TAFELREIZEN / JIJ VERTELT

Twaalf avonden, zes momenten.

Kies een avond. Lees op je eigen tempo. De gasten hoeven niets te spelen. De regie is voor jou en wordt niet voorgelezen.

De teksten vervangen de eerdere vertelversies. Fictieve huishoudens en situaties zijn geen familiegetuigenissen. Bronfiches staan in Boeken aan tafel en op de minisite.

HET BROOD VAN MORGEN

De zes momenten

De ontvangsttekst en het tafelmoment staan op de kaart. Lees hieronder alleen de verhaaltekst; de regie is voor jou.

01 / Het brood van morgen

Op de plank liggen twee stukken brood. Het ene is van vandaag, het andere bleef over van gisteren. In ons verbeelde huis legt iemand dat tweede stuk niet achteraan, maar vlak naast het eerste. Er is opnieuw voor iedereen gedekt. De bakdag gaat daardoor evenzeer over wie morgen aanschuift als over de honger van vanavond.

Regie: Lees bij ontvangst; laat de twee stukken brood zichtbaar liggen.

02 / Een bakhuis als spoor

Het bakhuis uit Eksel dat in Bokrijk staat, kwam van de pastorijhoeve. Het MOT beschrijft het als laat achttiende of vroeg negentiende eeuw. Dat gebouw is ons concrete spoor. Wie er op een bepaalde dag brood uitnam en hoeveel mensen daarvan aten, weten we hier niet. Onze zorgzame bakker is een verhaalmens, geen teruggevonden voorouder.

Regie: Benoem het gebouw als bron; neem de fictieve bakker niet voor een historisch persoon.

03 / Wat eerder begon

Naast de broodplank staan kool en zuurkool voor de bestaande kleine proef. De rauwe kool kraakt anders dan de zure. Ze herinneren eraan dat een maaltijd soms al lang vóór de gasten begon. Ook een onderhouden desem vraagt aandacht tussen de bakdagen. Vandaag gebruiken we alleen een betrouwbaar afgewerkt product; de tijd van een nieuwe pot laat zich niet overslaan.

Regie: Gebruik de bestaande F01-proef alleen als die vooraf klaarstaat; houd koude voorraad gekoeld.

HET BROOD VAN MORGEN

Aan tafel blijven

04 / Twee korsten, één aandacht

Het brood van gisteren is in de pan geroosterd. Een rand is donkerder geworden, de kruim steviger. Het verse brood is volledig afgekoeld en voelt zachter. Neem, als je wilt, eerst van elk een stukje zonder boter. We vergelijken twee manieren waarop brood vandaag smaakt, zonder van het ene de winnaar te maken. De rest mag gewoon mee naar de maaltijd.

Regie: Serveer de twee kleine hapjes tegelijk; noem het geen zuivere proef van veroudering.

05 / De pot staat klaar

Nu komt de erwtenpot met de geroosterde groenten op tafel. De koele zuurkool en appel blijven ernaast, zodat ieder zelf kan kiezen. Een geroosterd stukje brood kan de laatste lepel vocht opnemen. De kok heeft de pan al neergezet en schuift aan. Het zorgvuldig voorbereide werk is nu klaar genoeg om samen te eten; extra uitleg kan wachten.

Regie: Pauzeer het vertellen tijdens de warme gang; serveer volgens de bestaande ovenplanning.

06 / Een stukje voor later

Na de appel blijft er misschien brood liggen. Dat kleine restant is geen mislukking van een royale tafel. Je kunt bedenken wie er morgen mee eet, of wat je er zelf van maakt. Wie thuis altijd vooruitdacht, deed dat vaak zonder aankondiging. Als iemand daarover wil vertellen, is er tijd. Anders blijft alleen de rustige gedachte aan een volgende maaltijd.

Regie: Stel de slotvraag vrijblijvend; noteer na afloop welke portie werkelijk nodig was.

ALS DE TEUTEN THUISKOMEN

De zes momenten

De ontvangsttekst en het tafelmoment staan op de kaart. Lees hieronder alleen de verhaaltekst; de regie is voor jou.

01 / De deur staat open

In ons verbeelde huis wordt een jas over een stoel gelegd. De teruggekeerde reiziger begint over de weg, maar uit de keuken komt een andere tijd: de uren waarin de pot zacht stond te garen. Iemand heeft hout, water en eten geregeld. Voor het reisverhaal begint, schuiven we daarom eerst een plaats vrij voor degene die thuis is gebleven.

Regie: Lees bij de broodplank; geef de kok een echte zitplaats.

02 / Wat Lille ons vertelt

De gemeente Pelt beschrijft hoe Lilse teuten tussen de zestiende en negentiende eeuw in het buitenland werkten en in de winter terugkeerden. Daar vindt deze avond zijn vertrekpunt. Over de maaltijd achter deze denkbeeldige deur zegt die bron niets. De stoof, de peren en het gesprek zijn van onze tafel, gekozen om ook het wachten en voorbereiden zichtbaar te maken.

Regie: Beperk de historische claim tot reizen en winterse terugkeer.

03 / De boter op het brood

Eerst is er het bekende broodmoment. Gewone boter en cultuurboter kunnen op hetzelfde brood verschillend ruiken en blijven hangen. Wie daarvoor koos, heeft de proefporties al klaar. De meeste boter blijft koud. Het kleine verschil zegt niets over wat een bepaalde teutenfamilie at; het brengt alleen aandacht bij een product dat in onze keuken nog een tweede taak krijgt.

