

1. Pre amuse

*1 theelepel gevuld met een quenelle van ijspuree van tonijn,
gekruid visbouillon, diverse kaaskoekjes*

De ober liet aan mij de keuze. Hij was voor me uitgelopen en wees op het terras twee lege tafels aan. Vlakbij de serre had ik een goed overzicht over het terras, maar aan de tafel bij de rand van het terras kon ik met mijn rug naar de andere gasten spelen alsof ik hier de enige was. Ik koos voor de tafel met het uitzicht over het negentiende-eeuwse park dat achter dit Victoriaanse landgoed niet ver van het Engelse Maidenhead was aangelegd. De andere gasten interesseerde me niet. Ik kwam hier om te eten.

Terwijl de ober wegliep om een Campari voor me te halen, installeerde ik me in de kussens en bestudeerde ik de tuin. De wilde kastanje haalde net dat felle uit de lage zon, zodat ik niet met mijn ogen hoefde te knijpen en ik constateerde dat de tuinarchitect zijn best had gedaan. Hij moest geweten hebben dat de herfst zijn werk in vlam zou zetten. Zeker met deze late middaggloed. Voor een aperitief was het buiten nog prima te doen, maar voor het eten besloot ik naar binnen te gaan. Niets was armoediger dan je eten door de buitenlucht te laten afkoelen.

Aan de voet van de boom stonden rode en witte paddenstoelen. Het najaar was dus echt definitief. Het waren dezelfde paddenstoelen die ik ooit als elfjarige plukte en fijngesneden in de pan bakte omdat we trek hadden. Mijn moeder was niet thuis en mijn broer en ik hadden honger. De koelkast was zo goed als leeg en Stijn had me vragend aangekeken. Zoals altijd verwachtte hij dat zijn grote broer met een oplossing kwam. Ik was toen de tuin ingelopen. Op school had ik geleerd dat het eten uit de natuur kwam en de tuin was natuur, zoveel wist ik zeker. Ik wilde iets lekkers eten, maar wat was lekker? De meeste bloemen stonden uitgebloeid in het perk en zagen er net zo min eetbaar uit als de struiken die daar achter stonden. Toen zag ik die paddenstoelen, die zagen er goed uit. De rode had ik niet eerder gezien, maar van de witte wist ik dat mijn moeder die ook altijd bakte. Ik vond er maar een paar en het werd me al snel duidelijk dat ik het met alleen een handje vol paddenstoelen niet zou redden. Toen zag ik een mus een beetje aangeslagen langs onze tuinbank hippen. Met één recht en één krom pootje hupte hij naar voren. Zou dat een lekker hapje zijn? Niet echt een maagvuller, maar zonde om te laten lopen en makkelijk om te vangen. In één beweging draaide ik zijn nekje om. Toen begon het lastige werk. Die veren moesten eruit, zo kon hij nooit de pan in. Ik probeerde bij één poot of het beestje zich met een aardappelschilmes liet schillen, maar nee, de mus moest geplukt. Als een kleine kip heb ik hem doormidden gesneden en samen met de paddenstoelen op het vuur gezet. Het musje spetterde vrolijk in de pan en rook fantastisch. Ik was trots en wist het toen zeker, ik zou later kok worden. Koken was voor mij elke keer een feest. Zolang ik me kon herinneren was ik in de keuken te vinden als een van mijn ouders met het eten bezig was.

Maar de trots was snel verdwenen toen ik voorzichtig een stukje van de mus afsneed en proefde. Het was niet wat ik ervan verwachtte en draaide er peper en zout over. Opnieuw nam ik een hap, maar hoe graag ik er ook een succes van had gemaakt, het lukte niet. Aan zo'n musje zat niet alleen heel weinig vlees, maar nog minder smaak. Gelukkig had ik van de paddenstoelen nog niets gegeten en kwam mijn moeder bijtijds thuis om me van een serieuze voedselvergiftiging te redden. Waar of ik dacht mee bezig te zijn? Paddenstoelen uit de tuin kon je niet eten en musjes al helemaal niet. Ze was geschrokken. Dat ik zomaar, zo'n lief, weerloos diertje had doodgemaakt. Hoe kon ik! Had ik geen verstand? Dat van die paddenstoelen was inderdaad dom, maar dat kon een kind toch niet weten. En dat ik die mus niet in de pan had mogen doen, begreep ik tot op de dag van vandaag niet. Hele culturen zagen in de mus een lekkernij. Oké, *point taken*, dat begreep ik dan weer niet. Ze waren helemaal niet lekker, maar zeker niet minder zelig dan een kwartel of een poelepetaat.

Mijn aperitief kwam vergezeld van een koffiekkan, een morkakopje en een rekje met kletskoppen. Ik wist dat die Engelse gek waren, maar koffie bij je aperitief? Afwachtend liet ik de ober zijn gang gaan. Hij zette de Campari voor me neer en plaatste daarnaast het morkakopje, stak een koffielepel met daarop, naar wat later bleek, een ijskoud bolletje erin en schonk er een lichtgekleurde vloeistof bij. Het rekje met kaas- en olijvenkoekjes liet hij bij mij achter.

‘Het is een pre amuse van tonijn in een bouillon van vis. Enjoy!’ En weg was de ober.

Ik twijfelde of ik eerst een slokje Campari zou nemen of voor de bouillon zou gaan. Niet eerder had ik dit gezien. Ik genoot ervan als koks hun gasten verrasten met leuke combinaties. De bouillon was warm en kreeg daarom een voorkeursbehandeling. De tonijn was nog voldoende koud om samen met

het warme vocht een leuke surprise te vormen. Even voelde ik de steek die ik vaker voelde als ik me zo liet verwennen. Koken was meer dan een hobby voor mij en niet op de laatste plaats omdat ik van lekker eten hield. Kok had ik willen worden, maar dat mocht ik niet.