

Smulpapen

Meld je aan voor onze nieuwsbrief om op de hoogte te blijven van
de nieuwste boeken van Ambo|Anthos *uitgevers* via
www.amboanthos.nl/nieuwsbrief.

SMUL PAPEN



Samengesteld door
Ronald Ockhuysen

Ambo|Anthos
Amsterdam



ISBN 978 90 263 4571 5

© 2018 *Het Parool en RO*

Ontwerp omslag en binnenwerk Riesenkind

Illustraties binnenwerk © Sjoukje Bierma

Zetwerk Mat-Zet bv, Soest

Verspreiding voor België:

Veen Bosch & Keuning uitgevers nv, Antwerpen

Inhoud

INLEIDING 6

Thomas Acda 8

Charlotte Kleyn 40

Meneer en mevrouw Hamersma 74

Hiske Versprille 106

Eva Posthuma de Boer 138

Samuel Levie 166

Jessica Ydo 190

Jet van Nieuwkerk 226

Tom Kellerhuis 258

Liesbeth Maliepaard 290

Xandra van Gelder 322

Rick Kempen 356

REGISTER 373

Inleiding

Eten was niet zo heel lang geleden louter een kwestie van vullen. Dit lijkt een boude bewering, maar iedereen die voor 1980 is geboren, weet beter. We hadden thuis op tafel een pan aard-appels, vlees met jus, wat doorgekookte groente en toe vanillevla, die vaak op het bord werd uitgeschonken waar kort daarvoor nog de gehaktbal lag. Op wilde dagen aten we trouwens macaroni (met ketchup uit de tube) of een mootje vis – dat was het wel. Serieus nadenken over eten is een luxe die we ons pas enkele decennia toestaan.

Tegenwoordig doen we in de keuken onderzoek, we kijken naar buitenlandse voorbeelden, zoeken naar gezonde alternatieven en we willen variëteit. Van een noodzakelijk kwaad is eten een deel van onze identiteit geworden. Een vriend die vertelt dat hij gisteren een risotto heeft gemaakt, wekt een andere indruk dan een vriend die hoog opgeeft van een karbonade of een pizza.

Onze interesse voor eten leidt ertoe dat we veel meer lezen over eten. Het is niet meer snobistisch om tijdens een diner te laten merken dat je een recept herkent. Jamie Oliver, Yotam Ottolenghi, Massimo Bottura en Nigella Lawson zijn vanzelfsprekende namen geworden – net zoals het normaal is om over Luxaflex of Volvo een gesprek te beginnen.

Kookrecepten doorgeven is een grotere kunst dan een goede mop vertellen. In beide gevallen is sprake van een pointe, maar de kookschrijver zoekt niet de gulle lach. In plaats daarvan neemt hij zijn lezer mee naar zijn particuliere smaakdomein, naar zijn geheime kamer. Aandacht voor wat wordt klaargemaakt – daar gaat het om. Liefde voor de ingrediënten, en het talent om die liefde in lonkende zinnen vorm te geven. Zodat lezen over eten hongerig maakt en de geheimen van de keuken ontraadselt.

Ook ik ben met de revolutie in de keuken meegegroeid. Als student, in de late jaren tachtig van de vorige eeuw, liet ik voor het eerst de basislessen over soepen, sauzen, vlees, groenten en rijst achter me, en durfde ik los te gaan op Spaanse visschotels, soufflés en jawel: kip Yakitori. Daarbij steeds verder op weg geholpen door Jamie, Yotam, Massimo en Nigella, mijn gidsen tijdens culinaire uitstapjes. Er zijn zijwegen geweest richting een paleolithische keuken, een tijdje draaide alles om zelfgeplukte kruiden, maar meestal blijkt koken toch gewoon een kwestie van het juiste humeur te zijn. Dan komen de inspiratie en de wilskracht vanzelf.

‘Smulpapen’ in *Het Parool* is een rubriek bedacht en ontwikkeld door voormalig hoofd-redacteur Barbara van Beukering en chef PS Merijn Henling en tot in de details nageplozen en bijgestuurd door eindredacteur Joosje Noordhoek. De Smulpapen hebben altijd een goed humeur. Zij lusten alles – van veel vlees en talrijke koolhydraten tot veganistische en veder-lichte kost –, en vooral: ze maken alles. Deze Smulpapen – passie voor koken is een vereiste, een fijne pen is een pre – schrijven wekelijks per toerbeurt een rubriek waarin zij een gerecht aandragen. De rubriek bestaat uit twee delen: een column waarin de liefde voor eten wordt beleeden, en daarna de ingrediënten en de bereidingswijze van het gerecht.

