

Anthony Bourdain

Vlijmscherp



We gaan zitten

Ik herken de mannen aan de bar. En ook die ene vrouw. Ze horen tot de eerbiedwaardigste chef-koks van het land. De meesten komen uit Frankrijk, maar allemaal hebben ze hier de top bereikt. Voor mij zijn het stuk voor stuk helden. Dat zijn ze ook voor alle chefs de partij, koks met ambitie en leergierige keukenhulpen ter wereld. Ze zijn kennelijk verbaasd dat ze elkaar hier getroffen hebben en hun collega's naast elkaar op het beperkte aantal barkrukken zien zitten. Net als ik zijn ze door een goede vriend opgetrommeld voor deze nachtelijke bijeenkomst in een beroemd New Yorks restaurant. De reden is niet helemaal duidelijk geworden, maar we hebben opperste geheimhouding moeten beloven. Zij en ik hebben te horen gekregen dat we er tegen niemand iets over mogen zeggen. En het spreekt vanzelf dat niemand later zijn mond voorbij zal praten.

Of in ieder geval bijna niemand...

Ik sta nog pas aan het begin van mijn nieuwe non-carrière als beoepsreuziger, schrijver en tv-persoonlijkheid en word nog steeds depressief als ik met deze mensen in één ruimte verkeer. Ik doe mijn best om te verbergen dat ik me tegenover hen heel klein voel en de gebeurtenissen zenuwachtig afwacht. Met het zweet in mijn handen bestel ik een drankje, en ik hoor mezelf met een merkwaardig hoge en piepende stem om een 'wodka met ijs' vragen. Het enige wat ik over deze bijeenkomst weet, is dat een vriend me zaterdagavond belde en me – na de vraag of ik

op maandag iets te doen had – met zijn sterke Franse accent de opdracht gaf: ‘*Tu* eh... je móét komen. Het wordt heel speciaal.’

Sinds ik mijn dagelijkse verantwoordelijkheden in mijn oude restaurant Les Halles heb overgedragen en tijdens mijn vele reizen en boekentournees (opnieuw) moest leren omgaan met de burgermaatschappij, bezit ik ook een paar pakken. Een ervan heb ik nu aan, en ik denk dat ik passend gekleed ben voor een restaurant met zo’n grote naam. De kraag van mijn overhemd is te strak en snijdt in mijn hals. De knoop in mijn stropdas is tot mijn verdriet niet helemaal volmaakt. Toen ik hier op het afgesproken tijdstip (elf uur ’s avonds) aankwam, was de zaal al aan het leeglopen en werd ik discreet hierheen geloodst: een kleine, stemmig verlichte bar waar de gasten ook kunnen wachten. Toen de ober me zag aankomen, trok hij tot mijn opluchting niet walgend zijn neus op.

Het is spannend om X te zien, een normaal gesproken onverstoorbaar iemand over wie ik meestal op dezelfde respectvol gedempte toon praat als over de dalai lama – een man die in het algemeen op een lagere frequentie lijkt te trillen dan andere, aardere chef-koks. Tot mijn verrassing blijkt hij bijna net zo opgewonden als ik en kijkt hij onmiskenbaar nerveus uit zijn ogen. Hij zit tussen diverse vertegenwoordigers van de tweede en derde golf Fransen-van-de-oude-school, enkele Jong-Turken en een paar Amerikaanse koks die in hun keukens het vak hebben geleerd. Ook de peetmoeder van de Franse culinaire maffia is er... Jezus, het lijkt wel een *Who’s Who* van het puikje van de moderne Amerikaanse keuken. Stel je voor dat dit gebouw door een gaslek ontplofte! De haute cuisine zoals we die kennen, zou in één keer bijna zijn uitgeroeid. Restaurateur en kookboekenschrijver Ming Tsai zou in elke aflevering van *Top Chef* de gastjury moeten zijn en tv-koks Bobby Flay en Mario Batali zouden Las Vegas onder elkaar kunnen verdelen.

Een paar laatste, goed gevoede burgers slenteren vanuit de zaal naar de buitendeur. Meerdere koppels weten niet wat ze zien als hun blik op die rij bekende, geheimzinnig fluisterende gezichten aan de bar valt. De

grote, dubbele deur naar een privézaal gaat open, en dan mogen we naar binnen.

Midden in de zaal staat een lange tafel die voor dertien mensen is gedeckt. Tegen de muur staat een dientafel die zo ongeveer kreunt onder een lading charcuterie. Zelfs de meeste leden van deze groep hebben zo'n rijkdom in geen decennia bij elkaar gezien: klassieke wildterrines in Carême-stijl. Galantines van allerlei gevogelte. Patés en rillettes. De show wordt gestolen door een paté *en croûte* van wild zwijn, waarvan de smalle ruimte tussen de vulling en de korst met een heldere, amberkleurige aspic gevuld is. Kelners schenken wijn in. We bedienen onszelf.

