



countrymuziek
eten
stoerdoenerij
FLOOR Amerika
smaak
cowboy
laarzen **MOOS**
theater moeder
proeven

Dit is... Joël Broekaert - zijn leven in beeld

Culinair journalist Joël Broekaert (1982) heeft van proeven zijn leven gemaakt. Ook wanneer hij niet buitenshuis dineert staan zijn zintuigen op scherp: als hij zich laaft aan muziek, kunst of de lach van zontje Moos. Na de plotselinge dood van zijn moeder is het grote genieten moeilijker geworden. “Bij alles waar ik vrolijk van word, voel ik me een fractie van een seconde later ook verdrietig.”

TEKST: MINOU OP DEN VELDE | BEELD: BRENDA VAN LEEUWEN



AANDENKEN

“Eind maart overleed mijn moeder onverwacht. Ze was 68. Veel te jong om dood te gaan. Het is niet gebruikelijk bloemen te hebben bij een Joodse begrafenis. Mijn moeder had dat expliciet laten weten. Toen zeiden mijn schoonouders: weet je wat? We kopen een magnoliaboompje en dat kun je in de tuin zetten, als aandenken. Moos is nog zo jong dat hij waarschijnlijk geen herinnering aan haar heeft. Ik vind het mooi dat we hier op de bank door het raam de boom van oma zien. Haar dood overviel me. Ik belde mijn moeder minimaal elke dag een keer. Zodra ik op de fiets zat – *just checking in*. We hadden een goeie band. Ik kon niks fout doen. Om elke grap lachte ze. Mijn moeder woonde alleen. Ik voelde ook verantwoordelijkheid om betrokken te blijven. Maandag had ik haar twee keer aan de lijn. Dinsdag... niet. Een paar weken lang heb ik net iets te vaak een fles wijn opengetrokken in de zon in de tuin, en toen heb ik mezelf een schop onder mijn hol gegeven. Ik ben zzp'er, als ik een week niet werk, komt er geen cent binnen. Soms voel je je opeens goed en vrolijk, en ben je blij dat dat kan, en vervolgens denk je: mag dat wel? Mijn zoon is 90% van de tijd vrolijk. Zodra hij licht, is het alsof de zon

doorbreekt. Maar het stomme is: bij alles waar ik vrolijk van word, voel ik me een fractie van een seconde later ook verdrietig. Omdat ik het niet meer met haar kan delen. Het is zo gelaagd allemaal. Dat is dodelijk vermoeiend. Er is een gat geslagen op een diep emotioneel niveau. Maar ook op een frivool niveau, omdat ik haar dagelijks sprak. Toen het net was gebeurd, wist ik: aan het eind van de maand moet haar huis ontruimd zijn. Dat wordt de laatste keer dat ik met die sleutel naar binnen ga. Op een gegeven moment is het allemaal weg, en de volgende keer dat ik daar voorbij fiets, is het mijn moeders huis niet meer, en wonen er andere mensen. Allemaal hordes die je moet nemen. Als je een ouder verliest, is er opeens een voor en na in je leven. Iemand heeft hard aan die *snowglobe* geschud en nu dwarrelt alles naar beneden, naar een andere plek. Je relaties worden in een ander perspectief geplaatst. De relatie tot mijn eigen zoon. Tot Floor. Tot wat ik nog wil doen in mijn leven. Het laatste draadje navelstreng is doorgeknipt. De beurt is nu aan mij, als vader van Moos.”

STOERDOENERIJ

“Ik heb ruim 4000 bonbondoosjes besteld voor mijn theatercollege *Proefles met Joël*. In elk vakje komt een ingrediënt. Totale zelfoverschatting en kinderlijk enthousiasme hebben mij ertoe gebracht te denken dat ik op mijn 38ste wel een theatershow kon doen. Het wordt een show waarin ik jou leer proeven. Dat kun je al, maar met aandacht proeven is iets anders. We eten allemaal troep omdat we er niet over nadenken. Als je leert hoe smaak werkt, wordt eten veel leuker. Toen ik jong was, gingen we niet veel uit eten. Als puber keek ik altijd *Ready steady cook*. Later in mijn studententijd ging ik dat programma naspelen. Elke avond vroegen mijn huisgenoten: ‘Wat gaan we eten?’ Dan zei ik: haal maar twee zakken boodschappen, we keren ze om en ik maak wel wat.

