

## **BROEDER KOK HAROLD HOLIERHOEK**

*Een kijkje in de keukens van de kapucijnen*

Als iemand de keukengeheimen van de kapucijnen kent en kan uitleggen wat een ‘warm avondbordje’ is, hoe je ‘benedictie-aardappeltjes’ bereidt en wat ‘flip’ betekent, dan is het Harold Holierhoek. Bijna zestig jaar geleden stapte hij – 19 jaar oud - als postulant het klooster in Udenhout binnen en begon hij zijn werk als broeder kok. En hij is nooit meer uit de keuken weggegaan. Nu – 77 jaar oud - kookt hij in de kapucijnenpastorie in Babberich nog elke dag een sober, doch voedzaam maal voor zijn drie medebroeders en voor zichzelf.



Geen grote met kolen en hout gestookte instellingsfornuizen meer, maar een hypermodern elektrisch fornuis. “Een rotkachel”, verzucht hij. Meteen eraan toevoegend: “Maar het went wel.” Zijn koksuitrusting is een witte doktersjas en zijn verhalen over hoe het eertijds toeging in de keukens van de grote kapucijnenkloosters onderbreekt hij – zonder op zijn horloge te kijken – stipt om half twaalf met de woorden: “Even de

aardappels opzetten.” Hij zet zijn Paddington koffiemok van Douwe Egbertspunten opzij en gaat naar de keuken; na nog even uitgelegd te hebben dat ‘de zultkommen’ waaruit de kapucijnen altijd koffie en thee dronken ook in Babberich in onbruik zijn geraakt.

### **Banketbakker**

Toen Harold Holierhoek uit Voorburg – op drie na de jongste uit een degelijk katholiek gezin, vader banketbakker – zich in 1949 bij de minderbroeders kapucijnen aansloot, wilde hij graag in de tuin gaan werken. Daar kwam niets van in. “Jij bent als banketbakker opgeleid en past het best in de keuken”, luidde het niet te weerspreken oordeel van de novicenmeester.

Harold Holierhoek kwam bij de kapucijnen terecht door het voorbeeld te volgen van een collega in de Haagse banketbakkerij waar hij werkte. Dat was Mijndert van Duivenvoorden en toen die zich via de grote professie als broeder Nemesius definitief bij de kapucijnen aansloot, woonde Frits Holierhoek (‘Harold’ is zijn kloosternaam) die plechtigheid bij en raakte hij onder de indruk van het leven in een klooster. “We liepen door dat grote klooster waar wel zo’n honderd minderbroeders woonden. En ik zei: woont hier wel iemand? Die stilte, die echte kloostersfeer. Dat maakte grote indruk op mij”, zegt Harold Holierhoek nu.

Het idee om naar zo’n klooster te gaan was geboren, maar eerst wilde hij in militaire dienst. “Toen voor mij vooral een manier om los van die strakke familiebanden te komen en op eigen benen te staan,” legt hij uit. Maar een gesprek met de kapucijnenprovinciaal gaf de doorslag.

Hij ging niet het leger, maar het klooster in. *“Mijn vader was er niet zo voor en mijn moeder dacht dat het wel niks voor me zou zijn. Maar het bleek wél iets voor me.”* Zijn lange leven als broeder kok was begonnen.

Het werk in de keuken van een groot kapucijnenklooster als dat van Udenhout/Biezenmortel was geen sinecure. Tegenwoordig zou je daar een HBO-achtige opleiding als instellingskok voor nodig hebben. De goedlachse en voortdurend zichzelf relativierende Harold Holierhoek daarover: *“Je werd in die tijd niet opgeleid tot kok. Ze zetten je in de keuken en al doende moest je het vak maar leren. Er waren natuurlijk wel flinke verschillen tussen de broeders die kok waren. De een kon beter koken dan de ander. Je moet er feeling voor hebben. Dat had ik, geloof ik, wel. Ik kreeg tenminste weinig klachten. Ook weinig complimenten overigens. Daar zijn wij kapucijnen niet zo van. Daar schiet je ook niets mee op. Maar dat ze je werk waardeerden, merkte je wél aan hoe ze aten.”*

### **Termijnbroeders**

Het werk van een broeder kok in de jaren vijftig is nu nauwelijks nog voorstelbaar. Er moest elke middag tussen half een en een uur voor tientallen broeders een warme maaltijd (*“Altijd soep, vlees of vis met aardappelen en groenten en soms wat pudding toe.”*) op tafel staan, maar er moest ook rekening gehouden worden met de vele vastenperiodes, de onthoudingsdagen en natuurlijk de kerkelijke en kloosterlijke feestdagen. En van fast food en diepvriesmaaltijden was in die dagen uiteraard geen sprake. *“Toen ik in Udenhout als kok begon, kochten we helemaal niks. Brood bakten we zelf in een takkenbosoven, we slachtten af en toe een zelf vetgemest varken, hielden kippen en hadden aardappelen, groenten en fruit uit eigen tuin. Dat gaf allemaal veel werk. We hebben wat afgeweekt.”*, aldus Harold Holierhoek. De kapucijnen waren toen trouwens nog echte bedelmonniken en voorzagen voor een belangrijk deel in hun onderhoud door ‘termijnbroeders’ bedelend langs de deur te sturen. Die zorgden zo voor elementaire keukeningrediënten als suiker, meel, zout en wat al niet. Harold Holierhoek: *“Elke week kwamen de kisten met bijeen gebedelde spullen naar het klooster en als we die uitpakten, leek het net Sinterklaas”*.

