

Schwarzwalder Kirschtorte

(voor een taart met een doorsnee van 20 cm)

Ingrediënten:

5 middelgrote eieren, 300 gram suiker, 6 eetlepels water,
125 gram boter, 250 gram bloem, 1½ theelepel bakpoeder,
50 gram cacao, 2 eetlepels rum of kersenlikeur,
750 gram zure kersen, ontpit, 5 deciliter slagroom,
50 gram pure chocoladevlokken

Splits de eieren en klop de eidooiers met 250 gram van de suiker en het water schuimig in ongeveer 20 minuten. Laat intussen de boter in een steelpan smelten en roer deze door het dooiermengsel.

Zeef de bloem samen met het bakpoeder en de cacao en klop dit geleidelijk door het dooiermengsel.

Sla de eiwitten stijf en vouw ze door het beslag. Schep het beslag in een springvorm van 20 cm.

Bak de taart 45 minuten in een voorverwarmde oven van 180° tot hij iets van de randen loslaat en een in het midden ingestoken (brei)pen er schoon uitkomt.

Laat de taart op kamertemperatuur afkoelen. Nog lekkerder: laat haar tot de volgende dag staan. Snijd de taart horizontaal in drie lagen.

Doordrenk de onderste laag met rum (of kersenlikeur), bedek haar met de kersen en bestrooi haar met de rest van de suiker.

Sla de slagroom stijf en zoet deze desgewenst met een weinig suiker.

Bedek de onderste taartlaag met slagroom.

Leg de tweede laag erop, bedek deze weer met slagroom en dek af met de bovenste laag.

Bedek de taart nu rondom, ook de zijanten met slagroom en ten slotte met de chocoladevlokken.

Het hemelse gerecht

'Men leeft als het ware totaal wanneer men bakt.'

Renate Dorrestein

'Wie kookt, heeft de macht.'

Mw. Meermin

Voedsel neemt een belangrijke plaats in in het oeuvre van de Nederlandse schrijfster Renate Dorrestein. Het meest onverbloemd treedt de betekenis van lekker eten en het bereiden daarvan naar voren in Dorresteins zevende boek, *Voor alles een dame* (1989). Dit boek is geen gewone roman, maar een almanak voor het jaar 1990. Voor elke dag bevat de almanak een pagina, bestaande uit de uren van op- en ondergang van zon en maan, een uitspraak van een bekende of onbekende vrouw (variërend van Cock van der Laak – schepping van Van Kooten en De Bie – tot Doris Day en Andreas Burnier), de geboortedata van een damesheilige en een vrouwelijke auteur, een aflevering van een feuilleton en als klapstuk een recept. Een aantal van Dorresteins feministische obsessies zijn in dit boek op humoristische wijze bijeengebracht. Het leven draait in elk geval om eten. Het eerste feuilleton vertelt het verhaal van ene mevrouw Meermin, 'reuzin, gifmengster en lustobject', die na een fors aantal huwelijken in betrekking komt in een internaat voor moeilijk opvoedbare meisjes. Haar laatste echtgenoot heeft zij om het leven gebracht met jowel: Schwarzwalder Kirschtorte. "Een uiterst doelmatige taart," doceert mevrouw Meermin terwijl ze twaalf eierdooiers met suiker schuimig klopt en de bittere chocolade afveegt 'waarvan de smaak die van de dodelijke middelen waarop een huisvrouw de hand kan leggen, zo kunstig maskeert.'" (*Voor alles*, maandag 1 januari.) "Wie kookt, ligt altijd voor op wie eet," is haar geliefkoosde uitdrukking.

Er is, in de ogen van mevrouw Meermin, een intieme samenhang tussen literatuur en eten. Als zij niet kookt of haar meisjes toesprekt, leest zij. De verjaardagen van de door haar verslonden

auteurs worden steeds gevierd met hun lievelingsgerecht of een aan hen opgedragen taart. Alle (uistekende) recepten in *Voor alles een dame* behelzen taarten, koek en zoetigheden, want het dessert is in Meermins filosofie het hoogtepunt van de maaltijd.

