

Anthony Bourdain

Keukenconfessies

Een ontluisterende kijk in
de keukens van toprestaurants

SEKS, DRUGS EN HAUTE CUISINE

Spectrum

Opmerking van de auteur:

In mijn verhaal heb ik de namen van enkele personen en restaurants veranderd.

Oorspronkelijke titel: *Kitchen Confidential*

Vertaling: Jacques Meerman

Omslagontwerp: DPS, Amsterdam

Omslagbeeld: © Jurgen Frank/Corbis Outline

Zetwerk: Mat-Zet bv, Soest

ISBN 978 90 003 6415 2

NUR 320

© 2000, 2002, 2006 Anthony Bourdain

© 2018 Nederlandstalige uitgave: Uitgeverij Unieboek | Het Spectrum bv,
Houten

Eerste druk 2018

Spectrum maakt deel uit van Uitgeverij Unieboek | Het Spectrum bv,
Postbus 97
3990 DB Houten

www.unieboekspectrum.nl

Niets uit deze uitgave mag openbaar worden gemaakt door middel van druk, fotokopie, internet of op welke andere wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

AMUSE

VOORBERICHT VAN DE KOK

BEGRIJP ME NIET VERKEERD: IK BEN DÓL OP DIT VAK. JEZUS, IK WERK nog steeds in restaurants – al een leven lang. Ik ben een klassiek opgeleide kok die over een uurtje waarschijnlijk botten roostert voor een demi-glace en in een kelderkeuken aan het begin van Park Avenue haasbiefstukken snijdt.

Wat ik in mijn lange, bonte carrière als bordenvasser, commis, rotisseur, ‘grillardin’, saucier, souschef en chef-kok gezien, geleerd en gedaan heb, haal ik niet door het slijk omdat ik iets tegen dit vak heb of omdat ik het restaurantpubliek wil schokken. Als dit boek verschenen is, zou ik ook graag chef-kok willen blijven, want dit leven is het enige dat ik ken. Als ik om vier uur ’s nachts van iemand iets nodig heb – een snelle lening, een schouder om op uit te huilen, een slaappil, geld voor een borgtocht of iemand die me in een onzure buurt in de stromende regen met de auto ophaalt – bel ik beslist geen collega-schrijver. Dan bel ik mijn souschef, of een voormalige souschef of mijn saucier... in ieder geval iemand met wie ik werk of in de loop van de laatste ruim twintig jaar gewerkt heb.

Nee, ik vertel u iets over het leven in de donkere onderbuik van het restaurantvak – een subcultuur met een eeuwenoude militaristische hiërarchie en een ethos van ‘rum, bruinwerken en de zweep’, die samen tot een mengeling van onwrikbare orde en zenuwslopende chaos leiden – omdat ik ervan houd. Het is net een warm bad. In dat leven beweeg ik me moeiteloos. Ik spreek de taal. Ik ken de mensen in het kleine, incestueuze wereldje van chef- en andere koks in New York en ik weet hoe ik me in een keuken moet gedragen (dit in tegenstelling tot het echte leven, waar ik me op gladder ijs bevind). Ik wil dat de beroepskoks die dit lezen, ervan genieten om wat het is: een eerlijke kijk op het leven dat velen van ons een groot deel van onze dagen en nachten leiden en inademen

– ver van de ‘normale’ omgang met andere mensen. We hebben nooit een vrijdag- of zaterdagavond vrij, werken altijd op feestdagen en hebben het het drukst als de rest van de wereld net van kantoor komt. Dat geeft een soms wat eigenaardige kijk op de wereld, en mijn collega’s zullen die herkennen, hoop ik. Restaurantveteranen zijn het misschien niet eens met wat ik doe, maar weten dat ik niet lieg.

Ik wil u een blik gunnen op de vreugden van echt goed koken op beroepsniveau. Ik wil u laten begrijpen hoe het is om je kinderdroom (piratenhoofdman worden) te zien uitkomen, en hoe het aanvoelt, is en ruikt in de lawaaiig sissende omgeving van een grootstedelijke restaurantkeuken. En ik wil ook zo goed mogelijk het vreemd-heerlijke jargon en macabere gevoel voor humor weergeven dat aan het front te horen valt. Ik wil graag dat burgers die dit lezen, in ieder geval het gevoel krijgen dat dit leven ondanks alles léúk kan zijn.