Regie: Gebruik de bestaande F05-proef optioneel; presenteer geen nieuwe karninstructie.

ALS DE TEUTEN THUISKOMEN

Aan tafel blijven

04 / De laatste hand aan de jus

Voordat de saus klaar is, scheppen we een beetje apart. Daarna gaat koude boter door de andere helft, van het vuur af. De jus gaat glanzen en ligt anders op de lepel. Dat laatste werk duurt kort, maar vraagt wel iemand die erbij blijft. Proef gerust het verschil. De vraag is hoe de saus de maaltijd helpt, niet hoeveel techniek je herkent.

Regie: Laat de kleine jusproef vlak vóór het opscheppen rondgaan; houd de stoof warm.

05 / Wat thuis bleef doorgaan

De schaal met rund, wortel en pastinaak komt naast de aardappelen. Er ligt geen brief op tafel die iemand moet voorlezen. De kok vertelt hoogstens wat vandaag langer duurde dan verwacht, en mag daarna mee-eten. De saus hoort bij het vlees en de groenten. Wat we net afzonderlijk proefden, wordt nu weer gewoon een maaltijd die tussen iedereen kan rondgaan.

Regie: Pauzeer beeldbediening en tekst tijdens het eten; de jus blijft geen afzonderlijke gang.

06 / Omdat iemand zou komen

Bij de peer wordt het stiller. Misschien herinnert iemand zich een gerecht dat klaarstond na een late trein, een werkdag of een verhuizing. Zo’n herinnering hoeft niet oud of feestelijk te zijn. We verzinnen haar ook niet voor iemand anders. Aan deze tafel is alleen zeker dat er vandaag voor elkaar werd gekookt, en dat degene die dat deed erbij zit.

Regie: Lees bij het dessert; bied de slotvraag aan zonder antwoordplicht.

DE BAKKER VAN POMPEÏ

De zes momenten

De ontvangsttekst en het tafelmoment staan op de kaart. Lees hieronder alleen de verhaaltekst; de regie is voor jou.

01 / Voor de eerste hap

Stel je een werkruimte voor waarin het graan nog meel moet worden voordat iemand brood kan delen. Een kom wordt verzet, een werkblad schoongeveegd, een volgend deeg afgewogen. Het is een verbeelde ochtend in Pompeï. We beginnen niet met de ramp die de stad beroemd maakte, maar met het dagelijkse werk dat nodig was om mensen te laten eten.

Regie: Begin rustig; presenteer de werkruimte als verbeelding.

02 / Steen, meel en arbeid

De officiële opgravingsgids beschrijft bij de bakkerij van Popidius Priscus molenstenen en een oven. Het malen gebeurde door menselijke of dierlijke kracht; de bron noemt ook tot slaaf gemaakte mensen. Die arbeid hoort bij het verhaal. De tastbare resten tonen productie, maar vertellen ons niet wat iedere werker dacht of voelde. Onze warme tafel mag dat verschil niet gladstrijken.

Regie: Noem arbeid zonder er een romantische, vrijwillige samenwerking van te maken.

03 / Een deeg van vandaag

Op onze plank ligt een volledig gebakken brood uit het eigen recept. We kunnen de foto van onze onderhouden starter tonen: een merkteken op het glas, een stijging na voeding. Dat is controleerbaar werk van vandaag. De cultuur in dit brood is geen teruggevonden Pompejaans desem. Het is onze manier om zichtbaar te maken hoeveel aandacht aan een eerste hap voorafgaat.

Regie: Toon alleen een echte eigen proefnotitie als die bestaat; anders blijft de starterfoto achterwege.

DE BAKKER VAN POMPEÏ

Aan tafel blijven

04 / Olijf naast de kruim

De tweede hap krijgt een kleine lepel grofgehakte olijf met peterselie, oregano en olie. Je ziet de stukjes nog. De dip is vandaag samengesteld en draagt geen Romeinse receptnaam. Wie wil proeft eerst alleen brood en kiest daarna hoeveel erbij past. Zo blijft het brood het middelpunt, terwijl één klein schaaltje de tafel uitnodigt om samen te delen.

Regie: Zet de koude dip in het midden met een schone eigen lepel.

05 / De volgende schaal

Na het brood komt de linzenpot met geroosterde prei. Het warme vocht maakt de kruim die overblijft weer welkom. Iemand schuift de schaal iets dichter naar de overkant; meer handeling is er niet nodig. De historische bakkerij blijft het vertrekpunt van de avond, maar de mensen die nu eten hebben hun eigen tijd, hun eigen vragen en hun eigen honger.

Regie: Laat de hoofdgang eten krijgen; aanvullende bronnen hoeven niet te worden voorgelezen.

06 / Wat je niet meer ziet

Bij de vijgen denken we nog even aan het meel, de oven en alle handen ertussen. Veel werk verdwijnt zodra een gerecht af is. Je hoeft daar geen grote les uit te halen. Misschien noem je alleen een dagelijkse handeling die je sinds kort anders bekijkt. Of je neemt nog een stukje brood en laat de gedachte voor zichzelf spreken.

Regie: Stel alleen bij belangstelling een open vraag over onzichtbaar werk.