Een voor een gaan we zitten. Aan de andere kant van de zaal gaat een deur open, en dan komt onze gastheer ons gezelschap houden.

Het lijkt op die scène in de *Godfather* waarin Marlon Brando de vertegenwoordigers van de vijf families welkom heet. Bijna verwacht ik dat hij zijn toespraak zal beginnen met: 'Ik spreek mijn dankbaarheid uit jegens onze vrienden, de Tattaglia's... en onze vrienden uit Brooklyn...' Het lijkt werkelijk een maffiaconferentie. Aan tafel horen we bij geruchte wat de pot schaft, en de opgewonden spanning neemt alleen nog maar toe.

We worden welkom geheten met een dankbetuiging aan het adres van de man die onze maaltijd mogelijk heeft gemaakt (dat wil zeggen: de ingrediënten met succes het land in heeft gesmokkeld). Er volgt een gang van ravioli in heldere bouillon (heerlijk) en een stoofgerecht van haas. Maar ik let er nauwelijks op.

De vuile borden worden afgeruimd. De geüniformeerde bediening zet schone neer. Onze gastheer staat op, en dan wordt een gueridon met dertien gietijzeren cocottes naar binnen gereden. In elk pannetje ligt een gloeiend heet, gebraden vogeltje. De kop, snavel en klauwen zitten er nog aan en alle ingewanden zitten nog in het dikke buikje. We kijken allemaal halsreikend toe en draaien ons hoofd dezelfde kant op als onze gastheer de vogels uit een hooggehouden fles armagnac overgiet om ze te flamberen. Dit is het. Zeldzamer en verbodener kan een maaltijd niet

zijn. Als deze verzameling topkoks geen reden is om me in mijn arm te knijpen, dan is dit gerecht het wél! Dit eet je hooguit één keer in je leven, en de meeste mensen krijgen het nooit, zelfs niet in Frankrijk. Wat wij straks gaan verorberen, is daar even illegaal als hier. Ortolanen.

De ortolaan of *Emberiza hortulana* is een vinkachtig vogeltje dat in Europa en delen van Azië inheems is. In Frankrijk, waar deze diertjes vandaan komen, kosten ze minstens 250 dollar per paar op de zwarte markt. De soort is beschermd vanwege het steeds kleinere aantal nesten en krimpende leefgebied. Daarom is het overal verboden ze te vangen of te verkopen. Maar ze zijn ook een klassiek gerecht uit de Franse platelandse keuken, en van die delicatessen wordt naar alle waarschijnlijkheid al sinds de tijd van de Romeinen gesmuld. Een bekend verhaal luidt dat de Franse president François Mitterrand op zijn sterfbed als galgenmaal ortolaan wilde eten, en het geschreven verslag daarvan blijft een van de sensueelste beschrijvingen van voedselporno die ooit aan het papier zijn toevertrouwd. De meeste mensen zullen het wel afstotelijk vinden: een oude, doodzieke man moet zich tot het uiterste inspannen om een vettig hapje gloeiend hete vogelingewanden en botjes door te slikken. Maar chef-koks geilen erop. Voor hen is het de beschrijving van de Heilige Graal, het Ongrijpbare Ideaal, het ding dat je gegeten moet hebben om zonder voorbehoud te kunnen zeggen dat je een echte gastronom bent, een wereldburger, een kok met een werkelijk ervaren verhemelte – iemand die zijn weetje weet.

Het verhaal wil dat de vogels in netten gevangen worden en blind worden gemaakt door hun ogen uit te steken om daarmee de voedingscyclus te manipuleren. Ik betwijfel niet dat het in bepaalde perioden van de geschiedenis zo gegaan is, maar de huidige arbeidswetgeving in Europa maakt het qua kostprijs niet langer verantwoord om een ogenprikker in dienst te hebben. De ortolaan moet ertoe bewogen worden om aan één stuk door vijgen, gierst en haver te eten, maar een simpele deken of handdoek over de kooi is allang in de plaats gekomen van wrede manieren.

Als de dieren naar behoren gemest zijn en dus een lekker dikke vetlaag hebben gekregen, worden ze geslacht, geplukt en gebraden. Er wordt ook wel eens beweerd dat de vogels letterlijk in armagnac verdrinken, maar dat is evenmin het geval. Even ruiken aan dat spul is voor de inmiddels ziekelijk corpulente ortolanen genoeg om morsdood neer te vallen.

