

Goed eten in moeilijke tijden

Over de culinaire mogelijkheden bij een uitvaart en keuzes tussen salades, tapas, vlaaien, sushi's, oesters en champagne.

Door JASPER ENKLAAR

Een crematorium in Groningen had niet zo lang geleden een open dag. Het publiek kreeg een kijkje achter de schermen. Het crematorium gooide alle deuren open, zelfs van de oven. Tegenwoordig is dat niet zo bijzonder, maar wel dat de koffiekamer was ingericht als Grand Café en dat het crematorium de bezoekers ook een 'inspiratiebuffet' voorschotelde. Voor de jonge bezoekers werden gezellig pofertjes gebakken. Allemaal 'als kennismaking met de culinaire mogelijkheden bij een uitvaart'. De koffie met cake heeft plaats gemaakt voor culinair interessantere zaken. Crematoria hebben hun keuzes aangepast en serveren naar keuze een saladebuffet, tapas, Limburgse vlaaien, sushi of oesters en champagne. Daarmee heeft eten weer een beetje de plaats gekregen die het rond de dood altijd heeft gehad. Hoewel 'koffie en cake' anders doet vermoeden, is ook bij ons uitbundig eten eeuwenlang een belangrijk onderdeel van de uitvaartcultuur geweest.

In vroeger eeuwen at men als rituele herdenkingsmaaltijd bijvoorbeeld grauwe erwten met rozijnen en stokvis en rijstebrij toe. Traditionele gebruiken als het uitdelen van doodkoekjes (met de initialen van de overledene) en het drinken van leedbier zijn allang uitgestorven. De overheid was daar trouwens niet rouwig om, want vooral de grote hoeveelheden leedbier die de begrafenisgasten verstouwen, veroorzaakten nogal eens ongepaste taferele. Funerair historicus Henk Kok verhaalt in zijn standaardwerk *Thanatos* over een Giethoornse uitvaart rond 1800 die was ontaard „in een slemppartij. Men dronk als tempeliers en vocht als de oude Germanen”. Hoewel bescheidener, wordt er tegenwoordig toch weer regelmatig een goed glas geschonken na een uitvaart.

Freelance kok Miguel Brugman past helemaal in deze ontwikkeling. Na omzwervingen langs de kunstacademie en de theaterwereld koos Brugman voor de keuken. In diverse restaurants bekwaamde hij zich in culinaire tradities. Nu maakt hij deel uit van het legertje koks, dat op hoog niveau en kleinschalig huiskamerdiners kookt of als cateraar bezig is. Brugman onderscheidt zich met een bijzonder specialisme: onder de naam Rouwkost zorgt hij voor „goed eten in moeilijke tijden”. Hij is veel meer dan een uitvaartcateraar, want hij kookt niet alleen na een uitvaart, maar ook in de dagen daarvoor. Na een overlijden moet er van alles worden geregeld. Eten schiet er dan vaak bij in. „De meeste mensen zorgen in zo'n periode slecht voor zichzelf”, vertelt hij, terwijl we in restaurant Amsterdam een garnalenkroketje oppeuzelen. „Er wordt vaak wat gehaald, Chinees of pizza. Maar juist in die uitputtende dagen is het belangrijk dat je goed voor jezelf zorgt of dat er goed voor je



Bereider van troostvoedsel Miguel Brugman. (Foto NRC Handelsblad, Maurice Boyer)

wordt gezorgd. Ook door middel van eten. Na een paar weken gaan alle anderen weer door met hun eigen leven. Als je dan zelf emotioneel en fysiek uitgewoond bent, komt de klap des te harder aan.”

Brugman kookt ook voor mensen die voelen dat hun einde nadert en die nog één keer met vrienden of familie goed willen eten. „Dat is veel bevredigender dan gestrest bonnen afwerken in een restaurant, omdat je kookt voor mensen op een heel intiem en cruciaal moment.”

Zorgen voor mensen door voor hen te koken, is zijn drijfveer. Goed eten kan volgens Brugman therapeutisch en troostend werken, maar van 'troosteten' wil hij niet weten. „Ik zie mezelf wel als bereider van comfortfood of troostvoedsel, maar ik heb niet de pretentie dat ik troost kan bieden. Eten rukt je los uit je beslommeringen, het brengt je weer terug in de realiteit. Een maaltijd is ook altijd een belangrijk moment om mensen samen te brengen.”

Welke gerechten bereidt Brugman dan

zoal? Een mooie schotel met inktvis, gekookt 'en su tinta', in z'n eigen inkt, of iets met zwarte pasta? Dat lijkt hem geen goed idee. „Mensen zijn erg gevoelig voor dit soort signalen. Het moet niet al te vrolijk en uitbundig zijn. De eerste paar dagen is het vaak moeilijk om te eten. Dan maak ik soep of een mooie, krachtige bouillon. De dagen daarna laten mensen meer toe. Dan kun je wat robuuster en voedzamer gaan koken. En na de uitvaart maak ik een mooi verzorgd diner, waarbij mensen de ruimte hebben om te genieten. Visueel kan het dan ook weer wat uitbundiger.”

Rouwkoken is tot nu toe nog een kleinschalig verschijnsel. Brugman hoopt dat het langzaam maar zeker steeds meer ingeburgerd raakt. „Het zou mooi zijn als het over een jaar of tien een bekende term is. Als mensen tegen elkaar zeggen: wie heeft de rouwkost bij jou verzorgd?”

▶ Voor meer informatie: www.rouwkost.com