ALS DE ABDIJPOORT SLUIT

De zes momenten

De ontvangsttekst en het tafelmoment staan op de kaart. Lees hieronder alleen de verhaaltekst; de regie is voor jou.

01 / Aan de poort

In onze verbeelde abdij wacht iemand even bij de poort, onzeker of er nog een maaltijd zal zijn. Binnen wordt geen toespraak voorbereid. Er komt een kom bij en een stoel wordt verschoven. Het welkom begint als een praktische handeling. Aan deze tafel doen we hetzelfde: we maken plaats, zetten water neer en laten degene die aankomt eerst rustig landen.

Regie: Lees bij ontvangst; geen gast speelt de reiziger.

02 / Een regel voor gasten

Hoofdstuk drieënvijftig van de Regel van Benedictus beschrijft de ontvangst van gasten en de zorg voor hun verblijf. Die tekst geeft gastvrijheid een concrete plaats in het gemeenschapsleven. Hij levert ons geen recept voor deze erwtenpot. Het klooster dat we ons voorstellen heeft daarom geen verzonnen archiefnaam; het is een ruimte waarin we aandacht, arbeid en rust bij elkaar brengen.

Regie: Benoem de Regel als tekstbron en de abdij als fictieve setting.

03 / Drie soorten fris

De bestaande smaakproef met wortel laat zien hoe een kleine hoeveelheid zuur een warme groente verandert. Azijn en krautvocht komen langs verschillende wegen op tafel. We nemen alleen afgewerkte, vertrouwde producten. De proef vraagt geen uitspraak over middeleeuwse smaak. Het is een hedendaagse oefening in aandacht, net zoals langzaam genoeg eten om de eerste lepel werkelijk te voelen.

Regie: Bied F06 alleen aan wanneer voorbereid; het is geen historische demonstratie.

ALS DE ABDIJPOORT SLUIT

Aan tafel blijven

04 / Een goudbruine rand

De prei krijgt vandaag even het volle licht. Eerst was er zand tussen de lagen; na zorgvuldig wassen kwam er ruimte voor olie en hitte. De randen kleuren, het binnenste wordt zacht. We gebruiken de prei die al in de maaltijd gepland stond. Het extra werk zit in aandachtig roosteren en in het neerleggen, niet in nog een schaal erbij.

Regie: Deze kaart vervangt de bestaande preiafwerking; tel geen tweede hoeveelheid.

05 / De stille eerste lepel

De erwtenpot wordt verdeeld en op elke kom komt een stuk geroosterde prei. Wie wil begint een ogenblik stil. Dat hoeft geen ritueel te worden en niemand bewaakt hoe lang het duurt. Daarna kan het gesprek vanzelf terugkomen. De kok heeft de warme schaal binnen handbereik gezet en zit erbij. Gastvrijheid krijgt ook vorm doordat niemand de hele avond hoeft te blijven bedienen.

Regie: Laat stilte vrijwillig; eten gaat vóór de vertelling.

06 / Wanneer de poort weer sluit

De kom raakt leeg, maar de tafel hoeft nog niet leeggeruimd. Een gesprek kan lichter worden wanneer er niets meer van een gast verwacht wordt. Misschien was juist dat het prettige van de avond: er mogen zijn zonder iets bijzonders te brengen. De poort uit het verhaal sluit later. Hier blijft nog tijd voor het dessert, of eenvoudig voor een glas water.

Regie: Lees alleen als het gesprek ruimte laat; sluit niet met een verplichte ronde.

DE ZONDAG DIE BLIJFT

De zes momenten

De ontvangsttekst en het tafelmoment staan op de kaart. Lees hieronder alleen de verhaaltekst; de regie is voor jou.

01 / De schaal op het aanrecht

Op het aanrecht staat een lege ovenschaal. Daarnaast liggen pastavellen en twee lepels. In ons verbeelde huis laat iemand zien hoe weinig saus er eigenlijk tussen twee lagen nodig is. De ander probeert het en schept eerst te veel. Er wordt gelachen, een beetje teruggenomen en verder gebouwd. Zo begint deze zondag: met een handeling die samen wordt gedaan.

Regie: Lees vóór de eerste gang; geen gast hoeft zelf laagjes te demonstreren.

02 / Een zondag die wij maken

Deze tafel verwijst naar Bologna, maar het huishouden is verzonnen. We hebben geen familierecept gevonden dat deze paddenstoelenlasagne legitimeert. Mimi Thorisson beschrijft bij A Kitchen in Italy hoe gerechten bij terugkerende gezinsmaaltijden horen. Dat helpt ons de avond te richten: aandacht voor wat mensen samen doen. De concrete saus, hoeveelheden en gebeurtenissen zijn door Tafelreizen zelf gekozen.

Regie: Verwijs naar de openbare boekbeschrijving; claim geen gelezen recept of authentieke lasagne alla bolognese.

03 / Wat je handen onthouden

De boter op de focaccia kan het kleine voorraadmoment dragen. Daarna komt een ander soort aandacht: een garde die langs de bodem van de pan gaat, zodat de witte saus glad blijft. Wie het vaak doet, denkt er nauwelijks over na. Wie kijkt, ziet ineens dat een recept ook bestaat uit tempo, luisteren en op tijd het vuur lager zetten.

Regie: De bestaande F05-proef is optioneel; laat de keuken tijdens ontvangst al opgeruimd zijn.

