

# Anna



Ik woon in Zuid-Italië en ben getrouwd met een Noord-Italiaanse. Ik eet dus letterlijk van twee walletjes, want zowel in Noord- als in Zuid-Italië is de eetcultuur geweldig rijk. En geweldig streng.

Anna heeft me al vele malen uitgelegd hoe ik een risotto uit Veneto moet maken. Het lijkt zo gemakkelijk. Je begint met het fruiten van een ui. Als het allemaal erg lekker ruikt en het er smakelijk uitziet durf ik al een ander ingrediënt toe te voegen.

Helemaal fout.

‘Néé!’ (hoe haal ik het in mijn hersens). ‘Die uien zijn nog helemaal rauw!’ Braaf laat ik ze nog tien minuten doorsudder. ‘Mogen nu de paddenstoelen erbij?’ ‘Néé!’ (of ik gek geworden ben). ‘De uien moeten een *kleur* hebben.’

Het komt er in het kort op neer dat je de uien eerst geruime tijd met het deksel half op de pan, boven een vrij hoog vuur moet laten sudderen.

‘Fruiten, niet koken!’ roept Anna dan. Je moet ze regelmatig omroeren om ze niet aan te laten bakken. Als dit toch dreigt te gebeuren doe je er een drupje olie bij. Vervolgens gaat het deksel van de pan af, en nog steeds op vrij hoog vuur moet nu al het vocht verdampen en krijgen de uien kleur. Dit hele proces kan wel drie kwartier duren!

Ik leef nu dertien jaar samen met Anna en nog steeds slaag ik er niet in om de uien op precies de juiste manier te fruiten. Voor mijn gevoel duurt het uren en zijn ze zo goed als verkoold als ik eindelijk mag doorgaan. Maar ik moet één ding toegeven: als ik de risotto maak volgens de aanwijzingen van Anna is -ie tweemaal zo lekker!

## **RISOTTO MET AARDAPPEL EN TONIJS**

Ingrediënten (voor 2 personen):

1 ui

3 aardappels

1 blikje tonijn

300 gram rijst voor risotto (met een dikke korrel, bijv. *arborio*)

2 ansjovisfilets

1 glas witte wijn

kappertjes

1 bouillonblokje

peterselie

geraspte Parmezaanse kaas

**S**nijd de aardappels in kleine stukjes en kook ze in een pan met anderhalve liter water en een bouillonblokje tot ze zacht beginnen te worden (ongeveer tien minuten). Haal de aardappelstukjes met een schuimspaan uit de bouillon en laat ze afkoelen. Hou de bouillon warm.

Fruit de fijngesneden ui op Anna's wijze. Doe daar vervolgens eerst de fijngesneden ansjovisfilets bij en fruit ze even mee. Doe daarna de kappertjes en de uitgelekte tonijn erbij. Roer alles goed door. Doe het glas wijn erbij en laat dat op laag vuur verdampen. Draai het vuur hoger en voeg de rijst toe. Laat deze even bakken en doe er dan een grote soeplepel bouillon bij. Roer goed totdat de bouillon is geabsorbeerd. Doe de aardappelstukjes erbij. Blijf goed roeren. Voeg nu 2 soeplepels bouillon toe en laat absorberen. Ga zo door tot de rijst gaar is (ongeveer twintig minuten). Roer er tot slot met veel kracht vier eetlepels Parmezaanse kaas en de gesnipperde peterselie door en laat de rijst nog vijf minuten met het deksel op de pan staan alvorens hem op te dienen.

# Olijven plukken



Het is december 1993. Een Italiaanse vriend vraagt me te helpen bij het olijven plukken. Aangezien ik weinig te doen heb (mijn sollicitaties als celloleraar leveren niks op), voldoe ik graag aan dit verzoek. We reizen samen naar Umbrië en ik krijg kost en inwoning in zijn antieke woning, een soort kleine burcht.

Als ik de houten luiken van mijn slaapkamerraam op de eerste verdieping open, heb ik het gevoel alsof ik zachtjes word opgetild. Ik zie de vallei met cipressen en olijfbomen, in de verte stroomt de rivier de Tiber. Hier kan menig ansichtkaart nog een puntje aan zuigen. Alles in de keuken is gigantisch, de eettafel, het fornuis, de kasten. De open haard in de woonkamer, of woonzaal liever gezegd, is zo groot dat je er gemakkelijk met vier man rond het vuur kunt zitten. Dat doen we dan ook. We roosteren kastanjes en drinken rode wijn.

