

## DE RECEPTEN VAN MIJN VADER



Jacky Durand

*De recepten van mijn vader*

Vertaald door Angela Knotter



2020

AMSTERDAM

Cargo is een imprint van Uitgeverij De Bezige Bij, Amsterdam

Copyright © 2019 Éditions Stock

Copyright Nederlandse vertaling © 2020 Angela Knotter

Oorspronkelijke titel *Le cahier de recettes*

Oorspronkelijke uitgever Éditions Stock, Parijs

Omslagontwerp bij Barbara

Omslagillustratie Nilufer Barin Arcangel

Vormgeving binnenwerk Peter Verwey, Heemstede

Druk Bariet Ten Brink, Meppel

ISBN 978 94 031 8690 0

NUR 302

[uitgeverijcargo.nl](http://uitgeverijcargo.nl)



Bij de productie van dit boek is gebruikgemaakt van papier dat het keurmerk van de Forest Stewardship Council (FSC®) mag dragen. Bij dit papier is het zeker dat de productie niet tot bosvernietiging heeft geleid.

*Mijn hele leven is een zich gestaag ontwikkelend recept met  
hoogte- en dieptepunten.*

Pierre Gagnaire, chef-kok



Deel een





# 1

**I**k kan mijn blik maar niet losmaken van je handen op de ziekenhuisdeken. Ze zijn doorschijnend als zijdepapier. Het lijken wel van die stakerige, blootliggende wortels in de bedding van een beekje. Ik heb ze zo beweeglijk en enthousiast gekend, toegetakeld ook; van de palm tot aan het topje van de wijsvinger. Je zei dat je ‘kampioen brandwonden’ was. Je had wel altijd een theedoek achter de rand van je schort gestoken, maar die vergat je wanneer het erop aankwam en je te snel een van die pannen pakte waarin je de kalfskoteletten en baarsfilets met je vingers omdraaide. En je brandde je zonder een kík te geven, of je nu met je hand in de kokendhete olie kwam of je taarten, zo uit de oven, uit de vorm haalde.

Je zei dat de ene brandwond de andere verjoeg, dat je dat had van de oude bakker die jou, toen je nog een jongetje was, brood had leren bakken. En je lachte wanneer ik je verharde littekens aanraakte. Ik zat ook graag aan het laatste kootje van je wijsvinger, knoestig als een wijnstok, en ik wilde dat je me voor de zoveelste keer het verhaal vertelde over hoe dat zo misvormd was geraakt. Je zei dat je destijds amper ouder was dan ik. Je had aan de tafel gezeten waarop je moeder haar vleesmolen had klaargezet om een terrine te maken. Je vond het altijd fascinerend, dat gietijzeren apparaat met die zwengel waaraan jij mocht draaien terwijl je moeder er stukken varkensvlees in deed. Alleen had je dus op een dag, toen ze even weg was, je wijsvinger in de vleesmolen gestopt. Te voet hadden ze de dokter op de hoofdweg moeten gaan halen, en in zijn wagen waren ze met hem teruggekomen. De dokter had je vinger bekeken. Het was nog de tijd dat het ondenkbaar was een arts een vraag te stellen. Hij had je vader opgedragen twee plankjes te zagen uit een stuk populierenhout. Je had je tanden op elkaar geklemd toen hij ze tegen je vinger had gedrukt. Vervolgens had hij ze vastgemaakt met repen flanel, geknipt van een ceintuur van je vader. Hij had gezegd dat hij over een maand zou terugkomen.

Toen de dokter de spalk had verwijderd, was je wijsvinger helemaal roze en wees het bovenste kootje naar links. Hij had gezegd dat je vinger gered was, maar dat je misschien zou worden afgekeurd voor militaire dienst. Met gefronste wenkbrauwen had je vader verklaard dat je net als iedereen je dienstplicht zou vervullen. En wan-

neer je me dat vertelde, schudde je je hoofd en verzuchtte: ‘Hij had eens moeten weten dat ik twintig maanden in Algerije zou zitten.’ Je krabde gewoon de pannen uit met de nagel van je misvormde vinger en je zei dat hij heel handig was om moeilijk bereikbare plekjes schoon te maken.

Ik zie nog je wijsvinger op de rug van een mes, op een spuitzak. Je werkte met een concentratie alsof je examen stond te doen. Nu, op dit moment, til ik hem op, en hij lijkt heel licht en heel klein, als een botje van een legbatterijkip. Ik heb vaak de neiging gehad je kootje te verdraaien om te trachten het weer recht te krijgen. Alleen al de gedachte aan die beweging heeft me altijd afgeschrikt. Nee, dat kan ik je niet aandoen. En zelfs wanneer je dood zou zijn, zou ik me daar niet aan wagen. Omdat ik nog steeds word achtervolgd door dat verhaal dat we elkaar als jongetjes op de lagere school vertelden. Een doodbiddersverhaal. Tijdens het afleggen had de vader van een vriendje geprobeerd het been van een door kanker verzwakte overledene recht te leggen. Het been was gebroken, de doodbidder was ontslagen.