DE ZONDAG DIE BLIJFT

Aan tafel blijven

04 / Paddenstoel in de hoofdrol

De paddenstoelen worden in porties gebakken, met ruimte om te kleuren. De spinazie laat vocht los dat niet allemaal in de schaal hoeft. Samen geven ze deze lasagne een eigen karakter. We zetten geen tweede hoofdgerecht naast de vleesversie: vanavond kiezen we deze volledige vegetarische variant. Het doorgeven zit in de werkwijze, terwijl de ingrediënten gerust mogen veranderen.

Regie: Kies één lasagnevariant voor de avond en pas boodschappen en allergenen daarop aan.

05 / Tien minuten geduld

De lasagne komt uit de oven en rust. Dat wachten geeft ruimte om water bij te schenken en de laatste pan weg te zetten. De kok hoeft straks niet tussen tafel en fornuis te blijven lopen. Wanneer de eerste portie uit de schaal wordt getild, hoeft ze geen perfecte rechthoek te zijn. De lagen moeten vooral warm, zacht en samenhangend smaken.

Regie: Rust 10 minuten; zet daarna de hele schaal op een hittebestendige onderzetter.

06 / Wat wordt doorgegeven

Iemand herinnert zich misschien hoe een ander een mes vasthield, een saus proefde of een tafel dekte. Zulke kleine lessen staan zelden bovenaan een receptenkaart. Je mag er één noemen, maar hoeft geen familieverhaal te hebben. Ook een vriend, buur of kookboek kan iets hebben geleerd. Wat vandaag prettig werkte, mag bij de volgende zondag een gewoonte worden.

Regie: Bied de vraag één keer aan; laat gasten vrij om alleen te luisteren.

EEN AVOND IN DE PROVENCE

De zes momenten

De ontvangsttekst en het tafelmoment staan op de kaart. Lees hieronder alleen de verhaaltekst; de regie is voor jou.

01 / Wat in de tas zit

Stel je voor dat iemand van de markt thuiskomt zonder de groenten die vooraf waren bedacht. In de tas zitten een stuk pompoen en een knolselder. De schaal staat al klaar, de gasten komen toch. In plaats van opnieuw te beginnen wordt het plan aangepast. Zo ontstaat onze winteravond in de Provence: dezelfde aandacht voor de tafel, met een ander seizoen erin.

Regie: Lees als verbeelde scène, niet als verslag van een bezochte markt.

02 / Een streek als richting

De naam Provence geeft deze avond een culinaire richting, geen bewijs voor één onveranderlijke tian. Onze wintervariant is een keuze van vandaag. De openbare presentatie van Mimi Thorissons werk helpt ons kijken naar producten en huiselijke maaltijden. Dat betekent hier heel concreet dat we de inhoud van de schaal veranderen, terwijl het eten herkenbaar, royaal en goed voorbereid blijft.

Regie: Vermijd claims dat deze wintercombinatie een oud plaatselijk recept is.

03 / De fougasse is al gebakken

Op de plank ligt de fougasse met openingen waar de korst donkerder is. Hij werd eerder gebakken, zodat de oven nu voor de groenteschaal beschikbaar is. Wie de desemroute volgt, heeft dat werk al dagen gevolgd. Vandaag hoeft de gast alleen te kunnen delen. Een goed voorbereide avond laat het voorwerk voelbaar worden zonder iedereen langs alle stappen te leiden.

Regie: Brood volledig afkoelen; bestaande F03-documentatie is alleen op verzoek nodig.

EEN AVOND IN DE PROVENCE

Aan tafel blijven

04 / Dunne schijven, winterse kleuren

Pompoen en knolselder liggen niet zo nat in de schaal als rijpe zomertomaat. Daarom krijgt deze versie een eigen hoeveelheid vocht en wordt de knolselder even voorgegaard. Onder de schijven blijven de witte bonen liggen. Ze horen bij de maaltijd. De kleuren zijn zachter dan in de zomer, maar wanneer de folie weggaat kan de bovenkant nog steeds goudbruin worden.

Regie: Deze volledige winterkaart vervangt de zomertian; bonen blijven onderdeel van de hoofdschotel.

05 / Een lepel tot op de bodem

De serveerlepel gaat door de groenten tot bij de bonen en ui. Zo krijgt iedereen ook het vocht dat onderin is verzameld. De fougasse ligt dichtbij voor wat op het bord achterblijft. Niemand hoeft losse schijven recht te zetten voor het beeld. De kok heeft het gerecht laten rusten, proeft nog eenmaal en gaat zitten terwijl de schaal wordt doorgegeven.

Regie: Laat de schaal 10 minuten rusten en schep vanaf de bodem.

06 / Het seizoen mag veranderen

Er is iets geruststellends aan een gerecht dat mee kan bewegen. Je hoeft niet elke keer dezelfde boodschappen te vinden om dezelfde mensen welkom te heten. Misschien heeft iemand een groente waaraan thuis het najaar wordt herkend. Misschien is het gewoon de eerste soep op een koude dag. Wat wordt genoemd hoeft niet uit de Provence te komen om aan deze tafel te passen.

Regie: Deel de seizoensvraag vrijblijvend; noteer eventuele productwissels voor een latere proef.

DE BAKKERIJ VÓÓR ZONSOPGANG

De zes momenten

De ontvangsttekst en het tafelmoment staan op de kaart. Lees hieronder alleen de verhaaltekst; de regie is voor jou.