De vlammen in de pannetjes doven en de ortolanen worden uitgeserveerd: één per gast. Iedereen aan tafel weet wat hem te doen staat en hoe dat moet. We wachten tot het gloeiend hete, vette vlees wat tot rust is gekomen. We grijnzen naar elkaar, en dan leggen we allemaal tegelijk ons servet over ons hoofd om ons gezicht voor God te verbergen. Vervolgens pakken we het hete kopje voorzichtig tussen onze vingertoppen en steken de vogel met de poten vooruit in onze mond. Alleen het kopje en de snavel steken er nog uit.

In de duisternis onder mijn lijkwade besef ik dat ik in mijn gretigheid om hier volledig van te gaan genieten, mijn ogen gesloten heb. Eerst komen het vel en het vet. Die zijn heet. Zo heet dat ik ondiep en paniekerig als een razendsnelle trompettist begin te hijgen. Ik haal adem om de ortolaan heen en schuif hem met mijn tong voorzichtig door mijn mond om me niet te verbranden. Ik luister of ik om me heen al kaken door botjes hoor kraken, maar de anderen ademen alleen hoorbaar, en onder dat dozijn linnen servetten sist lucht gedempt maar snel tussen de tanden. Ik proef een spoortje armagnac, laaghangende dampen van zwevende vetdeeltjes, een heerlijk bedwelmend miasma. Tijd verstrijkt. Seconden? Fracties daarvan? Ik weet het niet. Ergens in de buurt hoor ik de eerste botjes knappen, en ik besluit het erop te wagen. Mijn kiezen gaan langzaam aan het werk en boren zich met een natte knars door de ribbenkast van het vogeltje, waarvoor ik beloond word met een hete straal vet en ingewanden in mijn keel. Pijn en genot zijn zelden zo'n goede combinatie geweest. Ik voel me duizelig en slecht op mijn gemak en adem in korte, beheerste stoten, maar intussen kauw ik door – langzaam, heel langzaam. Bij elke kauw worden de dunne botjes en vetlagen, vlees, vel en or-

ganen verder vermalen, en dan proef ik sublieme vleugen van allerlei heerlijke, oeroude smaken: vijgen, armagnac en donker vlees, licht door-drenkt met mijn eigen, zilte bloed omdat scherpe botjes in mijn mond prikken. Terwijl ik alles doorslik, zuig ik ook de kop en snavel naar bin-nen, die tot dan toe aan mijn lippen hebben gehangen. Lustig verpletter ik de schedel.

Dan is alleen het vet nog over. Een bijna onwaarneembaar laagje on-vergetelijk smakend buikvet. Ik geef me weer bloot, en om me heen vallen een voor een ook de andere servetten op tafel. Ze onthullen glazige, ver-zaligde gezichtsuitdrukkingen, het begin van een schuldige glimlach. Al-lemaal kijken ze alsof ze net geneukt hebben. Niemand heeft haast om een slok wijn te nemen. Ze willen zich deze smaak herinneren.

Ik kijk even terug, maar niet al te ver. Niet zo ver dat ik me de geur van nooit ververst frituurvet, de brakke stank van talloze keren opgewarmd water in een *chafing dish*, de schroeilucht van een grilleerplaat met aan-gekoekte lagen oude olie niet meer kan herinneren.

Dat smaakte allemaal niet naar ortolaan.

Ik werkte in een eethuisje voor lunchklanten op Columbus Avenue. Mijn carrière had een overgangsfase bereikt, hetgeen betekende dat ik van heroïne overging op crack en de kleding van een bordenwasser droeg: een drukknopjeshemd van witte polyester met de naam van de leverancier op mijn linker borstzak en een vuile spijkerbroek. Ik bakte pannenkoeken. En ellendige *oeufs Benedict*. De Engelse muffins onder de salamander grilleerde ik maar aan één kant en halfhartig omdat ze me niets konden schelen. Ik bakte eieren om en om met voorgebakken bacon die ik op de plaat opwarmde, en spiegeleieren met iets yoghurtachtigs, voorzien van een smerige vruchtensalade met *granola* erin. Met de be-schikbare vullingen kon ik alle soorten omelet maken, en de mensen die aan de toog zaten en eten bestelden, keken dwars door me heen. Dat was maar goed ook, want als ze me echt gezien hadden, als ze echt in mijn ogen hadden gekeken, dan hadden ze een kok gezien die – elke keer dat

iemand een wafel bestelde – niets liever had gedaan dan hem bij zijn haar grijpen en een vuil, niet al te scherp mes over zijn keel halen voordat ik zijn smoel in het volledig vervuilde en altijd plakkerige wafelijzer drukte. Als dat kolereding dan even inefficiënt werkte als bij wafels, dan zou ik zijn gezicht er later met een botermes af hebben moeten pulken.

