

BRIT

RUSSELL NORMAN

Fotografie door Jenny Zarins

FONTAINE UITGEVERS



BRUTTO

INLEIDING *14*

ANTIPASTI & SPUNTINI *22*

PRIMI *62*

INSALATE *108*

SECONDI *136*

CONTORNI *174*

BRODI, SALSE,
PASTE & DISPENSA *198*

DOLCI *230*

BEVANDE *266*

REISGIDS *286*

REGISTER *306*

DANKWOORD *313*

Mensen keken verbaasd op toen ik besloot mijn restaurant BRUTTO te noemen. Brutto is namelijk het Italiaanse woord voor *lelijk*, en wie noemt zijn restaurant LELIJK? Ik had daar zo mijn redenen voor.

Ten eerste hou ik van de vorm van het woord, brutto. Het komt sterk over op papier en ik wist dat het er ook op een pui goed zou uitzien, helemaal als het in rode hoofdletters op de lantaarn zou komen te staan die ik me altijd al boven de deur had voorgesteld. Ten tweede was het makkelijk uit te spreken. De twee lettergrepen zijn een soort stootjes, en de klanken ‘oe’ en ‘oo’ klinken als een uiting van genot. Ten derde onderschreef ik de secundaire betekenissen van het woord van ganser harte. Grof. Onelegant. Basic. Onafgewerkt. Die woorden appelleerden allemaal aan mijn idee van onopgesmuktheid en oprechtheid wat eten betreft. En tot slot omdat ik hield van de Italiaanse uitdrukking *brutto ma buono* – ‘lelijk maar lekker’. Dat zinnetje wordt vaak gebruikt om het soort koken bij de mensen thuis te beschrijven, liefdevol bereid door oma, met ruwe randjes, ongeconstrueerd op het bord en met weinig aandacht voor schoonheid en presentatie, maar *mijn god*, wat is het lekker...

Begrijp me niet verkeerd – ik hou van mooie dingen. Als ik voor Michelangelo’s *David* in de Accademia in Florence sta, een van de magnifekste kunstwerken in de hele geschiedenis van de mens, dan laat ik weleens een traantje rollen. Maar ik voel me ook aangetrokken tot imperfectie en gebreken, en ik zie vaak veel schoonheid in wat anderen lelijk vinden. In het Frans is er een uitdrukking – *jolie laide* – die die zeldzame eigenschap van lelijk/schoonheid goed omschrijft. De mooiste soort schoonheid is uiteraard de lelijke soort.

Ik was me ook bewust van de ironie en het contrast van het openen van een restaurant dat prachtig om te zien zou zijn, vol verfijnde details, met geweldige verlichting, mooi meubilair en beslag, antiek, prachtige stoffen en servies, maar dat ook het idee zou geven dat het ergens lelijk was. Veel mensen doorzagen mijn truc en begrepen de grap. BRUTTO was allesbehalve *brutto*.

Wat het ontwerp betreft, was ik begonnen met één beeld in mijn hoofd. In Venetië is een eerbiedwaardig en geliefd *pensione* en *trattoria*, Antica Locanda Montin geheten. Het ligt enigszins buiten de gebaande paden, aan een klein kanaal dat de Campo San Barnaba met de Zattere verbindt. Om voorbijgangers te lokken hangt er buiten een grote lantaarn met de naam van het restaurant in rode letters op de ruitjes van melkglas.

’s Avonds gloeit de lantaarn om klanten te lokken zoals een zeeduivel diep in de oceaan zijn prooi aantrekt. In Parijs vond ik een antieke koperen straatlantaarn van halverwege de negentiende eeuw, waarvan het metaal kopergroen was verkleurd. Ik nam hem mee naar Londen en deed er hetzelfde mee. Grote rode letters, verlicht door een enkel peertje door melkglas. De ruimte die ik voor BRUTTO had gekozen lag in een donker, doodlopend steegje. De lamp leek te werken. Het restaurant en de bar waren afgeladen vanaf de dag van de opening, en BRUTTO zit nog altijd vol met blije eters en drinkers. Dat heeft natuurlijk veel met het lekkere eten te maken, maar onderschat een goede lamp nooit.