Ik raak je handen nog een keer aan. Ik zou willen dat ze bewogen, al was het maar een millimeter. Maar het zijn net de bakspanen die aan de afzuigkap hingen nadat je er een hele dienst druk mee aan het goochelen was geweest om je aardappelkoekjes te keren. Ik zoek in het nachtkastje naar het flesje parfum dat ik je met kerst heb gegeven. Pour un homme, van Caron. ‘Dat past echt heel goed bij een man van zijn leeftijd,’ had de verkoopster op het station van Lyon tegen me gezegd. Ik had je de

vijfentwintigste december 's ochtends geschoren en je hield mijn hand even tegen.

‘Wat is dat?’

‘Een lekker luchtje.’

‘Dat heb ik nog nooit gebruikt.’

Je vond het goed dat ik een paar druppels op je hals deed, terwijl je mopperde: ‘Een kok gebruikt geen luchtjes. Anders verpest hij zijn neus en zijn smaakpapillen.’ Je snoof de geur op, een argwanende uitdrukking op je gezicht, en bromde: ‘Wat ik allemaal niet voor jou doe.’ Ik doe wat parfum op mijn handen en masseer zacht je vingers, je handpalmen.

Drie dagen geleden, na de avondopening, had ik geen slaap. Ik besloot een rondje door de stad te gaan rijden met de bestelauto. Ik stak een Camel op en luisterde naar ‘No Quarter’ van Led Zeppelin. Jouw herrie, zei jij altijd. Het was een koude avond, de straten waren verlaten. Even overwoog ik een biertje te gaan drinken bij Café de la Paix. Maar ik wilde jou graag zien. Ik reed naar het ziekenhuis, tikte bij de dienstingang van de palliatieve zorg de code in die Florence, de nachtverpleegkundige, me had gegeven. De gang was in een oranjeachtig schemerduister gehuld. De deur van jouw kamer stond op een kier en bij het licht van het nachtlampje zag ik dat je met je handen een vreemd schimmenspel creëerde, je ogen gesloten. Je wreef met je handpalmen langs elkaar alsof je het zanddeeg aan het kneden was van de citroentaart die op je dessertkaart stond. Vervolgens spreidde je je vingers en klemde ze in elkaar. Probeerde je kleine stukjes deeg los te peuteren? Ik ben op de rand van het bed

gaan zitten om te kijken naar wat je deed. Ik fluisterde: ‘Papa, je bent je kunsten nog niet verleerd.’ Ik verwachtte geen antwoord. Ik hoopte alleen dat je me hoorde. Achter me naderden rustige voetstappen.

‘Wat doet hij?’ vroeg Florence zacht.

‘Hij was aan het kneden. Ik dacht dat hij kruimeldeeg maakte, maar het is brood. Nu haalt hij de stukjes deeg die zijn blijven plakken van zijn vingers.’

‘Mooi, die gebaren.’

‘Wanneer zal hij gaan?’

‘Dat is helemaal aan hem.’

## 2

**D**ie avond hoor ik nog steeds de woorden van Florence die over jou waakt. Het is zaterdag, ze is vrij. Voordat je in een coma wegzonk, drie weken geleden, praatten jullie 's nachts veel over koken. Je beschreef haar je gerechten, de gepocheerde eieren met cantharellen en *vin jaune*, je wijnperziken in siroop. Je liet haar smullen van een verhaal over hoe je je quenelles maakte. Je schudde je hoofd toen ik zei dat ze al haar charmes in de strijd gooide om jou je recepten te ontfutselen. 'Zij niet, en niemand,' verklaarde je met een verontwaardigd lachje.

Florence heeft oprechte genegenheid voor je opgevat. Je voelt dat jouw eenzaamheid haar raakt. Mijn slinkse acties gedurende het halfjaar dat je in het ziekenhuis ligt,

staat ze oogluikend toe. ‘Dat is niet te hachelen,’ had je verkondigd bij de eerste maaltijd die ze je hadden voor-gezet. Dus bracht ik je ‘hapjes’ zoals je me dringend had verzocht. Met zorg spreidde ik een roodgeruit tafellaken over je bed. Ik maakte een bordje met waar je maar zin in had: aardappelsalade; knolselderij met remouladesaus; in hooi gekookte ham; haringfilets en aardappelen in olie; *pâté en croûte*. En altijd een mooi stukje kaas: vierentwintig maanden gerijpte comté, époisses, een saint-marcelin. Je wilde zelfs een keer sneeuweieren, om me vervolgens te verwijten dat ik er ‘te veel vanille’ in had gedaan. Ik heb ook een ‘halfje wijn’ en een wijnglas in een rugzak naar binnen gesmokkeld. Rood wilde je, kruidig, met tonen van zwart fruit.

De dag voordat je in coma raakte, heb ik je nog gevoerd. Appelcompote met een vleugje kaneel en citroen. Je praatte al niet meer. Sindsdien heb je niets meer gegeten. Ze hebben je aan een infuus met Hypnovel en Skenan gelegd, een kalmerend middel en morfine. En dat terwijl je altijd hebt gezegd: ‘Als ik op een dag te horen krijg dat het fout met me is, zal het snel gebeurd zijn.’ Ik had nooit kunnen vermoeden dat je er zo lang over zou doen dood te gaan.

