



Project Aan Tafel! 2023

Interview met Jessica Roodhorst

Interviewer: Rob Witbaard

Het interview met Jessica (o/g 'Red van de Flat') vindt plaats aan de eettafel van haar gezellig ingerichte appartementje in Rooswijk. Ik ken Jessica van de voetbalclub 'Zaandijk'. Zij is daar beheerster van de kantine en de 'Madre del Club'. Zij is in het weekend in de snackcorner te vinden, waar zij 'de prethap' (patat en snacks) klaar maakt. Zij kent iedereen en iedereen kent haar. Ondanks fysieke beperkingen is Jessica een vrouw die positief in het leven staat en niet beperkt wenst te worden in haar doen en laten.

Ik licht het project en het doel van het interview toe en zij reageert heel

enthousiast. Zij heeft wel enige aarzeling want "Ik heb niet veel te vertellen

hoor". Om alvast een idee te geven over ons gesprek: na twee uur hebben we het nog steeds over leven, tafelen en eten. Het volgende is daarvan een korte en kernachtige weergave.



Jessica is geboren Amsterdamse. In 1958 ziet zij het levenslicht in de Marco Polostraat in Amsterdam als dochter van Tine en Andries Roodhorst. Op tweejarige leeftijd scheiden haar ouders. Haar moeder hertrouwt met de Duitser Kurt Brüske. "Mijn stiefvader, manager bij Bruynzeel, en ik konden elkaar niet zo goed hebben en zijn wil was wet", vertelt Jessica. Het gesprek gaat snel over de feestelijke weekenden bij haar vader Andries "Mijn vader Dries woonde 'drie-hoog-achter'" in Amsterdam en was bepaald geen keukenprins. In het weekend aten we daarom s'avonds bij de familie Pisuisse. Deze mensen waren als een opa en oma voor mij. Hun zoon was een goede vriend van mijn vader. Zij woonden ook in de Marco Polostraat. Het avondeten was traditioneel: soep vooraf en groente, aardappelen met een stukje vlees. De stampot werd opgediend met in het midden een kuiltje jus met mosterd. Het was gezellig aan tafel met aandacht voor mij en mijn verhalen en de radio op de achtergrond met sport of een hoorspel. Op tafel lag altijd een hagelwit en prachtig geborduurd tafelkleed. "

Thuis bij haar moeder en stiefvader doet de 'Duitse Keuken' zijn intrede. Jessica is sowieso een 'slechte' eter en het Duitse eten brengt daar zeker geen verbetering in. Blutwurst, Bradwurst, Oberlander brod,



Klöse Bah en Reibekuche kunnen haar nog steeds doen grillen. "We aten niet altijd 'Duits' hoor. Meestal was het gelukkig gewoon traditioneel Hollands: aardappelen, groenten en vlees. Woensdag was gehaktdag, vrijdags aten we vis en zaterdag was 'brooddag'. Dan maakte mijn moeder, die overigens heerlijk kon (en kan) koken, heerlijke broodjes met van alles d'r op. Bijna elke avond ging ik als laatste van tafel. Mijn toetje –yoghurt met een verkruid beschuitje- bleef vaak na een paar happen onaangeroerd staan, de beschuit was helemaal zacht en papperig geworden. Aan tafel kon ik lekker 'klieren' met mijn broertje Jürgen, totdat mijn stiefvader er genoeg van had en dat niet mis te verstaan liet merken. Bijna altijd moest ik met mijn zusje

Renate de vaat doen. Zelfs als ik bij een vriendinnetje had gegeten moest ik naar huis komen om de borden en pannen af te wassen.

Tussen haar 11^e en 14^e jaar woont Jessica in Brazilië, langs de Amazone. Haar stiefvader moet daar een fabriek van Bruynzeel op poten zetten. “We hadden daar, heel deftig, een dienstmeisje Elizabeth en een tuinman. Elizabeth kookte ook, want mijn moeder was in die periode ‘schooljuf’ voor ons. Op school werden we namelijk met de nek aangekeken door de kinderen. Ik moest het vooral ontgelden vanwege mijn rode krullen. Mijn moeder vond het daarom beter om ons ‘thuisonderwijs’ te geven. “

Over de kookkunsten van Elizabeth kan Jessica zich niets herinneren. “Gek hè, maar ik kan me dat niet voor de geest halen, zelfs niet of het lekker was. Wat ik mij wel herinner is het slachten en plukken van kippen. En ook een dood leegbloedend varken, hangend aan een touw op zijn kop. De geur ruik ik nog. Dat was dan het vlees voor op de Churrasco (barbecue).”



