

Recensent: Franka van Poelgeest

Molly Birnbaum: 'Smaakmakend' De kok die haar reuk en smaak verloor. Uitgeverij Artemis & Co, Amsterdam 2011. ISBN 9789047202066. (reukproblemen, smaakproblemen, hersenletsel/1) Zie ook: <http://www.uitgeverijartemis.com>

Vertaald door Irene Ketman Oorspronkelijke titel: 'Season to taste. How I lost my sense of smell and found my way.'

**Soort boek/Ziekte/Stijl:** Over een zoektocht naar de achtergronden van ons vermogen tot ruiken en proeven en de gevolgen van het moeten missen van dit onderschatte zintuig. Beeldend en kleurrijk geschreven met veel medische informatie.

**Over de schrijver:** Molly Birnbaum studeert kunstgeschiedenis en architectuur maar heeft een passie voor voedsel en koken. Ze weet een studiebeurs te bemachtigen voor de beste koksopleiding van het land. Maar haar droom om chef-kok te worden valt in duigen als ze na een ongeluk haar vermogen tot ruiken en proeven kwijtraakt. Ze gaat op zoek naar informatie over geur en reuk en moet zich ondertussen bezinnen op een nieuwe carrière. Terwijl haar reukvermogen zich langzaam herstelt verhuist ze naar New York en schrijft ze artikelen over kunst en voedsel voor verschillende toonaangevende tijdschriften. Tegenwoordig schrijft ze voor America's Test Kitchen en kan ze bijna alles weer ruiken.

**Korte Beschrijving:** Molly Birnbaum wordt in 2005 tijdens het joggen aangereden door een auto. Ze loopt daarbij een schedelbreuk, een gebroken bekken en een gescheurde knie op. Terwijl ze bijkomt van haar lichamelijke trauma's komt ze er langzaam achter dat er iets heel erg mis is met haar zintuiglijke waarneming; ze ruikt en proeft helemaal niets meer. Verschillende artsen beamen na een aantal onderzoeken dat de uiteinden van haar olfactorische zenuwen door het ongeluk dusdanig beschadigd zijn dat ze haar reukvermogen helemaal kwijt is en dat er weinig kans is op herstel.

Molly's wereld stort in. Ze kan haar eten niet meer ruiken of proeven en daarmee vervliegt alle hoop op een carrière als chef-kok. Maar al snel blijkt dat het verlies verder reikt dan de keuken en de eettafel. Met het gemis van geuren en smaken kan ze de hele wereld niet meer waarnemen zoals gezonde mensen dat doen en verliest ze haar zelfvertrouwen en haar identiteit. Haar hele emotionele leven, gevoel van veiligheid en het contact met mensen in haar omgeving blijkt afhankelijk van het vermogen te kunnen ruiken. Als ze dit beseft gaat ze alle fasen van een rouwproces door. Het is voor haar onacceptabel dat de geraadpleegde artsen zo weinig weten en geen mogelijkheid zien tot herstel. Daarom begint ze zelf een zoektocht naar de achtergronden van reuk en geur. Ze ontmoet verschillende wetenschappers en bezoekt allerlei instituten waar gewerkt wordt met geur. Ze leert veel boeiende dingen maar ze ontdekt vooral dat er nog veel onbekend is over de neurologische en biologische basis van het reukvermogen en de mechanismen die ons in staat stellen een geur waar te nemen en te herkennen. En er blijkt ook geen wetenschappelijke consensus te zijn over de invloed van geur op ons emotionele welzijn en op allerlei psychologische processen. Ondertussen begint Molly's reukvermogen tot ieders verbazing langzaam te herstellen. Ze zal geen professioneel kok meer kunnen worden maar ze heeft zichzelf ondertussen goed genoeg leren kennen om zich vol zelfvertrouwen te kunnen richten op een nieuwe carrière als schrijver.

**Wat viel op:** Dit boek gaat vooral over de behoefte aan informatie die ontstaat na het plotseling optreden van een beperking. Molly verliest met haar reukvermogen haar grip op de

wereld en haar zelfvertrouwen. De medische wereld kan haar niet gerust stellen of zekerheid geven over de mogelijkheden tot herstel. Dit gebrek aan kennis en houvast maakt het moeten leven met een beperking nog frustrerender. Dankzij haar nieuwsgierigheid en mondigheid lukt het Molly om toch zoveel mogelijk te weten te komen over wat er mis is en komt ze in contact met mensen die haar fascinatie delen. Op basis hiervan blijft ze haar reukvermogen oefenen en prikkelen en dat draagt misschien wel op belangrijke wijze bij aan haar uiteindelijke herstel.

