

‘Niemand kan zeggen: oud pastinaakvrouwtje, wanneer sodemieter je eens op’

Diny Schouten (65)

Oud VN-redacteur. Runt samen met Floris Brester ‘De Pasteibakkerij’ in Amsterdam

Hoe herinnert u zich uw kindertijd?

‘Ik ben opgegroeid in een zorgzaam gezin in Anna Paulowna, mijn vader had het technisch beheer over een waterschap en we woonden in een prachtige omgeving bij een gemaal. Mijn ouders waren verstandig: ze hadden vertrouwen in hun kinderen, ik kon mijn eigen gang gaan. Maar het was ook een eenzame jeugd, ik heb me tussen de boerenkinderen altijd anders gevoeld. Ik had iets excentrieks en eigengereids en daar kun je als kind nog niet mee omgaan. Ik was overmoedig en zelfverzekerd maar tegelijkertijd bang voor andere mensen.’

Is de tijd rijp voor handgemaakte patés?

‘Het heeft jaren geduurd voordat mensen snapten wat voor een liefdevol gemaakt voorgerecht paté is. Een salade met mozzarella en tomaat kun je als restaurant zo in elkaar flikkeren. We krijgen heel veel koks op bezoek die verliefd zijn op ons werk, die hebben jarenlang gezocht onder dat soort kladderatsch voorgerechtes. Maar nu is het dubbelteje gevallen en daar ben ik heel blij mee.’

Van varken tot pastei, hoeveel tijd kost dat?

‘Het varken dat wij gebruiken, komt van een kleine slachterij. Daar kunnen de varkens eerst rusten, in plaats van dat ze meteen vanuit een veewagen de slachterij in worden gejaagd. Die rust voor de slacht maakt voor de kwaliteit van het vlees verschrikkelijk veel uit. In Nederland is bovendien het hele varken waardeloos geworden omdat we er, naast een karbonaadje en het haasje, niets waardevols meer uithalen. Terwijl: de hoogste vorm van charcuterie maak je van de minst dure delen van het varken. Ons mooiste product vind ik de preskop, gemaakt van varkenssnuut. Alles wat bewogen heeft aan een beest smaakt het lekkerste. Maar die delen kosten ook veel tijd om te bereiden. Geen restaurant slaagt erin om preskop te verkopen. “Wat ziet het er mooi uit, wat is dat?” vragen mensen dan. Als ze dan horen: “Ja, dat is Diny’s varkenssnuut,” dan durven ze niet meer. Wij maken er een vrij langdurige affaire van: we snijden de uien, kiezen de specerijen en malen die en snijden zelf het vlees uit: in een slachterij doen ze dat gewoon niet mooi en goed, daar laten ze de zenen zitten.’

Wat was uw naaste tijd?

‘Ik was heel gelukkig als boekenredacteur bij Vrij Nederland. Toen daalde de oplage en dan gaat de directie zeggen: journalistiek moet niet meer aanbodgericht zijn, maar vraaggericht. Ik kon niet meer mijn neus achterna, zodat je met een stuk

komt waarvan je denkt: hé, hier heb ik nog nooit van gehoord. Journalisten moesten algemeen inzetbaar worden – ik word er nog beroerd van als ik dat hoor – en een specialisme gold al snel als hobbyisme. Ik voelde dat het afgelopen was en ik kon niets zeggen omdat ik daar het lef niet voor had. Mijn enige heldendaad was om weg te lopen en te denken: hier wil ik niets meer mee te maken hebben.’

Heelt tijd alle wonden?

‘Ja. Mijn favoriete uitspraak is dat als je ergens rancune over voelt, je – zoals de Chinezen zeggen – langs de rivier moet gaan staan, dan komt het lijk op den duur vanzelf voorbij drijven. Rancune heeft tijd nodig, dat slijt en dat is fijn. Het fijne van ouder worden is ook dat je je eigen geschiedenis beter gaat begrijpen. Van elke periode in je leven stel je een autobiografie samen, en je hebt altijd de neiging jezelf mooier voor te stellen dan je bent. Maar hoe ouder, hoe eerlijker je over jezelf wordt. Zo heb ik ooit vol pretenties taalkunde gestudeerd, inclusief van die Chomskyiaanse onzin. Als je schrijft, en het is onzin, dan staat daar geen straf op, maar – en dat is nu het mooie van dit ambacht – als ik in dit werk iets niet goed begrepen heb, krijg ik onmiddellijk straf. Een ambacht is niet alleen handwerk, je moet ook ontzettend je hoofd erbij houden. Als ik niet snap dat de oven niet heet genoeg is, ben ik zo twintig, dertig kilo paté kwijt, want dat gaat meuren. Iets met de hand maken en daar tegelijkertijd je verstand bij gebruiken is zo veel fascinerender dan al die onzin die ik op de universiteit leerde.’

Hoe doorstaat u de tand des tijds?

‘Werken houdt me actief en ik heb het geluk dat mijn lichaam het aankan: ik ben op mijn zevenenvijftigste met een totaal ander leven begonnen, maar ook met een fysiek ander leven – charcuterie is zwaar werk. Inmiddels ben ik zo innig blij met dit werk, dat het een beetje gênant wordt. Het lekkerste in het leven vind ik koffie, sigaretten en alcohol en tegelijkertijd verbeeld ik me dat ik ontzettend gezond leef: ik ga vroeg naar bed, fiets veel en steek nooit iets in mijn mond wat ik niet zelf gemaakt heb – ik leg nog net niet zelf m’n eieren. Niemand kan me met pensioen sturen, niemand kan zeggen: nou, oud pastinaakvrouwtje, wanneer sodemieter je eens op. Als ik het fysiek volhoud, kan ik dit werk blijven doen totdat ik erbij neerval en dat is dan uiteindelijk ook de bedoeling.’ ■

door Caroline Buijs foto Eddo Hartmann