

Hoelang is een Chinees

No-nonsense koken bij Kookstudio Frankrijk

Hoe krijg ik meer culinaire feeling? Om antwoord te krijgen op die vraag bracht Suzanne Bergman vijf dagen door bij Kookstudio Frankrijk in de Franse Limousin. Een ware gastronomische onderdompeling. “Na twee dagen droom ik dat in een restaurant werk.”

Tekst: Suzanne Bergman

Ik kan best koken. Dacht ik. Hartige taarten, toetjes en risotto; ik draai er mijn hand niet voor om. Mijn eigen klassiekers ken ik feilloos en ik probeer ook graag nieuwe dingen uit. Maar ik mis nog een bepaalde feeling; een recept volgen is geen probleem – maar als er onderweg iets misgaat of de smaak is niet helemaal wat ik verwachtte, heb ik niet genoeg kennis om dat te ondervangen. Dus toog ik naar Frankrijk. Daar legt kok Rob van Zijst in zijn Kookstudio Frankrijk uit wat er precies in die pan gebeurt. Dat doet hij al jaren in zijn Kookstudio Amsterdam, maar in Frankrijk dompelt hij je vijf dagen compleet onder in zijn culinaire koninkrijk in de o zo landelijke Limousin. En dan blijf ik heel wat te kunnen opsteken.

Terug naar de prei

Halverwege dag één voel ik een lichte paniek. Na een ochtend les over houdbaarheid van eten, bewaartemperaturen en het belang van een goede mise en place, gaan we met dat laatste aan de slag. Rob doet voor hoe je prei, wortels, aardappels, knolselderij en ui julienne, brunoise, of, in het geval van de ui, vernuftig snijdt en wij gaan oefenen. Maar dan ‘voor het echie’, want dit is wel de voorbereiding voor het diner. Ik ben nog niet eens klaar met mijn prei als Rob laat zien hoe je een roux maakt. En daarna hoe je mayonaise *from scratch* bereidt. Tussendoor demonstreert hij nog even het uit elkaar halen van een parelhoen, kijken we aandachtig naar het verschil tussen het bindweefsel en het echte vlees van een kalfsschenkel, blancheren we groenten, frituren we wat aardappels en maken we ons op voor een île flottante. Ik wil terug naar mijn prei! Ietwat overweldigd ga ik na de copieuze maaltijd (en het is nog maar dag één) naar bed.

Emmer

Een weekje koken blijkt tot mijn verbazing een actieve vakantie. Vijf dagen lang zijn we bezig met eten: van theorie via bereiding naar consumptie. Na dag twee droom ik zelfs dat ik in een restaurant werk en slagroom aan het kloppen ben. Ik voel me er helemaal uit, wat nog versterkt wordt door de rustige, landelijke omgeving, de prachtige, typisch Franse boerderij en de van alle attributen voorziene buitenkeuken inclusief koolmeesjes die op onbewaakte ogenblikken de kasten plunderen. Maar niet alleen het zo intensief bezig zijn met koken, vooral Robs culinaire emmer vol kennis – zoals een medecursist treffend opmerkt – die hij gestructureerd over ons uitstort zorgt voor een complete onderdompeling. Zodra dit kookorakel begint te praten, kun je blijven meeschrijven tot je een kookboek vol instructies, anekdotes en tips hebt. Van praktisch (gebruik een spatel om je roux los te roeren; met een garde roer je de suikers uit het meel los en wordt je roux zoet), tot duurzaam (gooi uischillen en ander groenteafval niet weg, maar trek er bouillon van) tot verrassend (er bestaan machines om het vel van een vis af te halen. Oja? Ja! En waar is die techniek ontwikkeld? In Beverwijk, waar ze wel het een en ander weten van delicaat omgaan met huid en vel).

Een vork is om te...