### **Citaten:**

Pag. 28: 'Voor mij stond eten voor familie en warmte, voor koestering en hoop. Het stond voor mijn verleden en mijn toekomst. Voor mij betekende het alles.'

Pag. 32: 'Het kostte me twee weken om weer grip te krijgen op mijn hoofd. Toen dat gebeurde, was het plotseling. Op een ochtend halverwege september was ik weer helder. Mijn bekken en mijn hoofd deden allebei pijn en voor het eerst vroeg ik me af hoe dat kwam. De mist was weggebrand'

Pag. 33: 'Ik vond het ongelooflijk dat er een hele maand was verstreken. Het schokte me dat mijn lichaam zo fragiel was, dat zo'n ernstig ongeluk mij had kunnen overkomen. Het viel me rauw op mijn dak dat ik niet onsterfelijk was, dat de beweeglijkheid van de jeugd een kwetsbaar iets was en dat ik die niet meer bezat.'

Pag. 36: 'Ze hield de gebakken appels met kaneel, suiker en specerijen dicht bij mijn gezicht. Ik boog me eroverheen en snoof. Ik voelde de hitte op mijn kin en in mijn neus. De lucht voelde anders: zwaar en vochtig. Maar er was geen geur. 'Ik kan niet ruiken,' zei ik zacht. Het bleef stil. Ik herinner me de stilte - witheet en lang. Niemand zei een woord. 'Ik ruik helemaal niets.'

Pag. 37: 'Toen ik een hap nam en me voor de allereerste keer sinds het ongeluk op het eten in mijn mond concentreerde, registreerde ik hoofdzakelijk de textuur. Ik voelde de zachtheid van het gebakken fruit en het knapperige van de kruimelige bovenkant. Maar de smaak? Als de taart al ergens naar smaakte was dat naar flauwe suiker. De kaneel, de nootmuskaat en de citroen waren verdwenen. De honing was onbereikbaar, de havermout verloren gegaan. Waar was het romige van de boter? 'Ik proef niets,' zei ik.'

Pag. 39: 'Vóór het ongeluk waren geurmoleculen tweeëntwintig jaar lang ongehinderd mijn neus binnengekomen en naar mijn hersenen getransporteerd. Wanneer ik de geur van kippenbouillon inademde toen ik bij de Craigie Street Bistrot werkte, bereikten die kostelijke kippengeurmoleculen mijn olfactorische receptoren en stuurden een hoop signalen naar mijn hersenen. Ik hield dan even op met waar ik mee bezig was, snoof en dacht: ik reuk kippenbouillon. Over hoe het kwam dat ik die rook dacht ik nooit na. Ik dacht nooit na over hoe het kwam dat ik de geur van kippen- en rundvleesbouillon, van vet en boter van elkaar kon onderscheiden. Het mechanisme was te gecompliceerd, te minuscuul en zo volkomen onzichtbaar voor me dat het me niet opviel, laat staan dat ik me ermee bezig hield.'

Pag. 48/49: 'Maar zonder reuk leek de wereld om me heen plots vreemd en vlak. Het was alsof ik mezelf in een film zag: aanwezig maar niet helemaal, geïnteresseerd maar niet betrokken. [...] De herfst verstreek als een sombere bruine kilte. Wat ooit verkwikkend en kleurrijk was verdween in grauwtinten. Ik wist niet hoe ik dit moest uitleggen aan mijn ouders, die me

allebei met een zorgelijke frons aankeken. Hoe beschrijf je de geur van niets, vroeg ik me af. Die was sterk, niets. Hij was verpletterend.'

Pag. 52: 'Voedsel dat enkele weken daarvoor nog mijn grote passie was geweest, was gereduceerd tot textuur zonder smaak. Ik was doodsbang om te eten. Ik wilde mijn mond niet opendoen. De onontbeerlijkheid van geur was bij iedere hap een klap in mijn gezicht, die me liet voelen wat er niet meer was. Ik wilde nog niet onder ogen zien wat ik was kwijtgeraakt, maar ik moest wel eten.'

Pag. 60: 'Met het verstrijken der dagen raakte ik almaar gefrustreerder. Het was makkelijker om te leven met de gierende pijn van mijn gewonde knie. Dat was tenminste zichtbaar. Dat begreep iedereen in mijn omgeving tenminste. Maar nu feliciteerden mijn vrienden en familieleden me met mijn herstel en mijn gezondheid. Zelf ervoer ik het leven, mijn leven van alledag, echter als dood.'

