WAAROM ETEN WE GRAAG IETS ZOETS BIJ EEN UITVAART? EN WAT IS **DE LEKKERSTE CAKE**? V ZOCHT HET UIT

Het zoet van de dood

Beeld Burp Photo

Kan wonen betaalbaar?

BJARNE MASTEBROEK EN ZIJN PROJECT JUF NIENKE **PAG 7**

Vanaf nu een SUV

BLIK TEST DE RELATIEF REUSACHTIGE SMART #1 **PAG 8**

Eurovisie dl. 2 gemiddeld 5,8

V'S JURY WEEGT DE LAATSTE HALVEFINALISTEN **PAG 10**

Smaak

ACHTERGROND UITVAARTCAKE

Plakje troost

Het bakje troost met plakje cake is al decennialang het onbetwiste symbool van de Nederlandse uitvaart. Museum Tot Zover wijdt een tentoonstelling aan **begrafeniseten**, en initieerde de Grote Uitvaartcaketest. En, smaakt-ie een beetje?

Door **Hiske Versprille** Beeld **Burp Photo**

Cees Holtkamp, banketbakker in ruste, heeft tranen in zijn ogen en een brok in zijn keel – en niet op de goede manier. 'Ik neem even een slokje water, hoor', zegt hij. 'Deze krijg ik niet weg.' Sommige mensen laten zich het liefst troosten met luchtige cake, sommige mensen houden van een cake zo compact en nat dat hij aan het bordje plakt. 'Maar echt helemaal niémand', zegt Holtkamp, 'wordt blij van droge cake.'

Wonderlijk dus om te merken hoeveel soorten er daarvan bestaan: brokkelig droog, woestijnzanddroog, ingeklonken droog, vettig droog, droog en ranzig, droog en kanariegeel, droog met Dreftsmaak. 'Hoe meer bloem er wordt gebruikt, hoe strakker en goedkoper de cake, hoe beter je 'm kan snijden en hoe minder geknoei', zegt Holtkamp. 'Fijn voor de bakker en de uitvaartondernemer, maar niet per se voor de nabestaanden.'

Gelukkig zijn er lichtpuntjes in de grote Uitvaartcaketest – hoewel, het moet gezegd, mondjesmaat bij de grote uitvaartondernemingen. De test werd geïnitieerd door Tot Zover, het museum over de dood dat zich bevindt op het terrein van de Amsterdamse begraafplaats De Nieuwe Ooster. De uitkomst maakt onderdeel uit van hun nieuwe tentoonstelling *Een lekkere dood*, die gaat over eettradities en -rituelen rond afscheid en rouw.

'Mensen doen er vaak een beetje lacherig over', zegt de directeur van het museum, Guus Sluiters. 'Hoewel een grote meerderheid van de Nederlanders nog altijd met cake en koffie uitgeleide wordt gedaan, wordt er vaak over gesproken alsof het iets fantasieloos en zakelijks is, een uiting van Hollandse knieperigheid. Ik vind zelf dat de cake toe is aan een herwaardering. Juist op momenten van groot verdriet grijpen mensen graag terug naar wat ze kennen.

Afscheid en rouw

In de tentoonstelling *Een lekkere dood*, over eten rond afscheid en rouw, en over symboliek en identiteit, is werk te zien van kunstenaars als Gijs Assmann, Klaas Gubbels, Alicia Framis en Remy Jungerman. De tentoonstelling is vanaf deze week al deels te zien in Museum Tot Zover, De Nieuwe Ooster, Kruislaan 124 Amsterdam. De officiële opening is op 8 juni.

Iets zachts, zoets en troostends is dan, in al zijn eenvoud, vaak het enige waar ze zin in hebben.'

De koffie met cake krijgt daarom een prominente plaats in de tentoonstelling, naast de halva (uitvaartvoedsel in Turkije, Iran, Afghanistan en grote delen van de Arabische wereld), de Joodse maaltijd van herstel (ei en brood) en de uitvaartsnack die de afgelopen jaren het meest in opkomst was: de bitterbal. 'Dat laatste is ook een gevolg van het feit dat uitvaarten tegenwoordig vaak later op de dag plaatsvinden.'

