

Gouden gerechten



Het was in de tijd dat een Backhendl en een Wiener schnitzel nog culinaire hoogtepunten waren. Dat de eerste pompoenen in de Libelle stonden. Toen, in 1982, schreef Peter Torbijn de kaart voor zijn restaurant in Langbroek. De kaart die nooit is veranderd en nooit zal veranderen.

Door **Felix Wilbrink** Foto's **Michael van Emde Boas**

Er was een cafeetje op de hoek van de Langbroekerdijk en de doorgaande weg naar Doorn. Cor zou de bar gaan doen en Peter Torbijn erbij koken. Peter Torbijn was kok. Had overal gestaan, zo'n duizendpoot die alle aantekeningen had. Patissier,

rotisseur, saucier, entremétier... hij was het allemaal.

Stel je een kok voor en negen van de tien keer ziet die eruit als Peter Torbijn. Robuust van omvang, een buis waar gemakkelijk drie kinderen in kunnen kamperen, maar ook dat gemoedelijke gepruttel. Vraag hem niet naar de

stand van het land want dan begint hij vervaarlijk te pruttelen, praat over eten en hij krijgt zelf zo'n trek dat hij maar met moeite bij het fornuis vandaan te houden is.

„Overall gekookt, in prachtige zaken. Maar ik kwam uit Driebergen en wilde een beetje in de

buurt wat beginnen. Mijn vrouw Cor nam het café vast over, ik was nog elders aan het werk maar kwam een paar maanden later. Begonnen met vijf tafels. En meteen was het raak. De mensen konden onze kaart wel waarderen. Eigenlijk kookte ik gewoon wat er was. Ik had heel goeie connecties met mensen bij het slachthuis in Utrecht en hield zelf ook vee. Het slagersvak zag ik ook wel zitten. Ik heb vroeger nog eens een tijdje een slager geholpen, die kon even niet in de zaak staan, nou, een biefstuk kan ik ook uitsnijden.”

„Het vlees is hier altijd 'vuil' binnengekomen. Dus kwart en

Opengesneden varkenshaas opéra, met lever en een spekje.



Livers altijd snel en zachtjes bakken. De koetsiersvariant.

halve koeien en zelf uitsnijden. Mijn zoon heeft het van me geleerd, hij doet het nu niet anders. Zelf uitsnijden dan bepaal je zelf de porties. Zal ik je eens wat gek vertellen? Ik keek vaak naar mijn klanten, als er dan zo een als jij binnenkwam dan kreeg die een mooie dikke biefstuk maar als het een mager ventje was, nou dan kon die ook wel een wat kleinere biefstuk krijgen.”

Hij buldert weer van het lachen op zijn vertrouwde plekje. Keuken klaar, Peter aan de toeg. Cor aan de andere kant. Duizenden gasten hebben daar in loop der decennia hun verhaal verteld. Cor Torbijn: „Wij hebben hier heel wat mensen aan de drank en van de drank af geholpen. Nou, ja, grappig bedoeld dan. Maar ja, mensen gingen vroeger vaak met hun sores naar het café. Dan hoorde je de verhalen. En als het kon, dan hielpen wij. Want je laat

mensen niet in de rotzooi zitten. Maar dat niet alleen, we kregen natuurlijk ook de mooie verhalen. Nee, niet uit het dorp. Dat een gesloten gemeenschap hier. Nee, onze klanten komen uit de omgeving. Dat begon met chauffeurs die een goeie bal gehakt zochten, tot onze legendarische uitsmijters en later de wat chiquere echte schnitzel. Ja, die kaart, weet je, die lijkt heel bijzonder maar het zijn gewoon bekende gerechten en dan de Franse naam met hier en daar een grapje.”

