

De wereld



SOUL FOOD

Varkens-
darmen als
teken van
vriendschap



Willie Earl Bates (r) in zijn Four Way Grill in Memphis, Tennessee: 'De studio's van Stax zaten hier om de hoek; alle sterren hebben hier gegeten.'



Bully's in Jackson, Mississippi.

Elke hap is nostalgisch

Slaven in Amerika kregen voedsel dat hun blanke onderdrukkers niet wilden eten. Ossenstaarten, varkenspootjes en vis, onderdelen van de unieke culinaire traditie die *soul food* heet. Tientallen Afro-Amerikaanse restaurants in Tennessee en Mississippi serveren nog steeds soul food. ‘Soul food is liefde.’

tekst IMCO LANTING foto's UDO THIJSSSEN

Derij wachtenden is lang, maar bij Stein's Restaurant in Memphis is dat normaal op de vroege zondagmiddag. De kerken zijn net uit en dat betekent dat er gezamenlijk *soul food* wordt gegeten. De zondagse uitdossingen van de Afro-Amerikaanse clientèle contrasten nogal met de snackbarachtige inrichting van het restaurant: een vierkante, kale ruimte waarin tafels staan met zeilkleedjes. Daarop peper, zout en Louisiana Hot Sauce, in het systeemplafond tl-verlichting. Een half uur later zitten we aan een tafeltje waarop een assortiment aan bakjes staat, gevuld met gekookte koolraapbladeren, gesuikerde yams, zwarte-ogenbonen en maïsbroodjes. Op de borden ligt het hoofdgerecht. Het is even slikken, want we zitten oog in oog met een berg gekookte varkensdarmen, waaruit een muskusachtige oergerurp opstijgt. In de verte ruiken we zelfs poep. “Oh echt? Hebben jullie varkensdarmen besteld?” roept een vrouw die langsloopt. “Jullie durven!”

De Afro-Amerikaanse vertelt dat ze vroeger geregeld varkensdarmen kreeg voorgezet, maar tegenwoordig is ze meer van de gebraden kip. Varkensdarmen zijn het meest controversiële gerecht op het soulfoodmenu. In de slaventijd was het het laagste van het laagste van wat de eigenaren hun slaven konden voorzetten. Later veranderde dat en kregen de darmen een speciale status. We zullen gedurende onze reis geregeld horen dat één van de kernwaarden van de soulfoodkeuken is: als je een dier doodt, gebruik je alles. Het zogenoemde neus-tot-staartprincipe. Dat neemt niet weg dat wij aanhikken tegen onze eerste hap. Met wat hete saus en salade lukt het ons een deel op te eten. Een vreemde sensatie. De Amerikaan Adrian Miller, bestuurslid van de Southern Foodways Alliance, zegt later aan de telefoon: “Varkensdarmen staan symbool voor onze gemeenschap, de familieband en vriendschap. Dat geldt voor alle soul food, maar voor dit gerecht is het nog net iets indringender.” We begrijpen onmiddellijk wat hij met dat ‘indringend’ bedoelt.

Spiritualiteit en bezieling

In de Four Way Grill zitten we een dag later aan tafel met Willie Earl Bates. Het restaurant stamt uit 1946 en was destijds één van de eerste Afro-Amerikaanse zaken in het door racisme gedomineerde zuiden. Ook hier overheerst eenvoud. Het interieur heeft iets van een sportkantine. Maar de klanten die in de loop der tijd bij Four Way Grill hebben gegeten, liegen er niet om. Om de hoek bevond zich in de jaren zestig en zeventig de soulmuziekstudio Stax en tussen de opnames door kwamen de beroemdste muzikanten aan deze eenvoudige tafeltjes eten: Otis Redding, Wilson Pickett, Elvis Presley, Ike en Tina Turner, om er enkelen te noemen. Bates: “Soul food gaat net als soulmuziek niet over luxe en opsmuk, maar over spiritualiteit en bezieling. Daarom kwamen al die sterren hier graag eten en aan hun nummers werken.”

Onze bestelling is inmiddels opgediend: in de schaaljes deze keer gekookte okra, rodebietenschijven, rode bonen en als hoofdgerecht gefrituurde meerval. En,

ook typisch voor soulfoodrestaurants, ijs thee. Vanaf de muur kijkt dominee Martin Luther King ons aan. Ook hij zat op één van deze stoeltjes. Even verderop in de stad zou hij niet lang daarna worden doodgeschoten. In countrymuziekstad Nashville rijden we meteen naar het soulfoodtentje met een beroemde naam: Mayo Mahalia Jackson Fried Pies and Chicken. De wereldberoemde gospelzangeres ‘leende’ in de jaren zestig haar naam aan wat de restaurantketen Mahalia Jackson's Gloree-Fried Chicken moest worden, maar wat na een tijdje niet bleek te werken.

Het idee was op zich zo gek nog niet, want de kip stond in Jacksons tijd bekend als Gospel Bird, vanwege de associatie met de zondag. En alles wat nu rest van het gebradenkipimperium is waar we nu voor staan: een tot keuken verbouwde stacaravan. De eigenaar James Walker benadrukt trots dat hij toch echt de vaandeldrager is van het oudste soulfoodrestaurant ter wereld. “De zaken gaan heel goed. In de weekenden staan hier files. Mensen komen van heinde en verre, voor kip en gegrilde varkensribbetjes, maar vooral voor ons appel-, peren- en zoete aardappelgebak.”