Gaat het eerste feuilleton over de spanningen in het internaat, een ander, ingebed, feuilleton verhaalt de kwellingen van de martelares Lidwina van Schiedam, die een carrière smeedde uit lijden. Dan weer wordt het feuilleton gevuld met briefwisselingen van levende schrijfsters, of met 'De geschiedenis van het meisje', dat de schrijfster Renate Dorrestein – hier dus optredend als personage in haar eigen boek – aan het schrijven is.

Boeken en Bakken worden voorgesteld als het centrum van Meermins bestaan. In sommige afleveringen wordt het bakken politiek misgheerwaardeerd, zoals hier:

Hoe beklagenswaardig is de mannelijke auteur! Hij moet helemaal naar Americain voor het nuttigen van een APPEL-GEBAKJE, terwijl de gemiddelde vrouw thuis in haar keuken spontaan de vaardigheden ontwikkelt die de geboorte van een meesterwerk mogelijk maken. Want wie bakt, combineert aandacht voor kleinigheden zoals het prepareren van een citroenschil, met inzicht in de grote lijnen van deeg, bakblik en receptuur. Grote precisie (het scheiden van dooiers en eiwitten) is even belangrijk als de wat grovere aanpak (het uitkoken van kalfsporen¹ voor de gelatine), artistiek en gezond verstand zijn in gelijke mate vereist, en zowel improvisatie- als organisatietalent is onmisbaar. Men leeft als het ware totaal wanneer men bakt, hetgeen de gemiddelde man ons meestal niet kan nazeggen. Hij rekent f 4,50 af met de ober en is opnieuw geen steek wijzer geworden omtrent het potentieel van de mens, en hoe zou hij dan over mensen kunnen schrijven? (*Voor alles*, woensdag 5 september)

1. Zet de potten een paar uur in koud water om het bloed te verwijderen. Snijd ze dan door midden en splijt de voorvoet in tweeën. Laat ze 6 à 7 uur sudderen.

De mannelijke chef-koks mochten er uiteraard ook aan geloven. 'Terwijl het vrouwen zijn die koken, weten alleen mannen de status van chef-kok voor zich op te eisen:

Maar helaas heeft er, hoewel het vrouwen zijn die koken en bakken [...] toch een culinaire traditie kunnen ontstaen waarin beroemde chef-koks' altijd mannen zijn. In de wereld van braadspit en fornuis telt een runderlapje pas mee als het door een man in de pan is geworpen. In de wereld van het boek, zo vergelijkbaar met die van de keuken, is het al niet anders. Ook daar overheersen de mannelijke chef-koks het beeld samen met hun knechten, de zogeheten professionele proevers. De man is immers geboren met een groot natuurlijk aplomb om alles wat hij zelf maakt, vanzelfsprekend en automatisch van hoger belang te achten dan hetgeen door een vrouwenhand wordt gewrocht. Werd dit fallocentrische vooroordeel nu maar algemeen erkend als mannelijke vooringenomenheid, ja, dan waren wij klaar. (*Voor alles*, donderdag 6 september)

Voor alles een dame presenteert Dorresteins literaire bakkunst ten voeten uit: een taartbodem van woede, een komische opbouw, barokke vullingen en een absurde garnering.

In Dorresteins meer serieuze werk is voedsel echter evenzeer een belangrijk ingrediënt. Voedsel is daar echter vaak een voertuig van kwelling, een bron van vrouwelijk lijden, van ziekte. *Het perpeetuum mobile van de liefde* (1988) is een fictief-autobiografische roman over de dood van een zusje. Een anorexisch zusje, dat de strijd tegen haar lichaam verloor, en van een flatgebouw sprong. Pas na haar dood krijgt de ik-figuur, via haar dagboeken, een kijkje in de kerker van obsessieve zelfcontrole waarin haar zusje heeft geleefd:

1. Van wie alleen de negentiende-eeuwse Parijse chef-kok Urbain Dubois ooit heeft erkend: "Le gâteau, c'est un art dans l'art."

