

## Oosterse wortelsoep voor 2 (!) personen

**Klaas Landsman**

Het volgende recept, waarop ik al minstens vijf jaar lang studenten trakteer, is afkomstig van Volkskrant-journaliste Pay-Uun Hiu (naast het vervalsen van data is ook het niet noemen van bronnen een hoofdzonde in de wetenschap). Ze klust dat soort dingen erbij naast haar eigenlijke baan als muziekrecensente, een gegeven dat in het vervolg van groot belang zal blijken.

Maar waarom heb ik van de ongeveer 10.000 recepten uit de Volkskrant (sinds ik die lees) juist dit gekozen? Bij het beantwoorden van deze vraag zal blijken dat ik behoor tot de laatsten der Deterministen, een achterhaalde groep mensen die denken dat alles een oorzaak heeft. Volgende de officiële wetenschap is deze visie al zo'n 85 jaar ingehaald door de kwantummechanica, die zou hebben aangetoond dat zuiver toeval bestaat. Dat dacht ik vroeger dus ook, want de wetenschap heeft meestal gelijk en ik ben altijd in voor intellectuele aardverschuivingen, maar na 25 jaar van onafgebroken studie aan deze theorie ben ik tot de conclusie gekomen dat de argumenten voor zuiver toeval rammelen. Bovendien is het idee dat sommige dingen gebeuren zonder oorzaak filosofisch incoherent en laat dat ruimte voor allerlei ontoelaatbare religieuze opvattingen.

Hoe dan ook, Pay-Uun zat bij mijn (oudere) broer in de klas op het zedeloze Amsterdamse Montessori Lyceum. Zelf zat ik echter op het Ignatius College, een strenge school waar als een van de weinige in die tijd de leraren geen marihuana en/of voorbehoedsmiddelen aan de leerlingen verkochten (of andersom). Dat ging er op het Montessori dus wel even anders aan toe! Mijn hart begon dan ook sneller te kloppen toen ik later, als student natuurkunde aan de UvA, zag dat Pay-Uun een cursus *Twintigste-Eeuwse Muziek* zou gaan geven bij CREA (een soort Studium Generale). Daarmee werd 'modern-klassieke' muziek bedoeld, te beginnen bij Schönberg en eindigend bij Stockhausen, die in die tijd nog leefde en die de cursisten ook zouden gaan ontmoeten. Als tiener had ik vrijwel uitsluitend naar *The Beach Boys* en *The Who* geluisterd, en enige muzikale verbreding leek me dus gewenst. Maar daarin lag niet mijn hoofddoel.

De eerste tegenslag was dat het hoofddoel vergezeld bleek door een mannelijke mede-docent, een lulletje rozenwater dat na afloop van iedere sessie echter met Pay-Uun omging op een manier die deed vermoeden dat hij niet alleen haar mede-docent was (wellicht herkennen sommige lezers mijn gevoel van in walging omslaande verbijstering toen dit, na eerdere pogingen de harde werkelijkheid te ontkennen, eenmaal duidelijk was geworden). Bovendien stond hij alleen al door zijn aanwezigheid nadere stappen in de weg: hij verloor Pay-Uun geen seconde uit het oog en even onder vier ogen napraten met de docente "waarna meer" zat er dus niet in. Het resultaat van die cursus lag voor mij uiteindelijk in het zwak dat ik nog steeds heb voor de componist Anton Webern, maar dus pertinent niet in de onstuimige inter-rationale taferelen op mijn studentenzoldertje waarvan ik, in de volle naïviteit van een eerstejaars, oorspronkelijk had gedroomd.

De zomer daarop bezocht ik mijn broer in Indonesië, waar hij leraar Engels was. We gingen onder meer op vakantie naar Bali, maar dan niet naar het door

volgezopen Australische toeristen verpeste zuiden, maar het toen nog onbezochte noorden. Het prachtige strand Lovina Beach leek tijdens een avondwandeling verlaten, op een enkel ananasverkopertje na, tot ons oog viel op twee jongedames onder een parasol. Ze bleken twee studentes wiskunde uit Bologna. Omdat ik net in het nabijgelegen Ferrara was geweest voor een Summer-School over theoretische fysica ontwikkelde zich een leuk gesprekje, vooral met een van de twee, genaamd Irene, maar we hadden honger en niet de moed of het benul ze mee uit eten te vragen. Toen we het strand een kilometer verderop verlieten ontstond echter een gevoel van een gemiste kans, op grond waarvan mijn broer het bewuste ananasverkopertje (dat ons voortdurend had achtervolgd, mogelijk in de hoop ons een ananas te verkopen, maar naar eigen zeggen om zijn Engels te oefenen, waardoor hij later geen ananassen meer zou hoeven verkopen maar in de toeristische sector werkzaam zou kunnen zijn en dan zijn arme moeder, die nu samen met hem in een tentje onder een viaduct woonde, wat geld zou kunnen geven) zijn visitekaartje gaf met wat geld en de opdracht dit aan de Italiaanse meisjes verderop te geven.

