

# Beeld/spraak

Frank BAHNMÜLLER / Jozefien VAN HUFFEL

**RANST** | Boterhammen, gekookte eieren, sinaasappelsap van de Wereldwinkel en yoghurt. Na het parochieontbijt in Ranst zaten er in de gezinsviering in de Sint-Pancratiuskerk enkel gevulde magen. In de vroege vieringen in de federatie klonk wel hier en daar geknor, maar die parochianen maakten er nadien gewoon een brunch van. Het belangrijkste ingrediënt op de parochiebordjes stilde echter niet de honger, maar was de boodschap tussen de broodjes in: dat mensen in een gemeenschap net zo levengevend voor elkaar zijn als brood.



## Kook ook eens een boek



## Thee & Televisie

Marcel VAN NIEUWENBORGH

De Italiaanse romancier en taalkundige Umberto Eco, auteur van menig bestseller, vertelt dat hij op de boekenbeurs van Frankfurt bijna jaarlijks wordt geïnterviewd en elke keer zowat dezelfde vraag krijgt voorgeschoteld. „Je staat dan tussen enkele honderdduizenden boeken,” zegt Eco, „en dan komt er een journalist die je met een uitgestreken gezicht vraagt: ‘Vindt u ook, mijnheer Eco, dat er almaar minder wordt gelezen?’” Het is zoiets als in de maand juli in het midden van een snelweg gaan staan en vragen of het waar is dat er almaar minder gebruik wordt gemaakt van de auto, zegt de Italiaanse auteur.

Wanneer u, waarde lezer, deze column onder ogen krijgt, heeft in Antwerpen de boekenbeurs de deuren al gesloten. Dit jaar werden daar vooral veel kookboeken verkocht, wat een aantal auteurs van fictie hooggestemde beschouwingen of jolige columns, ziedend van afgunst, ontlokte.

Doorgaans is de boekenbeurs voor de Vlaamse BV van het intellectuele slag zoiets als Sinterklaas. Voor de zingende, fietsende of voetballende BV is het dan weer een gelegenheid om te tonen dat hij of zij ook kan lezen en schrijven, want zie, ze hebben een heus boek gemaakt en willen er voor hun fans eigenhandig iets in schrijven.

De aandacht die ze in het verleden kregen, ging dit jaar, meer nog dan de voorbije jaren, naar een paar sympathieke en pretentieloze Vlaamse koks, waarbij op de boekenbeurs zelfs dranghekkens dienden te worden aangesleept om de rij wachtenden op een handtekening van de chef in goede orde te laten verlopen.

Daar kan de modale Vlaamse schrijver alleen maar van dromen. Een auteur zonder gezichtsbekendheid verkoopt niet lekker. De boekenbeurs is de korte tijd waarin bekende gezichten hun straatwaarde in recordtempo pogen te verzilveren.

Ik stelde vast dat een van hen, een week vóór de boekenbeurs, er nog in was geslaagd om, vermomd als deskundige in twee volslagen verschillende vakgebieden, in twee televisieprogramma's van de openbare omroep zijn gezicht te tonen. Zulks om de beursbezoeker te herinneren aan zijn bestaan. Kan alleen in Vlaanderen, denk ik.

De Vlaamse boekenschrijvers mogen hun kokende collega's dankbaar zijn, want dankzij een kookboek dat een onverbiddelijke bestseller wordt, vermag de uitgever de vruchten van hun vaak minder smakelijke fantasie of hun jolige beschouwingen in de handel te brengen. Een of twee goed verkopende boeken maken dat

zo'n uitgever het hoofd boven water kan houden. De bestseller is meestal de kurk waarop in deze barre tijden het uitgeversbedrijf drijft.

Wat is er trouwens mis met een kookboek? Het is de meest eerlijke vorm van literatuur. *The proof of the pudding is in the eating*. Je bereidt de schotel volgens het recept uit het boek en besluit zelf of de auteur het bij het rechte eind heeft of niet. De schrijver van zo'n kookboek heeft geen achterbakse bedoelingen. Wil je niet overtuigen van zijn intellectuele superioriteit, wil je niet bewijzen dat hij de slimste thuis is, wil alleen zijn meesterschap met je delen. De Britse dichter Wystan Hugh Auden beweerde bovendien dat je, bij het lezen van een detectiveverhaal (een genre dat het ook goed doet) er van op aan kunt dat de kok nooit de moordenaar is.

Overigens is niets boeiender dan een oud kookboek uit tijden dat er nog geen sprake was van montignaccen of dieetkookjes. Helemaal mooi is een heel oud kookboek waarin in de plaats van „laat vervolgens vijf minuten koken” staat: „laat gedurende drie weesgegroettes op het vuur staan”.

Met dat laatste soort vrome recepten werden overheerlijk dingen in het leven geroepen. Brouwsels zoals de Trappist Westvleteren. 99