U zult van me willen geloven dat ik toen geen gelukkig mens was. Ik was immers (zoals ik mezelf vaak voorhield) chef-kok geweest. Ik had hele keukens geleid. Ik had ooit de macht en de adrenalinestoot gekend van de wetenschap dat twintig of dertig mensen voor me werkten, en het gaf een geweldige voldoening om een keuken te hebben met een productie waarop je (in elk geval in de omstandigheden van toen) trots kon zijn. Als je de tedere streling van Egyptisch canvas op je huid hebt gevoeld, wordt het des te moeilijker om weer genoeg te nemen met polyester – vooral als die versierd is met het bedrijfslogo van de leverancier in de vorm van een dikke, hulpvaardig glimlachende chef-kok die aan zijn snorpunten draait.

Het eethuis leek op dat moment het eind van een lange, absurde, vreemde en heerlijke weg die de laatste tijd afschuwelijk was geworden. Ik had niets meer om trots op te zijn. Behalve misschien op de soep. Die maakte ik zelf.

Het was goulashsoep.

Dus schraapte ik met een paletmes huisgebakken friet van de grilleerplaat, draaide me om en schepte ze naast een portie om en om gebakken eieren, toen ik ineens een bekend gezicht zag zitten. Het was een meisje dat ik als student had leren kennen, en ze zat met vrienden aan een tafel achterin. In die tijd werd ze wijd en zijd bewonderd omdat ze te gek was (het waren de jaren zeventig), en ‘te gek zijn’ was toen het hoogst bereikbare. Ze was mooi, had glamour – op een artistiekekerige, licht decadente, Zelda Fitzgerald-achtige manier – was extravagant, superslim en modieus excentriek. Volgens mij heb ik een keer haar tiet mogen strelen. Na haar studie timmerde ze in Manhattan aan de weg en stond ze een tijdlang op het punt om door te breken met allerhande avonturen op het ge-

bied van poëzie en accordeon. In de alternatieve krant van die tijd las ik vaak over haar. Toen ik haar zag zitten, probeerde ik me in mijn polyester hemd onwillekeurig onzichtbaar te maken. Ik weet bijna zeker dat ik toen geen papieren kleppet op had, maar zo voelde het wel. Tijdens mijn studie dachten sommigen dat mijn carrière niet in een ordinair eethuis zou blijven steken, maar sindsdien had ik haar niet meer gezien. Nu hoopte ik vurig dat ze mij niet zag, maar het was te laat. Haar blik gleed over me heen, en heel even zag ik bedroefde herkenning in haar ogen. Maar gelukkig had ze medelijden met me en deed ze alsof ze me niet gezien had.

In die tijd schaamde ik me voor dat eethuis, denk ik. Maar nu niet meer.

Gezien vanuit deze luxe observatiepost, waar het nog steeds naar een bedreigde diersoort en goede wijn ruikt – ik bedoel: terwijl ik in een privé-eetzaal zit en het ortolanenvet van mijn lippen lik – besef ik dat het ene rechtstreeks is voortgevloeid uit het andere. Als ik in een zomervakantie geen uitzichtloos baantje als bordenwasser had genomen, zou ik geen kok zijn geworden. Als ik geen kok was geworden, had ik me nooit kunnen opwerken tot chef-kok. Als ik geen chef-kok was geworden, zou ik het nooit zo spectaculair hebben kunnen verprutsen. Als ik niet geweten had wat het is om iets te verknallen, écht te verknallen – zodat ik jarenlang brunches moest koken in ellendige eethuizen overal in de stad – dan zouden die verfoeide maar idioot succesvolle memoires die ik schreef, niet half zo interessant zijn geweest.

Want – laten we elkaar goed begrijpen – ik zit hier niet tussen deze culinaire goden aan tafel vanwege mijn kookkunst.

Het dessert wordt opgediend: *ile flottante*. Een simpele meringue die zijn charmes in de strijd gooit vanuit een poel van *crème anglaise*. Iedereen buldert van verrukking over deze klassieker uit het tijdperk van de dinosaurïërs. Nóg ouderwets kan niet. We wentelen ons in de warme gloed van de bonhomie en onze gemeenschappelijke waardering voor deze opmerkelijke maaltijd, en we drinken calvados en cognac op ons eigen succes.

Ons leven is lang niet gek.

Maar de voor de hand liggende vraag is niet beantwoord, en ik weet dat ik hem zwijgend stel.

Wat doe ik hier eigenlijk?

Aan geen enkele man of vrouw aan deze tafel kan ik tippen. Niemand van hen zou me in welke fase van mijn carrière ook in dienst hebben genomen, zelfs niet de man naast me, en hij is mijn beste vriend in de hele wereld.