01 / Voor de eerste stoel schuift

In onze fictieve Franse bakkerij brandt licht terwijl buiten nog weinig beweegt. Een werkblad wordt vrijgemaakt en iemand legt een doek klaar voor brood dat straks zal afkoelen. De eerste gast ziet straks alleen een volle plank. Wij beginnen even eerder, bij het stille werk dat nodig is voordat een stoel kan schuiven en iemand kan zeggen: ga maar zitten.

Regie: Lees bij aankomst; de bakkerij is uitdrukkelijk fictief.

02 / Een huis dat ontvangt

Het verhaal hoeft geen bekende bakker of beroemd dorp te lenen. Het gaat om een huis waarin iemand ruimte maakt voor bezoek. Mimi Thorissons openbare boekpresentatie brengt huizen, maaltijden en mensen samen; die aandacht nemen we mee. Onze bakkerij en haar ochtend zijn zelf verzonnen. De echte arbeid op deze tafel is het brood dat vandaag werd gemaakt of zorgvuldig gekozen.

Regie: Noem alleen werkelijk zelf gebakken brood zo; gekocht brood mag met de echte herkomst op tafel.

03 / Wat de room achterlaat

Bij het brood kan de bestaande boterproef terugkomen. Twee kleine porties zijn genoeg om verschil te merken. De karnroute laat bovendien zien dat boter maken ook karnemelk oplevert, een tweede product dat aandacht verdient. We hoeven vandaag niet opnieuw te karnen. Een vooraf gekozen cultuurboter is voldoende, zolang we eerlijk vertellen wat is gekocht en wat werkelijk in onze keuken gebeurde.

Regie: Gebruik F05 als voorraadverbinding; geen geïmproviseerde karnproef tijdens ontvangst.

DE BAKKERIJ VÓÓR ZONSOPGANG

Aan tafel blijven

04 / De appel in de pan

De appel gaat in dunne parten de pan in. De eerste zijde krijgt rustig kleur voordat iemand met de spatel beweegt. Er komt een beetje water bij om het binnenste zacht te maken. Het ruikt naar fruit en warme boter. Een paar parten op brood vormen geen nieuwe dessertgang, maar geven het eerste broodmoment een zachte, warme buur.

Regie: Bak op de kookplaat; laat alleen de directe serviceportie cultuurboter buiten de koelkast.

05 / Nu mag de bakker zitten

Het brood wordt gesneden, de appels verdeeld. Daarna is het werk even af. De persoon die het vroegst opstond of het meest voorbereidde krijgt een plaats aan tafel. Later volgt de bestaande warme schaal met groenten en aardappel. Er hoeft intussen geen nieuw gebaar bedacht te worden. Een mes dat wordt doorgegeven en een tweede kop die wordt ingeschonken zijn genoeg.

Regie: Stop de vertelling tijdens het eten; het ovenslot van de hoofdschotel blijft beschikbaar.

06 / Een ochtend zonder haast

Misschien bleef de geur van de appel sterker hangen dan het verhaal. Dat is geen probleem. Soms wordt een plek onthouden door iets heel gewoons: een broodmes, een warme korst, het geluid van kopjes. Wie wil kan één zo’n ochtendgeur noemen. De rest hoeft niet te worden uitgelegd. Voor de volgende keer onthouden we vooral hoeveel voorbereiding prettig bleef voor de kok.

Regie: Bied de geurvraag één keer aan; geen blinde herkenningswedstrijd.

DE GEHEIME TUIN VAN DE KRUIDENVROUW

De zes momenten

De ontvangsttekst en het tafelmoment staan op de kaart. Lees hieronder alleen de verhaaltekst; de regie is voor jou.

01 / Het hek staat op een kier

In onze verbeelde tuin blijft iemand even staan bij de deur naar de keuken. Er liggen drie bossen eetbare kruiden, net gewassen en zorgvuldig droog gemaakt. De kruidenvrouw uit het verhaal deelt geen geheim geneesmiddel. Ze wil alleen laten merken dat tijm, rozemarijn en salie eenzelfde klont boter elk een andere richting kunnen geven. Dat kleine verschil is genoeg voor vanavond.

Regie: Benoem kruidenvrouw en tuin als fictie; gebruik herkenbare gekochte keukenkruiden.

02 / Een naam bij een geur

Aan de schaaltjes hangen eenvoudige namen. Niemand hoeft blind iets te herkennen of te bewijzen hoeveel plantenkennis hij heeft. We houden het bij gewone keukenkruiden waarvan de herkomst bekend is. Het verhaal mag iets verborgen houden, maar de ingrediënten niet. Wie niet van tijm houdt, moet dat kunnen kiezen zonder eerst een raadsel op te lossen of een uitleg af te wachten.

Regie: Vermeld de drie kruiden en MELK zichtbaar; geen wilde planten gebruiken.

03 / Wat fris kan doen

De bestaande wortelproef onderzoekt drie manieren waarop frisheid op een bord verschijnt. Die vergelijking blijft los van de kruidenboters. Een beetje azijn is geen nieuwe fermentatie en een geur bewijst geen houdbaarheid. Vandaag maken we een kleine tafelvoorraad voor dezelfde avond. Het plezier zit in aandachtig doseren, niet in het idee dat alles uit de tuin vanzelf veilig of geneeskrachtig zou zijn.

