



Harm Jan Bloem

Jaren was Harm Jan Bloem aan het improviseren met barbecuen: zo maakte hij eens een barbecue van een stalen prullenbak met een tuinhokje als rooster. 'Geen succes, want de verf van het hekje trok ook in het vlees'. Toen hij de braai van schoolvriend Marcello ontdekte was hij om: échte barbecue ging over langzaam gegaarde, grote stukken vlees. In zijn bedrijf Bush Kitchen combineert hij Amerikaanse met Zuid-Afrikaanse barbecuetechnieken. Met zijn grote *smoker* staat hij op feesten en festivals. Harm Jan reist de hele wereld over op zoek naar *bush kitchens* en is bezig met een boek over barbecue. Vandaag maakt hij Hongaars wildzwijnnek op de 20 inch smoker en entrecôte op de 57 inch Weber.

Cook-off en bush-braai

Ver voorbij de hamburger en saté

Diep in de wildernis van Flevoland, verder nog dan Biddinghuizen, maakt de stadse redactie van dit magazine kennis met de echte barbecue.

Een rook-, vlam- en stoomcursus Vuur & Vlees van Harm Jan 'de barbecueman' Bloem en zijn braaimaten.

tekst: Irene de Vette, fotografie: Maarten Laupman

Een paar witte en rode uien en wat gedroogd spul in de kruidenmengsels van Harm Jan zijn de enige groenten die we vandaag zullen zien. Verder is er vlees, enorme stukken vlees. En we zullen er onze vingers bij opeten. We doen een combinatie van een *cook-off* (kookwedstrijd) en een *bush-braai*, waar zogeheten *pitmasters* (Amerika) of *braai-meesters* (Zuid-Afrika) elkaar op vriendschappelijke wijze naar de kroon steken. Hogeschool barbecue. Na vandaag hebben obscure begrippen als *maple chips*, *vlambraai*, *bark* en *smoke ring* geen geheimen meer voor ons. Hamburgers en saté op een roostertje laten we voortaan over aan amateurs. Het terrein waar iedere zomer het muziekfestival Lowlands losbarst ligt er deze morgen verlaten en vredig bij, meer bush dan dit kun je het in Nederland niet krijgen. Toch is dit helemaal niets vergeleken bij de geïsoleerde oorden waar deze mannen óók regelmatig een vuurtje stoken. Midden tussen de Afrikaanse wildlife, met niet meer dan hout, vuur en een rooster. En een biertje natuurlijk,

dat nemen ze dan wel weer mee in de Landrover. Dit zijn de mannen van het grote gebaar. Harm Jan: 'Subtiel barbecuen bestaat gewoon niet. We bereiden grote stukken vlees en verdelen dat uiteindelijk in kleinere, maar toch ook niet lullige porties.' Die variëren van stukken kudu en oryx tot kangoeroe, maar het kan ook struisvogel of tapir zijn. Vandaag maken we vlees dat je bij je eigen slager op de hoek kunt kopen: varken en koe. Van elk ongeveer een half exemplaar. En een flink uit de kluiten gewassen zalm. En alles dan wel in 'oervorm'. Herkenbaar als beest dat geleefd heeft. Het is even wennen.

Aan de braai

Voor Harm Jan is barbecue een uit de hand gelopen hobby waar hij nu zijn beroep van heeft gemaakt. Toen hij begin jaren tachtig voor zijn familie een barbecue wilde organiseren, greep hij naar het standaardrepertoire: worstjes, hamburgers, sateetjes. Schoolvriend Marcello hield hem een alternatief voor en kwam met hele hammen en andere grote