Het verhaal van BRUTTO begint echter niet in Venetië, maar in Florence.

In 1817 bezocht Marie-Henri Beyle, beter bekend als Stendhal, Florence voor de eerste keer. De Franse filosoof en schrijver was eraan gewend kunst, cultuur en architectuur in al hun hoogste vormen te ervaren, maar die dag gebeurde er iets vreemds. Toen hij uit een kerk in het centrum van de stad stapte, beschreef hij het als volgt:

‘Toen ik uit het portaal van Santa Croce kwam, had ik hartkloppingen... Het leven vloeide uit me weg. Ik liep, maar ik was bang dat ik zou vallen.’

Dankzij de Italiaanse psychiater dr. Graziella Magherini zijn we dit het syndroom van Stendhal gaan noemen – een bedwelmende reactie op de overweldigende overvloed van schoonheid. Veel bezoekers aan Florence hebben hetzelfde ervaren. Ik ben er vrij zeker van dat E.M. Forster dat beschrijft in *Een kamer met uitzicht* wanneer Lucy Honeychurch flauwvalt op de Piazza Signoria, memorabel uitgebeeld door Helena Bonham Carter in de film van Merchant/Ivory uit 1985. (Het overkwam mij ook tijdens mijn eerste bezoek aan de stad in 2001, maar dat kan ook te maken hebben gehad met een zonnesteek en iets te veel broodjes pens.)

Het staat buiten kijf dat Florence extatisch kan zijn. Bij opeenvolgende reizen bezocht ik de Uffizi, de Accademia, de kerken, Palazzo Pitti, San Miniato, Fiesole, enzovoort, maar uiteraard wilde ik ook altijd de ruige stad onder de toeristische oppervlakte vinden. Dat lukte snel.

Een vriend suggereerde dat ik het gebied ten zuiden van de rivier de Arno misschien wel leuk zou vinden, een district dat bekendstaat als Oltrarno, en dan vooral de Piazza Santo Spirito. Dat was precies wat ik zocht. Echte locals, die aan het werk waren, boodschappen deden bij de plaatselijke kramen en bij eenvoudige *trattorie* aten. Rond die tijd ontdekte ik de lokale kroegen, niet de chique restaurants met hun prijzige toeristenmenu's ten noorden van de Arno in de schaduw van de Duomo en Santa Maria del Fiore, maar familierestaurantjes met een simpel aanbod van lokale specialiteiten en klassiek comfortfood. Iets ten westen van Santo Spirito ligt het subdistrict San Frediano, een charmante woonwijk waar de restaurants en bars in de straten rond de gelijknamige kerk net zo authentiek en gezellig zijn. Santo Spirito en San Frediano vallen beide onder de banier van Oltrarno, en de inwoners zijn erg trots op hun buurten. Ik heb ze vaak hetzelfde horen zeggen wanneer ze over de verschillen met het beroemdere historische deel van de stad ten noorden van de rivier spraken:

‘Santa Maria Novella is dan misschien het centrum van de stad, maar Oltrarno is Florence.’





Florence is een kleine stad, die aanvankelijk ommuurd was. Je kunt de overblijfselen van de grote poorten en hoge muren nog op verschillende plekken langs de oude grenslijnen zien. In minder dan een uur kun je het hele historische centrum van oost naar west of van noord naar zuid doorkruisen, en ik kan je aanraden dat ook te doen als je een kans krijgt de stad te bezoeken. Als je alleen een plattegrond volgt om een museum te bezoeken, dan krijg je maar een glimp van Florence te zien. Door bewust te verdwalen is er echt veel toevallig en spontaan te ontdekken. Probeer het maar. Je kunt de Arno altijd als navigatiepunt gebruiken, omdat die je terugbrengt naar de drie centrale bruggen: de Ponte alla Carraia, Ponte Santa Trinita en de wereldberoemde Ponte Vecchio. (Bij al mijn reizen naar Florence heb ik volgens mij nooit andere bruggen dan deze drie genomen.) De uitgestrekte voorsteden west- en noordwestwaarts richting Prato hebben niet veel te bieden behalve een enorme IKEA en winkelcentra.