Wat kunnen mijn memoires over een onbeduidende en soms zelfs schandelijke carrière voor zulke opmerkelijke mensen betekend hebben? En wie zijn die mensen trouwens? Ze leunen achteruit in hun stoel, genieten van hun sigaretje na het eten en stralen iets vorstelijks uit. Zijn zij net zulke mongolen, mislukkelingen en buitenbeentjes als de mensen over wie ik schreef?

Of zag ik het gewoon verkeerd?

Beginselen verraden

Toen ik *Keukenconfessies* schreef, was ik buitengewoon naïef over van alles en nog wat. Een goed voorbeeld was mijn afkeer van alles wat met de tv-zender Food Network te maken had. Zelf werkte ik in een drukke keuken, en vanuit dat perspectief leken tv-koks zoals Emeril Lagasse en Bobby Flay vooral wezens van een andere planeet: bizarre, kunstmatig opgewekte schepsels uit een snoepkleurige melkweg zonder enige gelijkenis met de mijne. Ze stonden even ver buiten mijn wereld en begripsvermogen als Barney de parsee dinosaurus of de saxofoonloopjes van Kenny G. Het feit dat veel onbekende mensen duidelijk verzot op hen waren – Emerils studiopubliek juichte en joelde bijvoorbeeld elke keer dat hij het over knofflook had – maakte mijn afkeer alleen maar groter.

In mijn leven, mijn wereld, ging ik er blindelings van uit dat chef-koks onaangename mensen waren. Daarom waren we ook chef-kok geworden. In wezen waren we gewoon... slecht. Dus leidden we ons leven zoals we deden – een half leven vol werk, gevolgd door rondhangen met anderen die net zo leefden als wij, gevolgd door snippers van een ander, rivaliserend bestaan dat we ook nog hadden. Niemand hield van ons. Niet echt, tenminste. En waarom zouden ze ook? Chef-koks zijn trots op hun disfunctioneren. We wisten dat we misbaksels waren, en waren ons bewust van zowel de lege delen van onze ziel als de ontbrekende delen van onze persoonlijkheid. Juist daarom hadden

we dit beroep gekozen en waren we geworden wat we waren.

Ik walgde van die tv-koks met hun sympathieke uitstraling, want die was een ontkenning van alles wat ik altijd onze beste en kenmerkendste eigenschap had gevonden: het feit dat we anders waren.

Iemand als Rachael Ray symboliseerde voor mij alles wat verkeerd was – dus alles wat ik niet begreep – in de ‘heerlijke nieuwe wereld’ van de sterrenkoks. Ze wás niet eens chef-kok! In die tijd vond ik het pijnlijk en kwetsend om dat woord te horen gebruiken voor zo ongeveer iedereen met een schort voor, en dat vind ik nog steeds een beetje.

Ik was dus een zielenpoot.

Mijn lage dunk van Food Network ging overigens nog iets verder terug. Namelijk tot de tijd toen het nog maar een betrekkelijk klein, sullig, beginnend bedrijfje was met een studio op de bovenste verdiepingen van een kantoorgebouw op Sixth Avenue. De kijkdichtheid bedroeg een man of acht en de productienormen waren die van gratis nachtelijke tv-porno. Dat was voordat Emeril en Bobby en Mario toesnelden om die studio uit te bouwen tot een ijzersterk internationaal merk. (In die tijd zaten de bollebozen van de eetwereld zoals Donna Hanover – toen nog Giuliani – Alan Richman, Bill Boggs en Nina Grisham in kantoor grote kamertjes met nauwelijks genoeg ruimte voor camera’s. Daar draaiden ze ingeblikte promotiefilmpjes, het soort ellende dat u te zien krijgt als u op uw Sheratonkamer de tv aanzet.) U kent dat wel: tevreden ‘gasten’ werken onhandig een gerecht van vlees en garnalen naar binnen, gevolgd door ‘chef-kok Lou’s overbekende cheesecake... en de smaak is raak!’ Daarna nam Alan of Donna of Nina of Bill in het wilde weg een paar happen van zo’n cheesecake, per koerier aangevoerd vanuit de badplaats of mesthoop die ze die week toevallig promootten.