De grote kracht van deze Smulpapen: ze weten dat ze schrijven voor de hobbykok en maken het nooit te ingewikkeld. Ook een vereiste is ervoor te zorgen dat voor de ingrediënten niet eerst een reis door verre buitengebieden gemaakt hoeft te worden.

De drie belangrijkste kwesties van het bestaan zijn: Waar komen we vandaan? Waar gaan we naartoe? En: Wat eten we vanavond?

Dit boek geeft in elk geval op één van deze levensvragen een helder en opgetogen antwoord.

Ronald Ockhuysen

Hoofdredacteur *Het Parool*



Thomas Acda

Ik móést wel koken, er diende een mond gevoed. De mond van een jongen in de groei en bovendien mijn zoon. We waren op onszelf gaan wonen en kochten alle spullen die we weleens bij een ander in de keuken hadden gezien. Bovendien kochten we van die groenten en harde Mexicaanse vouwpannenkoekjes en zo'n sausje. Er kon bijna niets misgaan en toch ging alles mis.

De volgende dag bracht ik hem naar school en op de terugweg kocht ik een kookboek. Het begint met de juiste boodschappen, begreep ik. Echte boter, de beste olijfolie, harde uien en knoflook. En een goed mes. Ik merkte dat het meestal wel goed komt als je doet wat er staat. Neem je de tijd en durf je het recept te lezen, weg te leggen en daarna pas aan de slag te gaan, dan wordt het 'jouw' gerecht. Dan wordt het ontspannen en gezellig. Want je hébt geen restaurant, hè.



Applaus

Regen, zon, tegenwind, die hele Beemsterpolder lang, het maakte de jongetjes Acda niks uit. We wisten dat onze moeder op ons zat te wachten. 's Ochtends waren we allemaal met dozen vol boterhammen op pad gestuurd en nu zat ze met thee en een biscuitje met daarbovenop een stuk chocola op ons te wachten. En aangezien mijn moeder drie zoons had, maar ik in feite de dochter was die ze nooit zou krijgen, keken wij dan daarna met zijn tweeën naar *Sissi, de jonge keizerin* of *Het kleine huis op de prairie*.

Later, toen ik toch wel echt een puber werd, verweet ik haar vaak dat ze niets deed. Niets! Ja, de hele dag de *Libelle* lezen. Moest ik naar school, plofte zij een beetje in de bank en als ik thuiskwam van mijn ongelooflijk drukke leven zat zij nog stééds in de hoek van de bank niets te doen! Nou, als ik oud werd dan wist ik het wel, ik werd ook huisvrouw. Makkie! Ze luisterde niet. Wilde wel, maar geen tijd. Ze werkte bij de vvv, de bibliotheek, en deed de moedermavo. Even *Sissi* kijken en

dan weer boodschappen doen, koken. Wat kijk je toch slecht, als puber.

Ze was al ziek. Misschien eigenlijk al op. Maar omdat ze zo sterk was, is ze op pure wilskracht nog vierenhalf jaar fier rechtop blijven staan. Tot ineens, van de week – haar ene zoon aan de ene kant van de wereld en haar andere aan de andere kant, en haar man, 52 jaar haar man!, nét even weg na weer uren dapper en sterk aan haar bed gezeten te hebben – haar jongste, al overleden zoon kwam. En die heeft haar uiteindelijk overgehaald. Kom maar, het is goed zo. Je hoeft niet eindeloos alles te doorstaan. En ze is meegegaan. En dat is goed.

TAART! Mijn moeders korst (achterkantje) van de appeltaart was beroemd. Snoei- en snoeihard. Dat vonden we het lekkerst. Ooit schoot er een achterkantje weg, tegen de lange ruit naast de voordeur. De ruit brak. Wij jongetjes en pa Acda konden niet anders dan applaudiseren. Respect!



CITROENCHEESECAKE

INGREDIËNTEN

(Voor een springvorm van 28 cm)

Voor de bodem

200 g bastognekoeken
25 g poedersuiker
90 g gesmolten roomboter

Voor de vulling

900 g roomkaas
300 g poedersuiker
1/2 tl zout
70 g bloem
1 citroen (sap en rasp)
6 dl room
8 eieren
1 tl vanille-extract

BEREIDING

Verkruimel de koeken en meng met de suiker en de boter. Leg dit mengsel vervolgens op een met boter ingesmeerde springvorm. Goed aandrukken met een glas of lepel en in een oven op 175 graden vijftien minuten bakken.

