

# SABATO.

weekendmagazine DE TIJD

# 05.02.22



**NOBELPRIJSWINNAAR** ECONOMIE **ABHIJIT BANERJEE** BRENGT EEN...  
KOOKBOEK UIT, MÈT BELGISCHE CONNECTIE ♦ VAN SEKSPOPPEN TOT 'MAKE AMERICA GREAT  
AGAIN'-PETTEN: FILMMAAKSTER **JESSICA KINGDON** TOONT DE ACHTERKANT VAN HET CHINESE  
ECONOMISCHE MIRAKEL ♦ **KOKETIT**: VAN GEZAKTE MODESTUDENTE TOT INSTAGRAMSENSATIE

# NOBEL

TEKST EN FOTO:  
JEAN-PIERRE GABRIEL  
ILLUSTRATIE:  
CHEYENNE OLIVIER

## VOOR KOKEN

JE VINDT ER SUGGESTIES IN WELKE GERECHTEN  
JE HET BEST KLAARMAAKT ALS JE BAAS KOMT ETEN. OF WAT JE  
OP TAFEL ZET ALS JE BROER EN ZIJN VEGANISTISCHE VRIENDIN  
OPEENS KOMEN AANBELLEN. WELKOM IN HET KOOKBOEK VAN  
ABHIJIT BANERJEE, DE INDIËR DIE DRIE JAAR GELEDEN DE  
NOBELPRIJS VOOR ECONOMIE KREEG.

# EL

# PRIJS





Waarover praat je als je aan tafel zit met een **NOBELPRIJSWINNAAR ECONOMIE**? In het geval van de Indiër Abhijit Banerjee over zijn eerste kookboek, uitbundig feesten en Brusselse spruiten op Zuid-Indiase wijze. Zijn ‘Cooking To Save Your Life’ is een menukaart met ruim honderd gerechten en evenveel briljante inzichten. En met een **BELGISCHE CONNECTIE**.

‘**O**p mijn 15de kookte ik al op familie-diners. Sindsdien is de passie nooit meer weggegaan: vele duizenden maaltijden heb ik in de vier decennia daarna klaargemaakt.’ Wie denkt dat nu het verhaal volgt over de nieuwste sterrenchef moeten we teleurstellen: achter het fornuis van een toprestaurant heeft Abhijit Banerjee nooit gestaan. In de plaats daarvan werd hij wel een wereldvermaard econoom. Een die in 2019 zelfs de Nobelprijs voor Economie kreeg. Toch heeft hij zijn keukenpassie nooit laten varen. Meer zelfs: zijn favoriete gerechten heeft hij zopas gebundeld in een kookboek. ‘Ik grap weleens dat Abhijit een betere kok dan econoom is’, zegt zijn uitgeefster Chiki Sarkar.

In ieder geval is Banerjee (60), die in India geboren is maar intussen al jaren woont en werkt in de VS, een kok met een mening. Zo schreef hij op vraag van The New York Times op Kerstmis vorig jaar een column met de titel ‘A feast isn’t just about food, it’s about joy’. Vrij vertaald: ‘Een feestmaal gaat niet alleen over eten, maar vooral over plezier en vreugde’. Inderdaad, een vleugje sociale economie, eindigend met een persoonlijke bedenking van de auteur: ‘Om in de ideale feeststemming te komen, spring je maar beter eens uit de band. Zorg ervoor dat je je speciaal en uitbundig voelt.’ Waarna de professor zijn betoog afsloot met een van zijn favoriete recepten: gemarineerde kaas (brie, camembert, taleggio) ondergedompeld in een bad van 250 milliliter fruitige olijfolie. Het recept, dat in zijn kookboek ‘Cooking to Save Your Life’ op bladzijde 17 prijkt, is – zo zegt hij zelf – en ode aan de ‘ongegeeneerde zelfverwennerij’.

#### EITJE KOKEN

Het zal al wel duidelijk zijn: ‘Cooking to Save Your Life’ is geen academische of belerende verhandeling over gezonde voeding geworden. De titel is niet meer dan een knipoog naar de Engelse uitdrukking ‘One cannot cook to save his

life’, wat zoveel betekent als: hij kan niet eens een eitje koken. Het is het soort humor dat je op zowat elke bladzijde van het boek tegenkomt. Want Banerjee linkt bijna elk gerecht aan een specifieke situatie. ‘Gemarineerde kaas’ is bijvoorbeeld ideaal om op te dienen als een dierbare vriend na vele jaren weer in je leven opduikt: ‘Perfect om de deur van je geheugen open te duwen.’

