



LITERATUUR OM DUIMEN EN VINGERS BIJ AF TE LIKKEN

KOOK MEMOIRES

Er is weinig dat meer *comfort* biedt dan boeken en eten. Kookmemoires verbinden de beide: het zijn persoonlijke verhalen over culinaire avonturen. En in tijden dat troost al eens van pas komt, wordt het literaire genre gretiger dan ooit gedegusteerd.

DOOR ANS VROOM. FOTO: BURP.

‘Onze drie basisbehoeften (voeding, geborgenheid en liefde) zijn zo met elkaar verbonden dat we niet aan het ene kunnen denken zonder de twee andere. Wanneer ik over honger schrijf, schrijf ik dus eigenlijk over liefde en het verlangen ernaar’. Aan het woord is **Mary Frances Kennedy Fischer**, grondlegster van een literair genre dat ‘*foodoirs*’ of ‘*food memoirs*’ genoemd wordt. Fischer begon al in de jaren 30 van de vorige eeuw met het schrijven van succesvolle boeken over haar liefde voor eten, en effende zo het pad voor tal van schrijvers en koks die na haar zouden komen. Literatuur en gastronomie zijn altijd al nauw met elkaar verbonden geweest. Denk maar aan bestsellers van grote chefs als **Alice Waters**, **Nigel Slater**, en de mythische tv-kok **Anthony Bourdain**, wiens memoires *Kitchen Confidential: Adventures in the Culinary Underbelly* na zijn dood in 2018 opnieuw wekenlang op nummer één stonden in **Amerika**. Maar ook minder bekende namen scoren dezer dagen met boeken over hun kook- en eetavonturen. Het lijkt wel alsof we in deze onzekere tijden meer dan ooit onze toevlucht zoeken in de kracht van goede verhalen en in comfortfood. Dat kookmemoires de twee combineren, is maar één verklaring voor hun succes.

OP DE TAST

Annelies Moons, radiopresentatrice en eigenares van de Antwerpse boekenwinkel **Buchbar**, tipte het genre onlangs tijdens het *Boekenfeest* op Radio 1. Voor haar is het

overduidelijk waarom deze boeken zo verslavend zijn. Moons: “Als er één ding is dat lezen en koken voor mij gemeen hebben, is het wel hun vermogen tot troosten. Ze geven je allebei het gevoel niet alleen te zijn. Er is niets wat zo troostend werkt als een bol deeg kneden met je blote handen, en daarna het resultaat van je inspanning bewonderen. Ikzelf heb de geneugten van het bakken ontdekt tijdens mijn burn-out. Het heeft te maken met een verlangen naar tastbaarheid, dat in veel kookmemoires duidelijk aanwezig is. Zeker nu we elkaar niet mogen aanraken, is eten een van de weinige manieren om nabijheid te creëren. Voor iemand koken is een gebaar van liefde. Het is bovendien de ultieme vorm van zelfzorg. Mijn favoriete boek op dit moment is *Midnight Chicken* van de Britse **Ella Risbridger**, die haar liefde voor het leven terugvond via eten. De ondertitel van het boek is: *& other recipes worth living for*. En dat mag je in haar geval gerust letterlijk nemen. Ze vertelt hoe ze na een mislukte zelfmoordpoging de wil om te leven terugvond door te koken, en deelt de recepten die haar gered hebben met de lezer. Ik vond het een heel herkenbaar verhaal, omdat iedereen het gevoel wel kent geen zin te hebben om te koken wanneer je slecht in je vel zit. Vaak beland je dan in een vicieuze cirkel, want wie niet goed eet, gaat zich nog ellendiger voelen. Op zo’n moment is het nuttig om een aantal *go to*-recepten achter de hand te hebben, en die worden in dit boek aangereikt. Het is recent in het Nederlands vertaald. Een echte aanrader!”

‘Ik werd in een ambulance naar het ziekenhuis gebracht, waar ik in de wachtkamer van de dienstdoende psychiater terecht kwam. Plotseling dacht ik, voor het eerst in lange tijd, aan bakken: aan pastei bakken. (...) Dat heb ik gedaan. En het heeft mijn leven veranderd’

