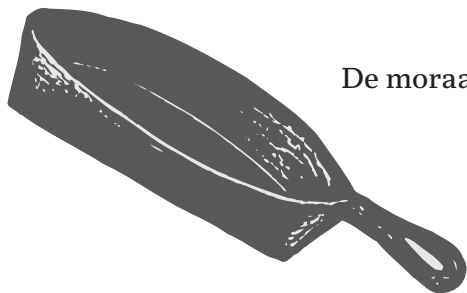


INHOUD

Een laatbloeier in de keuken	9
Opgepast: Wijsneus aan het werk	17
Neem twee middelgrote uien	25
Volgens het boekje	33
De maestro van de tien minuten	41
Nee, dat ga ik niet doen	49
De cactus en de pantoffel	57
De tandenfee	64
Goede spullen	72
Chagrijnige bediening	80
Eens en nooit weer	87
Dat vertellen ze me nu!	95
Hou het eenvoudig	104
In het paars	113
Geen etentje	121
Onderste la	128
De moraal van het verhaal	136



EEN LAATBLOEIER IN DE KEUKEN



Ik ben een laatbloeier in de keuken. In mijn jeugd gold het gebruikelijke welopgevoede protectionisme voor de activiteiten in het stemhokje, de echtelijke sponde en de kerkbank. Het ontging me echter dat er in de huizen van de kleinburgerlijke Engelse middenklasse nog een vierde geheime plek was – geheim voor jongens althans –, te weten de keuken. Daaruit kwamen maaltijden en mijn moeder tevoorschijn – maaltijden veel-

vuldig gebaseerd op de opbrengst van mijn vaders tuin. Toch informeerde noch hij, noch mijn broer, noch ik naar het transformatieproces - en we werden er ook niet toe aangemoedigd. Niemand ging zover om te zeggen dat koken iets voor meisjes was, het was gewoon iets waar mannelijke gezinsleden niet geschikt voor waren. Als ik 's morgens naar school moest, maakte mijn vader het ontbijt klaar - opgewarmde pap met kandijstroop, spek, geroosterd brood - terwijl zijn zoons zich toelegden op het poetsen van schoenen en het onderhoud van het fornuis: as uithalen, cokes bijvullen.

Maar de mannelijke culinaire vaardigheden bleven duidelijk beperkt tot dat soort matineus gepruts. Dat werd een keer pijnlijk duidelijk toen mijn moeder was weggeroepen. Mijn vader maakte mijn twaalfuurtje klaar en propte er, de theorie achter de boterham niet beheersend, liefdevol allerlei extra dingen tussen waarvan hij wist dat ik die erg lekker vond. Een paar uur later maakte ik, in een Southern Region-trein op weg naar een sportveld buiten de stad, in het bijzijn van mijn mederugbyers mijn lunchpakket open. Mijn boterhammen waren papperig, uit elkaar gevallen en felrood van de door mijn vader gesneden biet; ze schaamden zich voor mij terwijl ik me schaamde voor degene die dit bedacht had.

En zoals het was met seks, politiek en geloof, zo was het ook met koken; tegen de tijd dat ik het zelf begon te ontdekken was het te laat om er mijn ouders naar te vragen. Ze hadden verzuimd me voor te lichten, en ik zou hen straffen door nu niets meer te vragen. Ik was halverwege de twintig en overtrad alle kookwetten; de maaltijden die ik in die tijd in elkaar flanst waren soms regelrecht misdadig. Mijn topgerecht was varkensfilet met doperwtjes en aardappelen. De doperwtjes kwamen vanzelfsprekend uit de diepvries; de aardappelen uit blik, ze waren al geschild en zaten in een zoet pekelnat dat ik graag mocht opdrinken. De varkensfilet leek in niets op wat ik daarna ooit onder die naam ben tegengekomen. Hij was volledig ontbeend, vorgevormd en felroze en hoe lang je hem ook bakte, hij behield een fluorescerende tint. Dat gaf de kok aardig wat speelruimte: de filet was pas rauw als hij koud was in je mond, en pas te gaar als hij koolzwart zag en spontaan vlam vatte. Daarna werd met kwistige hand boter op de doperwtjes en de aardappelen gedaan, en meestal ook op de filet.