De volgende dag plukken we olijven. We leggen grote

netten onder de boom en met lange ladders klimmen we naar boven. Als je een ochtend onder de stralende zon op zo'n ladder in een olijfboom staat te plukken en de geur van olijven inademt, verlies je alle gevoel van tijd.

's Avonds brengen we de olijven in grote zakken naar de perserij, de *frantoio*.

We legen de zakken in een grote stalen bak waarin drie molenstenen ronddraaien. Die verpletteren de olijven met pit en al, en maken er een zwarte brei van. Daarna wordt de pulp op ronde matten gelegd, die vervolgens in een pers gaan waar ze ongeveer twee uur in blijven. Ruim tijd om weer een glas rode wijn te drinken en een bruschetta te eten met de baas van de perserij. Hij zit op een bankje naast een houtvuur, snijdt met een groot mes plakken van een rond brood, die hij roostert boven het vuur. Hij neemt een teen knoflook en wrijft die uit over het brood en giet er daarna een scheut olijfolie over. Daarna nog wat tomaat, zout en oregano. Inmiddels weet ik hoeveel bijzondere en ingewikkelde bruschetta's je kunt maken, maar de smaak van die eerste, simpelste zal ik mijn leven lang niet meer vergeten.

## DE SIMPELSTE BRUSCHETTA

**S**nijd niet te dunne plakken van een ciabatta en rooster die in de oven of in de broodrooster. Snijd een teen-tje knoflook doormidden en wrijf een helft licht over het

geroosterde brood. Druppel er een goede olijfolie over en draai er met een zoutmolen wat grof zout op.

Iets luxer maak je de bruschetta door er ook nog kleingesneden tomaat (zonder vel en pitjes) op te leggen en er gedroogde oregano overheen te strooien. Voor een ‘bruschetta de luxe’ rooster je een groot stuk brood (snijd de plakken van een ciabatta overdwars). Wrijf het brood in met knoflook. Hak op een snijplank een paar ansjovisfilets fijn, samen met een eetlepel kappertjes en twee olijven. Knijp vervolgens een tomaatje op de boterham uit, doe het haksel erbij en nog wat fijngesneden mozzarella. Zet het geheel ten slotte even onder de grill om de kaas te laten smelten.

## *Een trullo in Puglia*



Ik besluit dat het mooiste beroep op aarde dat van olijfboer in Italië is. Er is bovendien weinig of geen scholing voor vereist. Dit zou mijn toekomst worden! Mijn Italiaanse vriend denkt daar anders over. Het olijven plukken is voor hem meer een noodzakelijk kwaad.

Als ik een dag vrij heb van het plukken, rijd ik 's morgens in een oude Fiat Ritmo naar Rome. Daar koop ik op een overdekte markt een vis. Hij ziet er zó smakelijk uit dat ik hem niet kan laten liggen. Het probleem is alleen dat zich boven mij, ook al is het winter, een koperen ploert bevindt. De vis zal spoedig bederven. Daar sta ik met mijn plastic zakje op het Sint-Pietersplein. Nonnetjes rennen af en aan. Ik denk na. Uiteindelijk bel ik vanuit een telefooncel de moeder van mijn Italiaanse vriend. Ze heeft een klein flatje dicht bij Piazza Navona. Ik vraag of ik mijn vis bij haar in de ijskast mag leggen. Na enige aarzeling stemt ze toe. Ik vind het huis in het hart en het mooiste gedeelte

van Rome. Ik krijg koffie en ze laat me een fotoalbum zien.

‘Kijk,’ zegt ze ‘dit is mijn huis in Puglia. Ze noemen het een trullo.’

