

# Thuisboks gezocht

In de wekelijkse rubriek **Chez Moi, lievelingsgerechten in Limburg** bereidt een lezer thuis zijn of haar favoriete gerecht, waar vrienden en bekenden graag van komen genieten. Vandaag maakt Paul Haanen uit Venlo een volledig geïmproviseerd gerechtje met behulp van een Berberse tajine.



## Met **RAS EL HANOUT** wordt alles een beetje speciaal

door **Johan van de Beek**

**T**oen Paul Haanen in februari 2009 wakker werd met hoofdpijn dacht hij: even blijven liggen. Toen de archeoloog (pre- en protohistorie), Egyptoloog, geschiedenisleraar en informatiedeskundige een tijdje later werd gebeld door de school waar hij doceerde met een vraag over een activiteit die een dag later zou plaatsgrijpen, kwamen uit zijn mond onverstaanbare klanken. De hoofdpijn was inmiddels gezakt, maar hij kon niet meer praten. Op school gingen alarmbellen af. 112 werd gebeld. 112 belde weer met Paul. Of Paul NU naar de deur kon lopen, naar buiten kon gaan en voor de deur kon gaan staan en verder niets doen. Dat kon Paul nog. Even later arriveerde de ambulance. Er volgden drie weken in het ziekenhuis en negen maanden revalidatie in Nijmegen. Op een papiertje tekent Paul een schematische waarmee hij duidelijk maakt wat een beroerte doet. De verbinding tussen twee hersencellen is verbroken omdat tussenstations dood zijn. Het signaal zoekt een omweg. Soms lukt dat, soms niet. Zijn korte termijn geheugen werkt niet goed meer. Als je je geheugen beschouwt als een lange rij met archiefkasten, dan heeft hij het probleem dat er geen handvaten aan die kasten zitten. Hij kan ze niet openen. Ook dit gesprek zal over een paar dagen vervaagd zijn. Hij kan wel, tot op zekere hoogte, *beredeneren* wat gezegd is, maar dat is het dan. Zijn intelligentie is niet aangetast. Hij kan nog steeds Arabisch lezen en spreken. De boeken over Egypte en archeologie leest hij nog altijd met plezier, maar daadwerkelijk, zoals hij gedaan heeft, opgravingen doen met expeditie in Egypte zou moeilijk zijn, zo niet onmogelijk, vanwege de complexiteit die gepaard gaat met het ordenen van alle kleine stuk-



Paul Haanen met de de tajine.

foto's Rein Bollen

jes informatie. Multi-tasks is ook moeilijk. En koken is vaak multi-tasks. Op drie of vier pitten werken, dat vergt enorme concentratie en lukt niet als de mise-en-place niet helemaal klaar is. Recepten doet hij niet (meer) aan. Hij kookt op gevoel. Voor zijn beroerte was hij een goede kok en in zekere zin mag hij van geluk spreken dat zijn smaakvermogen niet is aangetast, zoals bij veel lotgenoten wel het geval is. Hij kookt ook nog elke dag voor zichzelf. Paul is nu honderd procent afgekeurd. Hij is

actief als stadsgids en vrijwilliger bij het Limburgs museum. Een man die niet eenzaam is - 'ik kom tijd te kort' - zijn humor niet heeft verloren en geniet van de eekhoorns die buiten in de bomen ravotten. Het huis is bezaaid met Kuifje-albums. Ook een grote glazen kast met replica's van alle auto's waar Kuifje in reed in de albums. Vandaag maakt Paul iets met de tajine. De tajine is een Noord-Afrikaanse pan van aardewerk waar een eveneens aardewerken 'muts'

op staat met een gaatje waar de stoom uit kan ontsnappen. Het is een ideaal stuk gereedschap om 'Eintopf'-stoofpotten in oneindige varianten in te maken. Paul wijkt vandaag flink af, omdat hij varkenspoulet gebruikt en geen lamsvlees. Wel heel traditioneel is de ras el hanout, een Marokkaanse kruidenmix, die - letterlijk vertaald - 'van de bovenste plank' betekent oftewel 'het beste uit de winkel'.

Het is een wonderlijke combinatie van vaak bekende en minder bekende kruiden waaronder minimaal: zwarte peper, gemberpoeder, komijnzaad, korianderzaad, kaneel, nootmuskaat, kardemomzaad, paprikapoeder, kurkuma, piment en dat alles in verhoudingen die alleen bekend zijn bij de maker. Het geeft een exotische en fluwelen smaak aan stoofschotels. Nog even terug naar Kuifje. Die fascinatie voor de Belgische onderzoeker, komt die uit de jeugd van Paul? Hij heeft, zegt hij, geen 'bewegende' herinneringen aan zijn jeugd.

Wel een paar momenten, als foto's. Zijn vader, in zwart pak, hurkend met een pakje in zijn handen in twee kleuren groen.

Op de achtergrond een man, opa, ook in zwart pak en met de handen in de zakken.

Hij kijkt goedkeurend toe. Het kind maakt het groene pakje open en daarin zit een Kuifje-album. Dat ziet hij zo voor zich. Een moment, bevroren in de tijd.

**Meedoen aan deze rubriek?** Stuur een mailtje met vermelding van uw naam, adres, telefoonnummer en lievelingsgerecht naar [chezmoi@mgl.nl](mailto:chezmoi@mgl.nl). Bij deelname ontvangt u van ons een passende attentie en vindt u zichzelf volgend jaar terug in een fraai kookboek.