### **Vasten**

Als antwoord op een vraag naar typisch kapucijnse eetgewoonten en gerechten komt de broeder kok sinds vele jaren eerst te spreken over de vastendagen (*“En dat waren er heel wat!”*). Op vastendagen, en ook op vrijdag, kregen de minderbroeders veelvuldig stokvis op hun bord. Harold Holierhoek gruwet er nog van: *“Ik hield daar helemaal niet van. Hele balen gedroogde kabeljauw kwamen er binnen. Toen was stokvis heel goedkoop, nu duur. Die dingen moest je dan weken in regenwater. Brr..”*

Tijdens de vasten kregen de broeders als ontbijt steevast twee sneden bruinbrood besmeerd met varkensvet. Volgens Harold Holierhoek werd er op vastendagen ook echt gevast: *“Er werd dan merkbaar minder gegeten. Als kok probeerde je d’r toch nog wat van te maken, maar ja veel stokvis. Daar kan je niet veel mee.”* Een echt vastengerecht waren ook de zogeheten ‘benedictie-aardappeltjes’. *“Dat waren ondermaatse aardappelen in de schil en gesmoord in varkensvet. Ik zou het niemand aanraden. Ik vond het net varkensvoer, maar sommigen waren er gek op.”* De ervaren broeder kok was evenmin dol op wat hij ook een typisch kapucijnengerecht noemt: appelstamp (een soort hete bliksem). *“Maar je had natuurlijk ook een boel mensen die er wél van hielden.”*

### **Feesten**

Behalve stevig vasten, konden de kapucijnen soms ook flink feesten. Maar eenvoud en soberheid bleven zelfs dan het parool.

Een echt extraatje was ‘*het warm avondbordje*’. Dat bordje was een schaalpje met iets warm – een gebakken ei met spek bijvoorbeeld – voor bij de avondboterham. Bij grote feesten werd er goed gegeten. Harold Holierhoek: *“Je maakte dan soms wel vier gangen met koude schotel aan het begin en ijs toe. Als kok kon je zelf niet echt mee feesten. Je had het dan vooral druk. Bij de laatste gang kon je soms nog net even aanschuiven. Maar ik heb er niet echt onder geleden hoor.”* En lachend verwijst hij naar het koksgezegde: *“Bij elk feest is de kok een beest”*.

Van wijn aan tafel was vroeger in de kapucijnenkloosters geen sprake. Op feesten werd er alleen ’s avonds wel eens een glas wijn geschonken: *“Eigen gemaakte appelwijn voor de novicen en rode wijn – net als de sigaren aangeschaft door de kloostereconoom, niet door de kok – voor de anderen. Sterke drank was er nooit. Die kwam pas later.”* Harold Holierhoek wijst nog op de speciale feestdrank van de kapucijnen die luistert naar de naam ‘*flip*’: *“Dat was een bijzonder mengsel van bier en rode wijn met kaneel en suiker. Die werd warm gedronken. Een soort glühwein eigenlijk.”*

### **Culinair**

Door de jaren heen is de kapucijnenkeuken - met dank aan Makro en Sligro – natuurlijk steeds meer gaan lijken op een gewone keuken. En het eten ook. Maar aan culinaire fratsen geeft broeder kok Harold Holierhoek zich nog steeds niet over. De enkele keer dat hij een restaurant bezoekt ( *“Vooral omdat het gezellig kan zijn.”*) bestelt hij een garnalencocktail en een tournedos of kalfstong met champignonsaus.

Maar na lang aandringen wil hij uit de losse hand nog wel een suggestie aan de hand doen voor een feestelijk entreegerecht: de ‘*alexandercocktail*’. Harold Holierhoek: *“Je neemt opgeklopte slagroom, mayonaise, klein beetje kerrie, gehakte vruchten, in kruiden gestoofde kip, scheutje cognac en wat sherry. O ja , een beetje gember moet er ook in. Dat hele zaakje maak je klein en roer je goed door elkaar. Dat zet je een dag in de koelkast en op de feestdag zelf schep je dat in cocktailglazen en dat versier je dan een beetje met wat je zoal hebt.”*

Dit recept, bekent hij, komt overigens niet uit de koker van een kapucijnenkok. *“Ik heb het bij de vereniging voor instellingskoks in Oss opgedaan. Daar was ik lid van toen ik in het klooster van Nijmegen woonde.”*

Tijd om verder voor het middageten te gaan zorgen voor zijn drie medebroeders in de kapucijnenpastorie van Babberich met uitzicht op het vroegere klooster, nu tot appartementencomplex verbouwd. Harold Holierhoek noemt zich een tevreden mens. *“Het is toch vooral de gemeenschap. Dat je met elkaar bent.”*

Piet van Asseldonk.

**Bron: Met Kap en Koord 2007/1**