Ik weet niet wat ik zie. Het lijkt een soort iglo. Een rond huis van op elkaar gestapelde stenen met een puntdakje. Potsierlijk maar tegelijk mateloos fascinerend. Ze vertelt dat trullo's oorspronkelijk boerenwoningen zijn, gemaakt van enorme stenen die met de hand zijn gebeiteld. Vaak werkten er een paar families aan mee. De trullo is zonder cement gebouwd en de koepel is een architectonisch kunststukje, waarbij een rij stenen steeds werd vastgezet met een *chiave di volta*, een sluitsteen. De binnenmuur bestaat uit regelmatige vierkante blokken steen, de buitenmuur uit platte, dakpanachtige stenen. De trullo's worden al sinds mensenheugenis alleen in deze streek gebouwd. Dit gebied, de Valle d'Itria, is door heel veel verschillende volken bewoond geweest en waarschijnlijk hebben de Turken deze bouwstijl hier ooit ingevoerd. Er doen allerlei wilde verhalen de ronde over de trullo, zoals het idee dat als je één steen wegtrekt het hele huis in elkaar dondert. Of het verhaal dat de trullo's met opzet zo gebouwd zouden zijn om als degene die de belasting kwam innen te kunnen zeggen: ‘Nee hoor, ik heb geen huis, alleen maar een grote berg stenen.’

Trullo's hebben muren van soms wel twee meter dik. Daardoor blijven ze in de zomer, als het in Puglia regelmatig zo'n veertig graden wordt, lekker fris vanbinnen. Het is een verademing om vanuit de verschroeiende hitte in zo'n koele ruimte te komen. De trullo's zijn bovendien zo



gebouwd dat iedere regendruppel die erop valt naar één punt stroomt en wordt opgevangen in een ondergrondse waterput, een cisterne. Dit is geen overbodige luxe, want water is schaars in Puglia. Ook zijn er binnen, onder de vloer, vaak cisternen om wijn in te maken en te bewaren. De vloer van een trullo bestaat uit grote, platte vierkante stenen, die in de loop van de jaren zijn afgesleten en glimmend zijn geworden. Binnen in de koepel zitten nog vaak de twee dikke houten balken om steun te geven. Daaraan hangen de boeren hun salami's te drogen. Veel trullo's hebben een soort natuurlijke ijskast, een afsluitbare nis voor etenswaren aan de noordzijde van het huis waar geen zon komt. Naast de voordeur is vaak een kleine ruimte uitgespaard waar de kippen konden overnachten.

De moeder van mijn Italiaanse vriend merkt hoe ik naar haar verhalen luister en ziet hoe ik de foto's bestudeer. Ze vraagt of ik niet een paar maanden op haar Pugliese huis wil passen. Natuurlijk zeg ik ja. Zo kom ik, na de olijvenpluk in Umbrië, terecht in Puglia.

Het landschap is er minder ruig, maar het heeft iets anders. De trullo's passen als volkomen vanzelfsprekend in de glooiende heuvels. Er staan overal olijfbomen van honderden jaren oud, met elk zijn grillige vorm. 's Nachts is het koud en stil. Ik heb nooit zo'n stilte gehoord. Ik word er bang van.

Overdag werk ik op het land dat om de trullo ligt. Ik trek braamstruiken uit de grond en schilder het huis. Ik ontdek de ongelofelijke rijkdom van het land. Ik hoef maar naar buiten te lopen en daar staat rozemarijn, salie, rucola

en tijm voor het plukken. Ik koop een groot stuk vlees en begin dat te versieren. Met niks maak ik een goddelijke aardappelsalade.

Op een dag komt er een heel oud mannetje het erf op lopen. Hij groet me vriendelijk en loopt de trullo binnen. 'Gooi eens wat hout op het vuur,' beveelt hij, 'het is koud hier!' Ik weet bij god niet wat ik tegen hem moet zeggen, maar doe wat hij me opdraagt. Deze man is duidelijk in de streek geboren en van hem moet ik leren hoe men zich hier gedraagt. Cosimo is volkomen op zijn gemak en vindt alles prachtig. Of liever gezegd: hij maakt op mij de indruk volkomen tevreden te zijn. Als hij lacht is er één tand in zijn mond zichtbaar. Na zich een tijdje aan het vuur gewarmd te hebben, vertrekt hij weer. Ik heb een vriend gemaakt.

## AARDAPPELSALADE

Ingrediënten (voor 4 personen):

- 1 kilo aardappels
- zout en peper
- ansjovisfilets
- kappertjes
- een paar takjes peterselie
- mayonaise (eventueel)

**K**ook de aardappel in de schil nét gaar. Laat ze even afkoelen en pel ze. Snijd ze met een scherp mes in blokjes. Doe ze in een kom. Hak peterselie, kappertjes en ansjovis fijn en meng ze door de aardappels. Voeg zout en peper toe.

