

KLUIVEN OP EEN SCHAPENPOOT

Echte mannen kunnen koken. Aldus Panorama-verslaggever Peter van de Kraats. En de beste chef-koks ter wereld zijn mannen. Dus Kraats kookt. Of gaat uit eten bij zo'n man.

TEKST PETER VAN DE KRAATS FOTO'S PETER VAN DE KRAATS EN GOFFE STRUIKSMA



Als een kok je wat te proeven aanbiedt, zeg je geen nee. Want erger kun je een kok niet beledigen. Maar als die kok je van een schaal met een gebraden schapenkop (die je met ontbloot en verbrand gebit ligt toe te lachen) een schapenpoot aanbiedt, wat doe je dan? Dan zeg je onbeholpen

thanks en begint eraan te knagen. En als je dat niet goed doet, komt die zelfde kok, een man op leeftijd met een buik-omvang die de mijne makkelijk evenaart, vriendelijk glimlachend naar je toe en zegt in het Kroatisch (gelukkig heb ik een gids bij me die ook als tolk fungeert) dat je dáár moet bijten, terwijl hij op een knobbel op de poot wijst. En verdomd, dat is een zacht stukje vlees. En lekker!

Borrels stoken

We zijn in Kroatië, fotograaf Rick Nederstigt en ik. Samen met Robi Rizvic, eigenaar van reisorganisatie Roads4classicS. Geboren uit Joegoslavische ouders, maar zijn hele leven al in Nederland wonend, kent hij Kroatië op zijn duimpje en spreekt hij de taal net zo goed als Nederlands. We rijden voor een verhaal in de ZomerPanorama (eind deze maand al in de winkel! Gaat dat zien, gaat dat zien!) de mooiste autoroute van Europa in een klassieke Matra. Kroaten houden van lekker eten. En lekkere wijn. En van zelfgestookte borrels. Daarom willen ze ook niet in de EU. Want dat mag niet van Brussel, zelf borrels stoken.

De Kroatische keuken staat bekend als

de keuken van de regio's. Waarmee ze bedoelen dat iedere regio zo zijn eigen kenmerken heeft, qua koken. In het binnenland bereiden ze voornamelijk vlees, peulvruchten en granen, waarbij invloeden van de Hongaarse, Oostenrijkse en Turkse keuken merkbaar zijn. Terwijl de mediterrane gerechten aan de kust beïnvloed zijn door de Italiaanse en Griekse keuken en ze daar vooral veel vis, zeevruchten en groenten op het menu hebben staan.

Wij rijden rond Kroatische etenstijd in de buurt van Benkovac. Daar stoppen we bij een verborgen parel. Robi vertelt dat dit restaurant, Šopot, volgens kenners het beste traditionele restaurant van Dalmatië, misschien wel van heel Kroatië is. De oude eigenaar vertelt dat zijn zoon er nu de scepter zwaait, maar dat het restaurant al sinds 1904 in de familie is. Hij neemt ons mee naar de keuken, die een heel andere is dan ik van restaurants gewend ben. Het is een kamer met een rond dak met een gat in het midden. En in die kamer staat een soort gigantische open haard. Daarin brandt een vuurtje met een gebutste pot of ketel of zoiets erop. En in de hoek die het verst van het vuur ligt staat een schaal. Een schaal met een schapenkop.



Robi, Rick en Peter proosten op de peka.



En twee schapenpoten. Waar ik dus als speciale gast helemaal alleen aan mag knabbelen. Wat ik uiteindelijk nog lekker vind ook.

We gaan hier zo *peka* eten, een op dit grote houtvuur en gloeiende as in die speciale pan met bolle deksel bereid maal van lamsvlees, kalfsvlees en aardappelen. Deze traditionele Kroatische

Zeven oliebollen toe

Maar het blijft niet bij het lamsvlees, kalfsvlees en aardappelen. Plus sla. En witte wijn, *bijelo vino*. Na het eten worden we namelijk ook verrast met kleine olieballetjes. *Fritule* heten die. Ze zijn heerlijk. Maar na een maal met veel vlees en aardappelen wat aan de zware kant bedenk ik me, terwijl ik het zeven-

Kroaten houden van lekker eten. En van zelfgestookte borrels. Daarom willen ze ook niet in de EU. Want dat mag niet van Brussel, zelf borrels stoken

kooktechniek heet *ispod peke*, kost tijd en is tot mijn verdriet niet in een recept te vangen, vertelt de oude kok. Het gaat op gevoel, iedere keer weer. Want de ingrediënten zijn iedere keer anders, het vuur ook. En dan is het schuiven met de pan, meer of minder in het vuur, of op de gloeiende as, puur op gevoel van de kok. En in zo'n zelfde pan maken ze ook het traditionele brood. Maar die zetten ze dan op de hete as, ze scheppen ook hete as over de deksel, waardoor het brood in de bolle pan bakt als was het een oventje. Nou, met het gevoel van deze man en zijn zoon is helemaal mis. Heerlijk eten.

de olieballetje in mijn mond steek. Gelukkig zijn we er dan nog steeds niet. De oude kok wil ons graag zijn kersendranks laten proeven. Zelf gebrouwen. Nu mag het nog. Die is verrassend genoeg niet zo zoet en ook niet zo sterk. "Lekker!" roep ik en Robi vertaalt: "Lijepo!" Waarop de oude kok direct een fles gaat halen. Mag ik meenemen. En daarna nog een fles haalt. Zijn walnotenborrel. Die ik nog lekkerder vind. Waarop ik een tweede fles krijg om mee te nemen. Om te voorkomen dat ik zijn hele drankvoorraad meekrijg, nemen we afscheid. Ik zeg hem in het Nederlands, Engels, Duits dat ik iedereen in

Nederland zal vertellen hoe lekker hij kookt, met zijn gevoel. Maar aangezien Robi al in de auto zit, zal dat wel niet tot hem doordringen. ●



**IETS VRAGEN, IETS MELDEN,
IDEEËN OF BERICHTEN?
MAIL NAAR PETER@PANORAMA.NL**