Meng de roomkaas, de suiker, het zout, de bloem, de citroen, de room, de eieren en het vanille-extract. Vet de zijkant van de vorm in en giet het mengsel op de koek. Tien minuten bakken op 225 graden.

Verlaag de temperatuur naar 90 graden (niet de deur openendoen!). En nog een klein uurtje bakken. Oven uit en de taart twee uur in de oven laten staan. Dan nog vier uur in de koelkast. Klaar.



Bioscoopsnacks

Thuis draaien wij slechts filmmuziek. Soundtracks, via Spotify. Ik heb namelijk ooit, drie jaar geleden, een keer een afrekening van zestig euro en veertig cent van ze mogen ontvangen en omdat we dachten dat dit maandelijks zou gebeuren, sloten we meteen een premiumaccount af. Daarna is er nooit meer iets van ze vernomen, nee. Toen we even later ontdekten dat alleen *Het regent zonnestralen* al tweeënhalf miljoen streams had en we zestig euro en veertig cent daarvoor een beetje weinig vonden, besloten we Spotify nooit meer uit te doen. Op geen enkele computer, in geen enkele kamer. Om ze terug te pakken. Eerst draaiden we nog alleen maar muziek van papa, maar daar werden we zelf eerlijk gezegd ook een beetje agressief van. Dus nu alleen nog maar soundtracks. Prachtig. Maar omdat we het niet uitzetten, alleen soms wat zachter, ontstaan er ook vreemde 'scènes' in de woonkamer. De muziek is er altijd, ze viel alleen niet meer op. Totdat mijn zoon de woonkamer in kwam lopen. 'Wat is er?'

'Niets...'

Maar hij lacht raar. Waarom heeft-ie zijn handen op zijn rug? 'Waarom heb je je handen op je rug?'

'Pa!' En dan: 'Kunnen we vanavond *Rosemary's Baby* kijken?'

Polanski? Waarom?

Mijn dochter komt vertellen dat we er nu toch echt ernstig rekening mee moeten houden dat ze *psychic* is omdat ze sterk het gevoel heeft dat er binnenkort ergens een boot gaat zinken. Nu gaat ze douchen, zegt ze. Maar na een blik op haar broer ziet ze er meteen van af. *Psychic? Psycho!*

Daar komt mijn vrouw aan. Die heeft, aan de blik in haar ogen te zien, niet zojuist naar de onvolprezen soundtrack van *9½ Weeks* liggen luisteren.

Ineens deinzen ze achteruit. Waarom zijn ze bang voor mij? O, de muziek? Even kijken. Ah! *Silence of the Lambs*. Goed idee! *I'm having my whole family for dinner...*

BIOSCOOPSNAKS



Smulpapen — Thomas Acca

INGREDIËNTEN

1 teentje knoflook
1 blik tomatenstukjes
1 blikje tomatenpuree
scheut ketchup
groot Turks brood
olijfolie
grote hand basilicum
nog grotere hand geraspte
(Parmezaanse) kaas

BIOSCOOPPIZZA

BEREIDING

Knoflookteen, tomatenstukjes, tomatenpuree en ketchup in de blender. Niet te lang. Brood overdwars doorsnijden. Olijfolie erop. In laten trekken. Tomatensaus erop. Basilicumblaadjes en dan de kaas. Oven of grill tot de kaas gesmolten is.

INGREDIËNTEN

1 kleine rode peper
flinke hand geraspte kaas
sour cream
verse koriander (gehakt)

ESPECIALADES LOS ACDAS MET EEN ZAK NACHOCHIPS

BEREIDING

Zak nachochips openscheuren, de rode peper in dunne ringetjes snijden, beetje van de tomatensaus uit het vorige gerecht en de geraspte kaas erbij. Paar minuten onder de gloeiende grill en bij serveren een flinke eetlepel sour cream en een hand gehakte koriander eroverheen.

Guacamole erbij? Beetje koriander, knoflookteen, gesnipperde tomaat en peper/zout/olie, sap van een limoen, snuf cayenne-peper en een gesnipperd sjalotje. En een avocado natuurlijk. Door elkaar prakken met een vork.