Het is wel heerlijk om de rivier over te steken. De Arno is een indrukwekkende, brede en rustige waterweg, die adembenemende uitzichten biedt op de omliggende heuvels. In het noorden zie je Fiesole, een Romeinse nederzetting uit 2 v.Chr. die echt een dagtocht waard is. Je bent er in twintig minuten met de bus vanuit het centrum van Florence. Er ligt een prachtig amfitheater en een handvol prachtige musea en kerken. Ik was eens bij een bruiloft in Santa Maria Primerana waarbij het ontbijt in hotel Villa San Michele werd geserveerd, en ik herinner me dat het zicht op de stad spectaculair was. Ten zuiden van de Arno ligt de San Miniato al Monte, een kerk die vijftien minuten lopen op de heuvel ligt en die ook een spectaculair uitzicht biedt. De kerk grenst aan een Olivetaans klooster. Als je om zes uur 's ochtends in de kerk bent, kun je de monniken het Gregoriaanse gezang zien en horen oefenen. Of ga wat later naar de tweemaal daagse mis en hoor de monniken na het oefenen vroeg in de ochtend luidkeels zingen. In november 1966 steeg het water in de Arno met vijf meter en trad de rivier buiten zijn oevers, wat een rampzalige overstroming veroorzaakte. Op een gebouw in de Via del Parione aan de noordkant van de Ponte alla Carraia bij de Piazza Carlo Goldoni hangt een gedenkplaat.

De stad is opgebouwd uit buurten die allemaal hun eigen kenmerken en karakter hebben. Als je vanaf de Piazza della Signoria door de straten met internationale luxewinkels loopt, vol modemerken als Gucci, Armani en Prada, en dan op de Piazza del Duomo uitkomt en de overweldigende Santa Maria del Fiore ziet, dan mag je best even gaan zitten en op adem komen. Maar als je verder door loopt naar het gebied rond de Mercato Centrale, de centrale markt, dan wordt Florence praktischer en echter. Negeer de talloze toeristenkramen die sneeuwballen, goedkope beeldjes van Michelangelo's *David* en duizenden leren riemen, handtassen en portemonnees verkopen, en ga het Casa del Vino (blz. 292) in de Via dell'Ariento binnen voor een glas lokale wijn of loop naar de straat met mijn favoriete kookwinkels vol pannen, gerei om pasta te maken en specialistische groentesnijders waarvan je niet wist dat je ze nodig had. (Je bent ook vlak bij Nerbone in de Mercato Centrale zelf – blz. 296. Hun *lampredotto* is moeilijk te weerstaan.)

En als je zuidwaarts loopt en de Arno weer oversteekt naar de Piazza Santo Spirito, dan verandert het karakter van de stad enorm. Ik kan hier zo de hele ochtend in de warme zon zitten, Italo Calvino lezen, koffiedrinken en de stad zien ontwaken.

De Toscaanse keuken is uniek onder de twintig regio's van Italië door het vele gebruik van vlees, orgaanvlees, wild en bonen. In heel Italië spreekt men liefkozend over de Toscanen als *mangiafagioli* – boneneters. Maar de culinaire traditie van deze regio vindt zijn oorsprong in de *cucina povera*, de arme, boerse keuken, en dat betekent dat er veel groenten, tomaten, kruiden en brood worden gebruikt, goedkope ingrediënten die makkelijk te verbouwen zijn in landelijke gebieden en ook voor weinig geld op stadsmarkten worden verkocht.

Het andere belangrijke ingrediënt is eenvoudig. Je zult zien dat gerechten vaak uit een enkel onderdeel bestaan met toevoeging van essentiële zaken uit de voorraadkast als zout, peper, olijfolie en kruiden. Langzaam gegaarde cannellini-bonen met salie of rozemarijn zijn overal te vinden, zowel in de trattorie als bij de mensen thuis. In de zomermaanden is niets zo simpel en lekker als plakken Costoluto fiorentino/tomaten met extra vergine olijfolie en zout. En geen enkele zichzelf respecterende Toscaanse kok zou ooit oudbakken brood weggooien. Je kunt het voor van alles gebruiken, vooral voor de klassieke *panzanella*, *ribollita* of *pappa al pomodoro*.