Mijn 'kookkunst' werd in die tijd bepaald door een gebrek aan geld en vaardigheid, en daarbij was ik in gastronomisch opzicht niet bepaald vooruitstrevend. Anderen leefden misschien van orgaanvlees; verder

dan rundertong uit blik wilde ik niet gaan, al bevatte cornedbeef ongetwijfeld lichaamsdelen die in hun oorspronkelijke vorm niet welkom waren geweest. Ik at vaak lamsborst, een stuk vlees dat gemakkelijk te braden was, waaraan je redelijk makkelijk kon zien wanneer het gaar was, en dat groot genoeg was om er voor ongeveer een shilling drie keer van te eten. Vervolgens bekwaamde ik mij in de bereiding van lamschouder. Daarbij serveerde ik een enorme aardappeltaart met prei en wortel, gemaakt volgens een recept uit de Londense *Evening Standard*. De kaas-bechamelsaus van de taart smaakte altijd sterk naar bloem, al werd dat naarmate ik hem vaker opwarmde geleidelijk minder. Pas later kwam ik erachter waarom.

Mijn repertoire verbreedde zich. Vlees en groenten waren de belangrijkste zaken die zo niet bedwongen, dan toch tenminste enigszins getemd dienden te worden. Vervolgens de toetjes en af en toe soep; later – veel later – volgden gratins, pasta's, risotto's, soufflés. Vis bleef altijd een probleem, dat nog steeds maar half is opgelost.

Bij bezoeken aan het ouderlijk huis kwam aan het licht dat ik kookte. Mijn vader volgde deze ontwikkeling met de milde, gematigde achterdocht die hij voorheen aan de dag legde als hij mij *Het Communistisch Manifest* zag lezen, of als ik hem dwong naar strijk-

kwartetten van Bartók te luisteren. Als dit het ergste is, leek zijn houding uit te dragen, dan kan ik er vermoedelijk wel mee leven. Mijn moeder was meer in haar schik; ze mocht dan geen dochter hebben, ze had tenminste nog één kind dat zich met terugwerkende kracht dankbaar toonde voor haar jaren in de keuken. Niet dat we recepten gingen zitten uitwisselen, maar ze zag wel de begerige blikken die ik nu op haar oude exemplaar van *Mrs Beeton* wierp. Mijn broer is, gevrijwaard door het academisch leven en het huwelijk, tot diep in de vijftig nooit verder gekomen dan het bakken van een ei.

Het resultaat van dit alles – en ik blijf het hardnekkig meer aan ‘dit alles’ wijten dan aan mezelf – is dat ik nu weliswaar met plezier en enthousiasme kook, maar toch met weinig vrijheid of fantasie. Ik heb een heel precies boodschappenlijstje nodig en een kookboek met een vaderlijke toon. Het ideaal van ‘onbekommerd inkopen doen’ – eropuit gaan met een rieten mand aan de arm, rustig de beste spullen aanschaffen die de dag te bieden heeft en daar vervolgens iets wat mogelijk al eens eerder is gemaakt van bereiden – zal voor mij altijd onbereikbaar blijven.

In de keuken ben ik een angstige wijsneus. Ik houd me vast aan gasstanden en kooktijden. Ik vertrouw meer op instrumenten dan op mezelf. Ik betwijfel of ik

ooit zal kunnen bepalen of een stuk vlees gaar is door er met mijn wijsvinger op te drukken. De enige vrijheid die ik me bij een recept veroorloof, is wat kwistiger te zijn met een ingrediënt dat ik bijzonder lekker vind. Dat dit geen onfeilbaar principe is, werd weer eens bevestigd door een buitengewoon onsmakelijk gerecht dat ik eens gemaakt heb met makreel, martini en broodkruim: de gasten waren eerder dronken dan voldaan.

