op maandag mocht ik met hem mee naar de raadszittingen. Fascinerend vond ik het. En hoewel ik nog altijd even wild was van koken, waren het ook de maatschappelijke discussies aan de keukentafel die mij soms ook wel aan het twijfelen brachten. Wilde ik wel echt chef worden, of zou burgemeester meer iets voor mij zijn...

Op mijn negentiende behaalde ik na een niet al te soepele tijd op de middelbare school mijn vwo-diploma en moest ik definitief kiezen hoe de toekomst eruit zou gaan zien. Ik voelde een lichte druk van mijn ouders, die – ook al zouden ze dat nooit hebben uitgesproken – het toch ook vooral een goed idee vonden als ik me zou inschrijven voor een 'echte' studie aan een 'echte' universiteit. Uiteindelijk was het met name mijn gedachte dat je met koken de wereld niet kunt verbeteren die me op een zomerse ochtend deed beslissen me in te schrijven voor een studie politicologie aan de Universiteit van Amsterdam.

Dat ging mis! Als er niet zo'n lange rij voor de inschrijfbalie op het Binnengasthuisterrein had gestaan, was ik nu misschien politiek verslaggever of ambtenaar geworden en was dit boek er waarschijnlijk nooit geweest. Maar het nummertje dat ik trok vertelde me dat er nog zeker twintig man voor mij wachtten. Buiten zakte ik tegen het gebouw aan, onderuit in de zon. Ik keek hoe een junk af en aan fietste op steeds weer een andere fiets die hij verkocht aan studenten. Ik weet niet hoelang ik daar heb gezeten, maar een tijd later werd ik wakker. De inschrijfbalie was gesloten.

Het jaar daarop vulde ik met het praten over politiek, rookte ik veel jointjes en probeerde ik te ontdekken of het leven in een professionele keuken echt zo cool was als de boeken van helden als Anthony Bourdain en Marco Pierre White deden vermoeden. In hun boeken *Kitchen Confidential* en *White Heat* beschreven zij een leven vol hard werken, mooie producten, nog mooiere vrouwen en veel rock-'n-roll. Dat die dingen allemaal aantrekkelijker lijken in een boek dan in het echte leven zou ik zelf ontdekken.



POLLI
VV
GEEV

TIJDEK SLAG ER



ALS IK NIET IN SLAAP GEVALLEN WAS,
WAS IK MISSCHIEN POLITIEK VERSLAGGEVER
OF AMBTENAAR GEWORDEN

MARTINI EEN VUURDOOP

MIJN CULINAIRE LOOPBAAN BEGON BIJ RESTAURANT MARTINI IN DE MAASSTRAAT IN DE AMSTERDAMSE RIVIERENBUURT. MET EEN OUBOLLIG INTERIEUR IN ROOD, GROEN EN BLAUW, EN ACHTERSTALLIG ONDERHOUD DAT EEUWIG SCHREEUWDE OM AANGEPAKT TE WORDEN.

De eerste weken in een semiprofessionele keuken waren niet helemaal wat ik mij ervan had voorgesteld. Mijn werkzaamheden vonden vooral plaats in Martini's goedkope Ikea-keukentje, gewapend met spons en schuim, omringd door een groeiende stapel vieze borden en pannen. Maar ik zag dat er veel te leren viel. Ondanks het gedateerde interieur was Martini een gezellige plek, met goed eten en veertig plaatsen die bijna altijd gevuld waren. In die tijd was pizza in de meeste restaurants niet meer dan slap smakeloos deeg met tomaat en bremszoute kaas. Bij Martini was dat anders. Ik ben ervan overtuigd dat bij Martini in die tijd de beste pizza's van Amsterdam werden gebakken. Sinds enkele jaren

had zoon Martini de leiding van het restaurant overgenomen. Hij was een vrolijke kerel die veel plezier had in koken.

Martini voelde al snel heel vertrouwd. Als ik er binnen stapte trof ik mama Martini gewoonlijk vegend aan in het restaurant. De zaak rook naar gist van het rijzende brood in de pizzaoven en naar de rook afkomstig uit de peuk in haar mondhoek. Vader was meestal in de keuken bezig met een grote pan saus of het blancheren van pastavellen voor zijn lasagne.

