

Soep voor tijdens het afscheid van het leven

Het Parool 22-03-14



Constance Schipper (64) en Romy Cocu (56) werken als resp. voedingsassistenten en vrijwilliger in Hospice Sint Jacob. © Dingena Mol

THUISETEN

Romy en Constance koken bijna elke middag in het hospice aan de Plantage Middenlaan. Het is een afdeling in het Sint Jacob waar tien uitbehandelde zieken hun laatste maanden kunnen doorbrengen. Jaarlijks nemen in het hospice ongeveer honderd mensen, zeg maar, afscheid van het leven.

Toch wordt er niet gefluisterd in de woonkeuken, waar Constance en Romy aan een lef van een aanrecht alles klaarmaken wat de bewoners maar willen eten. Hier wordt echt niet alleen maar over de dood gepraat. Aan de houten keukentafel wordt over het weer gepraat, om grappen gelachen en kousenband in stukjes gesneden. En als iemand zin heeft om nog een keer aardappels te schillen, dan halen Constance en Romy een zak aardappels. Ook al staan er geen aardappels op het menu.

Eten is hier van levensbelang. Het sleept de bewoners door de dag. Op nummer één staat soep. Er staat altijd wel een soep in de koelkast. Soep kan desnoods midden in de nacht worden opgewarmd, en worden gepureerd voor bewoners met slikproblemen. En heel belangrijk: soep ruikt lekker.

Om dezelfde reden scoren pannenkoeken hoog. De baklucht verspreidt zich over de hele afdeling, zodat ook de mensen die niet meer kunnen eten er wat aan hebben. In de top vijf staan verder smoothies, salades en de Surinaamse broodjes naar een recept van Constance, die half-Surinaamse kinderen heeft.

Indien gewenst doen Constance en Romy aan laatstewenskoken. Zo bakten ze een koekenpan vol gamba's met knoflook. Ze hebben ook wel eens sushi laten komen. Dan dek je de tafel met servetten en kaarsen voor iemand die er een paar uur later niet meer is.

'Dat is toch mooi?' vindt Romy. Ze ziet het als een verrijking van haar leven. Dat je dat voor iemand kunt betekenen. Ondertussen gooit ze een schep suiker bij de azijn voor de komkommer die bij de Surinaamse kip wordt geserveerd. Thuis gebruikt ze zoetstof, maar in het hospice is dat niet nodig. Hier doet niemand aan de lijn. Constance bakt de kip. Ook het verplegend personeel komt op de geur af.

Een nieuwe bewoner zit verderop in haar kamer een beetje onwennig voor zich uit te kijken. Ze weet het nog niet, maar ze zit straks aan een volle keukentafel een broodje Surinaamse kip te eten. "Als ze daar tenminste zin in heeft," zegt Constance.

Wie: Constance Schippers (64) voedingsassistent en vrijwilliger Romy Cocu (56)

Wat: broodje Surinaamse kip

Waar: Plantage Middenlaan

Ingrediënten

(voor 10 broodjes)

1 kilo kipfilet (in stukjes), arachideolie,
600 g kousenband,
3 el garam masala,
1 madame jeanette,
1 tomaat (in stukjes),
zout, peper, 3 of 4 bouillonblokjes, nootmuskaat,
Surinaamse puntjes

(Door: Nienke Denekamp)