Aan dit basisrecept kan je toevoegen wat je maar wilt: walnoten, selderij, grote Spaanse witte bonen, tonijn, appel, rauwe ui. Een eetlepel mayonaise of een flinke scheut olijfolie maakt het geheel wat smeùiger, maar het hoeft niet.

# *Tonino*



Ik werk op het land van mijn werkgeefster uit Rome. Hier en daar hebben braamstruiken alle andere planten overwoerd. Ik trek ze uit de grond, waarna ik ze op een hoop gooi om ze te verbranden. De lucht is staalblauw. Het is fris, maar niet echt koud. Dan hoor ik een geluid dat ik nog nooit gehoord heb. Een soort zware dreun. Lucht wordt verplaatst. Het wordt donker. Ik kijk omhoog. Een enorme zwerm spreeuwen, miljoenen exemplaren tegelijk, boven mijn hoofd. En daarna storten ze zich allemaal tegelijk naar beneden en verdwijnen in de olijfbomen. Nu verandert het geluid: gepiep, geraas, gekwetter. In een mum van tijd eten ze alle olijven op.

Ik trek nog een braamstruik uit de grond. Ik stuit op een egel, opgerold als een bal. Een egel is altijd een geweldige vondst. Wat een lief dier. Plotseling heb ik het gevoel alsof er nóg iemand is. Ik kijk op. Daar staat een man. Ongeveer net zo lang als breed. Ik besef één ding heel goed.

Met deze meneer moet ik geen ruzie maken. Hij kijkt me doordringend aan. Dan kijkt hij met belangstelling naar de egel. Dit is mijn eerste ontmoeting met Tonino. Ik had al over hem gehoord, want hij is een geziene figuur in deze streek.

Ik kan me niet goed uitdrukken in het Italiaans, maar het geeft niet. We begrijpen elkaar zo ook wel. Hij roept een paar dingen met een hoge stem. Ik brabbel wat terug.

Later leer ik Tonino beter kennen. Hij vertelt met harts-tocht over alles wat bij het boerenleven hoort, hoe in deze streek al sinds mensenheugenis wordt geboerd. Hij weet alles. Hoe graan gedorst wordt. Hoe je olijfbomen snoeit. Hoe je het beste een kip braadt. Wanneer courgetteplantjes in de grond moeten. Hoe je een trullo bouwt. Hoe je salami maakt. En rauwe ham. En kaas. Je kunt hem alles vragen en dat doe ik dan ook.

Tonino is analfabeet. Toen hij drie jaar oud was stuurde zijn vader hem al het land in met de koeien. Hij was zó klein dat hij onder een koe kon door lopen. Hij wil ook alles over mij weten. Hoe het leven in Amsterdam is. Wat ik denk van de vooruitgang. Hoeveel verdienen Nederlanders? Wat denk ik over het heelal? Oneindigheid, wat betekent dat? Ik blijf hem de meeste antwoorden schuldig. Dan vraag ik wat het lekkerste is wat hij ooit gegeten heeft. ‘Gestoofde egel,’ zegt hij. Ik herinner me een verhaal over zigeuners. Die waren ook zo dol op egels. Ze vingden er een, stopten hem levend in een homp klei, waarna hij op een houtvuurtje klaar werd gestoofd. Ik werd er triest van. Gelukkig heeft Tonino nooit gestoofde egel voor me klaar-

gemaakt. Maar ook aan sommige andere gewoonten van Tonino heb ik moeten wennen.

Op een avond toen het al aardedonker was en er een harde scirocco (zuidenwind) om het huis gierde, pakte hij plotseling een grote, schijnwerperachtige zaklantaarn en een ding dat leek op een reusachtige vliegenmepper. Het was zo groot als een pingpongbatje, zat vol met gaten en was aan het uiteinde van een één meter lange stok gebonden. Tonino keek me veelbetekenend aan en zei dat ik met hem mee moest komen. Ik had geen idee wat hij van plan was. We kwamen aan bij een olijfboom die heen en weer zwiepte in de wind. Tonino scheen met de lantaarn in de boom, speurde wat rond, haalde plotseling uit met de vliegenmepper en gaf er een harde klap mee ergens tussen het gebladerte. Het ging zó snel dat ik niet begreep wat er was gebeurd. Pas toen hij zich bukte en een héél klein roodborstje van de grond opraapte, snapte ik dat het hier vogeltjesmepperij betrof. Trots liet hij me het halfdode beestje zien. Met lood in de schoenen volgde ik hem, terwijl hij nog een paar slachtoffertjes maakte. Toen we wat later weer binnen zaten, legde Tonino zijn jachtmethode uit. Als er zo'n keiharde zuidenwind waait, gaan de vogeltjes allemaal aan één kant van de boom zitten (het noorden), om beschutting te zoeken. Vervolgens vallen ze in slaap en worden een gemakkelijke prooi voor bloeddorstige boeren als Tonino. Hij vertelde me dat deze manier van jagen vroeger een wijdverbreide gewoonte was en dat je op een avond soms wel een paar honderd vogeltjes kon vangen, maar dat het nu verboden was en je er reusachtige boe-