En nu stappen we deze tijd eens binnen. Ik kwam twee jaar geleden voor het eerst in Torbijn. Meteen lachen om die kaart natuurlijk. *Ribeye de veaux du chef*, en daaronder *kalfribeye in eigen braadfond*. *Braadfond*, dat woord alleen al. *Du chef*, zo heette alles wat de chef dus op zijn eigen manier klaarmaakte. Maar dan *filet de porc opéra*. *Opéra*? Ja, je leerde allerlei bereidingen. Gerechten werden genoemd naar landen en steden, streken, personen en plaatsen waar ze werden gegeten. Of door wie ze werden gegeten. In Duitsland zijn er nog

Peter Torbijn koestert klassieke menukaart



veel gerechten die ooit voor de koetsier werden bedacht. En voor de landman, en voor de jager. Gerechten die via de Elzas weer hun weg naar Parijs vonden en vandaar uit in de voertaal van de cuisine, in het Frans dus, hun weg over hele wereld vonden.

Peter Torbijn weet het niet meer, waar die term *a l'opéra* vandaan komt. „Omdat het een opera aan smaken op je bord is?” gokt hij. Maar ik denk dat het anders zit. Eerst maar even verklappen wat het is. Ik vroeg het aan niemand minder dan Theo Rensch, hoofd van de sterklas van de ROC in Amsterdam. Hij staarde enige tijd in de verte en toen opeens: „Met kippenlever? Met een spekje? En wacht even, maderasaus?”

Ja, de meester weet het nog. Een gerecht dat uit de krochten van zijn herinnering moet komen. Maar waar komt het dan vandaan? Er waren, zo lezen we in de vertrouwde en prachtige *Moderne kookkunst* van François Blom uit 1891 speciale soupers voor na de opera. Maar een gerecht met kippenlevers en spek zat daar niet bij. Er bestaat gebak en chocolade *a l'opéra*, maar dat

Een van de klas-siekers op de kaart van Torbijn, nooit wegge-weest, uiensoep.

is terug te voeren naar patissiers rondom de Parijse opera. Wie at er nou *porc opéra*? Kippenlevers en spek horen bij, juist, het koetsiers-eten. En waar stonden die koetsiers? Juist, voor de opera. En wie aten daar ook, in de koetsierscafés? Juist, de musici en zangers. En zo ontstond de *porc opéra*. Of niet? In de *Grote Larousse* staat dat *opéra* een garnituur (een bijgerecht) is bij lamsbiefstukken of gebakken tournedos. Deegbakjes met in madera gebakken lever van gevogelte en bedekt met aspergepuntjes. Tsjja, dan zijn we toch wel veel aan het souperen na de voorstelling.

Maar hoe het ook is, ik mag een ding alvast verklappen. De prachtige kaart, die blijft. Peter en zijn Cor houden ermee op, maar dochter Wendy en zoon Pieter gaan gewoon door. „Ja, iets moderner, maar goed vlees, heel veel groentes en natuurlijk staat tot in lengte der tijden *porc opéra* op het menu.” ●

**'Een opera aan smaken
op je bord'**



Felix met smaak

Vleesloze hap

Ik krijg een beetje genoeg van dat aandachttrekkende gekrijs over vleesconsumptie. Ieder logisch en normaal denkend mens weet al heel lang dat iedere dag vlees niet hoeft. En dat, wanneer je vlees eet, je dat koopt bij iemand die je rekenschap kan laten afleggen. Een slager dus en niet een anonieme supermarkt. Vlees hoort gewoon niet in de super, tenzij er een inpandige slagerij is.

Maar de vega-banshees zijn weer los en het gekrijs is niet van de lucht. Prachtig land wordt misbruikt en tonnen water verspild aan uw biefstukje. Flauwekul. Ja, bij industrievlees, maar bij normaal vlees is dat niet zo. Als ik het anders mag zeggen, ze ruiken bloed (!) en gillen steeds harder en vergeten ook te vertelven wat er allemaal aan water en grondstoffen bij dat kunstvlees van de plantaardige slager komt kijken. En we moeten allemaal aan de Vegetarische Week meedoen. Die is begin maart en dan zullen ze weleens met die boze witte vleeseter gaan afrekenen.

Wat mij betreft eten we een stuk minder vlees maar wel veel beter, dat zeg ik al een jaar of veertig. Op het laagveen in het westen van Nederland en op de kale zandgronden in het oosten groeit niets dan gras en daar staan koeien op en die eten gras en drinken regenwater. Die koeien geven melk en als ze oud zijn kunnen ze worden geslacht. Prachtig vlees. Over vijf jaar is het hip, geloof me.

fwilbrink@telegraaf.nl