Andere gerechten zijn dan weer bestemd voor familieleden. ‘Zoals je kleine broer, die vroeger iedere avond overhoop lag met je moeder omdat hij vond dat het zijn ‘recht’ was om geen groenten te eten, maar die intussen een vriendin heeft die vegan is.’ Voor zulke mensen kookt Banerjee met veel plezier ‘dahl’ van bloemkool – Banerjee omschrijft dahl trouwens als ‘India’s grootste bijdrage aan de mensheid’. Ook alle vegan gerechten doorspekt de econoom-gastronoom met humor: ‘Zo is er genoeg om op te blijven kauwen mocht het gesprek stilvallen.’

#### SOUS-SOUS-SOUSCHEF

Banerjee mag dan al met de glimlach door het leven gaan, in zijn kookboek geeft hij ook lessen die verder gaan dan het recept zelf. Als hij aan het fornuis staat – bijna elke dag van het jaar – is hij 100 procent gefocust. Hij besteedt vooral aandacht aan een perfecte volgorde van de kookfasen en de tijd die nodig is om de smaak van een specerij tot zijn recht te laten komen, zoals de Indiase keuken voorschrijft.

Banerjee grijpt graag terug naar de keuken van zijn jeugd in Kolkata – het vroegere Calcutta. ‘Mijn vader was docent economie, en mijn moeder was dat ook. Iets wat ►

# Banerjees uitgangspunt voor zijn kookboek: de lezers helpen om de perfecte maaltijd te maken, zelfs als ze daarvoor geen tijd en/of middelen hebben.

uitzonderlijk was in het India van toen', vertelt Banerjee tijdens een Zoom-interview. 'Het enige tijdstip waarop ik haar kon strikken voor een goed gesprek was tijdens het bereiden van de maaltijd. Dus werd ik haar onofficiële sous-sous-sous-schef, die vooral de erwten mocht doppen.'

Na zijn studies in Delhi trok Banerjee naar de Verenigde Staten. Op zijn 27ste studeerde hij af aan de prestigieuze universiteit van Harvard en wist hij meteen dat hij professor zou worden. Wat niet betekende dat hij de keuken achter zich liet. Hij bleef in de potten roeren, in de eerste plaats omdat hij dat zielsgraag doet. Zijn repertoire van de gezinskeuken uit zijn kindertijd – Bengaals en Indiaas – breidde al snel uit, vaak dankzij vrienden. Zo slopen de smaken van Zuidoost-Azië in zijn recepturen nadat een van zijn Amerikaanse studiemakkers een paar jaar in Singapore had gewoond.

Ook een typisch Belgisch ingrediënt duikt op in het boek: spruitjes. Nochtans was Banerjees eerste ervaring met de 'Brussels sprouts' een ontgoocheling: hij proefde ze in de eetzaal van een school in het noorden van Engeland. 'Die spruiten waren gekookt en veel te gaar, en stonken naar rotte eieren. Een grote liefde voor jullie spruiten deed ik daar dus niet op', lacht hij.

Gelukkig zijn de plooiën intussen gladgestreken. Begin jaren 1990 pendelde hij een semester lang heen en weer tussen Parijs en de ULB, waar hij nog altijd vrienden heeft. Sindsdien roostert Banerjee zijn spruitjes in de oven, en sauteert ze daarna met Indiase kruiden.

## KLEURRIJKE TEKENINGEN

Nóg een Brusselse link: in plaats van de gebruikelijke hypergestileerde foto's van gerechten staan er in Banerjees kookboek alleen kleurrijke illustraties. Die zijn allemaal van de hand van Cheyenne Olivier, de uit Brussel afkomstige au pair die drieënhalf jaar bij Banerjee en zijn gezin inwoonde. 'Ik ontmoette de familie Banerjee in Frankrijk. Zij zochten een babysitter die drie weken lang met hen meekam naar India. Die drie weken werden dus jaren, en ik reisde met het gezin mee naar Boston', blikt Olivier terug.

Olivier, die vegetariër is, observeerde in het begin vooral. Daarna werd ze het hulpje van Banerjee, en kreeg ze almaar meer verantwoordelijkheid. Tot ze uiteindelijk ook mee in de potten mocht roeren, en voor dit boek de illustraties mocht tekenen.

