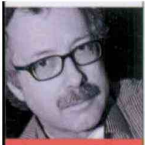


Actrice Chris Nietvelt (48) groeide op op het Belgische platteland, met grootouders die op een boerderij woonden. Dus werd er gekookt met streekproducten, werden er varkens in de keuken geslacht en kippen de nek omgedraaid. Het allerlekkerste: chocola!

Tekst en foto **Ronald Hoeben**

'Dieren zijn er om opgegeten te worden'



Ronald Hoeben
Smaak-
biografie
van een
auteur of
kunstenaar

Ik vrees dat mijn eerste smaakherinnering die aan chocola is. Als kind was ik een slechte eter, vooral 's ochtends. Mijn moeder had daar iets op gevonden: ze versnipperde een reep chocolade op twee witte boterhammen. Dan bleven er nog twee blokjes chocolade over, voor als ik de boterhammen op had. Die chocolade was van Côte d'Or, dus mijn smaakpapillen zijn op niveau opgevoed, chocola van inferieure kwaliteit vermijd ik sindsdien. Je hebt in België Callebaut-chocola, ook erg lekker, en Jacques, dat is het merk dat ik associeer met het café. Als je 'op café ging', zoals mijn ouders wel eens deden, en je bestelde niets te drinken wanneer er een rondje gegeven werd, dan nam je een reep Jacques-chocola. Mijn moeder drinkt niet en er waren bij ons thuis vier kinderen, en dus zorgde mijn moeder dat ze altijd een veelvoud van vier repen opspaarde in het café. 's Ochtends keken we dan in haar handtas welke smaken ze had meegenomen; praliné, banaan of pistache.

Ik kom uit een klein dorpje in de Kempen, ten noorden van Antwerpen, tegen de Nederlandse grens aan. Ons huis en dat van de burens kwam uit op een koer en een grote tuin. Als buurmeisje kon ik via de achterdeur naar binnen en dan stond ik direct achter de toonbank van een snoepwinkel, die gerund werd door een oude vrijster en haar moeder. Dozen vol met alleen maar snoep en chocola, alles voor een kwartje per stuk. Van de vier kinderen snoepte ik het meest; als oudste had ik een speciale positie in de snoepwinkel. Ik was er kind aan huis.

Nu lijkt het of al ik snoepend groot geworden ben en dat is niet zo. Allebei mijn ouders komen van de boerderij, en zolang mijn grootouders leefden, waren we elke zondag op de boerderij van een van beide oma's. Na de hoogmis aten we er heldere bouillon met verse groente die nog knapte tussen je tanden. Zo lekker probeer ik

'm nog steeds te maken, maar dat is me nog niet gelukt. In die grote families werden zon- en feestdagen doorgebracht met eten: dat was het moment waarop iedereen bij elkaar zat. Mijn grootmoeder heeft alle muren uit haar huis laten slopen om alle 64 familieleden aan tafel te kunnen zetten. De grote evenementen waren Pasen, Kerstmis en twee keer per jaar de kermis. Dan aten we bijvoorbeeld kalfstong met champignonsaus, of bouletten met warme krieken. Om vier uur werden de kinderen naar de bakker, die bekend stond om zijn rijstvlaai, gestuurd en dan kwamen we met vijftien rijstvlaaien terug. Op de boerderij van oma stond ook ons eigen varken. Eens per jaar ging mijn opa erachteraan met een hamer, waarna het beest bij ons thuis in de keuken belandde. Illegaal, want je mocht geen kadaver vervoeren. In een laken gewikkeld kwam het de keuken binnen en dan was het alle hens aan dek. Er was een worstmachine, en terwijl de slager uitbeende, werd er bloedworst gemaakt. Dat was even doorbeulen met z'n allen en dat ging dan allemaal de diepvries in. Dieren zijn er om opgegeten te worden, zo leer je dat op de boerderij. Kippen vasthouden terwijl hun nek wordt omgedraaid. Of varkens, terwijl ze onverdoofd werden gecasteerd.





Boven: 'Mijn eerste smaakherinnering is die van chocola.'

Onder: Familiediner; 'Ik ben opgevoed met Côte d'Or chocolade.'

Rechtsonder: 'Als kind kon ik zo bij de snoepwinkel van de burens naar binnen. Daar stonden alleen maar dozen met snoep en chocola.'





Boven: scène uit *la Grande Bouffe* van Toneelgroep Amsterdam. Onder: jeugdfoto van Chris Nietvelt



Dat gekrijs! Ik ben niet opgevoed met het feit dat dieren een gevoel hebben, dat sentiment is mij vreemd. Omdat ik de kleinste handen had, moest ik eens de baarmoeder van een koe terugduwen, terwijl zij weer dichtgenaaid werd na een keizersnede. Dat was onze wereld.

Uit de keuken van mijn moeder kwamen veel rustieke gerechten, alles gemaakt van wat er in de buurt groeide. In ons huis hing bijna dagelijks de geur van versgemaakte soep, soep met balletjes en de verse groenten van het seizoen. En er waren altijd wel aardappelen, mijn moeder

wist er eindeloos mee te variëren. Die aardappelen kwamen van mijn grootvader, zijn aardappelooft was een belangrijke jaarlijkse gebeurtenis. Dat is een dierbare herinnering. Ergens in maart of april gingen we de aardappelen poten en in het eerste weekend

van het nieuwe schooljaar werd er gerooid. Dan vertrokken de mannen 's ochtends om zeven uur om het loof af te steken en om negen uur kwamen de vrouwen. Zij kropen op hun knieën achter de mannen aan om de aardappelen te oogsten, de kleintjes links, de grote rechts. Wij kinderen mochten de kleintjes in zakken doen. Rond twee uur haalde mijn grootvader het paard van stal, hij laadde de zakken op de kar en reed, met alle kinderen erbovenop, als een patri-

arch door het dorp, met zijn nakomelingen op de aardappelen. Ik was twaalf toen hij doodging en mijn eerste gedachte was: hoe moet dat nu met de aardappelen?

In mijn middelbare schooltijd at ik bij een vriendinnetje thuis voor het eerst pasta. Dat kende ik niet, het was echt een openbaring. Wij hadden thuis alleen de macaroni die mijn moeder in de soep deed. Paprika's waren er toen nog niet. Mijn vader kreeg voor sinterklaas een sinaasappel. Wij kregen een halve – dat was zó bijzonder.

Later, toen ik in Antwerpen ging studeren, ontdekte ik de Italiaanse keuken. Ik ging naar restaurants en at daar het liefst dingen die ik nog niet kende. En dat waren er veel. Ik heb brede, welwillende smaakpapillen. En thuis in de Kempen kwam, tot schrik van mijn oma, de oosterse keuken binnen, via mijn broer, die een Chinees-Indonesisch meisje trouwde.

Ikzelf trouwde een Nederlandse man. Ik heb hem moeten leren dat er verschillen zijn in hagelslag en dat er wel iets lekkerders is dan waar Venz mee komt. De smaak van kinderen moet je tenslotte ook opvoeden. Als we naar België gaan, bellen de kinderen mijn moeder: of ze soep wil maken.

En de smaak van Cote d'or is nog niet veranderd, ik heb altijd een stuk in de koelkast liggen. <

Chris Nietvelt is van 4 november t/m 23 december te zien in de voorstelling *Phaedra* van Toneelgroep Amsterdam. www.tga.nl