INGREDIËNTEN

1 banaan
2 eieren
snuffe zout
drupje zonnebloemolie
poedersuiker

BANANENPOFFERTJES

BEREIDING

Toetje: simpel als wat. Let op: in de mixer, op de poffertjesplaat, omdraaien, poedersuiker erover. Iedereen blij.



Geld voor soep

Ik sta boven op een besneeuwde berg. Op ski's. Niet dat ik zo graag wilde wintersporten. Zoon wilde dat. Een lange knappe verschijning die maar aan een sport of bezigheid hoeft te denken of hij kan het. De overmoed van de jeugd en het sterke lijf dat erbij hoort. Hij wilde skiën. Hij had het nog niet gezegd of ik zag hem in mijn geestesoog van bergen af vliegen, onder in dalen liggen, de benen vreemd gevouwen onder hem, of eenzaam bibberend in een sneeuwstorm lucifertjes afsteken. ('Hoe kom jij aan lucifers?! Je rookt toch niet, hè!') Ik ben misschien een beetje té bezorgd, soms.

Hij wilde skiën, ik wilde eigenlijk wel van dat overbezorgde af. Dat kon gecombineerd, had ik bedacht.

Hier, van boven op de berg, waar ik sta te wankelen op twee spekgladde latjes, zie ik hem naar beneden zoeven. Wat een soepel-

heid. Ik volg zijn bewegingen en val om. Hoofd erbij houden. Opstaan met twee latten aan je voeten is lastig. Ik worstel wat, maar moet ze uiteindelijk losmaken.

Als je uit de binders van je ski's stapt, moet je onthouden dat je, als je die latjes weer recht legt om erin te stappen, ze haaks op de berg legt. Niet met de punt naar beneden. Ga ik ook voortaan doen. Dat onthouden. Nu nog even niet. Nu ben ik, één seconde nadat ik mijn tweede schoen vastklikte, onderweg naar beneden. Ik haal moeiteloos, zij het volkomen ongepland, snoeihard mijn zoon in.

'Zie je beneden,' roep ik. 'Soep!' Het is me gelukt. Ik denk voor het eerst sinds jaren niet meer aan alle vreselijks dat mijn zoon kan overkomen. En ze hebben lekkere soep, in het restaurant beneden. Mocht ik dit overleven. Maar stel dat ik het niet overleef?! Heeft hij dan wel geld bij zich voor soep?



ZOETE AARDAPPELSOEP

INGREDIËNTEN

(Voor 4 personen)

olijfolie

1 ui

3 tenen knoflook

2 tl geraspte gember

500 g zoete aardappel

1 l bouillon

sap van 1 limoen

geraspte schil van 1 limoen

handje koriander of lente-
uitjes

200 ml kokosmelk

peper en zout

BEREIDING

Verhit de olijfolie en fruit daarin op half vuur de gesnipperde ui, knoflook en gember. Snijd de geschilde aardappels in stukjes en bak ze even aan. Rustig, vijf minuten.

Bouillon erbij en ongeveer een kwartier rustig laten koken.

Pureren. Sap en geraspte schil van de limoen erbij en de helft van de kokosmelk. Nog eens tien minuten laten pruttelen. Op smaak brengen met peper en zout nu.

Bij het serveren een mooi motief in de gele soep maken met de witte kokosmelk. En wat korianderblad of ringetjes lente-ui erop. Lekker en mooi groen.

Tip: je haalt de schil van de gember er gemakkelijk af als je dit schrapend met een theelepeltje doet. Niet de schil van de hele gemberwortel halen, alleen van dat stukje, twee vingerkootjes dik, dat je gaat gebruiken. De rest van de wortel laat je intact en gebruik je als handvat. Anders kost het je je vingers. Groeten uit het medisch centrum Winterberg.



Go!

Oktober 2008. Zoon en ik, Italiaans 'restaurant', Londen. Op mijn bord een pizza met de gezellige bleke kleur van een in een onderaardse kelder opgesloten Siberische gevangene. Inclusief schaafwonden en doorligplekken. Cruwel! En dan mijn wijn. Uit Venetië, stond op de kaart. Verbannen, had er wel bij gemogen. Of weggejaagd. Op zoons bord ligt een zwart-groen ongeluk. Pasta pesto. What de ongelooflijk stomme Engelse arrogante fuck kun je verknallen aan een pasta pesto?! Djiezus! Begin dan geen restaurant! Als een spion met een plan zoek ik oogcontact.