tes voor kon krijgen. Dat is maar goed ook, dacht ik, maar hield laf mijn mond omdat mijn mening hem ongetwijfeld koud liet en ook omdat ik zijn overduidelijke plezier niet wilde bederven.

Hij plukte de dode vogeltjes, wikkelde ze een voor een in een stukje aluminiumfolie, deed er een half blaadje laurier bij en wat zout. Vervolgens legde hij ze op een paar gloeiende kooltjes van de open haard, die 's winters altijd staat te loeien. Na een paar minuten waren ze gaar. Ik was toch wel een beetje nieuwsgierig hoe ze zouden smaken. Het viel tegen. Ik begreep niks van het lyrische enthousiasme waarmee hij het beestje integraal verorberde. Mijn vogeltje had een heel vaag wildsmaakje en was ook een beetje bitter, waarschijnlijk waren dat de ingewanden. Maar bovendien was het niks, zo weg, ik denk dat er aan een muis meer vlees zit. Misschien at Tonino ook wel muizen, niets was meer zeker.

Een keer was ik er getuige van hoe Tonino een varken slachtte. Met behulp van een paar jongens die een huis verderop bewonen, dreef hij het beest de stal in. Het werd vastgebonden en Tonino stak met een scherp mes in de halsslagader. Het gebeurde allemaal heel snel en professioneel, maar het irriteerde me geweldig dat de buurjongens (en ook Tonino) nogal dom stonden te grinniken en grapjes te maken terwijl het beest lag te sterven en te stuiptrekken. Overigens was wat er daarna gebeurde erg leerzaam: met een gasbrander werden alle haren van het varken verschroeid. Met messen schraapten ze de huid helemaal schoon en wasten het varken met water tot het

roze was als een pasgeboren biggetje. Vervolgens werd het ondersteboven opgehangen aan een zware katrol en van onder tot boven opengesneden. Hart, lever en longen werden bewaard, de darmen weggegooid. Met een soort machete hakte Tonino vervolgens de hele ruggengraat van boven tot onder in tweeën, zodat hij twee keurige halve varkens overhield. Die liet hij een nacht besterven, om ze de volgende dag te verwerken tot karbonaadjes, hamlappen en andere smakelijke stukjes vlees. Van de hammen van de voor- en achterpoten maakte hij salami. Een groot stuk vlees werd van de schouder losgesneden en geconserveerd als *capocollo*, een Zuid-Italiaanse specialiteit. In het Noorden heet deze vleessoort *coppa*.

## CAPOCOLLO ALLA PIZZAIOLA

Ingrediënten (voor 4 personen):

- 4 schouderkarbonaden
- rozemarijnolie
- 2 glazen rode wijn
- 4 ontvelde tomaten
- zout en peper
- oregano

**V**erhit 4 eetlepels rozemarijnolie\* (niet al te heet) in een koekenpan en bak hierin de karbonaden aan beide kanten lichtbruin. Voeg de wijn toe en laat deze voor



de helft inkoken. Doe de tomaten erbij en zout en peper, en doe een deksel op de pan maar sluit de pan niet helemaal. Laat de karbonaden ongeveer drie kwartier zachtjes sudderen. Voeg als er te veel vocht verdampt wat wijn toe. Strooi er wat oregano over en dien op.

\* Voor heel veel recepten gebruik ik olie met rozemarijn, salie en knoflook. Die is heel eenvoudig te bereiden: laat een stuk of tien takjes rozemarijn en twee handenvol salieblaadjes een paar dagen drogen in de buurt van de kachel. Hak de kruiden daarna heel fijn, samen met een paar tenen knoflook, en doe ze in een pot die je gevuld hebt met extra vergine olijfolie.