Regie: Gebruik de bestaande F06-route alleen indien voorbereid; houd de kruidenproef culinair.

Aan tafel blijven

04 / Eén basis, drie kommen

Dezelfde boter wordt in drie gelijke delen verdeeld. In de eerste gaat tijm, in de tweede rozemarijn, in de derde salie. Het blad is zeer fijngehakt en zorgvuldig van harde steeltjes ontdaan. Elk kruid krijgt dezelfde kleine hoeveelheid, zodat de boter herkenbaar blijft. Wie wil ruikt eerst en kiest daarna welke kom bij het eigen stukje brood mag blijven staan.

Regie: Gebruik exact de subtotale gewichten op de receptkaart; schone mesjes per kom.

05 / De tuin gaat mee naar binnen

Later komt de bonenschotel met aardappel en wortel op tafel. Er zitten al kruiden in het gerecht, dus de boters hoeven er niet allemaal nog overheen. Een restje brood is genoeg om een favoriete smaak mee te nemen. De tuin blijft als geur aanwezig terwijl de gasten over iets anders praten. De kruidenvrouw heeft haar taak gedaan en hoeft niet terug te verschijnen.

Regie: Laat de warme schotel ongewijzigd; de drie boters vervangen de gewone broodboter.

06 / Wat je wilt onthouden

Een vertrouwd kruid kan ineens bij een nieuw gerecht passen. Misschien wil iemand voortaan rozemarijn bij aardappel of een beetje tijm bij paddenstoel proberen. Dat is een bruikbare herinnering om mee te nemen. Wie alleen lekker at, heeft niets gemist. Na de avond noteert de kok welke boter opging en welke minder nodig was, zodat een volgende tafel rustiger kan worden voorbereid.

Regie: Eindig met een vrijwillige smaakkeuze; geen claims over gezondheid of werking.

EEN LICHT VOOR WIE AANKOMT

De zes momenten

De ontvangsttekst en het tafelmoment staan op de kaart. Lees hieronder alleen de verhaaltekst; de regie is voor jou.

01 / Een plaats die al klaarstaat

Aan tafel is een stoel vrijgelaten. Er staat een glas bij en een lepel die nog niet gebruikt is. Iemand kijkt op wanneer de deur opengaat en schuift een beetje naar binnen. Dat is de menselijke aanleiding van deze avond: niet een perfect gedekte kamer, maar de ruimte die ontstaat doordat de aanwezigen plaats willen maken.

Regie: Ontvang de gasten rustig; de lege plaats is een verhaalmotief, geen verplichte extra stoel.

02 / De warmte komt eerst

In onze hedendaagse keuken staat de kleine gerst-preibouillon klaar. Ze gaat rond voordat iemand een verhaal hoeft te vertellen. Het oude tekstspoor van samen brood breken nemen we mee als gedachte. We reconstrueren daarmee geen vroege kerstmaaltijd. Aan deze tafel mag de betekenis eenvoudig beginnen: warm worden, water drinken en merken dat je wordt verwacht.

Regie: Serveer de bestaande welkomstbouillon; houd het historische onderscheid kort.

03 / Het brood gaat rond

Het olijfoliebrood is eerder gebakken en heeft rustig kunnen afkoelen. Een gast kan het doorgeven; de kok hoeft niet alle handen aan tafel te vervangen. In de korst zit het werk van de middag, in het delen het werk van dit moment. Er is geen juiste volgorde van spreken. Een hand die de plank aanneemt, heeft al genoeg gedaan.

Regie: Gebruik B09 en de bestaande olieportie; brood blijft een gewone gedeelde gang.

EEN LICHT VOOR WIE AANKOMT

Aan tafel blijven

04 / Een frisse lepel

Naast de warme kip komt straks een kleine kom yoghurt met citroen, peterselie en munt. De citrus ruik je voordat je de saus proeft. Wie wil kan een klein beetje op het brood proberen en daarna zelf kiezen hoeveel bij de maaltijd past. Het is onze aanvulling van vandaag; niemand hoeft aan die frisse smaak een oude betekenis toe te kennen.

Regie: Zet slechts de directe sausportie koud klaar; een proef is vrijwillig en hoeft geen extra ronde te worden.

05 / Iedereen kan aanschuiven

De kip heeft gerust, de linzen zijn afgemaakt en de schalen staan midden op tafel. De saus blijft apart, zodat ieder zelf kan scheppen. Wie gekookt heeft, neemt nu ook een stoel. Er hoeft geen nieuwe scène te beginnen terwijl iemand nog een lepel zoekt. Het eten is warm en klaar; de aandacht mag naar de mensen die het met elkaar delen.

Regie: Serveer na de gaarheidscontrole direct; vertel verder wanneer de kok zit en de warme gang is gegeten.

06 / Het licht blijft aan

Bij de vijgen komt de yoghurt opnieuw terug, nu naturel en met een beetje honing. Twee verschillende toepassingen van hetzelfde product hebben de avond begeleid. Wie wil kan vertellen over iemand die ooit zonder veel woorden plaatsmaakte. Wie liever luistert, blijft even welkom. De laatste kom hoeft geen slotzin te krijgen; we kunnen nog een poosje blijven zitten.

Regie: Gebruik de afzonderlijk gereserveerde dessertyoghurt; stel één vrijwillige vraag.