Ella Risbridger, MIDNIGHT CHICKEN

MET EEN PERSOONLIJKE TOETS

Culinaire memoires verschillen van reguliere kookboeken door de combinatie van uitstekend geschreven proza met vaak zeer toegankelijke recepten. De grote dichter **W. H. Auden** zei ooit over Mary Fischer dat hij geen enkele auteur in de **Verenigde Staten** kon bedenken die beter schreef dan zij. Soms weegt het autobiografische verhaal meer door, soms is de receptuur belangrijker, maar meestal zijn *foodoirs* een combinatie van beide. Vaak is de grens dun, want er zijn ook veel chefs die hun ‘gewone’ kookboeken een persoonlijke toets geven door tussen de recepten door over hun familie of hun afkomst te vertellen. Denk maar aan het succes van **Jamie Oliver**, die van bij het prille begin zijn vrouw **Jools**, en later hun vijf kinderen opvoerde in zijn boeken. Of de Iraans-Amerikaanse **Samin Nosrat**, wiens bestseller *Salt Fat Acid Heat* (tevens een Netflix-documentairereeks) ook veel autobiografische verwijzingen bevat. Annelies Moons: “Ik heb veel verschillende kookboeken in huis, maar ik merk dat ik het vaakst teruggrijp naar die boeken waar een persoonlijk verhaal in zit. Een recept waar bij staat ‘Dit is perfect voor wanneer je je rot voelt of doodmoe bent’, spreekt meteen meer aan dan de zoveelste droge opsomming van ingrediënten. Tijdens de lockdown hebben veel mensen zich toegelegd op koken, en meer dan ooit op het leggen van een basis in de keuken. Ook ik voel dat ik enkel nog wil investeren op lange termijn. En net dat soort bereidingen vind je in kookmemoires. Het zijn recepten die blijven hangen, omdat ze al generaties lang meegaan of omdat ze zelfverzonnen zijn en een herinnering oproepen. De schrijvers van deze boeken willen nog meer dan gewone chefs hun ervaringen delen met de lezers.”

Ook boekhandelaar en foodie **Bart Van Aken** van boekenwinkel **Paard Van Troje** in **Gent** zag de verkoop van culinaire boeken de afgelopen maanden de hoogte ingaan. Hij verkocht ondertussen al meer dan tweeduizend

exemplaren van **Yotam Ottolenghi's Simple** en kreeg daarvoor hoogstpersoonlijke felicitaties van de auteur zelf. Van Aken: “Wij voelen meer dan ooit dat we verkopers van troost zijn. Het beste bewijs daarvan is dat de boekenwinkels tijdens de tweede lockdown als essentiële zaken beschouwd werden, en samen met de voedingswinkels mochten openblijven.” En daarmee zijn we dus weer bij de combinatie voeding en lectuur aanbeland. Van Aken, zelf een gepassioneerde kok, kwam tijdens de coronacrisis tien kilo bij. “Ik eet nu eenmaal doodgraag”, lacht hij. “Ik word heel triestig van mensen die eten louter als noodzaak beschouwen. Lezen over eten is voor mij dan ook een perfecte combinatie. Mijn favoriete schrijver van kookmemoires is **Jay Rayner**, de culinaire recensent van de Britse krant *The Guardian*. Hij schrijft hilarisch en heel aanstekelijk over eten, met veel kennis over de culinaire geschiedenis. Ook **Isabel Allende** schreef ooit een boek over eten. *Afrodite* focuste vooral op chocolade en verkende de grenzen tussen liefde en eetlust. Dat boek kwam er na het gigantische succes van die andere Zuid-Amerikaanse schrijfster **Laura Esquivel**, wier culinaire roman *Rode Rozen en Tortilla's* een echte hype was in de jaren 90. Het boek werd later verfilmd, met als titel *Como aqua para chocolate*. Wist je dat zelfs **Louis Paul Boon** een deel van zijn memoires aan eten wijdde? *Eten op zijn Vlaams* is een humoristische ode aan de oerdegelijke Vlaamse keuken, vol smakelijke anekdotes over gerechten als paling in 't groen en rodekool met worst.”

‘No yoga exercise, no meditation in a chapel filled with music will rid you of your blues better than the humble task of making your own bread’

M.F.K. Fischer, THE ART OF EATING

LA DOUCE FRANCE

Krokant gebraden kip waar de olie van afdruipt, perfect gebakken baguettes bedekt met dikke lagen smeuge brie, rijkelijke stoofpotjes en pasteiën met boter als basisingrediënt zijn de hoofdpersonages in culinaire memoires. *Foodoirs* lees je dus beter niet als je op dieet bent, want je kunt geen bladzijde omslaan zonder de drang te weerstaan om de koelkast open te trekken. De recepten komen uit alle windstreken, maar als er één land is dat oververtegenwoordigd is in het genre, is het wel *la douce France*. De avonturen van de auteurs spelen zich opvallend vaak af