Met die tekeningen kozen Banerjee en Olivier er naar eigen zeggen voor om de lezers te laten focussen op de smaken, in plaats van hoe het gerecht er zou moeten uitzien. 'Als Abhijit naar een restaurant gaat of een nieuw ge-

recht proeft, probeert hij dat in de eerste plaats te begrijpen', zegt Olivier. 'Hij spoort de ingrediënten op en reconstrueert hoe de kok te werk is gegaan. Vervolgens probeert hij het gerecht te reconstrueren, vaak met succes, om er dan in een volgend stadium een eigen toets aan te geven. Zo maakt hij de gerechten efficiënter door stappen die hij niet nodig vindt over te slaan.'

Banerjee beaamt: 'Helemaal in het begin, toen ik aan mijn boek begon, besepte ik dat mijn visie op koken beïnvloed is doordat ik een econoom en sociale wetenschapper ben. Als je iedere dag kookt, moet je keuzes maken. Je gaat immers niet elke dag winkelen. Vandaag heb je bijvoorbeeld een bloemkool liggen, maar geen artisjok. In mijn professionele leven word ik constant geconfronteerd met begrippen als 'schaarste' en 'beperkingen'.'

'Beperkingen horen bij het leven, ze zijn alomtegenwoordig. Je kinderen moeten op een bepaald uur aan tafel komen. Je hebt een job en kunt dus niet thuiskomen wanneer je wilt om te beginnen koken. We voeren als mens een belangrijke strijd tegen de tijd, en dat brengt ons bij de sociale wetenschap.'

'Cheyennes illustraties zijn zeer belangrijk en relevant, omdat ze een bepaald gevoel ►



**BOVEN** ABHIJIT BANERJEE KREEG IN 2019, SAMEN MET ZIJN VROUW ESTHER DUFLO EN MICHAEL KREMER DE NOBELPRIJS VOOR ECONOMIE VOOR HUN OP EXPERIMENTEN GESTOELDE ONDERZOEK NAAR DE STRIJD TEGEN ARMOEDE.



# ‘Een moraalridder wil ik niet zijn. Al vraag ik mijn lezers toch om anders na te denken over de manier waarop ze vlees consumeren.’

overbrengen van, tja, ik zou niet zeggen chaos, maar van gebrek aan volledige beheersing.’

## SOCIALE WETENSCHAP

Banerjee heeft een groot deel van zijn economische carrière besteed aan onderzoek naar de manier waarop de armen leven en hoe ze hun keuzes maken. Baanbrekend werk dat hem in 2019 de Nobelprijs opleverde. Een prijs die Banerjee deelt met zijn collega Michael Kremer van Harvard University en Esther Duflo, hoogleraar aan het MIT én Banerjees vrouw en moeder van hun twee jonge kinderen.

‘Een van de dingen die we tijdens ons onderzoek hebben ontdekt, is dat de vreugde van een heerlijke maaltijd sowieso belangrijker is dan de voeding op zich. En in tegenstelling tot wat vaak wordt gedacht, geldt dat voor zowel rijken als armen.’

Dus serveert Banerjee in zijn kookboek royale en soms zelfs decadente recepten die eenvoudig en slim zijn opgebouwd, heel bewust zijn geselecteerd en niet al te veel ingrediënten bevatten. ‘Het idee’, zegt hij, ‘is om je te helpen de perfecte maaltijd te maken, zelfs als je geen tijd en/of middelen hebt.’

Banerjee en zijn vrouw verwelkomen bij hen thuis graag mensen, en dan pendelt de professor de hele tijd tussen de keuken en zijn gasten zonder zijn keukenschort uit te doen. Het zijn dergelijke situaties die op een soms hilarische manier in het boek worden geënceneerd, zoals de ceviche van frambozen die je ‘het best voorschotelt als je baas komt dineren, hoewel je meestal zelf je avondeten laat brengen door een Uber-koerier’.

