

J. Ryan Stradal

Keukens van het Grote Midwesten

Vertaald door Bart Kraamer

2015 Prometheus Amsterdam

Voor Karen

Die altijd het beste maakte van wat ze had

Oorspronkelijke titel *Kitchens of the Great Midwest*

© 2015 J. Ryan Stradal

© 2015 Nederlandse vertaling Uitgeverij Prometheus en Bart Kraamer

Omslagontwerp DPS Design & Prepress Studio/Dawn Cooper

Foto auteur Anna Pasquarella

www.uitgeverijprometheus.nl

ISBN 978 90 446 2856 2

Inhoud

Lutefisk	7
Habanerochocolade	44
Rodepepergelei	68
Breedbekbaars	110
Golden Bantam	156
Hertenvlees	193
Koekrepen	227
Het Diner	279

Lutefisk

Lars Thorvald hield van twee vrouwen. Dat was het, dacht hij terloops terwijl hij op de koude betonnen treden van zijn flatgebouw zat. Misschien had hij van meer dan twee vrouwen kunnen houden, maar het zag er niet naar uit dat dat er nog in zat.

Die ochtend, terwijl hij tegen het voorschrift van de dokter in een gestoofde varkensschouder stond te pureren, had hij door het keukenraam naar de sneeuw op het dak van het Happy Chef-restaurant aan de overkant van de weg gekeken en een liefdesliedje gezongen voor een van die twee meisjes, zijn dochtertje, terwijl ze lag te slapen op de vloer van de woonkamer. Hij zong een liedje van The Beatles, waarbij hij de naam van het meisje in het oude liedje verving door de naam van het meisje in de kamer.

Hij had pas 'ik houd van je' tegen een vrouw gezegd toen hij achtentwintig was. Hij had ook pas zijn maagdelijkheid verloren toen hij achtentwintig was. Hij had al wel zijn eerste kus gehad toen hij eenentwintig was, al was die vrouw binnen een week gestopt hem terug te bellen.

Lars weet zijn gebrek aan geluk met vrouwen aan de afwezigheid van romantiek in zijn tienerjaren, en hij weet de afwezigheid van romantiek in zijn tienerjaren aan het feit dat hij elk jaar het viest ruikende kind in de klas was. Hij stonk elke Kerstmis als de vloer van een vismarkt, en zelfs als hij niet afschuwelijk stonk, deden de andere kinderen alsof hij dat wel deed, want dat doen kinderen nu eenmaal. 'Vissenjongen' noemden ze hem, elk jaar weer, en het was allemaal de schuld van een oude Zweedse vrouw die Dorothy Seaborg heette.

Op een decembermiddag in 1971 gleed Dorothy Seaborg uit Duluth, Minnesota, uit op het ijs en brak haar heup terwijl ze op weg was naar haar postbus, waarmee ze de toevoerlijn van lutefisk voor de adventszondagtentjes in de lutherse kerk van St. Olaf verstoorde. Lars' vader, Gustaf Thorvald – van de Gustaf & Sons-bakkerij in Duluth, en een van de prominentste Noren tussen Cloquet en Two Harbors – beloofde iedereen in de gemeenschapszaal van de kerk dat de aanvoer van lutefisk niet zou worden onderbroken; zijn familie zou ingrijpen en de brute Scandinavische traditie in het belang van de hele Twin Ports-streek voortzetten.

Dat Gustaf noch zijn vrouw Elin noch een van zijn kinderen ooit een levende witvis had gezien deed er niet toe, laat staan dat ze er een hadden gevangen, platgestampt, gedroogd, in loog gelegd en daarna in koud water, of de behoedzame kookkunst hadden beoefend die noodzakelijk was om te maken wat er, als het perfect was bereid, uitzag als gegeleerde smog en rook als gekookt aquariumwater. Aangezien iedereen in huis even ongekwalificeerd was om het werk te doen, werd het toevertrouwd aan Lars, twaalf jaar oud, en zijn jongere broer Jarl, tien jaar oud, waarbij ze het jongste broertje ontzagen, maar alleen omdat hij het spul lekker vond.

‘Aangezien Lars en Jarl er niet van houden,’ zei Gustaf tegen Elin, ‘weet ik tenminste zeker dat ze er niet van eten. Dan hebben we geen last van verlies en onderbrekingen.’

Gustaf was tevreden met deze redenering, en hoewel Elin nog steeds vond dat het gemeen was om hun jonge zoons zoiets aan te doen, zei ze er niets van. Het was een gemengd-rashuwelijk – tussen een Noor en een Deense – en zodoende kregen alle dingen die voor de een cultureel belangrijk waren maar voor de ander niet vrije doorgang en werd er alleen in ongemengd gezelschap kritiek op geleverd.