Zelf heb ik me altijd als een culinaire Chuck Wepner beschouwd. Chuck was de knecht-annex-‘uitdager’ die in de tijd van Ali en Frazier als de ‘kop van Jut’ bekendstond. Iedereen wist altijd zeker dat hij zijn uiterste best deed en een paar ronden over-eind bleef zonder neer te gaan. Ik bewonderde zijn veerkracht, zijn onverstoorbaarheid, zijn vermogen om overeind te krabbelen en een pak slaag te incasseren als een man.

Hier is dus geen superkok aan het woord. Ik heb natuurlijk de CIA gedaan, rondgezworven in Europa en in een paar beroemde tweesterrenten hier in de stad gewerkt – en dat waren verdomd goeie. Ik ben geen verbitterde koksmaat die zijn succesvollere collega’s eens lekker te kakken gaat zetten – hoewel ik dat niet zal laten als de gelegenheid zich voordoet. Meestal ben ik de knul die gebeld wordt als er een hoogstandje moet worden gepleegd en de kok een psychopaat of valse, megalomane dronkelap blijkt te zijn. Dit boek gaat over normale keukens en de werkers daarin. De brigadekoks zijn de helden. Aan dit leven heb ik al een hele tijd een aardig betaald bestaan overgehouden – en meestal ook nog in het hart van Manhattan. Ik weet er dus wel iets van. En ik heb ook nog wel wat plannen.

Het is natuurlijk best mogelijk dat het na dit boek met me gedaan is in dit vak. Want er staan u gruwelverhalen te wachten: zuippartijen, drugs, neuken in de droge opslag, onsmakelijke ont-hullingen over slechte omgang met voedsel en smerige praktijken in de hele branche. Bij potentiële werkgevers maak ik me niet

geliefd als ik vertel waarom u op maandag beter geen vis kunt bestellen, waarom mensen die van goed doorbakken houden de klikjes uit de pan krijgen, en waarom een frittata met schaaldieren een slechte brunchkeuze is. Met mijn onverholen afkeer van vegetariërs, mensen die hun saus apart willen, ‘lactose-intoleranten’ en de keuken van de Ewokachtige Emeril Lagasse krijg ik nooit mijn eigen programma op de culinaire tv. Ik denk niet dat ik op afzienbare termijn nog met Andre Soltner ga skiën of een rugmassage van die stoere Bobby Flay krijg. Eric Ripert belt me vast niet meer om ideeën voor de visdagschotel van morgen. Maar ik ben níét van plan iemand te bedriegen over het leven dat ik gezien heb.

De geïnteresseerde lezer zal in dit boek van alles tegenkomen: goedheid, slechtheid en afstotelijkheid, maar ook hoe men met een paar handigheidjes professioneel uitziende en smakende gerechten klaarmaakt – en waarom hij moet besluiten om nóóit meer moules marinières te bestellen. *Tant pis*, knul.

Het koksleven is voor mij een levenslange liefdesrelatie geweest die zowel sublieme als belachelijke ogenblikken omvatte. Maar net als bij een liefdesrelatie herinner je je achteraf de gelukkige momenten het best – de dingen die je aantrokken en waardoor je erbij betrokken bent geraakt, de dingen die zorgen dat je altijd weer terugkomt voor een nieuwe portie. Ik hoop de lezer iets van die dingen en ogenblikken te kunnen laten proeven. Ik heb nooit de onverwachte zijweg betreurd die naar het restaurantvak bleek te leiden. En ik vind al heel lang dat goed koken en lekker eten altijd risico’s inhouden: ongepasteuriseerde stilton, rauwe oesters of werken voor de broederschap van de georganiseerde misdaad... Voedsel is voor mij altijd een avontuur geweest.

EERSTE GANG

ETEN IS LEKKER

MIJN EERSTE AANWIJZING DAT ETEN MEER IS DAN ALLEEN IETS IN JE mond stoppen als je honger hebt – een soort tanken bij een benzinepomp – kwam na de vierde klas van de basisschool. Dat was tijdens een Europese vakantie met het gezin op de *Queen Mary* en wel in de eetzaal van de kajuitsklasse. Ik heb er ergens een foto van: mijn moeder met haar Jackie O-zonnebril, mijn broertje en ik in onze pijnlijk nette cruisekledij, op de loopplank van de oceaanstomer van rederij Cunard, allemaal opgewonden over onze eerste transatlantische reis, ons eerste bezoek aan het land waar mijn vaders voorouders vandaan kwamen: Frankrijk.