Wij zijn Joods, dus we aten geen *treife* – geen varkensvlees of zeevruchten. Uiteindelijk heb ik een enorme inhaalslag gemaakt. Ik werkte in de keuken bij een pizzeria in Amsterdam. Die pizza's, met die glimmende stukjes worst, vlogen aan de lopende band aan mijn neus voorbij. Toen ben ik gaan compenseren door hele varkens uit elkaar te halen. Ondertussen heb ik een lijstje met bizarre shit die ik heb geproefd, van muizenlever tot varkensoogbal. Stoerdoenerij natuurlijk. Mijn moeder vond het achterlijk. Ik was zo'n gast in een houthakkershemd met een knotje die veel rood vlees at. Tot ik dacht: ik kan wel over vlees schrijven, maar hoe gaan we om met de productie?” ▶

JOËL BROEKAERT (1982)

is culinair journalist en studeerde geschiedenis en journalistiek. Sinds 2010 werkt hij freelance voor *NRC Handelsblad* en maakt hij de rubriek *Alleseter* voor *Vrij Nederland*. Hij presenteerde op tv *De vijf smaken van Joël* (2017) en *De smaak van Joël* (2019). Vanaf 11 november is hij te zien in het programma *Joël Lokaal: de bodem* op NPO2. In oktober ging zijn culinaire show *Proefles met Joël* in première. Speellijst: *Proeflesmetjoel.nl*



‘Als je leert hoe smaak werkt, wordt eten opeens veel leuker’

LIEFDE VAN MIJN LEVEN

“In november 2018, toen Floor en ik elkaar twee jaar kenden, zijn we ruim vier weken weggegaan. Naar Mexico – dat is haar ding – en naar Texas, dat is mijn ding. Het was een waanzinnige reis. We gingen naar de Thanksgiving Thursday-wedstrijd van de Dallas Cowboys tegen de Washington Redskins. American football vind ik fantastisch. Een soort dynamisch schaken. Als je er niks van snapt is het bijna *quidditch* of zwerkbal van Harry Potter. We hadden ergens een tweedehands shirtje

gekocht van de Cowboys-quarterback Tony Romo, en ze stond daar in dat shirt met een Cowboys-petje op. Ze heeft dat helemaal omarmd. Ik dacht: dit is de liefde van mijn leven. Op een heel *corny* manier. Deze absurd grote televisie is het enige wat ik heb meegenomen toen ik bij haar introk. Floor zei: dat ding gaat niet in mijn huis komen. Ik zei: ik gebruik hem alleen maar tussen september en februari, op zondag, om naar American football te kijken. Hij heeft een tijd onder een dekentje in de gang gestaan. In september heb ik hem neergezet. Toen zei ze: ga jij dit nou elke zondag doen? Uh, ja. Ik dacht: ik kijk even hoe ver ik dit kan rekken. Toen zei ze: laten we er dan maar wat gezelligs van maken, we nodigen wat mensen uit en koken lekker. Ik dacht: deze vrouw moet ik zien te houden.”



FRICTIE

“Over eten en koken van Harold McGee is mijn bijbel. Het is het bekendste naslagwerk over smaken, eten en koken en de wetenschap erachter. Normaal ben ik zuinig op gesigneerde boeken maar dit neem ik overal mee naartoe. Eten is altijd een hobby geweest. Beetje kloten in de keuken. Tot we rond 2010 bij NRC werden gebeld door Lays, die een prijsvraag hadden waarbij je je eigen soort chips kon verzinnen. Ik kon mee op perstour door de fabriek. Zo’n productielijn is gaaf om te zien. Achteraf kwam iemand uitleggen hoe smaak werkt. Hij legde uit dat als je een punt pizza in een blender stopt, niemand zal zeggen dat die brei naar pizza maakt. Want de smaak van pizza is eigenlijk een trap in de tijd. Die bootsen ze na in de chips. Zodra je de zak opendoet, komt het kaaspoeder vrij en ruik je de kaas. Het tomatenaroma moet je daarna pas proeven. Ze blazen dat door een flinterdun watervalletje van vloeibaar zetmeel waardoor zich een dun laagje vormt rond het tomatenaroma. Zodra dat in aanraking komt met je speeksel lost dat op en komt het tomatenaroma vrij. Pas als je gaat kauwen proef je pizza. *Holy fuck*, dát vond ik interessant! De afgelopen jaren hebben we BSE, mond-en-klauwzeer en Q-koorts gehad. Onze voedselvoorziening is doorgedrongen tot het serieuze nieuws. Inmiddels wordt eten niet meer alleen gezien als gezellige aardbeientaartjes en achter in de krant een receptje. Mijn interesse is gegroeid via het eten, het bevredigen. Maar ik had er nooit mijn beroep, mijn leven van kunnen maken als er niet méér achter zat. Soms denk ik: gaat het nog over eten of ben ik eigenlijk met ecologie, biologie, scheikunde en geschiedenis bezig? Weinig kunstvormen zijn ook een eerste levensbehoefte. Dat geeft soms frictie bij mensen. “Tuttuttut, het is maar een bordje eten hoor.’ Maar je gaat niet naar het Van Gogh Museum en zegt: het is maar een tekening. Als ik voor € 600 bij Noma ga eten, zit ik daar niet om mijn lichaam te voeden maar om mijn geest te scherpen.”