Ik denk dat ik amper een maand bij Martini werkte toen ik de overstap maakte van de afwas naar het fornuis. Op een dag werd mij verteld dat we een koosjer menu moesten koken voor een groep van twintig man. Tijdens de voorbereidingen merkte ik dat de toenmalige chef verschrikkelijk zenuwachtig

was. Hij bleef heen en weer rennen tussen de keuken en de kelder en kwam steeds sterker naar anijs riekend boven. Vlak voor het servies (de periode dat de keuken geopend is en men de gasten serveert), zakte hij door zijn knieën met een fles sambuca in zijn handen.



IN DE KEUKEN VAN MARTINI

**GEWAPEND
MET SPONS
EN SCHUIM,
OMRINGD
DOOR EEN
GROEIENDE
STAPEL
BORDEN EN
PANNEN**

Die avond stond ik, de kersverse keukenhulp, er alleen voor. De chef was naar huis gestuurd en als enige in de keuken moest ik de klus klaren. Met hier en daar enig beroep op mijn improvisatievermogen en hulp van collega's uit de bediening kreeg ik het volledige menu op tijd en naar behoren op tafel. Eerst aten mensen gemarineerde rauwe zeebaars met veel citroenschil, olijfolie en peterselie. Als hoofdgerecht serverden we lamskoteletjes van de grill met een groene saus van gefrituurde knoflook, ansjovis en peterselie. Als dessert serveerde ik Martini's tiramisu; rijk van de mascarpone en in espresso en marsala gedrenkte lange vingers. Die dag voelde ik me geen keukenhulp, maar een echte chef. Voor het eerst was ik iets wat ik wilde worden sinds mijn zesde. Dit smaakte naar meer!

Ik bleef bij Martini, waar we ons toelegden op het maken van de lekkerste pizza's. Verder moesten we het vooral hebben van de goede sfeer en culinaire toevalstreffers. Een van die treffers zal mij altijd bijblijven. Op een wat miezerige dag kwam een wat proleterig ogende Amerikaan de zaak binnen. Het was de derde dag op rij dat de luidruchtige pafzak bij ons kwam eten. Hij had voor de verandering twee bloedmooie jonge meisjes bij zich. Terwijl ik aan tafel stond vertelde hij hun dat hij de dagen daarvoor zo goed had gegeten, wendde zich tot mij en vroeg of we vandaag misschien iets spannends konden serveren? Ik liep de keuken in en overlegde met mijn collega Francesco. Francesco, die überhaupt weinig geduld had, begon te schelden: 'Geen pizza, geen pasta? **Cazzo Americano!** Ik bracht hem tot bedaren en we keken in de koelkast of we iets konden bedenken. Francesco rommelde wat in de laatjes en toverde een zak scheermessen tevoorschijn. Hij gooide ze in een pannetje met knoflook en tomaat. Francesco trok het vlees uit de schelpen, bestrooide het geheel met peterselie en liep met een dampend bord de zaak in. Vriendelijk begroette hij de man en vroeg hem of hij wel eens eerder tonijnpiemels had gegeten. Ik kon niet geloven dat hij ermee wegkwam, maar het gezelschap at zonder verdere vragen een bord tonijnpiemels.

Na precies een jaar pizza's bakken, pasta maken en geëtt in de keuken van Martini begon ik me toch af te vragen of Martini wel de juiste plek voor mij was. Hoewel zoon Martini me alle ruimte gaf om erop los te experimenteren, was er geen echte chef die mij bij de hand nam en me nieuwe dingen leerde. Ik overwoog nog even om mij in te schrijven voor een koksopleiding, maar ik miste in mijn leven als kok vooral ook de gesprekken over politiek die we thuis elke avond aan tafel hadden. Ik besepte dat als ik nu niet mijn kans zou grijpen om te gaan studeren, de kans groot was dat ik het nooit zou doen. Ik besloot bij Martini te blijven werken maar me toch ook in te schrijven voor een studie politicologie.