Al op 19-jarige leeftijd verlaat Jessica het huis. Zij trouwt met Jan Ypenburg, vrachtwagen- en later touringcarchauffeur. Zij krijgen twee kinderen, dochter Mardou en zoon Yoran. Jessica werkt bij de ABN/AMRO Buitenland. “Mijn moeder was vergeten om mij kookles te geven, dus het koken was in het begin rampzalig. Zo braadde ik een bieflapje als biefstuk. Je begrijpt, dat het een beetje taai was. Soep uit een pakje was heel veel water en heel weinig inhoud. En ga zo maar door. Bij ons thuis gingen er liters melk doorheen. Jan moest namelijk altijd melk bij het ochtend-, middag- en avondeten. Iets waar ik raar van op keek en niet gewend was. Gelukkig kreeg ik het koken steeds meer onder de knie en kon ik na verloop van tijd een smakelijke maaltijd op tafel zetten. Het bleef wel voornamelijk Hollandse pot. Langzaamaan werd het wat meer ‘buitenlands’. In het begin nog wel op z’n Hollands. Bijvoorbeeld spaghetti en macaroni met een klodder tomatensaus en blokjes ham uit een blikje ‘Smack’. Mijn nasi goreng was (en is) echter echt Indisch en Top!, al zeg ik het zelf. Ik zal je mijn recept mailen (zie bijlage). Tijdens het eten was er geen tv of radio op de achtergrond, want ik vond het belangrijk om de (school)verhalen van de kinderen te horen en te bespreken. Jan en Mardou waren lekkere eters, maar bij Yoran was het zoals bij mij: langzaam en met lange tanden. Ik dacht er toen goed aan te doen om er met ‘harde’ hand en streng op te reageren. Ik heb er nog steeds giga spijt van. Stom!

Voor de feestdagen probeerde ik altijd wat feestelijks en aparts op tafel te zetten. Wekenlang was ik bezig om een ‘gangen-menu’ uit te zoeken en samen te stellen. Als Jan en de kinderen lang en breed en ongeduldig aan tafel zaten stond ik nog zwetend in de keuken. Organisatorisch bleek het vaak een te moeilijke kookopgave. Het leek in de verste verten niet op de foto uit het kookboek: vlees niet gaar of te gaar, groenten een prutje en koud geworden. De vlaflip als toetje lukte me gelukkig wel. En dan stond er natuurlijk ook nog een afwas op me te wachten”, zegt Jessica met een diepe zucht.

Het huwelijk met Jan strandt helaas, maar ze is van zijn melk af. Zij heeft daarna een aantal kortdurende relaties. “De mannen konden mijn kookkunsten wel waarderen. Daar lag het niet aan, hoor. Het lukt mij gewoon niet om de juiste tegen te komen.” Sinds 1996 woont ze in Rooswijk, waar zij regelmatig oppast op haar vier kleinkinderen. “Ik begin mijn dag met een aantal bakken koffie en ‘brunch’ zo rond 11-12 uur met maïsbrood of waldkorn. ’s Avonds kook ik nog steeds voor mezelf: veel verse groente met nauwelijks aardappelen en vlees. Ik ben geen vegetariër, maar vind vlees gewoon niet lekker meer. Eens per maand eet ik iets met kip of vis. Mijn zelfgemaakte vispizza is lekkerder dan die van dokter O., vind ik. Ik mis het sociale aspect aan tafel wel en ga daarom graag met vrienden en vriendinnen uit eten”, sluit Jessica af.

BIJLAGE

RECEPT JESSICA'S NASI GORENG

Ingrediënten:

- 200 gram Zilvervliesrijst
- 600 gram Kipfilet
- 100 gram ontbijtspek
- 2 Preien

Bereiding:

- Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking
- Bak de ontbijtspek uit
- Snijd de kipfilet in blokjes en bak die ook
- Snijd de preien en voeg die toe aan de kipfilet
- Mix de handel door elkaar en dan de finishing touch...

LANG LEVE CONIMEX!!!!

RECEPT VISPIZZA DEL JESSICA

Ingredienten:

- Pizzabodem (in het koelschap)
- pakje tomato fritto
- Pak jonge kaas in plakken
- Bleekselderij
- Diverse vissoorten zoals: zalm, krabsticks, garnalen, witvis, forelfilet, mosselen
- Italiaanse kruiden
- Geraspte kaas
- Crème fraiche



Bereiding Vispizza:

- Rol de pizzabodem uit over een ingevette ovenplaat
- Verdeel de kaasplakken over de pizzabodem

- Verdeel de tomato fritto over de kaasplakken
- Beleg de pizzabodem met de vissoorten en de gesneden bleekselderij
- Bestrooi het geheel met geraspte kaas en de Italiaanse kruiden
- Garneer het geheel met de crème fraiche
- Daarna 20 minuten in een voorverwarmde oven en...

SMULLEN MAAR!!!