Ik was uitgenodigd om zalm klaar te maken. Ik werkte toen in Sullivan’s en probeerde mijn eerste (en toen al door de uitgever opgegeven) boek aan de man te brengen, een misdaadroman die *Bone in the Throat* heette. Ik kwam in een grote en buitengewoon smerige keuken met gootstenen vol vuile pannen terecht. De koelkasten puilden uit van on-

bestemde, in plastic verpakte ingrediënten die niemand ooit zou openmaken. Elk aanrecht, elke tafel stond stampvol overgebleven gerechten die ooit – wie weet hoe lang geleden – gefilmd waren. Het geheel was een panorama van grijs verkleurende, oxiderende en letterlijk rottende voedingsmiddelen met wolken fruitvliegjes erboven. De ‘chef-kok’ die voor deze keuken verantwoordelijk was, stond met één vinger tot aan het gewricht in zijn neus te nixsen zonder enige belangstelling voor de viezigheid om hem heen. Gasten en filmploegen van de diverse producties slenterden af en toe naar binnen, maakten een keuze uit deze ooit eetbare meuk en áten er zowaar van. Voor de camera in de studio zelf werd altijd gekookt op één grote elektrische plaat, stinkend naar de uitgedroogde korsten die vorige slachtoffers hadden achtergelaten. Voor mijn zalmdemonstratie moest ik – herinner ik me – mijn eigen grilleerpan boenen en wassen, maar die moest eerst worden opgegraven uit een zo hoog opgetaste berg afwas dat de ruïnes van het oude Troje er niets bij waren.

Deze weinig inspirerende kennismaking wekte nog geen actieve ‘haat’ jegens Food Network. Het zou beter zijn om te zeggen dat het me koud liet. Ik nam die zender niet serieus. Daar was geen reden voor.

En om heel eerlijk te zijn had ik ook nooit een echte hekel aan Emeril of Bobby, niet eens aan Rachael. Hun belachelijke tv-programma’s vond ik veel erger en ze riepen een gevoel van (plaatsvervangende) schaamte bij me op.

Mijn echte minachting voor FN kwam pas later – na de verschijning van *Keukenconfessies*. Toen ik een leuke boterham verdiende door Emeril en Bobby en Rachael belachelijk te maken. Toen ik voor die hufters ging wérken.

Ik kookte nog steeds elke dag en avond. Mijn boek stond op de bestsellerlijst van *The New York Times*, maar ik weigerde me rijk te rekenen en had het donkerbruine vermoeden dat ik mijn baan beter kon houden. Ik dacht: dit kan niet lang zo blijven. Dit is gewoon een mazzeltje. Even de vlam in de pan. Hoe aantrekkelijk kon mijn verhaal zijn buiten

het beperkte publiek van de New Yorkse koks, kelners en barkeepers voor wie ik het geschreven had? Mijn achtentwintigjarige ervaring in het restaurantbedrijf had me één ding ingepeperd: wat vandaag geweldig lijkt, is morgen geheid waardeloos.

Ik had dus twijfels over de duur van mijn verblijf in de zon maar wist heel goed dat mijn uitgever heel aardig aan me verdiende. Ik was dan misschien een pessimist, maar geen achterlijke. Dus smeedde ik het ijzer toen het heet was (zoals dat heet), verzon een tweede boek en sleepte een veel beter voorschot in de wacht – snel, voordat de bloem was uitgebloeid en ik weer (onvermijdelijk) in vergetelheid en geldgebrek wegzonk. Ik stelde brutaal voor om de wereld te bereizen en alle leuke plaatsen op te zoeken waarvan ik altijd al gedroomd had. Daar ging ik dan eten, drinken en problemen zoeken. Daartoe was ik bereid. Ik stelde voor om erover te schrijven. Mits mijn uitgever het wilde betalen.

Het was een hele schok dat mijn uitgever dat wilde.

Korte tijd later kwamen twee weinig indrukwekkende mannen mijn restaurant Les Halles in met de vraag of ik geen tv-programma's wilde maken. Ze hadden ongetwijfeld *Keukenconfessies* op het oog, maar de rechten waren al aan Hollywood verkocht (dat er een buitengewoon korte sitcomserie van maakte). Ze lieten zich echter niet uit het veld slaan door dit nieuws en toonden belangstelling toen ik zei dat ik er sowieso nauwelijks tijd voor had omdat ik een wereldreis van een jaar ging maken om mijn kinderfantasieën over de exotische Oriënt en elders te laten uitkomen.

Ik moet erbij vertellen dat ik ook toen al – ik stond nog steeds gewoon in de keuken – iedereen wantrouwde die me een tv-contract bood aan te bieden. Ik ontdekte al heel gauw dat tv- of filmmensen die zeggen: 'We zijn geweldige fans van je,' of: 'We vinden het een heel spannend project,' meestal alleen bedoelen dat zij de lunch zullen betalen. Nog sceptischer werd ik toen ze Food Network een uitstekende afnemer van het project noemden. Dat alleen al bewees dat deze twee

oliebollen geen idee hadden waarover ze praatten en geen enkele macht bezaten. Ik haalde al een tijdlang woest uit naar de mensen die voor Food Network het meeste geld binnenhaalden, want ik had er een nummer over als onderdeel van een komische act, en ook toen ik ermee was opgehouden, bleef dat nog een tijd in het geheugen hangen. Het feit dat dit duo Food Network durfde voor te stellen, wees op problemen die het normale gebrek aan verbeeldingskracht nog ruim te boven gingen. Onwillekeurig kwam het woord ‘waanidee’ bij me boven.