Het was de soep.

Die was *koud*.

Dat was een hele ontdekking voor een nieuwsgierige vierdeklasser wiens ervaringen met soep zich tot dan toe beperkt hadden tot tomatencremesoep en kippensoep met noedels van Campbell. Ik had natuurlijk al eerder in restaurants gegeten, maar dit was het eerste gerecht dat me echt opviel, het eerste gerecht waarvan ik genoot en (nog belangrijker) bleef genieten als ik eraan terugdacht.

Ik vroeg de Britse ober wat die heerlijk koele, smakelijke vloeistof was.

‘Vichyssoise,’ zei hij, en dat woord heeft nog steeds een magische klank voor mij, hoewel het gerecht zelf natuurlijk een oude stoplap op elke menukaart is geworden, die ik al duizenden keren gemaakt heb. Ik herinner me die ervaring nog precies: de manier waarop de ober de soep uit een zilveren terrine in mijn kom scheppte, de knapperigheid van de stukjes bieslook die hij er als garnering overheen lepelde, de volle en romige smaak van aardappelen en prei en de aangename, verraste schok toen de soep koud bleek.

Voor de rest herinner ik me niet veel van de overtocht. In de

bioscoopzaal van de *Queen* zag ik *Boeing Boeing* met Jerry Lewis en Tony Curtis en een Bardotfilm. Het oude schip schudde, kreunde en trilde de hele weg van New York naar Cherbourg hevig – volgens de officiële verklaring zaten er eendenmossels op de romp – en het was net of we op een enorme grasmaaiër zaten. Mijn broer en ik verveelden ons al snel en zaten urenlang in de ‘tinerlounge’ naar *House of the Rising Sun* op de jukebox te luisteren of bij het benedendekse zoutwaterbad te kijken hoe het water als een bedwongen getijdégolf rondklotste.

Maar die koude soep bleef me bij, bleef resoneren, wekte iets in me, maakte me bewust van mijn tong en bereidde me in zekere zin op toekomstige ontwikkelingen voor.

Ook de tweede nederdaling van de Heilige Geest tijdens mijn lange klim naar de functie van chef-kok vond tijdens die eerste reis naar Frankrijk plaats. Na het aanmeren logeerden mijn moeder, mijn broertje en ik bij neven in het kuststadje Cherbourg – een somber, kil vakantieoord aan de Normandische Kanaalkust. Het was er altijd bewolkt, het water was ongestuurd koud en niet geschikt om in te zwemmen. Alle kinderen uit de buurt dachten dat ik Steve McQueen en John Wayne persoonlijk kende, en namen aan dat alle Amerikanen dikke vrienden waren die samen te paard over de prairie trokken om euveladers neer te knallen. Ik genoot dus van begin af aan een zekere roem. De stranden waren bezaaid met voormalige nazi-bunkers en geschutsemlacements. Op veel ervan waren nog de kogelinslagen en de schroeiplekken van vlammenwerpers te zien, en bovendien lagen onder de duinen tunnels – voor een klein kind allemaal machtig spannend. Mijn Franse vriendjes mochten ’s zondags tot mijn verbazing een sigaret roken, kregen bij het avondeten aangengende *vin ordinaire* en hadden zelfs hun eigen Velo Solex-brommers. Ik weet nog dat ik toen dacht: zó moet je kinderen opvoeden. Helaas was mijn moeder het niet met me eens.

Die eerste paar weken in Frankrijk speurde ik dus in ondergrondse gangen, zocht ik dode nazi’s, speelde ik minigolf, rookte ik stiekem sigaretten, las ik veel Kuifje- en Asterix-strips, scheurde ik op de brommers van mijn vriendjes en putte ik levenslessen uit de observatie van het feit dat huisvriend monsieur Dupont bij sommige maaltijden zijn maitresse meebracht en bij andere zijn vrouw, een omschakeling die zijn uitgebreide kinderschaar kennelijk koud liet.

Het eten maakte weinig indruk op me.

