

# Eeten

**BEL & WIN  
VOOR MEER  
DAN €10.000  
ITALIAANS  
DESIGN**

**Nr.4 2002 €4,55**



**MANGIATE  
RAGAZZI!**  
KOOKLES BIJ EEN  
ITALIAANSE MAMA



## **DOLCE ITALIA**

**DE ULTIEME RISOTTO • DE BESTE RECEPTEN VAN  
ANTONIO CARLUCCIO • AL FRESCO: MEDITERRANE GERECHTEN •  
OLIJFOLIE & BASILICUM • MEER DAN 55 ZOMERSE RECEPTEN!**





# La Mama

Ze kookte voor Jackie Kennedy en Humphrey Bogart. Anita Ekberg zat op haar keukentafel 'met van alles in haar beha'. En nu geeft ze kookles. Op een van de mooiste, meest romantische plekken ter wereld: de kust van Amalfi, vlak onder Napels. Lotje Deelman ging in de leer bij een echte Italiaanse mama. En at en kookte als nooit tevoren met inferno rosso, spaghetti del contadino en parmigiana di melanzane.

**Mangiate, ragazzi!**

Productie & tekst:  
**Lotje Deelman**  
 Fotografie:  
**Thomas Pelgrom**  
 Met dank aan:  
**Gourmet on Tour**

**Als** we schoorvoetend de keuken van Mama Agata (klein, stevig, smetteloos wit schort voor) betraden, slaat ze haar handen ineem en haar ogen ten hemel. *'Mamma mia, come siamo belli'* roept ze uit. Wat zijn jullie mooi. Dat ze met jullie vooral de fotograaf (groot, blond, type viking) bedoelt, is onmiddellijk op te maken uit haar glimmende Italiaanse kraalogen. Ik krijg een groot mes in mijn handen gedrukt om haar beroemde Torta al limone mee aan te snijden, de fotograaf krijgt een stoel. Eerst koffie, *giovanotti*. Neem nog een stuk taart, Lucia (ik heet Lucia in Italië). Eerst eten. Dan koken.

Ik ben hier om te koken. In het land dat sinds ik er ooit met de ouders van een schoolvriendinnetje op vakantie was, voor een aantal - vooral niet nader te omschrijven - dramatische wendingen in mijn leven heeft gezorgd. Italië! Zodra het vliegtuig geland is, voel ik me hier onmiddellijk thuis en begin ik me aan te stellen als een Italiaanse. Daar kijkt hier niemand van op. En ga ik eten als een Italiaanse, omdat je je na twee dagen niet meer voor kunt stellen dat je ooit geluncht hebt zonder grote borden spaghetti alle vongole, flessen Lacrima Cristi en huisgestookte venkelikeur na de dolci. En nu ga ik dus koken als een Italiaanse. Op een van de mooiste, meest romantische plekken ter wereld: de kust van Amalfi, vlak onder Napels. *Hate me already?*

## 'Jackie Kennedy was dol op spaghetti met ansjovis'

Mijn lerares, met wie ik inmiddels zij aan zij en blootsvoets ('Knellen jouw schoenen ook zo, Lucia? Zullen we ze uitdoen?') in een pan tomatensaus ste te roeren, kookt haar hele leven al. Als jong meisje ging ze in dienst bij een rijke Amerikaanse die een villa in de heuvels vlakbij Amalfi bewoonde. In die villa was het een komen en gaan van Italiaanse en Amerikaanse filmsterren, regisseurs en andere celebrities ('Jackie Kennedy was dol op spaghetti met ansjovis, Humphrey Bogart op de fles'). Tegenwoordig geeft Mama Agata kooklessen, in haar huis. Dat huis is niet groot of chique. Het is tegen een heuvel geplakt, 350 meter boven de zeespiegel. Alles wat Mama Agata kookt, groeit op haar



Tot mijn verrukking staat er parmigiana di melanzane op het menu, een van mijn favoriete Italiaanse gerechten: laagjes aubergine met mozzarella uit de oven.



**R** Parmigiana

eigen grond. Vanaf het terras, waar we de gerechten die we maken opeten, al fresco, zie je vol ontzag hoe de boomgaard en de moestuin zich uitstrekken tot aan de Middellandse zee, die daar beneden diepblauw ligt te glinsteren.

