

Mijn dagen met Rob Baris

Recent is Jonnie Boer overleden. Veel aandacht in de media voor deze topkok, wiens restaurant De Librije in Zwolle drie sterren verwierf. De hoogste *culinaire* lof die er te vergeven is. Een voormalige bibliotheek, de Librije, een plek om te genieten van boeken alias geestelijk voedsel, was onder Jonnie Boer herboren tot een plek om te genieten van hoogwaardig voedsel voor lichaam én geest. En dat bracht mij op een idee.

En dat idee bracht mij tot een bezoek aan een topkok van Rotterdamse origine met wie ik in het verleden lief en leed heb gedeeld, nummer zes op de lijst van de Stadspartij.

Ik heb Rob Baris leren kennen, lang geleden als de uitbater van restaurant Zonnemaire aan de Heemraadsingel. Er zouden nog vele Baris- restaurants, steeds eenmalig, volgen. *Heeft een vegetariër soms geen zitVLEES...?* De Werkkantine, Le Muniche, Zink, etc.

In dat Zonnemaire deed Rob Baris toentertijd iets bijzonders. Hij maakte het vegetarisch koken salonfähig. Tot dan toe in Rotterdam was dat een wat grauw gebeuren, alleen te 'genieten' in het sobere Reformhuis in de Pannekoekstraat..

Dat gezond koken en eten had Rob van huis uit meegekregen. Met name van zijn vader Chris Baris. Die had als adagium “Wij eten geen dieren.”

Niet zo vreemd, gezien diens achtergrond.

Want Chris Baris was van beroep apenopasser in Blijdorp, o.a. verantwoordelijk voor de zilverruggorilla, die daar was voorafgaand aan Bokito.

Vader Baris had die mensaap goed bestudeerd .en hij kwam tot de conclusie dat het dier gedwongen was te leven op een fout dieet . Fout bovendien. Bananen en witbrood. Dat was zo het ongeveer.

Vader Baris ontwikkelde vervolgens een dieet voor apen, gebaseerd op wat zij eten in hun natuurlijke habitat. Waardoor zij in Blijdorp aantoonbaar langer in leven bleven en zich zowaar ook succesvol begonnen voort te planten. Waarvan bij apen in gevangenschap _ apen in dierentuinen, – tot dan toe vrijwel nauwelijks sprake was.

Daar bleef het niet bij in Huize Baris

Jonge apen die door hun moeder verstoten waren, werden door de familie Baris liefderijk thuis opgevangen. Ze gingen zelfs mee op vakantie

Het Baris-dieet werd wereldwijd door andere dierentuinen overgenomen

Wat zijn vader gedaan heeft voor apen, dat doet Rob eigenlijk voor mensen.

Zorgen voor het juiste dieet

At de oermens veel groenten en een weinig vlees, bij de hedendaagse mens is dat precies andersom. Die eet veel vlees en weinig groenten

Volgens Rob Baris moet de mens zoveel mogelijk naar het oerdieet terug..

Vanuit die gedachte ontwikkelde de Stadspartij 'het Gezond Voedselplan' , tevens bedoeld ook iets aan het probleem van de (stille) armoede in de stad iets te doen. Namelijk, om , al dan niet in samenwerking met de gevestigde horeca *maaltijdpunten* te organiseren, waar sociale minima een volwaardige *vegetarische* maaltijd konden krijgen voor ... een 1 euro..

Zo werd er substantieel wat gedaan aan de gezondheid van de sociale minima. En bovendien zouden zij wennen aan vegetarisch eten en de smakelijkheid daarvan ervaren. Iets waar aan ze uit zichzelf niet gauw toe zouden komen.

Het plan werd door de gemeenteraad ...afgewezen! De kreet was: De Stadspartij wil de gaarkeuken weer invoeren
Met die *framing* was het plan van de baan.

Even later vertrok Rob Baris naar Normandië, waar hij heden samen met zijn vrouw Emmy Walburg een restaurant -boerderij beheert.

Sindsdien is Rob de ene helft van het jaar daar en de andere helft hier in Rotterdam.

Ik bezocht hem, de 'Keukenmeester met de Boeddha-natuur' recent in zijn huis aan de Breitnerstraat en stelde hem voor om weer eens iets samen te doen. Ditmaal in boekvorm. *Lang leve de Librije!*

Poezie ,waar is je servet? is de werktitel van ons project.
Bij een recept van Rob een gedicht van mij. Of andersom
Dus daar zijn wij nu druk mee bezig

Bijgaand een voorbeeld van wat komen gaat.

In dit geval betreft het een gedicht van mij , waarbij Rob een recept geschreven heeft, eenvoudig te maken voor de doorsnee-thuiskok..

*

Pasar Malam- *de Niet-Rijsttafel*

Nacht over Den Haag. Bedompte, doodse stilte
op het Binnenhof
Op zoek naar het laatste rode Kamerlid ...

die ooit almaar zijn strooien hoed afnam
(geërfd van Herman Gorter?) voor de Indo-koks
zwetend op de Pasar Malam

die *Eminence rouge* is niet meer...

de Pasar Malam evenmin

zag ik plots de maan weerspiegeld in de Hofvijver

(Ach, ik verstond niet eens mijn eigen gezicht...)

*Uit het de Derde Wereld afgereisd
om al die hongerige buikjes
smeeft Zij
om rijst
voor al haar kinderen*

de (volle) maan boven het Malieveld

Rijstnoedels met zwart sesamzaad

400 gr. brede rijstnoedels (Shu Fen)
3 eetlepels sesamolie
3 eetlepels zwart sesamzaad

Week de noedels 5 minuten in kokend water

Spoel ze met koud water
en vermeng ze met de olie
Bestrooi ze met zwart sesamzaad