Mijn slecht ontwikkelde verhemelte vond de boter naar kaas smaken. De melk – een hoogst belangrijk en verplicht ritueel in het Amerikaanse jongensleven van de jaren zestig – was er ondrinkbaar. De lunch bestond zo ongeveer altijd uit een sandwich au jambon of een croque-monsieur. De eeuwenoude Franse keuken had nog geen indruk op me gemaakt. Wat me aan het eten *à la française* opviel, was wat ze níét hadden.

Na een paar weken in deze stijl namen we de nachttrein naar Parijs, waar we ons verenigden met mijn vader en een fonkelnieuwe Rover Sedan Mark III, onze touringcar. In Parijs sliepen we in Hôtel Lutétia, toen een groot, ietwat smoezelig oud complex aan de Boulevard Haussmann. De menukeuze voor mijn broertje en mij werd iets groter en omvatte nu ook steak-frites en steak haché (hamburger). We deden wat alle toeristen doen: de Eiffeltoren beklimmen, picknicken in de Bois de Boulogne, langs de Grote Werken van het Louvre sjokken, speelgoedzeilbootjes voortduwen over het water van de fontein in de Jardin de Luxembourg – niets echt leuks voor een negenjarige jongen met uitbottende criminele neigingen. Mijn grootste zorg in die tijd was de uitbreiding van mijn collectie Kuifjes in het Engels. Hergés fris getekende verhalen over drugssmokkel, oude tempels en vreemde, verre oorden en culturen waren voor mij échte exotica. Ik zeurde mijn ouders net zo lang aan het hoofd totdat ze bij W.H. Smith, de Engelse boekhandel, voor honderden dollars van die verhalen voor me kochten, alleen maar om te zorgen dat ik ophield met zaniken over mijn ontberingen in Frankrijk. Mijn superkorte broekje gaf overal aanstoot en ik werd al gauw een nukkelig, humeurig, lastig ettertje. Ik vocht aan één stuk met mijn broertje, vitte over alles en was tijdens moeders Glorieuze Expeditie in elk denkbaar opzicht een blok aan ieders been.

Mijn ouders deden hun best. Ze namen ons mee van restaurant naar restaurant, maar krompen ongetwijfeld ineen als we voor de zoveelste keer steak haché (met ketchup uiteraard) met een ‘Coca’ erbij wilden. Zwijgend verdroegen ze mijn gemopper over de naar kaas smakende boter en het schijnbaar oneindige vermaak dat ik putte uit reclames voor Pschitt, een populaire frisdrank in die tijd. ‘Ik wil shit! Ik wil shit!’ Als ze Frans spraken, wisten ze mijn rollende ogen en ongedurige gewiebel te negeren, en ze zochten wanhopig naar iets wat ik leuk vond.

Toen kwam het ogenblik dat ze hun kinderen níét meenamen. Omdat dat zo’n klap in mijn gezicht was, herinner ik het me nog

heel goed. Het was de wekroep van het feit dat eten belangrijk kon zijn en een uitdaging aan mijn natuurlijke vechtlust. Doordat me iets ontzegd werd, ging een deur open.

We waren toen in Vienne. We hadden vele kilometers gereden om er te komen. Mijn broer en ik hadden alle Kuifjes uit en waren chagrijnig als de pest. Het Franse platteland met zijn elegante wegen tussen rijen bomen, zijn heggen, zijn bewerkte akkers en zijn dorpen uit een sprookjesboek bood weinig afleiding. De sfeer tijdens de maaltijden was al wekenlang steeds gespannener en onaangener geworden, maar mijn ouders hadden ons niet-aflattende geklaag verdragen. Ze hadden lang genoeg steeds braaf onze steak haché, crudités variées, sandwich au jambon en dergelijke besteld. Ze hadden zich verzoend met ons gemopper over de te harde bedden, de te zachte kussens en die rare rolkussens, toiletten en afvoerbuizen. We kregen zelfs een beetje verdunde wijn omdat dat kennelijk de Franse gewoonte was – maar ook om ons de mond te snoeren, denk ik. Ze hadden mijn broertje en mij, de ergste Amerikaanse pestjochies, overal mee naartoe genomen.

Maar Vienne was anders.

