

Culinaire blasfemie

GERED

Een Parijse vriend en ik ontmoeten mekaar één keer per jaar en dan gaan we erg lekker eten. Om beurt nemen we het initiatief om een restaurant uit te kiezen, de ene keer in Parijs, de andere in België. Dit keer is het mijn beurt en ik ben zeer enthousiast over het restaurant dat ik heb 'ontdekt'. Een eerdere ervaring had mij meteen overtuigd: de gerechten die ik had gekozen waren zo succulent dat ik ze euforisch kan aanbevelen en intussen watertandend uitkijk naar hun komst.

De eerste hap lost meteen alle belofte in. Het is een feest voor al mijn zintuigen, die maar al te graag hun beste beentje voorzetten om het rijke palet aan smaken traag en bewust eer aan te doen.

Net op dat moment vraagt mijn tafelgenoot, die evenzeer zijn eerste, even verrukkelijke hap net tussen de kiezen heeft: "Zeg Wilfried, dat restaurant van verleden jaar, herinner je je nog hoe lekker die côte à l'os smaakte die we daar gegeten hebben? Hoeveel zou die gewogen hebben, denk je?"

Ik sta perplex. Hoe kan je nu je op een moment waarop al je aandacht maximaal gefocust zou moeten zijn op wat zich hier en nu feestelijk aan je zintuigen aandient, diezelfde aandacht gaan focussen op het heroproepen van een gerecht uit het verleden? Dat is hedonistische blasfemie, een kaakslag voor de levenskunst en een beschamende vernedering voor de kok die zich enkele meters verder uitslooft om ons dit stukje culinair paradijs op aarde aan te bieden.

Bovendien plaatst mijn tafelgenoot me in een paradoxale situatie waarin ik nog onmogelijk goed kan doen. Ga ik in op zijn vraag, dan boycot ik de levensgenieter in me die op het punt staat zijn moment de gloire te beleven. Immers, de ideale manier om het genot van een overheerlijk gerecht te verpesten, is op hetzelfde moment herinneringen op te halen aan een ander gerecht dat je ooit hebt gegeten en je hersens te pijnigen hoe dat toen



© Maaike Bearelle

Wilfried Van Craen

cognitief gedragstherapeut, seksuoloog en spreker NIVVT

"Het is een feest voor al mijn zintuigen, die maar al te graag hun beste beentje voorzetten om het rijke palet aan smaken traag en bewust eer aan te doen."

smaakte, hoe het eruit zag, geserveerd werd enzovoort. Als ik dus zou ingaan op zijn vraag, dan zat ik nu een stuk vlees te eten van een jaar oud in een restaurant van verleden jaar, in plaats van die heerlijke krab verpakt in een courgettebloem die me op dit eigenste moment stralend toelacht.

Als ik echter niet inga op zijn vraag en als een hedonist pur sang mijn aandacht

zo onverdeeld mogelijk blijf focussen op wat zich hier en nu afspeelt op mijn bord en in mijn mond, dan ben ik onbeleefd naar mijn genegen tafelgenoot toe die ik zo zelden zie.

Precies op dat moment van impasse komt de vrouw des huizes als een reddende engel aan ons tafeltje langs: "Hoe bevalt dit gerecht jullie, heren?" Alsof ik hem een snel en hard pingpongballetje toespeel, werp ik mijn vriend de Franse vertaling toe, waarop zijn bewustzijn meteen in zijn bord valt, als een muntje in een automaat. En omdat hij niet wil overkomen als iemand die loze praatjes verkoopt, steekt hij snel een klein hapje in zijn mond, sluit teatraal de ogen om smaak en geur alle prioriteit te geven, slikt door met een gelukzalige glimlach en zegt: "Madame, ça descend comme le petit Jésus en culotte de velours."

Gered, denk ik, terwijl ze lachend doorloopt en mijn vriend me toefluistert dat dat sausje van die verse erwtjes met munt toch wel exquis is en er verder het zwijgen toe doet tot onze borden zo leeg zijn als een sneeuwlandschap op een vroege ochtend. ■