

# Kerstverrassing

Op een dag, ergens tegen het einde van het jaar, nam hij een kranig besluit. Het moest er nu maar eens van komen. Bij de wekelijkse zondagochtend koffie deed hij een gewaagd voorstel aan zijn familie.

“Zal ik dit jaar een kerstdiner voor jullie organiseren?” vroeg hij aan de verzamelde ouders, broers zussen en aanhang.

“Zo, zo...” zei iemand voorzichtig. Het was nog voor de eerste borrel.

“En wat ga je ons dan voorzetten?”

“Ik dacht aan een kerstkalkoen” antwoordde hij opgewekt, maar behoedzaam.

Het bleef eerst nog even stil.

“Kerstkalkoen? Zo'n groot ding op tafel net als in die rare Amerikaanse films? Doe niet zo gek, joh!

We doen toch elk jaar gewoon rollade uit de braadpan?” doorbrak zijn zwager de beleefde stilte.

Dat was bepaald geen aanmoediging. Er viel hem weinig enthousiasme ten deel. Maar hij had ook niet anders verwacht. Hij kende zijn eigen familie daar goed genoeg voor. Tradities op tafel bij hoogtijdagen waren voor hen iets waarvan je niet zomaar moest afwijken.

Eten was nooit een inspirerend thema geweest bij zijn opvoeding. Alle magen rond de tafel moesten dagelijks worden gevuld, bij voorkeur zonder opsmuk of fratsen. Gewoon en alledaags eten voor iedereen. Veel gekker moest je het niet maken.

Zodoende was tot ver in zijn jeugd het AGV-menu, aardappelen-groente-vlees, het culinaire standaard repertoire. Een dagelijks herkenbare hap voor het hele gezin.

Dat je een dagelijkse warme maaltijd ook wat meer kan variëren was nooit een inspirerend onderdeel van zijn opvoeding geweest. Zelf onderzoekend aan de slag gaan in de ouderlijke keuken was voor hem uitgesloten in een druk gezin met veel vrouwen.

Later, tijdens het kamperen met vrienden beperkte hij zich daarom tot nasi uit blik of boerenkool wonderstampot van Maggi, met een gebakken ei of worst uit blik en veel bier erbij om alles effectief weg te spoelen

Dat werkelijk smakelijk eten het niveau van alledaagse AGV kon ontstijgen ontdekte hij pas veel later.

Werk en vakantie brachten hem naar verre, exotische oorden. Tot zijn verrassing ontdekte hij daarbij zijn eigen culinaire vaardigheden achter het fornuis. Hij kreeg er plezier in om zelf met pot, pan en onalledaagse ingrediënten toch iets bijzonders op tafel te toveren.

Toen hij daar later aan zijn familie over vertelde, leidde dat in zijn ouderlijk huis tot behoudende reacties.

“Zo, zo...” was op z’n best een compliment. Gemeende interesse of een aanmoediging voor zijn culinaire ontdekkingen was nog een brug te ver voor de hartstochtelijke liefhebbers van de gestampde pot.

Maar intussen begreep hij dat het met zorg prepareren en samen nuttigen van een maaltijd een toonbeeld kan zijn van toewijding en aandacht. Koken werd voor hem een avontuur met variatie en afwisseling. Hij zag het ook als een broodnodige afwisseling van het vastomlijnde bestaan in zijn geboortedorp.

Hij genoot van zijn nieuwe ontdekkingen in het culinaire domein en het zat hem niet lekker dat hij zijn familie daar nog geen deelgenoot van wist te maken.

Daar moest verandering in komen en met de kerstdagen op komst ging hij aan de slag. Hij toog naar de plaatselijke poelier om de aldaar bestelde kalkoen op te halen. De poelier maakte hem nog een complimentje. In zijn alledaagse handel bij hen in het dorp gebeurde het niet vaak dat er iemand een kalkoen bestelde voor de kerstdagen. Belangstellend vroeg de poelier welk recept hij ging toepassen.

“Dat zal zeker gaan smaken mijnheer” was zijn bemoedigende reactie toen hij hoorde waaraan de kalkoen onderworpen zou worden.

Eenmaal in de keuken met het kookboek opengeklaapt op het aanrecht bleek het recept eigenlijk wonderlijk eenvoudig.

Een flinke kalkoen van enkele kilo’s, genoeg voor een man of tien. Een evenzo grote braadslee, goed passend voor in de oven. Het poffen en pellen van de kastanjes was geen alledaagse klus. Veel tijdrovend handwerk, maar het spoorde hem aan om voor zijn schuchtere familie extra zijn best te doen. De verse salieblaadjes moesten bij de speciaalzaak in de grote stad worden opgedoken. De gedroogde pruimen een nachtlang weken in de zwarte thee en bij de lokale groenteboer vond hij nog oer-Hollandse goudrenet. Deze in dunne schijfjes geschild en tezamen met de overige bestanddelen maakte die de kruidige vulling helemaal compleet. De buik van het beest werd hiermee gevuld en vervolgens gewikkeld in vet slagersspek voor de gewenste sappigheid. Daarna lang, maar rustig braden. Regelmatig met braadvocht besprenkelen en af en toe voorzichtig keren van buik op rug. Koesteren en liefhebben, veel zorg en aandacht. Wel drie tot vier uren lang. Om het plaatje van het beest op de serveerschotel compleet te maken, vouwde hij ook twee papieren sokjes. Die schoof hij over de poten vlak voor het opdienen.

Zo deed hij alles om zijn familie te behagen.

Eenmaal met z’n allen rond de kerstdis bleef het lang stil in het gezelschap van ouders, zussen en zwagers. Alle gasten werkten stilletjes de feestelijke maaltijd naar binnen, zonder bijzondere aandacht voor wat er op hun bord lag, zo leek het althans.

Er werden wat gepaste beleefdheden gemompeld. “Nou, nou....’t Is je wat” klonk het veelzeggend aan het einde van de maaltijd.

Maar hij keek er niet van op en was ook niet teleurgesteld in de matige reactie van zijn gasten. Wat kon hij anders verwachten?

Hij kende ze goed genoeg om te zien dat ze stilletjes en waarlijk genoten, ook al werd daar nauwelijks blijk van gegeven aan de gastheer. Hij trok het zich niet aan

Het samenzijn met zijn familie en de welgezindheid waarmee de maaltijd werd verorberd deden hem goed.

Zijn grootste compliment kwam het jaar daarop. Toen december weer in beeld kwam werd hem spontaan gevraagd of hij het kerstdiner weer wilde organiseren.

Jan Haasnoot