Ze parkeerden de fonkelnieuwe Rover op het parkeerterrein van een restaurant met de veelbelovende naam La Pyramide, gaven ons een blijkbaar stiekem achtergehouden stapel Kuifjes... *en lieten ons in de auto achter!*

Dat was een harde klap. Broertje en ik moesten drie uur alleen in die auto blijven en dat is een eeuwigheid voor twee ellendige knulletjes die zich toch al te pletter vervelen. Ik had alle tijd om me af te vragen: *wat is er binnen die muren zo bijzonder?* Ze zaten er te eten; dat wist ik. En het was ongetwijfeld van de bovenste plank, want zelfs een redeloze negenjarige als ik zag de zenuwachtige voorpret en de bijna eerbiedige opwinding waarmee mijn gekwelde ouders naar dit moment hadden toegeleefd. Het vichyssoise-incident was bovendien nog vers. Eten kon blijkbaar *belangrijk* zijn. Kon een gebeurtenis zijn. Had geheimen.

Ik weet inmiddels natuurlijk dat La Pyramide ook in 1966 het middelpunt van het culinaire universum was. Bocuse, Troisgros, *iedereen* heeft een tijd bij de legendarische en gevreesde eigenaar Ferdinand Point gewerkt en er zijn vuurdoop ondergaan. Point was op dat moment de grootmeester van de keuken; La Pyramide was het culi-Mekka. Voor mijn ernstig francofiële ouders betekende dit een pelgrimstocht. Zelfs achter in een bloedhete, geparkeerde auto drong dat op de een of andere manier tot mijn botte, lege hersens door.

Daarmee veranderde er iets. *Ik* veranderde.

Om te beginnen was ik woedend. Wrok is in mijn leven altijd een belangrijke drijvende kracht geweest en maakte me op voedselgebied ineens avontuurlijk. Ik besloot ter plekke mijn culiouders een poepje te laten ruiken en tegelijkertijd mijn jongere, nog oningewijde broertje te choqueren. Ik zou iedereen wel eens laten zien wie hier de gourmet was!

Hersens? Vloeibare stinkkaas die naar voeten op een kerkhof rook? Paardenvlees? Zwezerik? Kom maar op! Wat ook maar het meest choqueeerde, liet ik aanrukken. De rest van die zomer en de zomers die volgden, at ik álles. Ik vrat kleffe vacherin en leerde van de vette, kazige Normandische boter houden, vooral als ik die dik op een baguette had gesmeerd en in bittere, hete chocolademelk doopte. Ik dronk stiekem rode wijn zodra ik er de kans toe kreeg, proefde fritures – gefrituurde hele visjes met persillade – en genoot van het feit dat ik ze met koppen, ogen en graten en al opat. Ik at rog in noisetteboter, knoflookworst, pens, rognons de veau (nieren) en boudin noir waarvan het bloed me over mijn kin biggelde.

Ik at mijn eerste oester.

Dát was een echt belangrijk moment. Ik herinner het me even goed als de keer dat ik mijn maagdelijkheid verloor – en in veel opzichten met meer genoegen.

Die eerste zomer brachten we de maand augustus door in La Teste sur Mer, een klein oestervissersdorp aan het Bassin d'Arcachon in de Gironde (Zuidwest-Frankrijk). We logeerden bij mijn tante Jeanne en mijn oom Gustave in hetzelfde witgekalkte huis met rode dakpannen waar mijn vader elke zomer was geweest. Tante Jeanne was een slonzig geklede, bebrilde en ietwat stinkende oude vrouw, oom Gustave een knakker in overall en alpinopet, die zelfgedraaide sigaretten rookte totdat ze op het puntje van zijn tong verdwenen. Sinds mijn vader er zijn vakanties had doorgebracht, was er weinig veranderd in het dorp. De burens waren nog steeds oestervissers. De gezinnen fokten nog steeds konijnen en kweekten in de achtertuin tomaten. Alle huizen hadden twee keukens, de ene binnen en de 'viskeuken' buiten. Er was een put met een handpomp voor drinkwater en achter in de tuin stond een plee. Overal zag je hagedissen en slakken. De toeristische hoofdattracties waren het duin van Pyla (het Hoogste Duin Van Europa!) en de nabijgelegen badplaats Arcachon, waar de Fransen zich als één man voor *les grandes vacances* verzamelden. Televisie was een

‘grote gebeurtenis’. Als om zeven uur de twee nationale zenders de lucht in gingen, kwam oom Gustave plechtig uit zijn kamer om met de sleutel aan zijn heup omstandig de kastdeuren te openen die het scherm verborgen.

