

'DE
WERELD
HEEFT
BEHOEFTE
AAN
KOEKJES
EN TAART'



KEUKENHELD NIGEL SLATER WAS IN NEDERLAND. INGER BOXEM SPRAK MET HEM OVER ZIJN NIEUWSTE KEUKENDAGBOEK, VOSSEN IN DE TUIN EN GOOD OLD COMFORTFOOD.

Keukendagboek 2 ziet er zo mooi uit: zijn de looks net zo belangrijk als het gerecht?

'Ik vind het heerlijk om mijn recepten te fotograferen. Zo herinner ik me het koken, en de smaak. Ik ben niet eindeloos aan het stylen: als je mijn boeken volgt, zie je al twintig jaar dezelfde borden en schalen. Al verzamel ik ook aardewerk. Stiekem. Ik ben als een vrouw met veertigtassen. "Heb je niet al een wit bord, Nigel?" Vroeger dacht ik dat alles draaide om smaak. Maar we denken steeds meer visueel – *I love Instagram* – en nu zie ik het opmaken van een bord als de verleidingspoging. *I don't fuss with the food*, maar ik presenteer het wel zo aantrekkelijk mogelijk.'

En je bent erg actief in de moestuin, begrijp ik.

'Weet je wat een nachtmerrrie het is om groenten te kweken? Vooral als er elke avond een vossenfamilie al je werk komt verscheuren. Midden in Londen, nota bene! Maar ik kweek altijd wel wat, want als je iets kweekt zit er verhaal in. Het is een *awful lot of trouble* om de tomaten of de

courgettes levend te houden en ik ben oprecht gelukkig als ik mijn eigen groenten kan oogsten.'

Als ik afga op je boeken is dit jouw favoriete seizoen, klopt dat?

'Ik ben altijd dol geweest op het najaar en de laatste tijd ben ik echt geobsedeerd door de winter. Ik verheug me ook altijd op de kerstdagen. Het felle, harde licht van de zomer is niets voor mij, ik heb het licht graag wat gedimd. Het maakt alles zachter.

Ik ben ook altijd de eerste in de straat die zijn kerstboom opzet. Gelukkig maak ik als kookboekenschrijver vaak in augustus al kerstproducties. Dus bij mij is de kerstversiering al vroeg van zolder.' Grijnzend: 'Ik kom wel aan mijn trekken.'

Geldt die voorkeur voor de winter ook voor de recepten?

'Ik schrijf absoluut het liefst over wintereten. Gestoofd konijn met kruiden, een paddestoelensoep, het is comfortfood, en daar ligt mijn ziel. Ik hou van eten dat je warm

en behaaglijk doet voelen. Dit soort recepten kosten meestal wat tijd, en als de uren verstrijken vult je huis zich langzaam met de heerlijkste geuren. De smaken, de texturen, alles draait om behaaglijkheid.'

Koken in de winter kost ook meer moeite: er zijn minder verse ingrediënten.

'Daar zijn kookboekenschrijvers voor! Ik had bijvoorbeeld altijd een vrij moeizame verhouding met koolrabi. Het is die lichtgroene knol die altijd overblijft in de tas met biologische groenten. Die groente was een enorme uitdaging voor mij. Zou ik koolrabi kiezén? Waarschijnlijk niet. Maar hij is er, waarom de groente dan geen recht doen?'

Waar ga je in 2017 over schrijven?

'Ik hoop dat die vreselijke obsessie met zogenaamd gezond eten vermindert. Op dit moment worden de meeste kookboeken geschreven door jonge dames die allemaal op elkaar lijken. Het zijn kookboeken voor mensen die niet van eten houden. Er staan vast ook goede recepten in, maar het is niet de manier waarop ik wil koken. Zoiets als *clean food* is bijvoorbeeld een verschrik-

kelijke uitdrukking. Het impliceert namelijk dat je ook zoiets hebt als "vuil" voedsel. Er groeit een generatie op die denkt dat koolhydraten de nieuwe sigaretten zijn! Ik hoop dat het tij keert. Ik zag laatst een filmpje van Jamie Oliver op Twitter, waarin hij liet zien hoeveel we te danken hebben aan koolhydraten.' Slater vouwt zijn handen en buigt het hoofd. *'Thank you, Jamie*. Het is idioot om voedingsstoffen als boosdoener te zien. In mijn boeken schrijf ik over stoofpotten, chocoladetaart en aardappelpuree zelfs. Ik denk dat dit recepten zijn die mensen willen eten, in plaats van dat ze denken dat ze op een bepaalde manier moeten eten.'

Zo heb je flink wat ruimte gegeven aan taart en cake in jouw boek.

'O, yes! Bakken is zo populair. Het is toch hartverwarmend dat miljoenen mensen zich elke week rond de televisie verzamelen om te kijken naar hoe mensen een taart bakken? Het zijn ook de recepten waar de mensen het eerst naar toe bladeren. De wereld is een *scary place*, en we hebben behoefte aan koekjes en taart.'

'ER GROEIT
EEN GENERATIE
OP DIE
DENKT DAT
KOOLHYDRATEN
DE NIEUWE
SIGARETTEN
ZIJN!'

Over Nigel Slater

Nigel Slater (1958) schrijft al 23 jaar een wekelijkse column voor de Britse *Observer* en *The Guardian*. Van de acht weken vakantie die hij krijgt neemt hij er meestal maar twee op. Voor de BBC reist Slater dit jaar naar het Midden-Oosten; de serie verschijnt in 2017. Het is de eerste keer dat hij op reis gaat voor zijn kookprogramma's. Van Slater verschenen in Nederland onder andere *Aan tafel*, en twee edities van *Keukendagboek*. Uit de laatste mochten we in de vorige ELLE Eten al voorproeven. *'Keukendagboek 2'*, Fontaine Uitgevers, € 34,95, nigel Slater.com

