



Michiel van Erp

Bekend werd hij door zijn documentaires over gewone, bijzondere mensen (*Lang leve de vereniging, Lang leve Nederland*). Maar Michiel van Erp is ook toneelregisseur. Sinds dit jaar is hij een van de vier artistiek leiders van gezelschap mugmetdegoudentand, met wie hij de voorstelling *Brak* maakte. Ontbijten doet hij niet, maar voor *ELLE Eten* maakte hij een uitzondering. Hij dronk appelbessensap, at een croissant met kweeperenjam en vertelde over de stampotten van zijn moeder en de onzin van de magnetron.

FOTOGRAFIE: VENUS VELDHOEN
STYLING: EDDY FRINGS
INTERVIEW: KLAARTJE SCHEEPERS

Balkenbrij

Als ik aan vroeger denk, zie ik mijn moeder in de keuken staan. Ik kom uit een katholiek, Brabants gezin van vier broers. Het was druk bij ons thuis. Mijn vader had een muziekwinkel en gaf 'boven' muziekles. Mijn moeder stond voor in de winkel of in de keuken. Ze kookte met enthousiasme en smaak. Altijd Hollandse pot. Dus dat was hachee. Balkenbrij. Ik heb zelfs lange tijd gedacht dat goulash ook iets Brabants was, omdat ze dat vaak maakte. De familiespecialiteit was stampot: zuurkool, savoienkool of hutspot. Later probeerde ik ze net zo na te maken, maar dan kreeg het nooit de smaak van thuis.

Appeltje

Op zaterdagmiddag was ik vaak alleen thuis met mijn moeder, de rest was voetballen of zo. Dan maakte ze als verrassing bloedworst met een gebakken appeltje erop. Dat zag er zo prachtig uit. En op zondag maakte ze zo eens in de twee, drie weken friet voor mijn broers en mijn vader, en wij gingen dan met z'n tweetjes naar de Chinese. Rijsttafel, daar hield ze zo van. Ik vond het vooral heerlijk om samen met haar te eten. ▶



WAAR IS MICHEL VAN ERFP?

In de 9 Straatjes

Ik woon vlak bij de Amsterdamse 9 Straatjes, met allerlei heerlijke winkels. Bij de Kaaskamer vind ik nog zo van die rode, harde, groene chivon. In dezelfde straat zit Paul Anneke, een bakker met o.a. geweldige kofertjes die aan je net sjak openen - dat zeet dan meteen iets over de prijs. De Kaaskamer, Runstbaet 7, Amsterdam, 020-6233488, Paul Anneke, Runstbaet 25, 020-6225922.

In het theater

Brakis gemaakt naar aanleiding van een simpele over twee hoogbejaarde Russische zussen. Frank Houtappels schreef het speciaal voor Oleg Zunderov en eenemy Brediusdijk, ik doe de regie. Het is een tekststuk, dat is spannend voor mij. Bij mijn documentaires traet ik het doen met wat mensen zeggen. Nu kan

ik een beetje eenzijdigheid maken in plaats van alleen vastleggen. Erni, zie www.magnetitegoedemorgen.nl voor de spellijst.

Bij de Italiaan

'Bij Toscanini en Panini vind ik het altijd leuk. Van Panini denk ik mensen dat het alleen een broodjeszaak is, maar ik kon er juist graag 's avonds. Toscanini is een en al bedrijvigheid, en zo'n restaurant waar je aan alles merkt dat iedereen het echt leuk vindt om daar te eten. Bovendien weet de bediening wat op je bord ligt. Vind ik ook belangrijk.' Panini, Vijzelgracht 3-5, Amsterdam, 020-6264929. Toscaanni Ristorante, Lindendracht 75, Amsterdam, 020-5732813.

In de bioscoop

Komend jaar komt Frezperok Nektaraka in de bioscoop, een film over de vermaakcultuur in Nederland.

Margriet Kookboek

Toen ik in Delft aan de TU ging studeren, kreeg ik van mijn moeder het Margriet Kookboek, waar in staat hoe je gehaktballen maakt en aardappelen kookt. In mijn studentenhuus kookten we om de beurt. Pas toen realiseerde ik me dat ik nog nooit iets zelf had gemaakt, wij hiepen thuis niet eens met koken. In dat studentenhuus werd alternatief gekookt, tegen het vegetarische aan, en leerde ik dat er zoiets als linzen bestond. Als ik kookbeurt had en indruk wilde maken, maakte ik goulash, naar een recept uit mijn boek. 's Middags begon ik al, het hele huus rook dan naar vroeger. Het Margriet Kookboek heb ik nog steeds.

Avontuur

Ik ben documentaires en theater gaan maken voor het avontuur. Niet dat ik nou zo'n avonturier ben, het tegenovergestelde juist. Maar met een camera erbij heb ik een context, een excuus waarom ik iets doe of vraag. En kan ik dingen uitproberen die ik in het dagelijkse leven niet durf. Wat eten betreft, ben ik veel flinker. In restaurants probeer ik uit, kies ik het onbekende, gerechten die spannend klinken. Ook in het buitenland, want voor mijn werk reis ik veel. Als ik terug ben, vraag mijn moeder: 'Hoe was het eten daar?' Is het soms wat ingewikkeld om uit te leggen dat je in Nigeria niet veel meer kunt krijgen dan wat gestoofd vlees met een verloren wortel of boon.

Combi-etenjes

Zelf koken doe ik niet graag. Omdat ik er het geduld niet voor heb om me in zo'n recept te verdiepen. Mijn vriend zegt ook vaak: laat maar. Kook ik toch, dan maak ik pasta, verse pasta. Met beevruchten en verse kruiden. Toch geef ik wel graag etenjes. Mijn vriend kookt, ik doe de drank en de aankleding. Nee, geen cocktails, ik ben niet zo'n nipper. Gewoon wijn, een kruidige, Australische chardonnay bijvoorbeeld. Vroeger gaven we combi-etenjes, nodigden we mensen uit die elkaar niet kenden, maar die wij bij elkaar vonden passen. Daar ben ik mee gestopt. Ik kon dan niet meer ontspannen, maakte me veel te druk of iedereen het wel naar zijn zin had.

Babyflesjes

Vorig jaar ben ik naar Amsterdam verhuisd. In ons nieuwe huus sind een gasfornuis met zes pitten, en een oven die zo groot is dat we de eerste maanden alleen maar naar gekeken hebben - geen idee wat we ermee aan moesten. Het beste apparaat is de koelkast met ijsmachine, die doet het vooral goed met etenjes, overal gaat rijns in. Een magnetron snap ik niet. Want wat heb je daar eigenlijk? We warden er alleen babyflesjes in op, als er vrienden met kinderen langskwamen. Die is dus de deur uit. Waar ik niet zonder kaas ons Nespresso-apparaat. Geweldige koffie!