

CULINARIA KATHY MATHYS VERKENT ONZE PAPILLEN

De smaak van alles

Wat is smaak? Dat is de hamvraag die Kathy Mathys zich stelt. In *Smaak. Een bitterzoete verkenning* doet ze een originele poging om een antwoord te vinden. De lezer weze gewaarschuwd: gevaar voor overeten. **PETER JACOBS**

De auteur: journaliste en recensente, onder meer voor DSL.

Het boek: verhalen, weetjes en herinneringen over wat we eten en drinken.

ONS OORDEEL: aantrekkelijk en zinnelijk, maar soms ontbreekt het bindmiddel.

★★★★☆

In *Smaak*, haar 'pleidooi voor een vol leven met neus en mond, oren en ogen, vingers, hoofd en hart', probeert Kathy Mathys niet alleen onze smaak te beschrijven, ze durft ook een eigenzinnig hybride genre van boek te creëren. Ze mixt korte verhalen over verzonnen personages met opmerkingen over kookboeken, met historische en wetenschappelijke informatie over voeding, met citaten uit literatuur, verwijzingen naar muziek, film en beeldende kunst, en bovenal met persoonlijke herinneringen aan maaltijden met familie en vrienden, van haar peutertijd tot vandaag, van het ziekenhuisbed tot het Normandische buitenhuis. Om vorm aan deze massa ingrediënten te geven en zo het vage begrip smaak te omsingelen, giet ze de tekst in hoofdstukken die bijna allemaal naar de basissmaken zijn vernoemd. Zoet, zuur, bitter, zout en umami zijn de rode draden.

De ultrakorte fictieve verhalen zijn duidelijk geïnspireerd door Mathys' jarenlange ervaring als recensente van Angelsaksische literatuur voor *De Standaard der Letteren*. Ze moeten de hors-d'oeuvres bij elk hoofdstuk zijn, maar lijken meer op wachtbordjes - je vergeet ze snel wanneer het echte werk begint. Jammer, want ze zijn tot in de puntjes afgewerkt.

Fijnproever

Kathy Mathys heeft haar smaakpapillen getraind, zoveel wordt duidelijk eens je voorbij de verhalen bent. Ze heeft niet alleen haar eigen leven als alleseter en fijnproever gedocumenteerd, ze heeft ook gretig informatie verzameld en gesampled. Zo slaagt ze erin smaak concrete inhoud te geven.

Het is verbazend aan welke aspecten ze allemaal denkt. Alleen eten, bijvoorbeeld. In haar beschouwing daarover betreft Mathys haar grootvader, die als bejaarde weduwnaar toch de moeite neemt voor zichzelf te koken. Voorts mengt ze er bedenkingen van Amerikaanse culinaire journalisten door, vindt ze aangepaste kookboeken voor de solokeuken, haalt ze herinneringen

aan vliegtuigmaaltijden op en werkt ze het thema af met wat statistiek.

Die collagetechniek, die het hele boek door gebruikt wordt, werkt niet altijd. Neem nu de uitweiding over champagne. In enkele paragrafen komen we te weten welke druivensoorten toegelaten zijn, krijgen we weetjes uit de geschiedenis en wetenschappelijke uitleg over de bubbels. Mathys personaliseert het verhaal even door een proeverij onder vrienden te beschrijven en haar onvoorwaardelijke liefde voor het aperitief te belijden en voert snel nog Marilyn Monroe en Veuve Clicquot op. Te snel. Het bindmiddel dat deze passage reliëf kon geven, ontbreekt. Er is zoveel te vertellen en zo weinig tijd, zo weinig plaats: de rijkdom van dit boek is meteen ook zijn achilleshiel. *Smaak* is zo gulzig dat het naar schrokken neigt. Soms lijkt het een eindeloze receptie met te veel hapjes waaruit je op de duur niet meer kunt kiezen. 'Ik wil het sap en de zeste, het zuur en het bitter', schrijft Mathys over citrusvruchten - het klinkt als het uitgangspunt van haar werk.

Memoires

Toch blijft *Smaak* overeind als een aantrekkelijk boek. Kathy Mathys is op haar best als ze haar culinaire memoires schrijft, als ze zich maaltijden herinnert die ze met woorden probeert te vangen. Ze vindt de zinnelijke taal om smaken op papier te zetten en ze wendt dat talent aan om rake vergelijkingen te maken. De zon die ondergaat met de kleur van watermeloen, het bijten in granaatappelpitten dat klinkt als voetstappen in verse sneeuw... prachtig. *Smaak* maakt misschien zijn vormelijke ambitie niet waar, maar het is wel het perfecte boek om mondjesmaat te proeven. Het is sowieso een verademing in de recente stroom belerende, zelfs deprimerende publicaties over onze voeding. Het doet me uiteindelijk aan mijn grootmoeder denken - als u mij deze flard uit mijn culinaire memoires wilt vergeven. Ze kookte met goesting en kennis van zaken, en vooral gul - zo gul dat niemand het op kon.



KATHY MATHYS

Smaak. Een bitterzoete verkenning.

De Bezige Bij, 400 blz., 22,50 €.



ORANGER DE GÈNES,

© Francisco di Genova,

Tab. 8.