Culinair etnoloog Carolina Verhoeven specialiseerde zich in funerair erfgoed. 'Het serveren van zoet gebak bij een uitvaart is wijdverbreid, je komt het in vrijwel alle brood etende landen tegen', zegt ze. 'Graan werd ook in allerlei culturen, en al duizenden jaar geleden, met mensen meebegraven om een nieuw begin te symboliseren. Met iets zoets om het vasten van de wake te breken krijgt iemand ook even een opkikker.'

Vroeger had bijna elke streek zijn eigen variant: in het noorden de krentewegge, de pleverkoek en de poffer met zwarte krenten en maanzaad, in het zuiden de zwartepruimenvlaai en de aangeklede koffietafel. 'Bij de protestantse dienst werd de versnapering van tevoren geserveerd, bij de katholieke dienst bleven mensen daarna nog eten. Ook bijvoorbeeld krakelingen en bagels zijn van origine doodskoeken, die de oneindigheid van het leven symboliseren. En er werd rouwbeschuit gegeten – de tegenvoeter van het geboortebeschuit met muisjes.' Overigens werd al dat kook- en bakwerk meestal niet door het gezin van de overledene gedaan, maar door de buren. 'De buren links deden het koken, de rechterburen het aanzeggen.' Bij die zoete hapjes kwam dan natuurlijk het 'bakje troost' of 'bakje pleur', veelal geserveerd in speciaal zwart servies dat alleen tijdens de rouw werd gebruikt. Verhoeven: 'Veel gemeenschappen hadden samen één zo'n kostbaar servies, dat rouleerde als er iemand stierf.'

Uitvaartbegeleider Susanne Duijvestein moedigt families graag aan om hun eigen talenten of die in hun omgeving te benutten. 'In Nederland lijken we alles uit handen te geven aan de commercie', zegt ze. 'Wil je bijvoorbeeld graag je moeders speciale cake bakken en serveren na haar uitvaart, dan kan dat in de meeste uitvaartcentra niet: die hebben vaste cateraars en een menukaart waar je uit kunt kiezen. Maar ik probeer mensen altijd duidelijk te maken dat ze tijdens het organiseren van een uitvaart, ik noem het een helend ritueel, vaak veel meer zelf kunnen beslissen dan ze denken.

'Veel natuurbegraafplaatsen hebben bijvoorbeeld een eigen keuken, waar mensen gebruik van kunnen maken. Een uitvaart is een creatief proces waarbij de naasten een portret van de overledene maken vanuit hun eigen verbinding met die persoon. Hoe je dat het beste doet, is voor iedereen anders. Niet iedereen kan speechen, maar misschien kan iemand wel timmeren, muziek maken, koken of bakken.' Ook Duijvestein wil geen kwaad woord horen over de uitvaartcake. 'Cake is perfect comfortfood: je kunt het delen en met de hand eten en iedereen vindt het lekker. Maar dan moet het natuurlijk wel góéde cake zijn.'

Over hoe een goede uitvaartcake smaakt, is de jury eensgezind. Die is eenvoudig maar doeltreffend, gemaakt met goede ingrediënten: boter, suiker, ei en bloem, wat zout, eventueel wat bakpoeder. Hij vraagt het minimale van de aanwezigen, is smeltend, smeuïg en mals. Ook is de cake niet al te uitgesproken (het is geen citroen- of vanillecake) maar goed op smaak en bescheiden aromatisch. Het is simpelweg iets lekkers ter troost, en daarom moet het goed zijn. Een uitvaart is immers vaak al verdrietig genoeg.

Recept: extraboterige botercake voor verdrietige dagen

Banketbakker Cees Holtkamp maakt zijn klassieke cake met vier gelijke delen ei, boter, bloem en suiker (en een snufje bakpoeder). Meesterpatissier Hidde de Brabander voegt voor extra smeuïge smeltendheid bij groot verdriet zelfs nog extra boter toe in het volgende recept.

Gebruik voor het luchtig slaan van de boter en suiker het liefst een keukenmachine met het vlindergarde-opzetstuk, anders de handmixer met grove opzetstukken, of klop met een houten lepel – hiervoor is wel flink wat ellebogenvet nodig.

Verwarm de oven voor op 160 graden. Vet een cakeblikje van 18 x 9 centimeter in met boter en bestuif met een klein beetje bloem (verwijder de overtollige bloem door het blik ondersteboven op het aanrecht te tikken). Zeef 105 gram bloem.