DE SLEUTEL VAN DE KELDER

De zes momenten

De ontvangsttekst en het tafelmoment staan op de kaart. Lees hieronder alleen de verhaaltekst; de regie is voor jou.

01 / De sleutel naast de kaart

In ons verbeelde huis ligt de sleutel al op tafel. Iemand heeft hem neergelegd toen de voorraad naar de keuken kwam. Aan die gewone beweging hangen een paar vragen: wat is er nog, wat moet eerst op, wat laten we liggen voor later? De maaltijd begint bij die aandacht. De gasten krijgen een plaats zonder zelf een rol te moeten spelen.

Regie: Een sleutel mag droog bij de kaart liggen, gescheiden van eten; laat de gasten gewoon aankomen.

02 / Een koel spoor

De Zweedse bouwbron verbindt de grotere behoefte aan aardkelders met de verspreiding van aardappelteelt. De auteur beschrijft vooral voorbeelden uit zijn eigen omgeving en zegt dat niet alles bekend is. Dat concrete spoor nemen we mee. Het gezin achter onze kelderdeur blijft verzonnen, net als wat het vanavond tegen elkaar zou zeggen bij het openen van een voorraadkist.

Regie: Noem de bron als begrensde bouwgeschiedenis; onze bereide salade hoort in de koelkast.

03 / Het geluid van voorraad

Het dunne roggebrood breekt met een kort geluid. Een kleine streek boter maakt de hap zachter. Dit brood werd vandaag of gisteren in onze eigen oven gedroogd; we schrijven het geen exacte ouderdom of familie toe. Het laat wel iets eenvoudigs voelen: een baksel kan ook bedacht zijn voor later. Geef de plank door zodra je zelf een stukje hebt.

Regie: Serveer B10 met de bestaande boter; laat een korte stilte vallen zonder die op te leggen.

Aan tafel blijven

04 / Biet op twee manieren

Een deel van de biet komt warm en geroosterd uit de oven. In de kleine koude schaal zit gekookte biet met frisse appel. Wie wil proeft naast elkaar: de zachte beet, het sappige fruit, de donkere rand van de warme groente. De rode kraut blijft een aparte smaak. Koel bewaren, koken en fermenteren zijn verschillende handelingen die hier toevallig dezelfde tafel delen.

Regie: Gebruik kleine porties van het menu; de salade is geen ferment en krijgt een eigen lepel.

05 / De schaal mag rondgaan

De aardappelen en knolselder zijn gaar. Met de witte bonen vormen ze de warme schaal die midden op tafel komt. Mosterdroom, kraut en salade staan los ernaast. Je hoeft niet van alles dezelfde hoeveelheid te nemen. De kok heeft de oven voor het dessert teruggezet en kan blijven zitten. Wat eerder werd voorbereid, maakt nu tijd vrij voor het gezelschap.

Regie: Hoofdgang omstreeks 19.15; salade koud en apart, oven daarna volgens schema naar 160 °C.

06 / Wat klaarstond

De peer komt met de koele yoghurt en een kleine roggekruim. De denkbeeldige kelderdeur is alweer dicht, maar de vraag blijft open: wat bewaar je om later voor iemand te kunnen zorgen? Dat mag iets eenvoudigs zijn, zoals brood, een portie soep of tijd om samen te eten. Niemand hoeft een familieverhaal te verzinnen. Een eigen kleine gewoonte is genoeg.

Regie: Stel de slotvraag alleen als het gesprek ruimte heeft; serveer peer en zuivel volgens het bestaande menu.

DE TUIN OP DJURGÅRDEN

De zes momenten

De ontvangsttekst en het tafelmoment staan op de kaart. Lees hieronder alleen de verhaaltekst; de regie is voor jou.

01 / Na de wandeling

We verbeelden een thuiskomst na een wandeling op Djurgården. Iemand zet de tas neer en kijkt nog even naar buiten voordat de tafel alle aandacht krijgt. Er ligt brood en de aardappelen zijn bijna klaar. Het is geen geboekt diner in het museum en geen herinnering die we namens iemand invullen. Het is een uitnodiging om hier, vandaag, samen te eten.

Regie: Ontvang bij de eigen tafel; laat de fictieve wandeling een rustig vertrekpunt zijn.

02 / Twee kleine huisjes

De volkstuinhuisjes in Skansen kwamen uit Södra Tantolunden. Het museum toont er hoe tuin en huisje in de eerste helft van de twintigste eeuw werden gebruikt. Voedsel verbouwen en buiten zijn kregen naast elkaar een plaats. Dat is het spoor dat we meenemen. Wat precies aan onze huidige tafel ligt, kopen, kiezen en bereiden we zelf; het komt niet allemaal uit één tuin.

Regie: Benoem het museumfeit kort; schrijf vis, citroen of boter niet automatisch aan de tuin toe.

03 / Dille in het brood

Het melkbrood is zacht en heeft een beetje rogge en dille in de kruim. Het vraagt om een andere hap dan het droge voorraadbrood van de kelderavond. Er staat een kleine portie naturel boter bij. De rest is voor de vis bewaard en krijgt straks citroen en verse dille. Eén bekend product kan zo de ontvangst en de maaltijd met elkaar verbinden.

Regie: Gebruik B11 met 20 g van de bestaande 60 g serveerboter voor vier; 40 g is gereserveerd voor de vis.