‘Ik dacht: dit is de liefde van mijn leven. Op een heel *corny* manier’

SLOW DOWN, CHILL OUT

“Dit is mijn oom Chaim die ik nooit gekend heb. Het hing thuis bij mijn moeder, en het eerste wat ik dacht toen zij overleed was: ik wil dit schilderij. Een vriendje zei altijd: hoezo heeft je moeder een schilderij van jou in de gang hangen? Haha. Mijn moeder was zo’n beschermende Joodse moeder. Bij alles was het: oei, zou je dat wel doen? Wintersport, is dat niet gevaarlijk? Misschien is dat een tweede generatie oorlogsdingetje. Toen ik op mijn 17de mijn eerste vriendin kreeg, had ze daar moeite mee. Ongemakkelijkheid. Overbezorgde moeders, daar krijg je beschermde jongetjes van die hun moeders netjes vertellen dat ze ergens goed zijn aangekomen. Ik ben nooit een extreme puber geweest. Ik blowde, maar dat deed iedereen. Mijn moeder was intens, fysiek en expressief. Het was altijd: mam, *slow down, chill out*. Ze stond aan of uit. Een paar maanden geleden was ze enorm aan het bakken voor de kleinkinderen. Heel ongeduldig, ze volgde nooit goed het recept, en was dan verbaasd dat het net

niet gelukt was. Mijn moeder kon ook nooit van ons afblijven. Ik deed een cursus zuurdesembakken met haar bij een bakker om de hoek. Daar zat ze ook nog steeds te plukken aan me. Dat ik zei: mam, ik ben *fakking* 37! We zijn hier in het openbaar! Maar ja, nu ik zelf een kind heb begin ik haar eindelijk te begrijpen. Dat je zo... (*maakt omhelsgebaar*) Dat heb ik van haar.” ▶





‘Moos is geen groot criticus. Alles gaat erin. Wat ik hem ook geef, hij blijft stoïcijns dooreten’

PAPA

“Floor en ik kwamen een paar jaar geleden bij elkaar. Toen we terugkwamen van onze reis waren we zwanger. We kochten een huis, en twee weken na de verhuizing werd Moos geboren. Hij weet niet beter dan dat dit zijn huis is. Dat is iets wat ik gemist heb. Ik heb niet voor niets de hele tijd van die lange relaties. Ik ben heel erg op zoek naar verbondenheid. Mijn ouders gingen vroeg uit elkaar, dan kwamen ze weer samen, en dan ging het weer uit. Dat is een thema in mijn leven geweest. Wij zijn veel verhuisd. Er was niet één ouderlijk huis. Dat heeft Moos straks wel, daar ben ik me heel bewust van. Ik vind het tof dat ik hem dat kan bieden.

Hij is geen groot criticus. Alles gaat erin. Witlof, gezouten ansjovis, olijven, rode grapefruit, spruitjes. Wat ik hem ook geef, hij blijft stoïcijns dooreten. Welke waarden ik hem straks wil meegeven? Jezus. Pfft. Daar vraag je me wat. Tot nu toe ben ik alleen bezig om elke dag ‘papa’ tegen hem te zeggen. Pa-pa!