Varkenshoefje

We verplaatsen ons verder naar het zuiden, naar een buitenwijk van Jackson, de hoofdstad van Mississippi. Daar gaan we langs bij Bully's, een restaurantje dat er wat verloren bij staat tussen leegstaande fabriekspanden. Binnen hangt aan de met posters gevulde wanden ook een portret van president Obama. Getooid met een plastic muts komt ‘Mr. Bully’ de keuken uit voor een praatje.

36 jaar geleden heeft hij het restaurantje geopend, in opdracht van z'n vader, die vond dat hij wat moest doen met zijn leven. Het zat jaren stampvol, maar nu de fabrieken dicht zijn, is het rustiger, al overleeft hij tot dusver. De door ons bestelde gekookte varkenspootjes worden op tafel gezet. Op en top soul food, beseffen we inmiddels, terwijl we met een vork het zachte, bleke vlees tussen de botjes van het varkenshoefje wegschrapen.

Mama's Eats-N-Sweets – eveneens in Jackson – waar we de volgende dag lunchen, is behalve om de gebruikelijke meerval en gebakken kip, vooral bekend vanwege de grote uitbundige taarten (karamel, cream cheese, zoete aardappel, peer), waarvan bepaald geen zuinige punten worden gesneden. Soul food op z'n zoetst. En al is het een ‘blanke uitvinding’, het toetje heeft toch een belangrijke positie op de soulfoodkaart, zegt schrijver Adrian Miller later. “Het dessert roept van alle soulfoodonderdelen gek genoeg de sterkste reacties op bij mensen. Alsof met elke hap een stukje nostalgie naar binnen gaat.”

Reisinformatie:

Nashville: www.visitmusiccity.com
 Memphis: www.memphistravel.com
 Jackson: www.visitjackson.com
 Zuidelijke staten: www.deep-south-usa.com
 Met dank aan Alamo autoverhuur: www.alamo.nl

Soul food, een korte geschiedenis

Het soulfoodmenu is waarschijnlijk het meest eclectische ter wereld. De oorsprong ligt in West-Afrika, waar de slavenhandel vele nationaliteiten bij elkaar bracht, met allemaal hun eigen eetgewoontes. De slaven én hun Europese onderdrukkers namen op hun beurt hun recepten mee naar Amerika, waar, tezamen met wat de indianen te bieden hadden, langzamerhand de soulfoodtraditie ontstond. Bonen, okra, koolraapbladeren en andere groenten waren allemaal Afrikaans. Kip was Arabisch, maar al lang geleden in Afrika en daarna in Amerika terechtgekomen. Met de indianenvolkeren aldaar hadden de slaven hun vistraditie gemeen, en zo werd de meerval een vaste waarde in de soulfoodkeuken. Het maïsbrood volgde al snel.

In anderhalve eeuw raakte de term soul food, door de directe link met de beladen slavennijgeschiedenis, omstreken. Adrian Miller wil de goede naam van soul food weer terug en schreef er daarom een historisch boek over. Miller: “Voeding creëert identiteit, maar juist als de historische patronen zichtbaar zijn, wordt het voelbaar en krijgen mensen er respect voor. De combi macaroni-kaas begon eeuwen geleden in de hoogste kringen van de Europese royals en aristocratie. De pastamachine kwam mee naar Amerika, waar de slaven de macaroni-kaasgerechten kookten. Via via verspreidde de pasta zich langzaam in de Afro-Amerikaanse gemeenschap. En tegenwoordig ligt die in fabrieksverpakking voor anderhalve dollar in de supermarkt.”

Voedsel werd volgens Miller door de blanken eeuwenlang als hiërarchische waterscheiding ingezet. Blanken aten lange tijd geen vis, niet omdat ze het niet lustten, maar omdat het in hun ogen slaveneten was. Het daarop neerkijken gaf hun een prettig superieur gevoel. Het imago van soul food was de laatste decennia slecht. Het zou te vet zijn en te doorgekookt, kortom: ongezond. Miller: “Door het vlees en het frituren centraal te stellen, is soul food in de loop van de tijd ongezonder geworden inderdaad. Maar van oorsprong zijn juist groenten het hoofdonderdeel van een soulfoodmaaltijd, en vlees een bijgerecht. Gelukkig is dat in veel traditionele restaurants nog steeds het geval, maar over het algemeen geldt dat als er nog meer nadruk op groente zou liggen, dit soul food weer zou terugbrengen naar de ziel ervan.”

Adrian Miller: Soul Food, the surprising story of an American cuisine (incl. 22 recepten) University of North Carolina Press, 2013.

Zoete yams

Voor 4 tot 6 personen
 1½ tot 2 pond kleine yams
 ¼ theelepel kaneel
 ¼ theelepel nootmuskaat
 ½ kopje boter
 ½ kopje bruine suiker

Schil de yams en snij ze in blokken. Doe ze samen met de kaneel en nootmuskaat in een pan met een laagje water. Breng aan de kook, draai het vuur zachter en laat doorkoken tot de yams gaar zijn (20-30 minuten). Laat uitlekken. Smelt boter en suiker in dezelfde pan op laag vuur en roer tot een egaal geheel. Doe de yams erbij en schep om. Warm het geheel op en laat de saus 3 minuten doorkoken. Serveer warm.