"Voor echte perne all'arabbiata heb je *inferno rosso* nodig." Een lik uit een klein potje (gedroogde bioedhete rode pepertjes, knoflook, paprika, selderie) geeft een heel overtuigende indruk van de Napolitaanse versie van sambal. Als we de tomatensaus maken, valt me op dat er een veel grotere hoeveelheid op het vuur staat dan uiteindelijk nodig is voor het gerecht. "Vroeger haslden de *contadini*, de boeren, avast een stuk brood door de pastasaus om hun ergste honger te stillen. Besprenkeld met een beetje olijfolie is dat *la fine del mondo*. Proef maar." Tegen de tijd dat de pasta klaar is, is er nog net genoeg saus over, zo lekker is die truc met dat brood. "Beetje olie, Lucia, door de penne, vlek voordat je ze opdent. En geef de mannen een extra schep. Voora! die blonde. Die werkt zo hard." De kripooog zie ik alleen.

### 'Anita Ekberg was dolcissima'

La mama weet wat ze doet. Met routineuze, maar liefdevolle gebaren verwerkt ze de ingrediënten die met veel zorg op de keukentafel uitgestald liggen. Haar spaghetti del contadino zijn de lekkerste die ik ooit at. De mix van het zout van de kappertjes, het zoet van de tomaten, het bitter van de olijven door die perfect al dente (voel stoviger dan wijdoen) gekookte spaghetti. Tot mijn verrukking staat ook parmigiana op het menu, een van mijn favoriete Italiaanse gerechten: laagjes aubergine met onder meer Parmezaan en mozzarella uit de oven. Ook bij dit gerecht heeft Agata een manier bedacht om vooral geen honger te lijden tijdens het koken: wikkelt plakjes gefrituurde aubergine om een stuk mozzarella, blaadje basilicum er bij in en *mangiato, ragazzi!* "Vertel nog eens van vroeger mama," bedel ik. "Wie heeft het meeste indruk op u gemaakt?" "Anita Ekberg!" antwoordt ze zonder aarzeling. 'Anita Ekberg was dolcissima. Ik herinner me dat ze altijd met die stelen van benen op de keukentafel kwam zitten. In haar beha droeg ze van alles met zich mee: sigaretten, lucifers, zakdoekjes... Ze was heel eenvoudig, de mensen zegden altijd god-weet-wat over haar, maar ze liep gewoon bloetvoets rond. Net als jij en ik, Lucia. Ik heb de grootste achting voor Amerikaanse en Scandinavische ►



De kip die we die ochtend klaarmaken en die 's middags dienst doet als *secondo* in ons vijfgangenmenu, liep gisteren nog in mama's *giardino* rond.



vrouwen gekregen in die tijd. Ze werkten allemaal. Ze konden allemaal koken. Die Italiaanse diva's waren veel grotere snobs, lieten zich ontbijt op hun kamer brengen en droegen veel meer make-up. Jackie Kennedy kwam gezellig 's ochtends in de keuken koffie drinken.

### 'Dio mio, heb je ooit zulke prachtige citroenen gezien?'

De kip die we die ochtend klaarmaken en die 's middags dienst doet als *secondo* in ons vijfgangenmenu, liep gisteren nog in mama's *giardino*. Het citroensap dat er royaal door gaat, komt van citroenen die ze 's ochtends gepukt heeft; de wijn heeft haar man gemaakt. Het wordt me even droef te moede als ik me realiseer dat ik nooit thus zal kunnen evenaren wat ik hier kook en proef. Die tomaten, die wilde rucola, die enorme, geurige citroenen... Waar koop ik die?

Als we de volgende dag met Mama door haar citroenboomgaard lopen, blijft ze de mooiste exemplaren die ze ziet, in een grote plastic emmer laden. 'Onzin, dat je die niet mee kunt nemen, Lucia. Ik weet zeker dat ze in je koffer passen. *Dio mio*, heb je ooit zulke prachtige citroenen gezien? Je kunt ze ook zo eten, bestrooid met een beetje zout. Als we dorst hebben en in de boomgaard aan het werk zijn, eten we ze met schil en al. *Buonissimo!*' Tussen de bomen kan ze precies aanwijzen welke door haar vader of zelfs door haar opa geplant zijn. Citroenbomen leven wel zo'n jaar of tachtig en geven al na vier, vijf jaar fruit. Als ik denk aan het leven dat mijn ouders geleefd hebben, word ik intens verdrietig. Mijn moeder vertelde me wel eens dat als ze op de markt stond om zelfgemaskte wijn te verkopen, ze altijd betoverd werd door de glimmende appels die daar lagen uitgestald, maar die ze nooit kon kopen.