In Florence trof ik een culinaire traditie die leunt op vlees en een kop-tot-staart-filosofie heeft. Niks wordt verspild. Pens – de vier magen van de koe – wordt veel gebruikt en is al eeuwen een kenmerk van de keuken van de stad. Er zijn geen tekenen dat dit binnenkort gaat veranderen. Voor de populaire straatkraampjes met pens rond de Mercato Centrale ten noorden van Santa Maria Novella staan 's ochtends vroeg vaak hordes hongerige locals te wachten, en het historische Nerbone (blz. 296), in de markt zelf, doet vanaf acht uur 's ochtends tot na de lunch goede zaken met *lampredotto*, *bollito* en *porchetta*. De vrijwel volledige afwezigheid van vis uit de Florentijnse canon kan frustrerend zijn voor visliefhebbers die de stad bezoeken, maar de dichtstbijzijnde kust bij Livorno is een behoorlijke reis. Als je vis wilt, moet je maar dichterbij de zee gaan, denk ik. Vegetariërs komen iets beter aan hun trekken, maar wel met een waarschuwing: op een traditioneel trattoria-menu staat voor vegetariërs vaak niks anders dan soep, bonen, tomaten, kool en aardappels. Een vegetarische vriendin van me kreeg eens een bord rauwe, ongedopte tuinbonen toen ze in een beroemd restaurant om een 'vegetarische optie' vroeg.

Ik heb veel recepten opgenomen die iets geschikter zijn voor mensen die geen vlees eten maar die toch een eerlijke afspiegeling zijn van de smaken en tradities van de regio. (Het verbaast je wellicht dat veertig procent van de kaart bij BRUTTO geschikt is voor vegetariërs.)



ANSJOVIS, KOUDE BOTER & ZUURDESEM

Acciughe, burro e pane

Op de vraag wat het geheim van lekker koken is, gaf de Britse chef Shaun Hill ooit het beroemde antwoord: 'Koop de beste ingrediënten en verkloot het niet.' Deze simpele antipasto, die als hapje in bars wordt geserveerd, vereist het beste van alles. Uitstekende Cantabrische of Siciliaanse ansjovis uit blik, de lekkerste boter en heel lekker, vers zuurdesembrood of Toscaans ongezouten brood.

Deze eerst keer dat ik dit gerecht in Florence at, was bij het Casa del Vino (blz. 292) naast de Mercato Centrale, waar het voor mijn neus door de barman werd gemaakt. Bij Alla Vecchia Bettola (blz. 292) serveren ze er ook een heerlijke versie van. Hun charmante, kitscherige presentatie met boterkrullen appelleerde aan mijn retrogevoel, dus ik reproduceer ze hier.

Voor 4-6 personen:

2-3 sneetjes heel lekker zuurdesembrood

12 uitstekende ansjovisfilets

pakje boter (je hebt het niet helemaal nodig)

Rooster het zuurdesembrood tot het goudbruin is. Laat de sneetjes afkoelen in een broodrekje. Snijd ze als ze zijn afgekoeld in 12 ruitvormige stukjes.

Haal de ansjovis uit de olie in het blik of potje. (Bewaar de olie voor de tonnato-saus op blz. 32-33.) Leg ze op een bord. Voeg er een paar druppels olie aan toe als ze er droog uitzien.

Haal een boterkruller of een ouderwetse jamlepel over de bovenkant van de koude boter om 6 krullen te maken. Leg ze in ijswater.

Leg als je het gerecht wilt gaan serveren de koude, geroosterde zuurdesemstukjes, de ansjovisfilets en de koude boterkrullen op een groot bord of een plank. Geef je gasten botermesjes om de toast zelf samen te stellen.