Mijn broer en ik waren daar gelukkiger. Er was meer te doen. De stranden waren warm. Het klimaat leek meer op wat we thuis gewend waren, en ook hier waren de alomtegenwoordige nazi-bunkers een grote attractie. Met de makkelijk verkrijgbare *pétards* (rotjes), die gewoon legaal(!) in winkels te koop waren, konden we hagedissen opjagen en uitroeien. Op loopafstand lag een bos waar een echte kluzenaar woonde, en mijn broer en ik bespieden hem daar urenlang vanuit het struikgewas. Inmiddels kon ik tot mijn grote vreugde ook stripboeken in het Frans lezen, en natuurlijk at ik – at ik écht. Modderbruine soupe de poissons, tomatensalades, moules marinières en poulet basquaise (het Baskenland begon een paar kilometer verderop). We maakten dagtochtjes naar Cap Ferret, een woest, verlaten en adembenemend mooi Atlantisch strand met hoge, rollende golven. We namen dan stokbrood mee met saucisson, een ronde kaas, wijn en Evian (mineraalwater was toen in Amerika nog iets onbekends). Een paar kilometer verderop lag het Lac Cazeaux, een zoetwatermeer waar mijn broer en ik een *pédalo* (waterfiets) konden huren om daarmee over het diepe water te peddelen. We aten gaufres, heerlijke hete wafels met slagroom en poedersuiker, en de twee tophits van die zomer waren *Whiter Shade of Pale* van Procol Harum en *These Boots Were Made for Walkin’* van Nancy Sinatra, allebei in de jukebox van Cazeaux. De Fransen draaiden die liedjes aan één stuk door, af en toe onderbroken door de supersonische knallen van Franse straaljagers die op weg naar een nabijgelegen oefenterrein over het meer gierden. Met al die rock-’n-roll, dat lekkere eten en dat luidruchtige geknal was ik redelijk gelukkig.

Toen onze buurman monsieur Saint-Jour, de oestervisser, het gezin uitnodigde om mee te gaan op zijn *penas* (oesterboot), zei ik dan ook meteen ja.

Om zes uur ’s ochtends gingen we met picknickmanden en verstandig schoeisel aan boord van monsieur Saint-Jours houten vaartuigje. Hij was een humeurige ouwe vent die net als mijn oom altijd een versleten denim overall, espadrilles en een alpinopet droeg. Hij had een gelooid, getaand en door de wind geteisterd gezicht, holle wangen en de gesprongen adertjes op neus en wangen – rechtstreeks gevolg van de vele plaatselijke bordeaux die ze

daar dronken. Maar hij had zijn gasten niet goed ingelicht over wat zijn dagelijkse arbeid inhield. Met pruttelende motor begaven we ons naar de boei die zijn oester*parc* markeerde – een afgebakend deel van de zeebodem. En daar zaten we... zaten we... zaten we in de brandende augustuszon op de eb te wachten. Het idee was om de boot boven de palissade van de omheining te laten drijven en langzaam met het waterpeil mee te laten zakken. Als de boot op de *bassin*bodem lag, gingen monsieur Saint-Jour en vermoedelijk ook zijn gasten eruit om een paar mooie oesters te steken voor verkoop in de haven en parasieten te verwijderen die de oogst konden bedreigen.

We hadden, als ik me goed herinner, nog een halve meter water te gaan voordat de romp zich op de droge bodem zou vlijen en wij door het *parc* konden lopen. Het stokbrood met brie was al weggewerkt, de Evian achterovergeslagen, maar ik had nog steeds honger en gaf daar met mijn kenmerkende openhartigheid uiting aan.

Monsieur Saint-Jour hoorde dat en vroeg met zijn dikke Giron-dijnse accent of we niet een oester wilden proeven. Het klonk als een uitdaging aan zijn Amerikaanse passagiers.

Mijn ouders aarzelden. Ik betwijfel of ze beseft hadden dat ze misschien een van die rauwe, slijmerige dingen beneden ons zouden moeten *eten*. Mijn broertje deinsde ontzet terug.