Op de linkerpagina's werd een boekhouding bijgehouden van waaraan ze haar geld had besteed ('Twee ons winegum, een reep witte chocolade, Bastogne-koeken + stroopwafels, een grote zak chips, allemaal opengemaakt maar NIET OPGEGEETEN EN METEEN WEER WEGGEGOOID. [...] Op dezelfde manier was geregistreerd hoeveel uren ze aan haar studie had besteed, hoeveel uren ze zich had ontspannen (met verplicht lezen, verplicht sporten, verplicht naar muziek luisteren), wat ze had gegeten. Bijvoorbeeld: ... *Perpetuum Mobile*, 51

Dan volgt een misselijkmakende opsomming van de 6046 calorieën uit de snackbar die naar binnen zijn gegaan gedurende een eetaanval. In het afgrijselijke ritme van anorexia en boulimia kotszuse dat er ook allemaal weer uit.

De volgende roman, *Het hemelse gerecht*, is het verhaal van de twee zussen Ange en Irthe die samen een vermaard restaurant drijven. Hun koken is een wraakoefening op hun ongelukkige jeugd, waarin hun sadistische vader zijn minnaressen *haute cuisine* voor hem liet koken, waarna de moeder en haar dochtertjes zich moesten voeden met afval van de markt. Op die manier dreef vader moeder tot zelfmoord. Dorrestein bouwt in vele opzichten voort op de traditie van de 'gothic' novel, maar bij haar is het vooral de ongelijkheid tussen de seksen die spookachtige vormen aanneemt.

De werkzaamheden van de kokkin Ange, die halverwege het boek een Michelin-ster bij elkaar gekookt krijgt, worden *en detail* en met smaak beschreven. Van heinde en verre komen de gasten voor diners, die bijvoorbeeld zijn gecomposeerd uit gerechten als 'salade de truffes blanches, soupe fausse tortue, quiche honfleuraise, filets de sole aux fines herbes en crôte à la belle aurore.' (*Hemelse gerecht* 41) De zussen hebben samen één minnaar annex keukenhulp, Gilles, die ze in koele berekening opsluiten als die hen na vijf jaar wil verlaten. De pastiche op Charlotte Brontës beroemde roman *Jane Eyre* is vermakelijk: hier is het niet een waanzinnige vrouw, maar een man die wordt opgesloten op zolder, en de gebeurtenissen die volgen zijn even negentiende-eeuws dramatisch

als die in het beroemde voorbeeld: een pestepidemie, een wraaktocht van het dorp tegen de zussen, die eindigt in een apocalypische brand.

Eten als symbool van vrouwelijke saamhorigheid, eten als bron van troost en genot, maar ook eten als de terreur van het dagelijkse verplicht-koken, en eten als kwelling – er is geen boek van Dorrestein waarin al deze functies niet op een of andere wijze aanwezig zijn. In *Ontaarde moeders* is het de monsterlijk dikke Meijken, die de straat niet meer opkomt omdat zij de hindernis van een deur nauwelijks meer kan nemen. Dat postuur hangt regelrecht samen met het voedsel dat zij tot zich neemt. Meestal is de rookworst op een paar plakjes na al op tegen de tijd dat zij geserveerd moet worden. Dorrestein's laatste, autobiografische werk *Heden ik* vertelt van de jarenlange strijd tegen de ziekte ME, een strijd waarin de auteur Renate zich beweegt van het ene wurgdieet naar het andere. Het is kortom 'eten of gegeten worden', zoals de zussen Irthe en Ange in *Het hemelse gerecht* vaak opmerken. Ik beschouw het als Dorrestein's verdienste dat zij de vrouwelijke preoccupatie met eten in al haar gedaanten de literatuur heeft ingeschreven. We hadden Prousts madeleines, we hadden Reves vreugdeloze haringen en lever met uien, maar voor de eet-obsessies van de anorexia, voor voedsel als martelwerktuig, maar ook voor de beschrijving van het Bacchanaal, voor het recept als literair genre en voor de Taart als Troost moeten we toch bij Dorrestein wezen. En daarmee eindigt deze excursie door het culinaire feest- én gruwelkabinet van deze bijzondere Nederlandse auteur.

Maaïke Meijer

Literatuur

Renate Dorrestein, *Het perpetuum mobile van de liefde*, Amsterdam 1988; *Voor alles een dame*, Amsterdam 1989; *Het hemelse gerecht*, Amsterdam 1991; *Ontaarde moeders*, Amsterdam/Amsterdam 1992; *Heden ik*, Amsterdam 1993.