Dit alles brengt hij op geheel eigen wijze. Na een week les van Rob kunnen we gedachteloos het goede antwoord brullen op de vraag: “Een vork is om te ...?” ETEN! En niet om mee in de pan te roeren. Behalve natuurlijk als je een omelet gaat maken, dan is een vork bij uitstek geschikt om de eieren (kort en luchtig) te kloppen. Robs manier van lesgeven is gerust no nonsense te noemen, met bijbehorende gevleugelde uitdrukkingen. “Stop maar met harken! Alleen zinvol roeren,” krijgt een cursist te horen die de roux onder zijn beheer heeft en in alle onschuld naar zijn beste vermogen staat te roeren. Als je de rest van de week iemand ziet roeren, kun je er van op aan dat het uiterst zinvol is. De vraag: “Hoelang moet dit koken/bakken/in de oven?” verdwijnt voorgoed uit ons culinaire idioom na dertien keer het antwoord: “Hoelang is een Chinees” én, gelukkig, onze onderhand opgedane ervaring. Er is niet één bereidingstijd te geven, alleen door al je zintuigen te gebruiken weet je zelf op een bepaald moment of je eten klaar is. Precies in mijn straatje dus. En hij laat ons ook echt zien wat er gebeurt. Die roux, bijvoorbeeld, die moet eerst een soort dikke, onaantrekkelijke brij worden die door de pan wandelt – ik had thuis allang gedacht dat hij mislukt was.

Omvallen of scharrelen

Allemaal hebben we ons eigen persoonlijke doel, zoals we hebben vastgesteld in het voorstelrondje. Naast meer feeling krijgen met koken in het algemeen, wil ik beter leren omgaan met hompen vlees. Die bereid ik nu namelijk nooit, omdat ik nauwelijks weet wat wat is en al helemaal niet hoe ik het moet klaarmaken. Tijdens de week kan ik mijn hart ophalen. Vlees komt uitgebreid aan bod. Eindelijk wordt me duidelijk hoe een koe in elkaar zit, wat eigenlijk neerkomt op: hoe dichter bij de kont, hoe lekkerder. Lende en haas staan op nummer 1, ribeye is een vetstrook en lekker, en daarna komen hoe langer hoe meer ribben, dus de entrecote. Interessant! Hoe donkerder het vlees, hoe beter, want dat betekent dat het gerijpt is. Goed gerijpt vlees heeft geen vocht meer, maar wel lekkere spieren. Behalve de kleur kun je nog veel meer zien aan vlees. De poten van een kip bijvoorbeeld verraden hoe (on)scharrelig zij geleefd heeft: plofkippen die door ruimtegebrek alleen konden zitten hebben zulke korte poten dat ze omvallen als ze proberen te lopen.

Ik laat het aan de slager

Maar goed, de praktijk! En dan blijkt het bereiden van vlees behoorlijk saai. Een kalfsschenkel ontdoen we van bindweefsel (een nogal precies werkje), waarbij we het zeen eruit halen en het vet laten zitten. Lam benen we uit door de spierbundels te volgen en de parelhoen halen we volgens het skelet uit elkaar. Ik steek er vooral van op dat ik dat allemaal liever aan de slager laat. Twee vleesmomenten springen er voor mij uit. Als longhaas op het menu staat, denk ik heel even in mijn culinaire carni-groenheid dat die twee lange oren heeft, tot Robs onvergetelijke imitatie van die middenrifspier, inclusief gehijg. Daarnaast heb ik ook een gloriemoment met lamsvlees, als ik in mijn eentje verantwoordelijk ben voor de lamstajine. Die lukt goed, en ik ben trots! Vlees – ik weet nu meer van de theorie, en ik weet nu dat de praktijk me iets minder interesseert dan ik hoopte. Ik bekwaam me de rest van de week vooral in desserts, salades en vis. Maar die tajine heb ik wel voor mijn verjaardag gevraagd.

Ach, wat is fout?