'Oké... Luister... Neem één vork pasta... of-whatever-the-hell-het-is... Gooi het op de grond... Ga dwars over de bank liggen en fake buikpijn. Ik schop stennis en we verlaten op hoge poten deze grafkelder. Deal?'

Zoon gooit meteen twee scheppen op de grond en kreunt. Ik eis de serveerster. Wat flikken jullie nou?! Doodziek! Een schande! Werkelijk! Wij gaan!

Go! En giechelend van de zenuwen rennen we weg.

In de hotelbar, bij een avondmaal van olijven en olijfolie met brood, zeg ik hem dat hier in London Carluccio restaureert. En dat we daar gaan eten, morgen.

De volgende middag word ik, ondanks mijn uitleg over de ellende van gisteren, hartelijk uitgelachen door de gastheer van Carluccio's. Hier? Eten? Dit jaar nog? Hahaha! Dan beziet hij zoon.

'What was so bad?' bitst-ie.

'Pasta pesto,' zegt de blonde engel op goed geluk. En kijkt zijn zeven jaar oude ogen verdrietig.

De gerant kijkt mij verbijsterd aan. Iemand verpestte een pestosaus? Hij neemt een besluit. 'Zes uur. Tafel bij keuken. Allebei pesto. Halfzeven weg! Nu ook weg!'

Stipt zes uur. Boven zijn hoofd tilt de gerant een tafel. Twee stoelen erbij. Zitten! Voor mij huiswijn, zoon Sprite. Twee borden pasta pesto. Zalig! Een onbesteld toetje en een knipoog. Voor onze smulhoofden. Halfzeven. Ik wil betalen. Hij gebaart – niks daarvan. 'Italië heeft zijn eer hersteld.' Een korte glimlach. Dan een driftige zwaai. Go! Go! Drama queen. Topvent.

Het toetje kende ik niet, maar het was in al zijn eenvoud fantastisch. Ik vond het terug in Carluccio, *Mijn beste Italiaanse recepten*.



SEADAS (REUZENRAVIOLI)

INGREDIËNTEN

4 ronde plakken verse
pecorino, 1/2 cm dik, een
goeie kaashandel heeft dat
olijfolie om in te frituren
120 g oranjebloesemhoning
(heb je meteen Scrabble
gewonnen, met zo'n
woord)

Voor het deeg

150 g 00-bloem
1 ei
1 eidooier
beetje zout
1 el basterdsuiker

BEREIDING

Maak het deeg. Met machine of hand, maakt niet uit. Als je het daarna maar tien minuten kneedt. Dat wel met de hand! Half-uurtje laten rusten. Rol het nu uit tot een lap, groot genoeg om er acht rondjes van 15 cm uit te halen.

Vier rondjes deeg neerleggen, plakjes kaas erop. Randen met water natmaken en de andere vier rondjes erop leggen. Nu de randen goed aandrukken. Vier pakketjes heb je nu.

Olijfolie in een diepe pan verhitten en de reuzenravioli's in zeven à acht minuten bruin bakken. Op keukenpapier laten uitlekken.

Op bordjes leggen. Honing verwarmen en erover gieten.

Now go!



Knarsagna

Mijn vrouw kan absoluut niet koken. Een gevaarlijke openingszin, ik weet het. Maar weet dat mijn vrouw bij het horen ervan in klaterend lachen uitbarstte en riep: 'Haha, het is wel zo!'

Het is ook echt zo. De kinderen vinden het overigens zalig wat ze 'kookt'. Gerechten met nauwelijks misleidende titels als Prutje met pasta en Broccoli-tonijngedoe gaan erin als Ketellapper. Dat het eruitziet alsof het uren geleden uit een boodschappentas op straat gevallen is, doet de feestvreugde slechts verhogen. Neef en nicht zitten al op de fiets als ze meldt dat ze erover dacht om 'verdwenen vis' te maken. (Ooit openen we vol goede moed ons bakpapierpakketje dat maar liefst veertig minuten in de oven was geweest en al wat we vonden was één volkomen verkoold worteltje. Als een Egyptisch miniatuurmummietje lag het in een plasje... nee, geen idee waar het vocht vandaan was gekomen, eerlijk gezegd. Lekker hoor, zei mijn altijd beleefde zoon. En hij meende het ook nog.)

En ze kan al heel lang niet koken. Haar ex Loek Peters, in het dagelijks leven een bijzonder aardige jongen, moet regelmatig als Berry in *Penoza* iemand een vergulde asbak door de neus rammen. 'Dan denk ik gewoon terug aan de spinaziesoep van jouw vrouw,' verklapte hij me ooit. (Dat had een quiche moeten worden.)