Maar dit werd het trotse hoogtepunt van mijn jonge leven. Ik stond kwiek op, nam de uitdaging grijnzend aan en zei dat ik de eerste wilde zijn.

En op dat onvergetelijk heerlijke moment, dat ene moment dat me zoveel beter bijstaat dan alle andere ‘eerste dingen’ die volgden – het eerste kutje, de eerste joint, de eerste dag op de highschool, mijn eerste verschenen boek of wat dan ook – werd glorie mijn deel. Monsieur Saint-Jour wenkte me naar het dolboord, waar hij zich vooroverboog totdat zijn hoofd bijna onder water verdween, zijn arm uitstak en met één enkele, enorme, onregelmatig gevormde en zoutbekorste oester in zijn ruige klauw terugkwam. Met een kort, roestig oestermes wipte hij het ding open en toen gaf hij het me aan. Iedereen keek toe. Mijn broertje kromp ineen bij de aanblik van dit glinsterende, vaag seksueel uitziende geval dat nog droop en bijna leefde.

Ik nam de schelp in mijn hand, bracht hem schuin naar mijn mond, zoals de nu stralende monsieur Saint-Jour gezegd had, en werkte het met één beet en een slurp naar binnen. Het smaakte naar zeewater... naar pekkel... naar vlees... en op de een of andere manier... naar de toekomst.

Daarmee werd alles anders. Alles.

Ik had het niet alleen overleefd – ik had ervan genóten. Dit was de magie die ik tot dan toe alleen nog maar vaag en wrokkig vermoed had. Ik was verslaafd. De huiveringen van mijn ouders en de ongeremde walging en verbazing bij mijn kleine broertje versterkten alleen maar het gevoel dat ik man was geworden. Ik had een avontuur beleefd, een verboden vrucht geproefd, en alles wat in mijn leven nog volgde, kwam allemaal uit dit ene ogenblik voort – het eten, de lange en vaak stompzinnige, zelfvernietigende jacht op *the next thing* op seks- of drugsgebied of andere nieuwe sensaties.

Ik had iets geleerd – diep in mijn darmen, intuïtief, spiritueel, op een bepaalde, wenkende manier zelfs seksueel – en er was geen weg terug. De geest was uit de fles. Mijn leven als kok en chef-kok was begonnen. Eten gaf macht.

Het kon inspireren, verbazen, schokken, opwinden, verrukken en *indruk maken*. Het had de macht om mij en anderen te behagen. Dat was waardevolle informatie.

De rest van die zomer en de zomers daarna glipte ik vaak in mijn eentje naar kraampjes aan de haven waar je in een bruine zak een dozijn ongewassen zwarte oesters kon kopen. Na een paar lessen van mijn nieuwe zielsverwant, bloedbroeder en allerboezemste boezemvriend monsieur Jacques – die inmiddels na zijn werk mokken gesuikerde *vin ordinaire* met me dronk – kreeg ik de oesters makkelijk open. Ik zette er van achteren het mes in en verbrak als in Aladdins grot het scharnier.

Dan ging ik tussen de tomaten en de hagedissen in de tuin mijn oesters zitten eten. Ik dronk er Kronenbourg bij (Frankrijk was een sprookjesland voor minderjarige drinkers), las intens gelukkig *Modesty Blaise*, de *Katzenjammer Kids* en de prachtig gebonden *bandes dessinées* in het Frans en rookte een af en toe gepikte Gitane tot dat de plaatjes voor mijn ogen gingen zweven. Nog steeds associeer ik de smaak van oesters met die bedwelmende, heerlijke tijd van clandestiene middagroezen. De geur van Franse sigaretten, de smaak van het bier, het onvergetelijke gevoel dat ik iets deed wat niet mocht.

Ik had nog geen plannen om beroepskok te worden. Maar ik kijk vaak op mijn leven terug en zoek die ene afslag, dat ene punt waarop ik een *slechte*, sensatiehongerige, genot zoekende sensualist werd die altijd wil schokken, amuseren, angst aanjagen en manipuleren, altijd het lege plekje in mijn ziel met iets nieuws wil vullen.

Ik probeer me vaak wijs te maken dat het de schuld van monsieur Saint-Jour is. Maar het is natuurlijk altijd gewoon mijn eigen schuld geweest.