DE TUIN OP DJURGÅRDEN

Aan tafel blijven

04 / Eerst de geur

Op een schoon schoteltje ligt een takje dille. Wie wil neemt het even op en ruikt. Misschien doet het denken aan vis, een tuin of helemaal niets bekends. We hoeven het antwoord niet te sturen. In de afgewogen boter zitten fijne blaadjes en wat citroenrasp. Dat kleine werk gebeurde al vóór de wandeling in ons verhaal; nu kan de kok bij de gasten blijven.

Regie: Gebruik een schoon apart kruidentakje, niet het rauwe-visgereedschap; ruiken en antwoorden zijn vrijwillig.

05 / Een kleine afwerking

De forel komt volledig gaar uit de oven. Op elke filet smelt een kleine portie dille-citroenboter. De aardappelen en prei komen erbij, de yoghurt en witte kraut blijven apart. Er is genoeg te proeven zonder dat elke hap moet worden verklaard. Wie wil kan vragen waar de vis vandaan kwam. We antwoorden met de echte aankoopinformatie, niet met een mooiere verzonnen vangst.

Regie: Werk de vis na de kerntemperatuurcontrole af en serveer direct; boter hoeft geen nieuwe ovenronde.

06 / Een tuin ter grootte van een vraag

Bij de appelgalette krijgt het gesprek alle ruimte. Een klein stukje grond kan veel betekenen, maar niet iedereen wil tuinieren of heeft er plaats voor. Misschien kies je één kruid op een vensterbank, misschien alleen een markt waar je graag komt. Wat zou jij willen laten groeien? De vraag mag ook blijven liggen terwijl iemand nog een stukje van de taart neemt.

Regie: Serveer de bestaande galette met koude crème fraîche; geen rondje verplichte antwoorden.

WANNEER STOCKHOLM STIL WORDT

De zes momenten

De ontvangsttekst en het tafelmoment staan op de kaart. Lees hieronder alleen de verhaaltekst; de regie is voor jou.

01 / Een raam boven de straat

Beneden gaat de stad verder. In ons verbeelde appartement is iemand nog bezig met een pan, maar bij de deur wordt de tijd even vrijgemaakt. Een jas krijgt een plek en er staat water klaar. Matthias heeft in Stockholm gewoond; hoe deze kamer eruitziet en wie er vanavond zit, vullen we niet als herinnering in. Dit gezelschap is het begin van een nieuwe scène.

Regie: Neem de jas aan en schenk water; het appartement is fictief, geen gereconstrueerde woonplek.

02 / Wat mee kon verhuizen

Sommige smaken reizen makkelijker mee dan meubels. Een brood dat je vaak at, een pot die je later leerde kennen, de geur van een pan ui: ze kunnen op een nieuwe plek weer verschijnen. We vragen niemand om zo’n herinnering te hebben. Aan deze tafel mag ook iets voor het eerst vertrouwd worden, gewoon omdat het prettig is om hier samen te zitten.

Regie: Laat echte herinneringen spontaan komen; vul er geen in voor de gasten.

03 / Rogge en twee boters

Het roggebrood komt met gewone boter en een tweede kommetje waarin miso is gemengd. Eerst kun je het graan proeven, daarna de kleine hartige verandering. De miso hoort bij een Japanse fermentatietraditie en krijgt hier een moderne toepassing. We noemen hem geen oude Zweedse keldergewoonte. De voorraadkast van vandaag mag verschillende herkomsten hebben, zolang we die helder blijven benoemen.

Regie: Gebruik de bestaande F08-verdeling: 20 g naturel en 60 g boter met 12 g miso voor vier.

WANNEER STOCKHOLM STIL WORDT

Aan tafel blijven

04 / Een lepel uit de pan

De bouillon is van een klein deel van dezelfde gekweekte paddenstoelen getrokken. Een scheut maakt de gare gerst soepeler en brengt de geur dichterbij. Wie wil kan twee kleine lepels vergelijken voordat de hele pan wordt afgemaakt. We zoeken geen juist antwoord. Misschien merk je vooral het vocht, misschien de paddenstoel; het waargenomen verschil is waardevoller dan een geleerd woord.

Regie: Neem alleen een kleine proef als de hoofdgang daardoor niet wacht; gebruik schoon proefbestek.

05 / De schaal kan worden gedeeld

De overige paddenstoelen en de kool hebben in de oven donkere randen gekregen. De gerst staat nu romig in de pan, met de bouillon in kleine scheuten toegevoegd. De schalen gaan naar het midden. Wie kookte, heeft het laatste werk afgerond en kan aanschuiven. Het is een maaltijd van nu, gemaakt met graan, groente en smaken die uit verschillende keukens bij elkaar kwamen.

Regie: Warm de gerst na de koude toevoegingen volledig door, serveer direct met de geroosterde groenten.

06 / Het blauwe uur aan tafel

De blauwe bessen kwamen uit de diepvries en werden verwarmd; we verzinnen er geen winterpluk bij. Yoghurt en een droog koekje maken de kleine kom af. Misschien brengt een smaak iemand terug naar een andere stad. Misschien gaat het gesprek inmiddels over iets heel anders. Ook dat hoort bij thuiskomen. Het verhaal is klaar wanneer de tafel het zonder ons verder kan vertellen.

Regie: Serveer het bestaande dessert; laat de slotvraag open en noteer alleen werkelijk gedeelde herinneringen.