in Franse keukens, bakkerijen en bistro's. Toen een journalist van online boekenplatform *AbeBooks* zijn liefde voor het genre verklaarde, voegde hij eraan toe: ‘*But if I see another one about moving to France and cooking traditional French cuisine I go mad*’. Wat is dat toch met de onweerstaanbare aantrekkingskracht van de Franse keuken? Het begon al in de jaren 50 toen de legendarische Amerikaanse chef **Julia Child** haar man volgde die als diplomaat naar **Parijs** werd gestuurd. Ze schreef zich in voor een reeks klassieke kooklessen in het bekende gastronomische instituut *Le Cordon Bleu*, en werd vervolgens wereldberoemd met een reeks bestsellers waarin ze haar liefde voor de Franse culinaire traditie bezong. *Mastering the Art of French Cooking* en *The French Chef Cookbook* werden standaardwerken in de keuken van elke zichzelf respecterende huisvrouw, en het bijhorende tv-programma *The French Chef* werd een hit in Amerika. Haar autobiografie *My Life in France* werd postuum gepubliceerd in 2006, nadat een andere schrijfster het werk van Julia Child nieuw leven inblies. De gefrustreerde secretaresse **Julie Powell** stond in 2002 aan de rand van een zenuw-inzinking toen ze, in een laatste poging om haar huwelijk te redden en haar leven terug op de rails te krijgen, haar toevlucht nam tot de boeken van haar grote heldin Julia Child. Ze verzon het ambitieuze plan om in de tijdspanne van een jaar alle 524 recepten uit Childs eerste boek klaar te maken. Ze deelde haar kookavonturen met de wereld in een succesvolle blog, die later zou leiden tot een boek: *Julie & Julia, My Year of Cooking Dangerously*, een instant klassieker in het *food memoir* repertoire. Het boek werd in 2009 verfilmd met een overgetelijke **Meryl Streep** en **Amy Adams** in de hoofdrollen, en maakte Julia Child en haar Franse keuken wereldwijd opnieuw razend populair. Ook de bekende Amerikaanse culinaire journalist **Bill Buford**, die eerder al scoorde met de memoire *Heat, an Amateur's Adventures as Kitchen Slave*, waagde zich aan de wonderen van de Franse traditie in zijn vermakelijke boek *Oui Chef*, waarin hij op zoek gaat naar het geheim van de keuken van onze zuiderburen. En de Amerikaanse chef **David Lebovitz**, die de helft van zijn oeuvre wijdde aan Franse recepten, verhuisde zelfs naar Parijs om er zijn memoire *The Sweet Life in Paris* neer te pennen. In het boek beschrijft hij hoe hij verliefd wordt op de Franse hoofdstad omwille van haar glorieuze culinaire traditie. Het recentste boek in het rijtje liefdesverklaringen aan de Franse keuken is het geestige *One More Croissant for the Road* van de Engelse **Felicity Cloake**, een jonge vrouw die in een impulsieve bui beslist een fietstocht te maken van Cherbourg naar Parijs. Onderweg doet ze meer dan twintig bestemmingen aan, waar ze telkens een ander

iconisch Frans gerecht leert klaarmaken. Naast pittoreske beschrijvingen van de Franse *campagne* krijg je als lezer ook recepten voorgeschoteld voor de perfecte tarte tatin, boeuf bourguignon en quiche lorraine, waarbij het water je tijdens het lezen in de mond komt.

‘Nooit vergeet je iets moois dat je gemaakt hebt’, zei hij. ‘Zelfs nadat je het hebt opgegeten blijft het bij je - voor altijd’

Julia Child, MY LIFE IN FRANCE

DROMEN EN DELEN

En zo komen we meteen bij een laatste verklaring voor het succes van culinaire memoires, namelijk het feit dat die boeken je doen wegdromen naar andere (en betere) oorden. Zeker in deze bizarre tijden van lockdowns en quarantaines waarin het echte reizen verboden is, zorgen *foodoirs* voor een vlucht uit de realiteit. Ze helpen je even ontsnappen naar plaatsen waar de tomaten rijper en de croissants krokanter zijn dan bij ons, net zoals reisprogramma's dat doen. Culinaire memoires gaan over het delen van verhalen, van recepten, maar vooral van ervaringen. En net dat is waar we momenteel zo hard naar verlangen. Annelies Moons, die zelf niet zo'n fan is van zoetigheden, bakt wel elke dag verse taart en cakes om te delen met haar klanten. “En tijdens de lockdown kookte ik soms via Zoom met vrienden, om daarna samen onze maaltijd op te eten. Voedsel delen, zelfs op afstand, heeft iets heel verbindends. En het is dat gevoel van verbinding dat je ontdekt in culinaire memoires.” Bart Van Aken: “Wij moeten als boekhandel elk jaar kiezen uit meer dan 20.000 titels die we in onze winkel zullen verkopen, maar ik weet dat er altijd een publiek voor dit soort literatuur zal zijn. Want deze boeken bieden iets wat geen enkel ander genre kan.” Of om het met de woorden van Ella Risbridger in *Midnight Chicken* te zeggen: “Alle recepten in dit boek zijn met liefde gemaakt en geschreven. Ware liefde. Het soort liefde dat zegt: je bent niet alleen en laten we samen troost vinden in deze enorme pan paella.” ●



MIDNIGHT CHICKEN (EN ANDERE RECEPTEN DIE HET WAARD ZIJN OM VOOR TE LEVEN), ELLA RISBRIDGER. € 20, VERSCHENEN BIJ FONTAINE UITGEVERS.



ZOUT, VET, ZUUR, HITTE. DE VIER ELEMENTEN VAN GOED KOKEN, SAMIN NOSRAT. € 39,99, VERSCHENEN BIJ UNIEBOEK - HET SPECTRUM.



ONE MORE CROISSANT FOR THE ROAD, FELICITY CLOAKE. € 20, VERSCHENEN BIJ HARPERCOLLINS.