Jaarlijks intiem contact met hun culturele erfgoed had de zintuiglijke gevoeligheden van de Thorvald-jongens niet ontwikkeld. Jarl,

die nog steeds zijn eigen snot at, prefereerde de smaak van neuskeutels boven die van lutefisk, aangezien de consistentie en kleur hetzelfde waren. Lars verbaasde zich ondertussen over de oude Scandinavische vrouwen die in de kerk naar hem toe kwamen en zeiden: 'Een jongeman die lutefisk maakt zoals jij die maakt zal heel populair zijn bij de dames.' Lars' ervaring was dat zijn lutefiskvaardigheden afkeer of, in het beste geval, onverschilligheid opwekten bij zijn aanstaande afspraakjes. Zelfs de meisjes die beweerden dat ze van lutefisk hielden, wilden de geur niet ruiken als ze het niet aten, en Lars gaf hun niet echt een keus. De vakantie-tijd, waar hij ooit naar uit had gekeken, was voor Lars een wrede maand geworden van stank en afwijzing, en dankzij de jongens op school bleven de sociale effecten nog lange tijd doorwerken nadat alle uitgedroogde kerstbomen op de stoep waren gezet.

Tegen de tijd dat Lars achttien was, was alle tolerantie die hij ooit voor deze starre traditie had gehad allang verdwenen. Zijn handen zaten onder de littekens van het in loog leggen van de witvis tijdens de vele adventen, en elk jaar drong de geur dieper in zijn poriën, nagels, haar en schoenen, en niet alleen omdat het oppervlaktegebied was toegenomen naarmate hij ouder werd. Lars was ook een kleine tovenaars geworden in de keuken, en doordat hij zich onbedoeld de tragische hobby van lutefiskbereiding eigen had gemaakt, was de potentie ervan omhooggeschoten. Lutheranen kwamen helemaal uit Fergus Falla gereden om de 'Thorvald-lutefisk' te proberen, en er zat niet één aantrekkelijke jonge vrouw tussen.

Als om hem elk jaar nog meer te bespotten duwde Lars' vader elke Kerstmis een vork van de viezigheid in zijn gezicht.

'Een hapje maar,' zei Gustaf dan. 'Je voorouders aten dit om de lange winters te overleven.'

'En hoe overleefden ze de lutefisk?' vroeg Lars een keer.

'Wees een beetje trots op je werk, jongen,' zei Gustaf, en hij pakte voor straf zijn lefse weg.

In 1978 haalde hij zijn middelbareschooldiploma en maakte dat hij wegwam uit Duluth. Met zijn cijfers had hij naar een aardige lutheraanse school als Gustavus Adolphus of Augsburg kunnen gaan, maar Lars wilde chef-kok worden, en hij zag niet in wat een goede universiteit anders voor hem kon doen dan dat doel vier jaar uitstellen. Dus ging hij naar Minneapolis-St. Paul, op zoek naar een vriendin en werk in een keuken, in willekeurige volgorde, met als enige eis dat niemand van hem verlangde dat hij lute-fisk zou maken. Die houding liet heel wat meer opties open dan zijn vader had voorspeld.

Na een onbetaalde leertijd van tien jaar bij Gustaf & Sons was Lars heel bedreven geraakt in bakken – aantoonbaar de moeilijkste van alle culinaire plichten – maar hij wilde daar niet op terugvallen. Omdat hij alleen baantjes koos die hem iets konden leren, en ongeveer even vaak afspraakjes had als er vegetarische restaurants werden geopend bij een Interstate Highway, kreeg hij in iets minder dan tien jaar de Franse, Italiaanse, Duitse en Amerikaanse keuken vrij goed onder de knie.

In oktober 1987, terwijl de staat waarin hij woonde in vervoering was door de Minnesota Twins die voor het eerst de World Series wonnen, had Lars een betrekking gekregen als chef-kok bij Hutmacher's, een hip restaurant aan een meer dat beroemdheden aantrok, zoals meteorologen, staatssenatoren en lokale prof-atleten. Jarenlang, zo werd er gezegd, had een Twins-speler onopgemerkt en ongestoord zijn maaltijden kunnen nuttigen bij Hutmacher's, maar in de week dat Lars werd aangenomen, zorgden uitgelaten honkballers ervoor dat de late dienst geregeld uitliep op een vrolijk feest.

Aangezien er lang gewacht was op succes van het sportteam, verspreidde de vreemde vreugde erover zich door het restaurant. Het was in deze gelukkige weken dat Cynthia Hargreaves, de slimste serveerster onder het personeel – ze gaf het beste wijnarrangementadvies van alle kelners – interesse op leek te vatten voor Lars. Hij was inmiddels achtentwintig, er groeide een bleke