Het mooiste van de cursus is: zelfs met dingen die fout gaan kun je nog wat. Dat merken we als we zelf bladerdeeg maken. Met boter, bloem, water en zout als enige ingrediënten lijkt dat heel simpel,

maar niets is minder waar. Een dikke boterplak in deeg gewikkeld (dus: deeg-boter-deeg) wordt uitgerold en daarna opgerold, in verschillende 'toeren'. Dan krijg je uiteindelijk drie- tot vierduizend laagjes, zoals het Franse woord *millefeuille* al doet vermoeden. In de oven smelt de boter, de deeglaagjes komen los van elkaar en de waterdamp drukt ze nog verder uit elkaar maar wordt tegengehouden door de gluten in het deeg, waardoor het luchtige effect ontstaat. Maar dan moet de boter wel goed ingerold zijn. Wat bij ons niet het geval is. Dus rijst ons deeg wel in de oven, maar borrelt het ook, omdat de boter uitbakt. Opnieuw dus! Zeker omdat we per ongeluk de rest van het deeg opnieuw tot een bal gemaakt hebben voor we het uitrolden, het principe van korstdeeg daarmee even vergetend. Weg laagjes. "Goed dat we dat even fout deden," merkt een cursiste op. Zien we meteen hoe de theorie in praktijk werkt. Maar ach, wat is fout, zeker als je een ervaren kok bent? Het niet goed ingerolde deeg – waar we nog een stuk van over hebben – is heel geschikt voor kaasstengels omdat dan de extreme verdeling van vet en deeg er niet zo toe doet. Eigenlijk net als wanneer je mayonaise gaat schiften tijdens het maken: dat kan je heel makkelijk weer gebruiken als basis voor een nieuwe mayonaise. Zo leren we ook van wat er 'misgaat'.

Een geoliede machine

Op de laatste dag van de cursus staat er een heel andere groep in de keuken. Met viezere schorten, maar vooral meer zelfverzekerdheid. Een geoliede machine! Rob zit op een gegeven moment op een afstandje de krant te lezen, geeft hier en daar een aanwijzing, maar laat ons onze gang gaan. De vleesploeg, verantwoordelijk voor de ree en het zwijn van het hoofdgerecht, heeft zichzelf spontaan opgedeeld in chef, souschef en chef de partie en overlegt onderling zachtjes over de gaarheid van het vlees. De krabploeg opereert iets minder hiërarchisch, maar heeft niettemin weinig ondersteuning nodig na wat eerste instructies en de (vegetarische) groentechef bekwaamt zich de hele week al steeds verdienstelijker in lokale producten als patisson (een kruising tussen courgette en pompoen), coeurs de boeuf (prachtige, enorme tomaten in de vorm van een ossenhart) en meiknol. We kunnen koken! Dat geeft veel voldoening, ook voor Rob, die bekend tijdens de eindevaluatie dat hij warm wordt van zo'n moment, als het systeem staat. "De hele week sleur en corrigeer ik tot het moment van weggaan, maar als ik dan zie hoe jullie het oppakken en er spontaan een taakverdeling ontstaat, word ik heel blij!" Anders wij wel. Of, zoals een medecursiste het verwoordt: "Ik ben hier om te leren en vind het heerlijk dat je zo veel biedt. Dat is genieten!"

Feeling, flair en snijtechnieken

Als ik weer thuis ben, moet ik even afkicken van zo veel culinariteit. De eerste dagen kook ik voornamelijk kant en klaar. Tot ik zin krijg om even een clafoutis te proberen. Gaat best goed, al is 'ie wat nat door de fruitsappen. Maar ik weet hoe ik dat letterlijk kan verbloemen: wat, jawel, bloem erbij en de tweede keer is hij perfect! En met de eiwitten die ik over heb maak ik even in een handomdraai een zelfbedacht luchtig toetje. Meer feeling, meer flair, en aanzienlijk verbeterde snijtechnieken; dat heeft de kookweek in ieder geval al opgeleverd. En een aangewakkerde interesse voor koken. Want die emmer van Rob smaakt naar méér.