HIJ VROEG
OF WE
VANDAAG
MISSCHIEEN
IETS
SPANNENDS
KONDEN
SERVEREN

VLAK

VOOR HET

SERVIES

ZAKTE DE CHE

DOOR ZIJN

KNIEËN

MET EEN FLES

SAMBUCA

IN ZIJN HAND



E F

S

EN



IK STOND ER, ALS KEUKENHULP, PLOTSELING
ALLEEN VOOR

Op de dag dat ik me inschreef voor de studie politicologie aan de Universiteit van Amsterdam gebeurde er opnieuw iets wat allesbepalend was voor al hetgeen volgt in dit boek. Ik ontmoette Jiri Brandt. We waren met vrienden een balletje aan het trappen in het Vondelpark. Een blonde, niet al te grote jongen kwam aangefietst, met onder zijn arm een zwarte map. Na een potje voetbal vertelde hij dat die bundel zijn nieuwe Wüsthof-koksmessen waren. Hij had ze die middag gekregen nadat hij zich had ingeschreven bij de koksopleiding. Waar ik die dag koos om het pad van de student te bewandelen, koos hij ervoor de opleiding te gaan volgen waarover ik in mijn jaar in de keuken vaak had getwijfeld. Hij kreeg een set splinternieuwe messen, ik een dikke stapel boeken over politieke theorie. Ik betrapte mezelf op een kleine dosis jaloezie, maar het was het begin van een bijzondere vriendschap.

JIRI BRANDT

A. K. A MR BURNS

Jiri groeide op in de Amsterdamse Rivierenbuurt, waar hij samen met zijn moeder woonde. Al snel kreeg hij van zijn moeder de taak om een paar avonden per week te koken. Hij was niet achter de potten en pannen weg te slaan. Jiri besloot bij de beste restaurants van de wereld te willen gaan koken. Toen hij zich inschreef voor de koksopleiding kocht hij ook direct het tijdschrift *Lekker* (de jaarlijkse lijst met beste restaurants van Nederland) en schreef de tien hoogst geplaatste Amsterdamse restaurants aan met de vraag of hij daar stage mocht lopen. Zo bewoog Jiri zich berekenend door de Amsterdamse horeca; op zoek naar nieuwe avonturen en plekken waar hij veel kon leren. Hij keek altijd goed om zich heen en leerde zowel de technieken als de streken die je moet beheersen om te overleven in het harde koksleven.

Na de serie brieven die Jiri verstuurde werd hij uitgenodigd om stage te komen lopen bij Vis aan de Schelde, een van de beste vis-

restaurants van de stad. Ik bleef als bijbaantje naast de studie drie à vier avonden in de week bij Martini werken. Na het werk kwam Jiri daar vaak langs met grote verhalen over boeven en lekker eten. De entourage van Vis, vol mooie vrouwen en champagne, werkte als een magneet op de Amsterdamse onderwereld. Zo waren Willem Endstra en zijn vrienden graag geziene gasten. Ik zal nooit het verhaal vergeten van een bekende Amsterdamse onderwereldfiguur die met zijn kameraden kwam eten. Pochend toonde hij de hele zaak zijn dure nieuwe suède jas. Toen hij met een knappe dame richting het toilet liep, stormde een van zijn tafelgenoten richting de keuken en vroeg om een groot keukenmes. De jongens in de keuken waren zo overrompeld dat ze zonder enige aarzeling een mes overhandigden. Voordat de chefs het doorhadden waren de mouwen van de jas losgesneden en weer voorzichtig teruggehangen in de jas. Het gezelschap verliet de zaak en liet de man op

het toilet achter. Toen hij tevreden het kleinste kamertje uitkwam trof hij zijn tafel leeg aan. Hij trok ziedend zijn jas aan om de rekening te voldoen. Zijn mouwen vielen uit de jas. De zaak stond op z'n kop.

Algauw werd bekend dat er bij Martini een goede nazit was. Vanuit heel Amsterdam schoven jongens en meisjes aan voor sterke verhalen, een potje kaarten en een goed glas wijn. Als Jiri en ik samen achterbleven, experimenteerden we tot in de late uurtjes in de keuken van Martini. Ik leerde hem over het maken van brood, hij mij hoe ze bij Vis allerlei schuimpjes, croutonnetjes en loempia's maakten. We gingen vaak tot de zon opkwam door met koken en maakten dan dat we wegkwamen voordat we werden betrappt door de schoonmakers, die stipt om acht uur de zaak kwamen aanvegen.

TOT DAT
DE ZON
OPKWAM



WE STOPTEN VAAK PAS MET KOKEN,
NET VOORDAT WE Zouden WORDEN BETRAPT
DOOR DE SCHOONMAKERS

WE ONTVINGEN
DE GASTEN
TERWIJL
HET WATER
NOG
UIT ONZE
BOXERSHORTS
LIEP



DE BEDIENING
HAD HET LUMINEUZE IDEE
DAT WE ONS KONDEN VERKOELEN MET
BAKKEN IJSWATER