Het vervolg overschrijdt misschien de grens van de geloofwaardigheid, maar het is echt gebeurd: een week later lag een aan mij gericht briefje van Irene op de deurmaat van het hutje van mijn broer op Java en in de kerstvakantie bezocht ze mij, als culminatie van een steeds warmbloediger wordende correspondentie. Daaruit was onder meer gebleken dat ze de achterkleindochter was van de beroemde wiskundige Federico Enriques, een van de grondleggers van de algebraïsche meetkunde en tevens, zoals ik pas recent las in *Plato's Ghost* van Jeremy Gray, iemand die al vóór Hilbert inzag dat de niet-logische begrippen in axiomasystemen *a priori* geen betekenis hebben (en dus nergens over gaan).

In die tijd at ik, tenminste als ik de UvA-mensa—vergeleken waarbij de *Rafter* een driesterrenrestaurant is—links liet liggen, dagelijks hetzelfde: rijst met witte bonen in tomatensaus uit blik, en appelmoes. Zeer gezond. Maar het leek me dat ik Irene toch in alle opzichten zou moeten verwennen (ook hier verraadden mijn dromen een optimistische toekomstvisie) en daarom kocht ik speciaal voor haar een blik *Minestrone* (dat in de supermarkt niet ver van de witte bonen stond). Achteraf denk ik dat ik al door de mand viel toen ik haar niet met de auto (die ik niet had) maar met de bus van het vliegveld haalde; zelf had ze op achttienjarige leeftijd al een *Alfa Romeo*. De busrit was in ieder geval al gespannen en het doek viel dan ook al op de eerste dag van haar verblijf. Om te beginnen moest ze in plaats van in een chique restaurant al op mijn zoldertje eten, en als ultieme belediging voor een Italiaanse kreeg ze dus een kopje soep uit blik voorgeschoteld. Het tegengestelde van goed is goed bedoeld! “*The taste is completely artificial*”, wist ze nog uit te brengen, voor ze naar een telefoon vroeg om Alitalia te bellen om haar retourvlucht twee weken te vervroegen.

“*What doesn't kill you makes you stronger*”. Jaren later viel mijn oog op het recept dat ik nu eindelijk uiteen ga zetten. Het zal de in causaliteit geïnterepeerde lezer duidelijk zijn dat het me ten eerste opviel omdat het van Pay-Uun was, en ten tweede omdat het een soep was. Daarmee zou ik dan, “met de kennis van nu” zoals dat tegenwoordig heet, in de toekomst gaan “scoren”.

*Ingrediënten:* 750 gr (winter)wortelen, 1 liter groentebouillon, 100 ml kokosmelk, 2 teentjes knoflook, 1 vingerkootje verse gember, 1 theelepel kerrie, beetje koriander, zout, peper, (zonnebloem)olie, en dan liefst van de toko: 1 theelepel koenjit (geelwortel), 1 stengel sereh, 2 blaadjes djerokperoet (citroenblad).  
*Last but not least:* 1-2 theelepel sambal (bijv. Hete Bliksem), hoe meer hoe b(h)eter; gebruik om alle weerstand te breken 4 tl (maar geef zelf geen krimp!).

*Kooktijd:* klein uurtje (15 minuten voorbereiding, 30 minuten netto kooktijd, 10 minuten afwerking).

1. Kook eerst de bouillon in een grote pan en schil tegelijkertijd de wortelen en snijd ze daarna in stukken.
2. Fruit de gesnipperde knoflook en gember in wat olie (in een tefalpan c.q wokpan), en roer daar de kerrie, koenjit, en sambal doorheen.
3. Doe de stukken wortelen in de kokende bouillon, voeg de kokosmelk toe, en dan de inhoud van de tefalpan.
4. Plet het bolle gedeelte van de sereh met een pollepel en steek de gekneusde serehwortel met de kop naar beneden in de pan.
5. Doe er ten slotte de twee djerokperoetblaadjes bij.
6. Roer alles goed door en breng de pan (opnieuw) aan de kook.
7. Laat het hooguit een halfuurtje pruttelen (met deksel).
8. Giet de inhoud van de pan door een zeef af in een tweede pan.
9. Haal de serehstengel en blaadjes uit de eerste pan (en gooi ze weg).
10. Pureer daarvan de inhoud met een keukenmachine o.i.d.
11. Giet daar het vocht uit de tweede pan overheen.
12. Voeg eventueel nog zout en peper toe.
13. Strooi er tenslotte de fijngehakte koriander overheen en dien de soep op.

*Veel succes!*