Toen ze een week later belden om te zeggen dat ze een bijeenkomst hadden geregeld, was ik nijdig. Pismanijdig zelfs. Hier kwam natuurlijk alleen maar ellende van. Ik wist zeker dat het pure tijdverspilling was. Ik nam niet eens de moeite om me voor het overleg te scheren en te douchen.

Uiteindelijk ontstond een programma dat net als het boek *A Cook's Tour* heette. Het was iets wat zich als vanzelf en ondanks al onze inspanningen snel ontwikkelde tot een soort sensatiebelust mengsel van waargebeurde reisverhalen en allerlei commentaarstemmen. Ik had aangenomen dat mijn werk voor de tv niet langer zou duren dan de tijd die het kostte om het boek te schrijven. Maar tot mijn verbazing haalde het programma een tweede seizoen, en nog ongelooflijker was dat de zender me van begin af aan zo ongeveer alles liet doen wat ik wilde. Ik mocht het programma maken waar ik wilde. Ik rookte voor de camera, vloekte naar behoefte en – bijzonder opmerkelijk – vertelde mijn verhalen zoals ze uit mijn mond kwamen. Met de cameramensen en andere leden van de crew kon ik het in de loop van onze vele reis maanden steeds beter vinden, en samen bleken we heel fatsoenlijke televisie te maken.

Ik moet toegeven dat ik leerde houden van dat leven – de wereld bezoeken met geen ander doel dan eten en sensatie. Ik leerde ook genieten van het voor mij nieuwe proces van verhalen vertellen met behulp van een compleet nieuwe speelgoedkist en echt creatieve beroepsmensen die ermee overweg konden: camera's, regelpanelen, geluidsbewerking... Ik vind het leuk om dingen te maken. En ik vertel graag verha-

len. Ik ga graag naar Azië. En dankzij deze tv-schnabbel deed ik dat allemaal tegelijk.

Ik raakte erdoor gefascineerd, maar niet vanwege de roem of het (kleine beetje) geld. Al lang daarvoor had ik alle cocaïne gesnoven die ik wilde. Geen sportauto kon mijn kwalen genezen. Ik liet me verleiden door de wereld, en de tv gaf me de vrijheid om te reizen zoals ik wilde. Ook gaf het een nieuw en opwindend gevoel van macht om beeld en geluid te kunnen manipuleren voor een verhaal. De plekken waar ik geweest was, moesten de kijkers het gevoel geven dat ik erbij had. Ik werd steeds trotser op sommige scènes die ik met mijn medewerkers en cameramensen annex producenten Chris Collins en Lydia Tenaglia wist te draaien – en hoe we ze draaiden. Ik begon te begrijpen wat de mensen van de montage, de soundmix en de postproductie allemaal konden. Televisie maken werd... *leuk*, en in meer dan enkele gevallen zelfs creatief bevredigend.

Ik schreef het boek en bleef daarna filmen. De staart kwispelde nu met de hond. Ik was verslaafd aan reizen, geobsedeerd door de wereld en door de manier waarop ik die zag. Zal ik het u simpel uitleggen? Ik wilde niets meer delen. De wereld was enerzijds geweldig gegroeid maar anderzijds ook gekrompen. Net als veel andere reizigers wendde ik me na een blik uit het raam af en bekeek ik alles wat daar gebeurde, door een steeds kleinere lens. Als ik in het begin een zonsondergang of tempel zag, keek ik automatisch naar links en naar rechts om tegen iemand te zeggen: ‘Is dat geen prachtige zonsondergang?’

Maar die neiging sleet snel. Ik ging me bezitterig voelen. Ik werd zelfzuchtig. Die zonsondergang was van mij.

Twee jaar lang was ik het grootste deel van de tijd onderweg, en in die periode veranderde alles. Ik werkte niet meer als chef-kok – en die dagelijkse routine was altijd de enige barrière tussen mij en de chaos geweest. En mijn huwelijk begon stuk te lopen.

Als ik in het New Yorkse kantoor van Food Network zat, was ik iemand met heel andere prioriteiten dan de man die in mijn keuken had

gestaan. Ik kreeg ten goede of ten kwade het belachelijke idee dat dit tv-gedoe iets ‘goeds’ en soms zelfs ‘belangrijks’ kon zijn.