Klop 120 gram heel zachte boter goed luchtig en wit met 100 gram witte basterdsuiker, 2/3 theelepel zout en de rasp van een halve citroen: dat duurt altijd langer dan je denkt, minimaal 5 minuten, waarschijnlijk meer. Voeg een voor een 2 eieren toe en laat steeds goed incorporeren: het kan zijn dat het beslag gaat schiften, dat is niet erg. Spatel de bloem door het beslag.

Doe het beslag in het blik en wrijf goed uit met een lepel. Bak de cake in 45 minuten goudbruin en gaar.

Los de cake na 2 minuten op een schaal, maar laat de cake afkoelen onder het blik – zo blijft hij lekker smeuïg. Snijd de cake pas aan als hij helemaal is afgekoeld.

Uitslag Uitvaartcaketest

De jury: Banketbakker Cees Holtkamp, floormanager van het museumcafé Liesbeth de Ruijter, uw verslaggever Hiske Versprille

We proefden blind veertien roombotercakes: drie huiscakes van grote uitvaartondernemingen (Dela, Monuta en PC Uitvaart), twee van Amsterdamse begraafplaatsen (De Nieuwe Ooster en St. Barbara), drie van banketbakkers (Kwekkeboom, Arnold Cornelis en Bakkerij Bekkers) en zes van grote supermarkten. Veel uitvaartcentra kopen hun cakes bij de plaatselijke bakker of groothandel.

Een gedeelde eerste plaats met een dikke 8 voor twee ambachtelijke cakes
Patisserie Rijkhof (huiscake van uitvaartcentrum St. Barbara): 'Ik ga hem nu wegzetten anders eet ik hem helemaal op.' Fijn kruim, boterig en fluweelachtig en een prettig gekaramelliseerde buitenkant.
Banketbakkerij Bekkers Brabant: Ouderwetse cake, geurige citroenschil en boter, heel erg lekker.

Vier cakes krijgen een 7
Van Moss / Het Bakblik (huiscake begraafplaats De Nieuwe Ooster): Vreemd wit met een donkere korst, zwaar maar wel smakelijk.
Banketbakkerij Kwekkeboom: We proeven de boter, maar hij is wel vrij vlak van smaak met een nogal droog kruim.
Banketbakkerij Arnold Cornelis: Compact, redelijk smeltend, beslist niet vies.
Luxe roombotercake AH: We proeven vanilline en ook een vreemd soort zetmeel (aardappel?) maar de structuur is goed. 'Dit is een supermarktcake, maar beslist geen slechte supermarktcake.'

De huiscakes van uitvaartreuzen Dela en Monuta krijgen maar net een voldoende
Hanos (huiscake van Dela): Ruikt lichtzuur en heeft een lichte rauwe deegsmaak. 'Lijkt wel een jaar geleden gesneden.'
Gewone roombotercake AH: Smaakt redelijk, maar valt in harde brokken uit elkaar en ruikt naar niks. 'Hier moet je echt thee bij drinken anders krijg je het niet weg.'
Bakkerij Kwakman (huiscake Monuta Uitvaarten): We proeven vooral heel scherpe vanilline. De cake is ook vrij hard en veel te zoet.

Een onvoldoende voor de cake van PC Uitvaart
Vooges bakkerij, huiscake PC uitvaart: Kanariegele brok. 'Wonderlijk genoeg tegelijkertijd droog én vettig', hard kruim en eiige nasmaak.

Vier supermarkten krijgen een 4 voor de moeite
In de cake van Jumbo zitten gaten, waarschijnlijk door slecht gemengd bakpoeder; dat verklaart ook de zepige smaak. In combinatie met de chemische citroensmaak roept het een duidelijke associatie op: 'Deze cake smaakt naar afwasmiddel.'

Lidl, Aldi en Sligro hebben cakes die erg op elkaar lijken met alledrie hetzelfde euvel: de vieze, zure lucht van ranzig vet en een harde, brokkelige, aan één kant ingeklonken structuur. 'Dit is echt heel akelig', 'afstotelijke geur', 'ik wil dit niet eten.'

◂ **Banketbakkerij Bekkers Brabant**

▸ **Patisserie Rijkhof**