Haar vriendin Marguerite de Brauw castte ik eens in een videoclip waarin zij diezelfde Loek onder meer met een honkbalknuppel vol in het gezicht moest slaan. 'Makkie,' zei ze, 'dan denk ik gewoon aan Es d'r lasagne.' Loek en ik knikten begrijpend. Knarsagna. Ze legt stevast de lasagnebladeren boven op de saus.

Ik hou veel van haar. Zij kijkt tenminste nooit over mijn schouders in mijn pannen en zegt 'Weet je hoe het nog lekkerder kan?'

Het is haar van de week toch gelukt iets eetbaars te maken. Sterker nog, het was zalig. Het is zoet, met zout, met stevig en zachtromig.



SALADE MET GEROOKTE KIP

INGREDIËNTEN

(Voor 4 personen)

1 mango
300 g gerookte kipfilet
1 krop botersla
handvol gekleurde sla-
blaadjes. Staat mooi!
handje pijnboompitten
8 plakjes ontbijtspek

Voor de dressing

1 el crème fraîche
1 scheut yoghurt
1 el mayonaise
gemalen zwarte peper
1 geperste knoflookteen
handje versgeknipte
peterselie

BEREIDING

Mango schillen en in mooie stevige plakjes snijden. Gerookte kipfilet in plakjes van hetzelfde formaat snijden. Spek bakken. Pijnboompitten roosteren in een droge koekenpan. Sla wassen.

Dressing samenstellen. Er zit geen olie in, dus je kunt het in willekeurige volgorde mengen.

Eerst vijftientachtig procent van de dressing door de sla. Dan alle andere ingrediënten er mooi overheen verspreiden. Druppel dan de rest van de dressing, mooi wit als die is, over het rode, gele, beige en groen. Strooi de peterselieblaadjes erover.

De kinderen keken teleurgesteld. Een traditie was verloren gegaan! Terwijl ik zat te smullen loerden ze in de pan van het hoofdgerecht. Gelukkig! Het was grijs, drabbig en er zat een wit schuimlaagje op. Dat zou helemaal goed komen!



Pesto voor vrede

Als twee samoerai elkaar tegenkwamen in de donkere natte bossen van het lang vervlogen rijk, bleven ze op een flinke afstand van elkaar staan, deden duidelijk zichtbaar voor de ander de wapens af en gingen dan samen eten. Met stokjes. Die je overdwars in je mond stak, want als de ander toch kwaad wilde, kon-ie hoogstens de stokjes door je wang rammen, maar niet achter in je keel. Duidelijke afspraken en tot op zekere hoogte nog gezellig ook. Ik wil niet beweren dat ze elkaar uiteindelijk languit liggend giechelend de vrolijkste verhalen vertelden over 'hoe het er thuis aan toeging, vroeger', maar de meesten overleefden een ontmoeting met een onbekende wel. En met een volle, tevreden buik.

De wereld zou er een stuk beter uitzien als men eerst aan tafel zou moeten met de gevreesde onbekende, die ander. Maar men gunt elkaar geen plekje meer aan de eigen tafel. De eigen tafel is, vindt men, vandaag de dag te schaars gedekt. En iedereen loert naar het bord van de ander. Heeft-ie wat

anders? Wat heeft-ie voor raars op zijn bord!? En wat veel!

Als twee kinderen elkaar tegenkomen op het zand voor de door hun ouders gehuurde vakantiehuisjes, kijken ze eerst de kat uit de boom. Dan schuifelen ze naar elkaar toe en pakken ze elkaars speelgoed even op. Wordt dit toegestaan, dan gaan ze praten. Als ze uit twee verschillende landen komen ook. In een taal die ze ter plekke bedenken. Vrijwel altijd gaan ze bakken, restaurantje spelen en doen alsof ze eten.

Ergens tussen de samoerai en nu, en tussen de kinderen en de volwassenen, zijn we het kwijtgeraakt: eten om elkaar te leren kennen. Waarschijnlijk bij de uitvinding van bedachte in plaats van ondervonden grenzen.

Ik bied je graag het volgende eenvoudig zelf te maken restaurantwaardige recept aan. Je zou het, als je in een donker nat bos een onbekende tegenkomt, met twee stenen kunnen maken. Ben je twee kinderen? Doe alles in een blender en vraag of een volwassene deze aan en uit wil zetten.