

Beeld/spraak

Kristof GHYSELINCK/Jozefien VAN HUFFEL

GENT | De pas gerestaureerde pandgangen van het Augustijnenklooster in Gent zijn klaar voor een receptie. Enkel een paar details herinneren aan de werkzaamheden. Een achtergebleven ladder, een verdwaalde pater – ze zijn voorlopig netjes in een hoek naast elkaar gelegd. Alsof het zich schikt in zijn lot, zo ligt het beeld erbij. Bezoekers wijzen en willen de weg wel uitleggen naar de juiste sokkel of nis. Maar de pater kijkt in het licht dat door de prachtige brandglazen naar binnen valt, als in verlichte gedachten verzonken.



Nieuws uit de keuken van de omroep



Thee & Televisie

Marcel VAN NIEUWENBORGH

De lente is weer in het land. Dat merk je aan de rookpluimen die bij de eerste warmte opstijgen uit de achtertuintjes van de huizen. Een heidebrand? Een indianenkamp? Toch niet, het is de barbecue die wordt aangestoken. Etnoloog Claude Lévi-Strauss schreef over de grote sprong voorwaarts die de beschaving maakte toen de mens zijn rauwe voedsel begon te koken. Hoe moeten we de stap inschatten als nu dezelfde mens het vlees niet langer in de keuken bereidt, maar bij het eerste zonnetje naar buiten holt om het te grillen op een vuurtje? Is het een terugkeer naar het neolithicum, toen de holenmens zijn everzwijn in de natuur roosterde?

Het zullen toen alvast wel de mannen zijn geweest die rond het pas ontdekte vuur stoer gingen doen. Mannen waren in de geschiedenis altijd de eersten om de vingers te verbranden. Helden die een schort wordt omgebonden en met zichtbaar genoeg de vlammen laten likken aan de braadworsten en kippenbouten. Opmerkelijk dat, als het om de barbecue gaat of de haute cuisine, het de mannen zijn die op de voorgrond verschijnen, terwijl de dagelijkse kost doorgaans door de vrouwen wordt bereid, ook al is meneer's weekends te vinden in zijn kookclub.

Op het scherm van de openbare omroep is *Dagelijkse kost* wel het werk van een man, Jeroen Meus. Jarenlang

was Piet Huysentruyt de ongekroonde koning van het omroepfornuis. Hij muntte in Vlaanderen de uitdrukking: „Wat hebben we geleerd vandaag?” Wie Piet over de vloer krijgt, moet diens clowneske grimassen erbij nemen en een hoop verwijten slikken alvorens de chef zijn metalen koffertje ontsluit. Daar wil dan wel een product inzitten dat onder Piets naam in de winkel ligt.

De kok van de VRT en de kok van VTM wedijveren met elkaar in wat ze verstaan onder 'ongedwongenheid'. Daar hoort vermoedelijk bij dat koken op zowat alle zenders in het dialect gebeurt. Wat ook wordt klaargemaakt, het worden daardoor een soort streekgerechten. Ik hoorde op de Vlaamse televisie wel eens iemand in het onversneden Brussels koken. Meus doet het in het *Leves*. Huysentruyt blaast de West-Vlaamse 'g' aan met een windkracht waarmee je in seconden kokend hete soep hapklaar kunt maken en strooit verkleinwoorden in het rond alsof het koriander op een kip betreft. Waarom moeten groenten altijd „groentjes” worden alsof je praat tegen kinderen die je praamt om te eten? Heeft dat te maken met wat eens het 'middenstandsjargon' wordt genoemd, waarbij de rekening steevast „het rekeningetje” wordt genoemd om de pijn te verzachten van wat in het Frans, ironisch, *la douloureuse*, de pijnlijke, heet?

De kookboeken van zowel Huysentruyt, Meus als Peter Goossens worden stuk voor stuk bestsellers en verdringen op de lijst van de best verkochte boeken zowat alle zogeheten literaire werken die er vroeger hun plaats hadden omdat de samenstellers behoorden tot hetzelfde kringetje als de auteurs. Je moet vandaag al een bijzonder spannende, bloederige detective schrijven, of heel goeie maatjes zijn met de samenstellers, om Piet en nu ook Jeroen voorbij te steken. Zelfs dieetboeken doen het vandaag beter dan boeken van niet-kokende BV's.

Neen, de kookhype is nog lang niet voorbij. Het zou best kunnen dat, als eertlang de Woestijnvissers het niet langer meer bruin bakken op de openbare omroep, er nog meer ruimte komt voor palatinale cultuur. Het geloof in de hemel van het gehemelte neemt almaar toe. Ook op de buitenlandse zenders stuit je op massa's kookprogramma's. Soms zie je op de Duitse openbare omroep om middernacht nog *Sauerkraut mit Eisbein* klaarstomen. Alleen de Nederlandse zenders houden zich afzijdig, in hun geval overigens geheel terecht.

Grijpen al deze kookprogramma's nu in op de eetgewoonten van de Vlamingen? Uit berichten in de media onthouden we dat iemand die van de ene straat naar de andere verhuist doorgaans enkel van frituur wisselt. 99