Tijdens een recente pr-tournee door Spanje was ik voorgesteld aan Ferran Adrià, en tot mijn verbazing mochten we van hem filmen, zowel in zijn *taller* (werkplaats) als in zijn restaurant, waarvoor je bijna onmogelijk kunt reserveren. Adrià was toen al de belangrijkste en meest omstreden chef-kok ter wereld, en iedereen wilde bij hem eten. Nog belangrijker was dat niemand tot dan toe gefilmd had wat hij mij en mijn medewerkers wilde gunnen: een volledige toegang tot zijn creatieve proces, hemzelf, zijn koks, zijn favoriete restaurants en zijn inspiratiebronnen. Bovendien zouden we het hele *menu dégustation* van El Bulli voorgezet krijgen en mochten we het filmen, en wel in de keuken. Adrià at dan zelf mee om alles gang voor gang uit te leggen. Dat was nooit eerder gebeurd, en voor zover ik weet, is het ook daarna niet meer voorgekomen.

Maar terwijl ik weg was, gebeurde er iets.

Food Network had ineens geen belangstelling meer voor programma’s over het ‘buitenland’. De managers die ons hadden aangetrokken en onze genotzuchtigste en gewaagde initiatieven hadden gesteund, leken ineens hun vroegere invloed kwijt. Of hun belangstelling. Toen we vertelden wat Adrià ons had laten doen, reageerden ze onverschillig. ‘Spreekt hij Engels?’ en ‘Dat gaat ons boven de pet’ waren enkele van hun argumenten bij hun uiteindelijke weigering om voor zo’n programma te dokken – of voor andere afleveringen buiten de Verenigde Staten, naar ineens bleek.

Een zuur kijkende tv-jurist ging regelmatig ons ‘creatieve’ overleg bijwonen, stelde subtiel de agenda vast en bepaalde de richting. Dat had een waarschuwing moeten zijn. Alarmsirenes hadden moeten loeien. Het meest bekeken programma van de zender – legden ze uit – was iets dat *Unwrapped* heette en bestond uit oud filmmateriaal van hoe suikerspinnen en Marsrepen gemaakt worden. De afleveringen kostten maar een tiende van onze programma’s – en hadden natuurlijk een enorm

veel grotere kijkdichtheid. Tijdens de paar keer dat *A Cook's Tour* in Amerika gedraaid was – brachten ze te berde – schoten de kijkcijfers omhoog, vooral als de kijkers me iets van de barbecue in mijn mond zagen steken. Waarom beperkte ik mijn omzwervingen niet tot mijn eigen land? Tot parkeerterreinpicknicks en kookwedstrijden met chilipepers? Al dat buitenlandse gedoe met raar pratende mensen en eigenaardige gerechten... Dat paste gewoon niet – legden ze in onvervalst advocaats uit – in hun toenmalige ‘businessplan’.

Elk licht uit de tunnel verdween op de dag dat we gezelschap kregen van een nieuw personeelslid. De jurist en de (naar spoedig bleek) vertrekkende managers stonden op en zeiden: ‘We heten Brooke Johnson hartelijk welkom... Ze heeft tot dusver bij [een andere zender] gewerkt, en we vinden het allemaal geweldig dat ze ons team komt versterken.’

Mevrouw Johnson was duidelijk niet verrukt over mij en mijn medewerkers. Zodra ze binnenkwam, voelde je de zuurstof uit de kamer wegstromen. De ruimte had dan ineens geen hoop of humor meer. Zodra de luchtdruk in de cabine wegviel, kregen we een slap handje en ontstond een zwart gat en werd alle humor, al het licht en elke kans op blijdschap verzwolgen door de maalstroom van deze gebochelde, fronsende verschijning. Haar onverschilligheid was tastbaar en grensde aan openlijke vijandigheid.

Mijn medewerkers en ik vertrokken in de wetenschap dat dit ons einde bij Food Network was.

Het ‘businessmodel’ waarvan mevrouw Johnson de voorhoede was, bleek natuurlijk een spectaculair succes. Het peil verkleuterde nog verder en de kijkcijfers stegen navenant. Daarna volgde de zuivering van de chef-koks die de zender hadden opgebouwd. Mario, Emeril en bijna alle anderen die de zonde van de professionaliteit begingen, werden als oude bolsjewieken verbannen of *kaltgestellt*. Voor de kernactiviteit van ‘Food’ waren ze volstrekt misbaar, en iedereen begreep nu waar het om draaide: om beminnelijke persoonlijkheden, niet-bedreigende beelden en het streven om mensen een positiever zelfbeeld te geven.