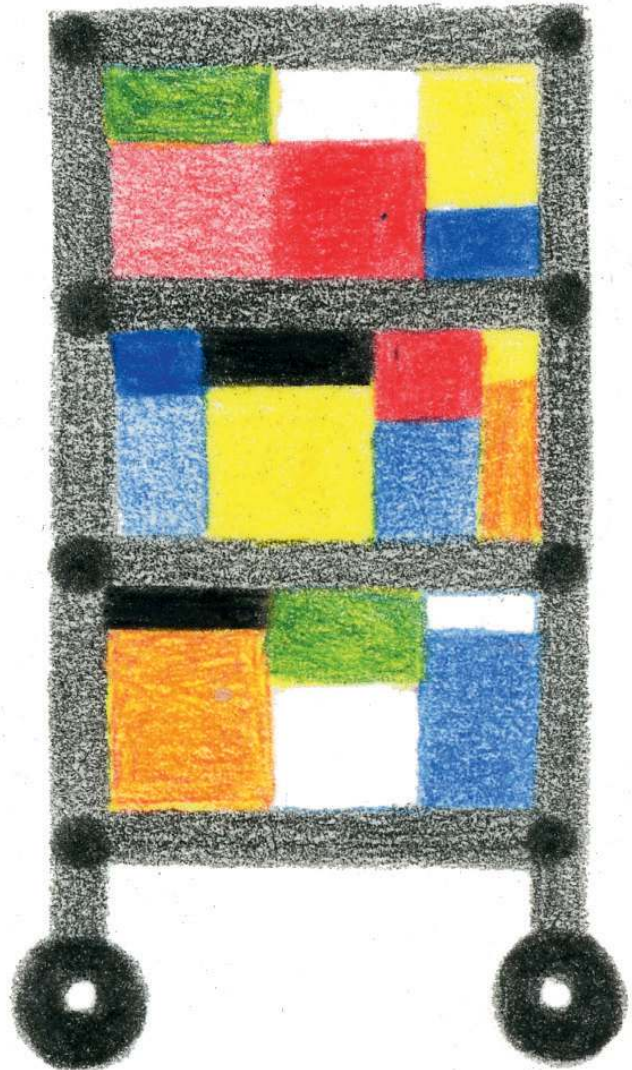
‘In 2016 begon ik na te denken over dit boek, toen ik een origineel kerstcadeau zocht voor mijn schoonbroer’, zegt Banerjee. ‘In 2017 en 2018 kwamen er nieuwe hoofdstukken bij. En dan kwam Chiki Sarkar, de uit-

geefster van onze economieboeken: ze stelde voor om een kookboek te maken met een honderdtal recepten.’

## RAMPZALIGE BASMATI

‘Zelf hou ik niet van kookboeken die niet meer zijn dan een compilatie van recepten’, zegt de kok-econoom. ‘Ik wil dat een auteur context geeft.’ Dus zette Banerjee bij het begin van elk van zijn tien hoofdstukken – van ‘hors-d’oeuvres’ over ‘soep’ en ‘vlees’ tot ‘desserts’ – ook even zijn economienpet op. In de sectie over ‘hors-d’oeuvres’ beschrijft hij bijvoorbeeld waarom dat type gerecht nooit helemaal tot in India is geraakt. ‘Traditioneel werden arbeiders (en al zeker in arme landen) gezien als wandelende, pratende machines die calorieën omzetten in werk, en vervolgens werk in handelswaar die op de markt wordt verkocht. Deze focus op productief zijn betekent dat arme mensen altijd op zoek moeten naar meer calorieën. Het plezier van eten, om nog maar te zwijgen van koken, hoort niet thuis in het leven van de armen’, aldus Banerjee.

In de bladzijden die voorafgaan aan de rijstrecepten legt hij dan weer uit dat de basmatirijstvelden in Punjab rampzalig zijn voor de waterreserves aldaar. ‘De opkomst van basmatirijst was een economische zegen voor de streek, ►







EMBRASSE-MOI  
QUAND TU VEUX...

**WATCHES**

IWC Schaffhausen (Shop-in-Shop) - Jaeger-LeCoultre - Hublot - Baume & Mercier - Montblanc - Bell&Ross - Swiss Kubik

**JEWELS**

Haesevoets Exquisite - Casato - Ex'Tensible - Mattioli - Pasquale Bruni - Scheffel - Tamara Comolli - Vhernier

maar het probleem is dat die gebieden eigenlijk nooit bedoeld waren voor rijstteelt. Rijst moet ontkiemen in stilstaand water. Maar in april en mei, als de boeren de rijst zaaien, is het daar heet en droog. Het opgepompte water verdampt dus snel, zodat er constant moet worden bijgepompt. Zo is er 4000 liter water nodig om... één kilo rijst te produceren. De grondwaterreserves van Punjab zullen daardoor over iets meer dan 15 jaar uitgeput zijn.'

#### KLAAR IN 20 MINUTEN

Als we de hoofdstukken 'vlees' en 'groenten' met Banerjee willen aansnijden, zet hij meteen iets recht: 'In de States zeggen ze me vaak, omdat ik een Indiër ben: "U bent toch vegetariër, niet?". Waarop ik dan op een pedante manier antwoord: "Helemaal niet."'