BUCATINI MET PECORINO, CITROEN & BASILICUM

Bucatini con cacio, limone e basilico

Bucatini, een van mijn favoriete pastasoorten, is dikker dan spaghetti en heeft door de hele streng een wonderbaarlijk gat. Dat geeft een aangenaam mondgevoel en maakt ook dat de saus ongelofelijk goed wordt vastgehouden. De citroenfrisse voorjaarsmaken van dit recept passen zo perfect bij de zoutige pecorino, in Lazio en Toscane lokaal bekend als cacio, dat het een heerlijk alternatief is voor de vleziger gerechten waar deze regio's bekend om staan. Het principe van de saus lijkt op carbonara, maar dan zonder guanciale of pancetta. Mocht je een Amalfi-citroen kunnen vinden, des te beter, maar een lekkere, sappige gewone citroen zonder waslaag kan ook.

Voor 4 personen:

1 Amalfi-citroen
150 g pecorino, geraspt
2 middelgrote scharreleieren
320 g bucatini
extra vergine olijfolie
grote handvol basilicumblaadjes, grof gescheurd
zeezoutvlokken
zwarte peper

Rasp met een zesteur, een Microplane-rasp of de fijne kant van een blokrasp zo veel mogelijk schil van de citroen. Zet opzij. Pers een halve citroen uit en zorg dat er geen pitjes bij het sap zitten. Je hebt ongeveer 1 eetlepel sap nodig. Zet ook opzij.

Doe drie kwart van de geraspte pecorino in een kom en breek de eieren erboven. Klop ze tot een glad papje. Zet opzij.

Kook de bucatini in ruim, gezouten kokend water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Bewaar als ze gaar zijn – zacht maar nog wel al dente – een kopje van het kookvocht en giet de pasta af.

Verhit een paar scheuten extra vergine olijfolie in een heel grote koekenpan en doe de afgegoten pasta erin. Schep de pasta om met het merendeel van het basilicum en een snuf zeezoutvlokken, en verhit 1 minuut op laag vuur. Voeg het pecorino-eimengsel en het citroensap toe, schep goed om en draai het vuur uit. Schep nog 30 seconden om en voeg een beetje van het opzij gehouden pastawater toe om het geheel aan te lengen.

Serveer de bucatini op verwarmde borden, bestrooid met de rest van het basilicum en de pecorino, de geraspte citroenschil en een flinke draai zwarte peper.





HAZELNOOTMERINGUE, KOEKJES

Brutti ma buoni

Zoals de naam al aangeeft zijn deze koekjes mismaakt en 'lelijk', maar smaken ze 'lekker'. De truc bij het maken is om het rauwe meringuekoekjesmengsel lukraak op de bakplaat te laten vallen, zodat ze grillig en verschillend van maat en vorm worden. Weersta de verleiding om ze te vormen, want anders zijn ze niet lelijk genoeg.

Voor 24-30 koekjes:

5 grote scharreleiwitten
1 kleine theel. vanille-extract
200 g fijne kristalsuiker
300 g gemalen hazelnoten

Klop de eiwitten en het vanille-extract in een heel grote mengkom met de mixer tot je ziet dat het mengsel dikker wordt. Voeg een derde van de fijne kristalsuiker toe en blijf een paar minuten kloppen. Voeg nog een derde toe en klop tot de eiwitten pieken vormen. Voeg dan het laatste derde van de suiker toe en blijf kloppen tot de pieken stijf zijn en het mengsel op meringue lijkt.

Doe de gemalen hazelnoten in een andere grote kom, schep er een derde van de meringue bij en roer tot het een gelijkmatig mengsel is. Voeg de rest van de meringue toe en spatel die er voorzichtig door. Roer nu niet, maar vouw het mengsel over zichzelf heen om te voorkomen dat je er te veel lucht uit slaat. Verhit de oven tot 160 °C.

Bekleed twee bakplaten met bakpapier. Schep de hazelnootmeringue met een eetlepel op de twee bakplaten door het mengsel met je vinger van de lepel te duwen. De bedoeling is grof en ongelijkmatig, niet netjes en gevormd.

Bak de meringuekoekjes 30 minuten en controleer ze. Ze moeten goudbruin zijn. Laat ze iets langer in de oven staan als ze nog te bleek zijn, maar laat ze ook weer niet bruin worden.

Haal ze uit de oven, laat ze volledig afkoelen en eet ze zo op met koffie of met vanille-ijs als dessert.