



Op bezoek bij TV-bakker Abel

Taart als troost

Zelf een taart maken is volgens bakker Siemon de Jonge, beter bekend als Abel via het kindertelevisieprogramma *De Taart van Abel*, een goede manier om de dood van een dierbare te verwerken. De schrijfster van dit artikel, Karin Wissenburg, had ook graag het deeg gekneed bij het afscheid nemen van haar moeder.

Als ik twee jaar geleden, na de dood van mijn moeder, niet overmand was geweest door emoties had ik een taart kunnen maken. Een taart met appels en pruimen uit de boomgaard van mijn grootouders. De boomgaard waar mijn moeder mijmerde over liefde en vriendschap of gedichten las van Rilke.

Ik zou een taart in lagen kunnen maken met het hele gezin. Met mijn broers en hun vrouwen en met mijn eigen man. We zouden zeker als tweede laag kiezen voor cakedeeg met een dun chocoladelaagje en allerlei kleurige frutsels. Zo maakte mijn moeder onze verjaardagstaarten. Voor de derde laag zouden we met maanzaad en vanillepudding aan

de slag gaan, een zogenaamde Mohnkuchen. De Kwarkkuchen, kwark met kersen, zou prima zijn voor een vierde laag. Zelf een taart maken ziet bakker Siemon de Jonge als een vorm van troost na de dood van een dierbare. 'Als je een mooie taart maakt samen, bijvoorbeeld voor je moeder, dan blijft dat in je geheugen gegrift. Eten heeft veel te maken met de energie en liefde die je er in stopt. Je kunt nog zulke mooie recepten bedenken, maar als je bij het maken ervan staat te vloeken, komt er iets heel anders uit dan wanneer je het met liefde doet. Tegenwoordig maken mensen zelf het kaartje, timmeren ze de kist en beschilderen ze hem. Dus waarom geen taart maken? Dat geeft een begrafenis een persoonlijk karakter.'

Bakker Abel, oftewel Siemon de Jonge, heeft sinds 1990 de Taart van mijn tante, een banketbakkerij / konditorei in de Amsterdamse Ferdinand Bolstraat. Kenmerkend zijn torenachtige taarten met diverse lagen. Het tv-programma op VPRO's Villa Achterwerk *De Taart van Abel* verwijst dan

andere landen gaat. 'Nou, Surinamers kunnen ook goed eten en drinken bij begrafenissen, weet ik uit ervaring. Zelf kom ik uit de doopsgezinde familie. De mennonieten kunnen ondanks hun sobere levenshouding mooie taarten bakken. Zij maken ook voor begrafenissen een Amish cake

'Ik maak voor kinderen die zijn overleden een taart met bloemetjes. Kijk, een zwarte taart met een kruis er op is aan mij niet besteed'

ook naar de toren van Babel. De eerste begrafenistaartjes maakte Siemon toen in zijn kennissenkring mensen dood gingen aan aids.

En toen jaren geleden zijn moeder stierf, maakte hij vrolijke soesjes en cakejes. 'Mijn moeder was een vrolijke vrouw, dus maakte ik soesjes met vrolijke kleuren en allerlei vrolijke dingetjes er op als bloemetjes van suikergoed. Mijn moeder maakte altijd zelf soesjes.'

Gemiddeld één keer per jaar wordt Siemon gevraagd een taart te maken voor een kindje dat overleden is. 'Laatst voor een kindje dat doodgeboren was. We hebben een taart gemaakt met een strandtafereel en de naam er in. Die moeder was heel blij bij het zien van de naam van het kindje op de taart, een kindje dat nooit het leven heeft gezien.'

'Gelukkig word ik niet wekelijks gevraagd voor een begrafenistaart. Het is toch een heel ander gevoel als je zo'n gesprek aangaat met de uitvaartondernemers of ouders van het overleden kindje. Heel anders dan een gesprek over een bruiloftstaart. Ik maak voor kinderen die zijn overleden een taart met bloemetjes of een taart met bovenop handen met een hart erin. Kijk, een zwarte taart met een kruis er op is aan mij niet besteed.'

De taart als troost, de taart als verwerking. Als er een jong kind dood gaat kunnen broertjes en zusjes samen een taart maken. Je ziet het troostende effect ook in het tv-programma *De Taart van Abel*. Siemon: 'Hierin vertellen kinderen heel openhartig over hun gevoelens of problemen. Ondertussen kneden ze het deeg voor een persoon met wie ze een speciale band hebben. Hoe ellendig het onderwerp ook is, er zit toch een luchtigheid in als de taart af is.'

Andere landen

Bij het afscheid van mijn Duitse moeder hadden we Streuselkuchen (kruimeltaart), iets wat in Duitsland veel bij begrafenissen wordt gegeten. Ik vraag Siemon hoe dat in

(machtig met veel boter) met English Pouring Sauce (maismeel en eidooiers).

In Mexico bakken de bakkers suikergoed in de Nacht van de Dood, onze Allerzielen zeg maar. Zij hebben niet zulke zware gedachten over de dood, eerder luchtig. En volgens hen gaan mensen dood zoals ze geleefd hebben. Dat geloof ik ook. Zo iets kun je pas beseffen als je dierbare al een tijdje dood is. Eerst moet je het verlies verwerken. Je verdriet, je boosheid. Zelf een taart bakken is dan een verwerkingsproces waar je alle liefde en aandacht voor diegene die er niet meer is, in kunt stoppen.' •

Meer info: www.detaart.com

Jetske van den Elsen (links), Pepijn Gunneweg (midden) en Siemon de Jonge (rechts)