Banerjee zegt dat hij vooral van vlees houdt wegens het lekkere vet dat erin zit. Maar ook: 'Als je zoals ik wilt vasthouden aan vlees, waarom dan niet kiezen voor wat ik het 'wagyucompromis' noem? Eet minder vlees, maar wel vlees van betere kwaliteit. Vlees dat met zorg is gekweekt, zoals wagyu vlees dus.'

Toch wil hij niet de moraalridder uithangen: 'Een van mijn stelregels is: de gustibus non est disputandum. Over geuren en smaken... De mensen weten best wat ze willen en wat ze lekker vinden, je hoeft hun dat niet te vertellen. Die regel overtreed ik hier dus, want ik vraag mijn lezers om anders te gaan denken over de manier waarop ze vlees consumeren.'

Zijn groentegerechten selecteerde hij volgens twee criteria: ze moeten lekker genoeg zijn om als hoogtepunt van een maaltijd te kunnen fungeren, en de gerechten moeten binnen 20 minuten op tafel kunnen komen. 'Mijn doel is om de lezer te overtuigen, als dat nog nodig zou zijn, dat groenten wel degelijk de hoofdrol kunnen spelen in een maaltijd, zelfs als er ook vlees of vis wordt geserveerd.'

## ‘Een maaltijd gaat niet alleen over eten, maar vooral over plezier en vreugde.’



Daarin schuilt ook de schoonheid van dit boek. De professor neemt de lezer mee door zijn dagelijkse bezigheden, of hij nu staat te roeren in een kadai (een Indiase wok) of een meeting heeft bij J-PAL, de instelling die hij samen met zijn vrouw Esther heeft opgericht. J-Pal heeft vandaag een netwerk van 262 geaffilieerde onderzoekers uit 91 universiteiten over de hele wereld. Hun missie: de armoede bestrijden door ervoor te zorgen dat het sociaal beleid op wetenschappelijk bewijs is gestoeld.

#### NOTITIEBOEKJES VOLGEKRABBELD

Wie nu meteen naar de boekhandel wil rennen: even geduld nog. 'Cooking to Save Your Life' is voorlopig alleen in India verkrijgbaar. Maar Banerjee en Olivier zijn wel op zoek naar een westerse uitgever, voor een aangepaste én uitgebreidere versie. 'We hebben nog heel wat recepten achter de hand. We hadden notitieboekjes gekregen om onze recepten in te noteren, en de meeste daarvan zijn intussen volgekrabbeld. Stuk voor stuk recepten die nog niet gepubliceerd zijn.' Veel kans dus dat Banerjees volgende boek alweer níét over economie gaat. ♦

#### KOKEN MET IPHONES EN GOLFBALLEN

'COOKING TO SAVE YOUR LIFE' MAG DAN AL GESCHREVEN ZIJN DOOR EEN NOBELPRIJSWINNAAR ECONOMIE, JE HOEFT GEEN WETENSCHAPPER TE ZIJN OM ZIJN RECEPTEN TE BEGRIJPEN. MEER ZELFS: DE GROOTTE VAN EEN KNOFLOOKTEEN OMSCHRIJFT HIJ DOOR DIE TE VERGELIJKEN MET HET 'LAATSTE VINGERKOOTJE VAN DE MIDDELVINGER' - OOK AL IS DIE BIJ IEDEREEN ANDERS.

ANDERE 'ALTERNATIEVE' MEETEENHEDEN ZIJN 'DE LENGTE VAN EEN IPHONE' OF 'DE GROOTTE VAN EEN GOLFBAL'. 'DRIE CENTIMETER' OF 'TWEDE MILLIMETER' ZIJN VOOR VEEL MENSEN BEGRIPPEN DIE ZE NIET VERSTAAN, ALDUS BANERJEE. 'IK WILDE DIT BOEK TOEGANKELIJK HOUDEN. EN IK HAD OOK NOOIT DE BEDOELING OM ZEER DELICATE GERECHTEN TE PRESENTEREN.'

OP SABATO.BE VIND JE DRIE RECEPTEN UIT 'COOKING TO SAVE YOUR LIFE'. BANERJEE'S FAMEUZE 'SPRUITJES OP ZUID-INDIASE WIJZE', ZIJN ONGEGENEREERDE VERWENNERIJ 'KAAS GEMARINEERD IN OLIJFOLIE' EN 'AARDAPPELEN MET SESAMKORST'.