GELUK

“Ik heb een verzameling van acht paar cowboylaarzen. Deze zijn van pythonleer. Je mag ze aaien maar alleen met de schub mee. Haha! Ik word hier gelukkig van. Ik weet nog dat we in groep acht cd’tjes mochten meenemen bij het overblijven. Een vriendinnetje kwam met *Use your illusion* van Guns N’ Roses. Ik hoorde die cover van *Live and let die*. Dat was alsof er oogkleppen afvielen. Daar is het allemaal misgegaan. Op de middelbare school liep ik rond met leren broeken, oorbellen en cowboylaarzen. De liefde voor Amerika kwam later. Er zijn

veel dingen verschrikkelijk aan het land, nu helemaal met die joker die daar zit. Tegelijkertijd is er niets leukers dan in Amerika zijn. Het is groot! Weids! Ik ga altijd met twee vrienden naar het zuiden. Zolang je niet over God, wapens of abortus begint heb je de tijd van je leven want iedereen is superaardig. Ik hou van countrymuziek, het zijn altijd virtuoze muzikanten. Er zit ongelooflijk veel zelfspot in. De hele cultuur eromheen trekt me. Barbecue-eten, overal grote pick-uptrucks. Het zuiden van Amerika is één groot filmdecor.” ▶





‘Ik wilde rockster worden, en zeurde mijn ouders kapot om deze gitaar’

CONSTANTE FACTOR

“Sinds mijn 15de heb ik les van dezelfde zangleraar. Hij heeft een klein studiootje in de binnenstad van Amsterdam. Zijn vrouw is kunstenares. Zolang ik me kan herinneren hing er een mooi klein schilderijtje van een Fries paard. In een mooie, indringende kleur groen, dat een soort noorderlichtachtige gloed heeft. Toen Moos geboren was kwam ik weer bij hem, en had helemaal niet door dat dat schilderijtje er niet meer hing. Tot hij aan het einde van de les zei: kijk eens jongen. En toen kreeg ik het. Die man is zo’n constante factor in mijn leven. Hij is zelf klassiek opgeleid en weet verschrikkelijk goed wat jij nodig hebt als leerling. Toen ik 15 was, wilde ik kunnen schreeuwen als Ian Gillan van Deep Purple. Ondertussen kan ik aardig hoog. Ik heb een tijdje countertenor gezongen. Ik luisterde toen veel naar Philip Bailey, de zanger van Earth, Wind & Fire. Die kan flageoletten maken, van die superhoge fluittonen. Dat is mij nooit gelukt, want het is niet mijn stemtype. Ik ben een hoge bariton. Ik heb lang in een Elvis tributeband gezongen. Dat vette volle zit er van nature in. In een gewone bandset-

ting – bas, drums, gitaar, piano en zang – speelden we die pompeuze georkestreerde nummers. We vonden telkens slimme manieren om dat pedante erin te krijgen. Ik heb ook jarenlang naar ingewikkelde *jazzfusionshit* geluisterd waar andere mensen doodziek van worden. Tegenwoordig zit ik in een hardrock karaokeband en zing glamrock. Ik heb altijd een doel. Er moet groei in zitten, anders ben ik mijn aandacht kwijt. Als je om de week jaar in jaar uit naar zangles gaat, heb je het over alles in het leven. Keuzes in werk. Maar ook over relaties die uitgaan. Het heeft absoluut een therapeutische functie gehad. Ik vind het bijzonder dat er naast je ouders nog iemand een constante factor in je leven is. Daarom was ik zo geraakt toen ik dat schilderijtje kreeg. Zingen is diep verbonden met je emotie. Het is wel gebeurd dat ik bij een oefening in tranen uitbarstte. ‘Ik ben dichtbij het water geboren,’ zei iemand laatst. Nou, dat herken ik. Alle Hollywood-algoritmes werken perfect op mij. Als de antiheld opstaat en tegen beter weten in gaat vechten, en de viooltjes komen erbij, dan begint er in mijn ooghoek al iets te prikken.”

PINGELEN

“Als kind had ik drie cassettebandjes van mijn moeder. Roy Orbison, Paul Anka en Elvis Presley. Iedereen luisterde naar Madonna en Michael Jackson, maar daar moest ik niks van hebben. Ik zeurde mijn ouders kapot om deze gitaar. De Peavey Wolfgang, een *signature* model van Eddie van Halen. Dat ding was absurd duur, f 4000. Want het moest ook per se de *flame top* zijn. Hij klinkt als een klok. Hij is supermassief, loodzwaar. Mijn vrienden zijn er nog steeds jaloers op. Eigenlijk wilde ik rockster worden, ik heb zelfs toelating voor het conservatorium gedaan. Dat ging natuurlijk niet lukken want ik oefende nooit genoeg. Haha! Ik pingel maar wat.” ■



De Peavey EVH Wolfgang