Op een avond heb ik Florence gevraagd: ‘Waarom klampt hij zich nog zo krampachtig vast?’ Na een eindeloze stilte antwoordde ze: ‘Misschien dat hij jou de tijd wil geven afscheid van hem te nemen?’ Die uitspraak bezorgde me een ongemakkelijk gevoel en achtervolgt me sindsdien. Soms denk ik dat jouw coma mijn schuld is. Ik hou me voor dat ik jou met mijn klaagzangen, mijn

levendenverdriet, laat lijden doordat ik je verhinder te gaan. Op een dag heb ik mijn mond naar je oor gebracht omdat ik tegen je wilde zeggen: ‘Papa, ga maar als je wilt’, maar de woorden zijn blijven steken.

Naarmate ik je ziekenhuishemd verder omhoogschuif om je met het parfum in te wrijven, zie ik meer van je huid gemarmerd met vaten waarin je bloed lijkt te stollen. Vannacht ga je. Dat is me vanochtend duidelijk geworden toen ik begon met de voorbereiding van de pasteitjes voor het valentijnsdiner. De vaste gasten hebben me gevraagd om dit gerecht dat jij altijd op 14 februari serveert. Eerst het bladerdeeg. Dat heb ik in twee stukken verdeeld die ik heb uitgerold met de deegrol alvorens er rondjes uit te steken. Daarna de rondjes op elkaar stapelen tot pasteitjes en die met een losgeklopt ei bestrijken. Toen ze uit de oven kwamen, vond ik het resultaat teleurstellend. Mijn bladerdeeg was niet genoeg uitgezet. Ik wist niet of ik ze nog langer moest laten bakken. Ik had gewild dat je bij me was om me advies te geven. Ik heb een raam opengezet en een sigaret opgestoken, intussen van mijn koffie nippend, in die donkere vroege uurtjes met aanvriezende mist. Het drong tot me door dat je me nooit meer op de vingers zou komen tikken in de keuken.

Je hebt me nooit een recept geleerd. Of liever gezegd, nooit zoals je iemand iets leert op school. Niets op papier, geen hoeveelheden, geen les: ik moest het met mijn ogen en oren bij elkaar sprokkelen. Wanneer jij tegen me zei: ‘Doe er zout in,’ vroeg ik: ‘Wat voor zout? Hoeveel?’ Je sloeg je ogen ten hemel, geïrriteerd door mijn vragen.



Abrupt pakte je mijn hand en deed er wat grof zout in. ‘Je doet het zo in je handpalm om de hoeveelheid in te schatten. Zo moeilijk is dat niet, toch? Met je handpalm kun je alles afmeten.’ Wanneer jij het had over ‘een eetlepel bloem’, moest ik er maar naar raden of dat een afgestreken eetlepel was of een met een kop erop. Ik heb je ook nooit een kooktijd kunnen ontfutselen. Je zei: ‘Je hebt een mes en ogen, dat is meer dan genoeg om te weten of iets gaar is of niet.’

Die ochtend, terwijl ik mijn rivierkreeftjes in courtbouillon stond te koken, vroeg ik me voor de zoveelste keer af waar je je schrift met recepten hebt verstopt. Dat schrift is een beetje als een luchtbel die naar de oppervlakte van mijn geheugen stijgt en uiteenspat. Er is soms maar weinig voor nodig om hem te laten opborrelen terwijl ik boven het fornuis sta na te denken. Laatst zocht ik een idee voor de vulling van een gebraden kip toen ik me herinnerde dat jij weleens een bekertje *petit suisse*-roomkaas in het beest deed. Een beeld kwam boven: het is zondag, mama en jij zitten in bed, leunend in de kussens. Het receptenschrift ligt op haar bovenbenen, ze bijt op haar potlood. Ik merk dat je je ergert aan de vragen die ze je stelt, terwijl ze plagerig tegen je kom koffie tikt. ‘Komt er nog wat van, chef, van die vulling voor de kip?’ Jij slaat je ogen ten hemel. Je vindt het vreselijk ‘chef’ te worden genoemd. Je brengt de kom naar je gezicht en mompelt: ‘Prop maar een petit suisse in de kont van de kip.’

Hoe vaak heb ik hieraan niet gedacht wanneer ik aarzelend voor mijn pannen stond? Hoe vaak heb ik je

schrift in mijn verbeelding niet doorgebladerd wanneer ik alleen in de keuken was? Ik zie het voor me in de handen van mama, het leren omslag waarachter zich in een regelmatig handschrift ingrediënten, kooktijden, foefjes en smaken aaneenrijgen. De bechamelsaus waaraan ik altijd zo'n hekel heb gehad zou ik graag stap voor stap hebben leren maken, van papier, in plaats van door af te kijken wat jij deed.

Maar je besloot het te laten verdwijnen, op een dag, tijdens een van je driftbuien.