Ik ben tevens een weifelende proever, met altijd smoesjes paraat. Zoals: het kan nu, midden op de dag, met de smaak van zoete thee nog in de mond, onmogelijk hetzelfde smaken als het vanavond zal en moet smaken, na een opbeurende gin-tonic. Wat dit betekent: ik ben bang om tot de ontdekking te komen dat het in dit stadium maar weinig naar echt eten smaakt. Een andere betrouwbare uitvlucht is jezelf voorhouden dat het geen zin heeft om te proeven omdat je het recept naar de letter volgt, en omdat (a) het recept niet voorschrijft dat je het op dit moment dient te proeven, en (b) het een recept is van een gerespecteerde autoriteit, kan het resultaat natuurlijk niet anders zijn dan bedoeld.

Dit is, besef ik, niet heel erg volwassen. Net zomin als mijn infantiele vlagen van topkokachtige wispelturigheid. Als u bij mij in de keuken zou staan, terloops

uw vinger ergens in zou steken en zou zeggen dat het goed smaakte, zou ik zwaar de pee in krijgen omdat ik me erop had verheugd u ermee te verrassen. En als u daarentegen op milde, ruimhartige en beschaafde toon zou suggereren dat een beetje meer nootmuskaat misschien goed zou zijn, of dat de saus wellicht iets minder dik zou kunnen, dan zou ik dat als hoogst ongepast beschouwen.

Mijn gramschap richt zich ook veelvuldig tegen de kookboeken waarop ik zo sterk vertrouw. Toch is juist dat een gebied waarin wijsneuzigheid zowel te begrijpen als van belang is: de autodidactische, bekommerde, fronsend de bladzijde bekijkende thuiskok is zo wijsneuzig als maar kan. Maar waarom zou een kookboek minder precies zijn dan een chirurgisch handboek? (Er altijd van uitgaand, zoals men nerveuzig doet, dat een chirurgisch handboek inderdaad precies is. Misschien lijken sommige wel op kookboeken: 'Doe een scheut verdovingsmiddel in de slang, hak een homp van de patiënt af, kijk hoe het bloed wegsijpelt, neem een biertje met je vrienden, naai het gat dicht...') Waarom zou een woord in een recept minder belangrijk zijn dan een woord in een roman? Het een kan tot lichamelijke indigestie leiden, het ander tot geestelijke.

Ik zou wel eens willen dat het allemaal anders was;

wat voor de meeste culinaire laatbloeiers geldt. Had mijn moeder me al die jaren geleden nu maar leren koken en bakken... Dan zou ik, los van al het andere, nu niet zo'n zielige behoefte hebben om te worden geprezen. Als de voordeur achter de laatste gast dichtslaat, voel ik uit gewoonte een jammerklacht naar mijn lippen wellen: 'Ik heb het lams-/rund- of vul-maar-in-vlees te lang gebraden.' Waarmee ik bedoel: 'Nee hè, nee toch, en als het wel zo is dan is het niet erg, toch?' Meestal krijg ik de tegenwerping waar ik naar smacht; zo nu en dan een verwijzing naar de huisregel dat je na je vijftienvijftigste je ouders nergens meer de schuld van mag geven. Ja, je mag ze zelfs vergeven. Dus goed, pap, weet je, die boterhammen met biet waren best lekker, heel smakelijk, en - nou ja - hoogst origineel. Ik had ze zelf niet beter kunnen maken.

OPGEPAST: WIJSNEUS AAN HET WERK



Toen ik begin dertig was en de keuken langzaam van een plek van verfoeide noodzaak in een van intense vreugde veranderde, deed ik mijn eerste poging om Vichy-worteltjes te maken. Natuurlijk zocht ik een recept op in een boek - een boek toevalligerwijs geschreven door een vriendin van Zij Voor Wie de Wijsneus Kookt. Worteltjes, water, zout, suiker, boter, peper, peterselie: niets overdreven moeilijks aan deze ingre-