Sinaasappels, vijgen, radijsjes, aardappels, venkel, dlijven, hazelnoten, tuinbonen, aubergines, venkel: alles groeit hier. Terwijl we door de in terrassen aangelegde moestuin sjouwen - mama's forse boezem gaat armetich op en neer, de mijne niet minder - hoor ik al die Italiaanse geluiden waar je zo gelukkig van kunt worden. Een blaffende hond, de branding in de verte, het geluid van een sjeke motorboot op weg naar Capri, heel vaag het geluid van speurende kinderen en van een bezem die een stoep aanveegt. '*Che pace, vero Lucia!*' zegt Mama Agata, die het geluk op mijn gezicht leest. Wat een rust. Wat een land. En vooral: wat een eten.





### Spaghetti del contadino

Vegetarisch • Voor vier personen  
• 15 min bereidingstijd

olijfolie

3 teentjes knoflook, fijngesneden

bos peterselie, gehakt

250 g kleine tros- of roma-tomaatjes

75 g groene olijven

75 g zwarte olijven

3 takjes verse oregano, blaadjes grof gehakt

zout

bos Nicola

Verhit in een grote koekenpan een scheut olijfolie en bak hierin op laag vuur gedurende 5 min knoflook, peterselie, in stukken gesneden tomaatjes, olijven en oregano. Kook ondertussen de spaghetti in een grote pan water met zout al dente. Meng de spaghetti door de saus en roer er op het laatst de rucola door. Serveer direct.



Terwijl we door de in terrassen  
aangegede moestuin sjouwen  
hoor ik al die Italiaanse geluiden  
waar je zo gemakkelijk van kunt worden

## Uniek aanbod



# Kookles bij La Mama

Speciaal voor ELLE Eten organiseert Gourmet onTour een driedaagse kookcursus bij Mama Agata. De enige echte penne all'arrabiata, het verbluffende effect van citroensap in haar beroemde pollo al limone, de lekkerste amandelkcekjes ter wereld: na drie dagen koken met Mama Agata heeft de Italiaanse keuken geen geheimen meer voor je. Na (maar ook vooral tijdens) het koken geniet je van de gerechten die je onder Mama's toezicht oog bereidt. De cursus vindt plaats in Ravello, in het huis van Mama Agata, en wordt gegeven in het Italiaans/Engels. Er wordt gekookt in groepjes van twee tot vier personen.

Gourmet on Tour organiseert kookcursussen op adembenemende locaties overal ter wereld, met inspirerende en vaak wereldberoemde chefs. Boeken doe je via internet: [www.gourmetontour.com](http://www.gourmetontour.com). Vermeld in je e-mail dat het om de driedaagse ELLE Eten aanbieding gaat, en of je wel of niet van het arrangement in Palazzo Sasso gebruik wilt maken. Meer informatie over Palazzo Sasso en Gourmet on Tour vind je in de reisrubriek op p. 99.

Transavia vliegt als enige luchtvaartmaatschappij vanuit Amsterdam rechtstreeks naar Napels; voor meer informatie zie [www.transavia.nl](http://www.transavia.nl) of bel 020-4090408. Op het vliegveld huur je een auto bij Avis, die regelmatig gunstige aanbiedingen heeft; voor meer informatie zie [www.avis.nl](http://www.avis.nl) of bel 0800-2352847. Het is ongeveer anderhalf uur rijden naar Ravello.



De prijs voor een driedaagse cursus bij Mama Agata, inclusief dagelijks een viergangenlunch met wijn, bedraagt € 580. Wil je gedurende de cursus in stijl overnachten in het vijfsterrenhotel Palazzo Sasso, dan betaal je € 1240 voor de cursus en drie overnachtingen, inclusief ontbijt, op basis van een tweepersoonskamer.



Fotografie: Thomas Pelgram  
Met dank aan: Gourmet on Tour,  
Palazzo Sasso, Transavia en Avis.