Pag. 62: 'Ik strompelde of hilde niet. Ik kromp niet in elkaar, trilde niet en kwijnde niet weg. Er was geen pijn; mijn gedrag veranderde niet. Lichamelijk was er niets te zien. Zelfs ik zag mijn letsel niet. Ik ervoer niets wat er niet was. Er was niets echt mis in de manier waarop ik mijn omgeving waarnam. Ik voelde niets, zoals mensen die na een amputatie een fantoomledenmaat voelen. Er deden zich geen visioenen aan me voor, zoals bij mensen die aan visuele hallucinaties lijden. Ik hoorde geen ongenode symfonieën in mijn hoofd. Dit letsel bezorgde me alleen een afwezigheid. Een belangrijk deel van mijn wereld was gewist.'

Pag. 65: 'Plots was mijn wereld er een die je je niet kunt voorstellen. Een waar mijn geurherinneringen met geen mogelijkheid op te roepen waren. Een waar mijn verlies bijna niet te beschrijven viel. Ik worstelde ermee. Ik ging die wereld uit de weg. Zonder mijn reukzin wist ik niet meer wie ik was.'

Pag. 69: 'Na vele maaltijden mijn uiterste best gedaan te hebben om van iets te genieten, wat dan ook, smaakloze hap na smaakloze hap, wilde ik soms gewoon iets vóelen. Ik snakte naar een gewaarwording in mijn mond. Ik gebruikte tabasco alsof het zout was, de hete Thaise sriracha chilisaus als ketchup op frites. Ik nam geen kruiden, specerijen of andere subtiliteiten waar, maar ik kon geblinddoekt uit twee potten salsa eten en het verschil voelen tussen heet en mild. Het brandde allemaal - pijnlijk, heerlijk.'

Pag. 84: 'Ik ademde in en ik ademde uit, heel langzaam. Er was iets in de lucht. Iets anders. Iets dat verrassend en vreemd was, iets dat me verwarde, alsof ik in een dagdroom was gestapt. Het was een geur. Adem in. Adem uit. Het was er. Er was absoluut iets. Adem in. Adem uit. De geur was flauw, maar onmiskenbaar aanwezig. Bij elke ademteug kwam hij in mijn neus. Het was schokkend, als een neonflits in een zwart-wit landschap. Ik bleef doodstil staan, onzeker over wat ik moest doen. Zou ik hallucineren? Adem in. Adem uit. Het was er nog steeds; het rook naar bos. Naar grond. Naar aarde. Het rook donker. Donker bosgroen. Het rook fantastisch.'

Pag. 113: 'Zou ik zonder mijn reukzin voorbijgaan aan de signalen die wezenlijk zijn om een relatie aan te gaan? Zou ik het vermogen kwijt zijn om een intieme band te voelen met mijn partner? Met mijn familie? Was ik het vermogen kwijt om mijn eigen kinderen te herkennen, ooit, als ik die kreeg? Zou ik mijn seksuele gevoelens verliezen doordat ik niets rook?'

Pag. 119: 'Zonder te kunnen ruiken verloor ik echt meer dan de geur van brood dat in de oven staat te bakken. [...] ik verloor er een manier mee om contact te maken met mijn wereld, om die te begrijpen en te verwerken.'

Pag. 120: 'Langzaam, voorzichtig, geheimzinnig bijna, waren afzonderlijke geuren teruggekomen. Ze arriveerden alleen, precies zoals de rozemarijn en de chocola maanden daarvoor hadden gedaan. Ze arriveerden apart, en maakten me in de war door de combinatie van vertrouwd en vreemd. Elke geur voegde kleur toe aan mijn landschap. Elke geur bracht vreugde. Maar niet alles keerde terug. Zoals op een verlaten weg rond middernacht een eenzame straatlantaarn zijn felle licht verspreidt, zo arriveerden deze geuren afzonderlijk en ver uit elkaar en ze gloeiden fel op. Dagenlang kon ik helemaal niets ruiken en opeens - pats! - drong de geur van wasgoed of boter of zeep mijn neus binnen. Ik stond versteld. Tegen alle verwachtingen in leek ik te herstellen. [...] Ik wilde het de KNO-arts voor de voeten werpen, die me zo'n eenzaam gevoel had gegeven. Moet je zien, wilde ik zeggen. Komkommers! Hun ooit zo niet-noemenswaardige geur was teruggekomen - bedwelmend, goddelijk bijna. De reuk van een meloen kon me tot tranen toe roeren.'

Pag. 122/123: 'Toen er geuren begonnen terug te komen, werd ik voor mijn gevoel overgebracht naar een andere werkelijkheid, een waar de zintuiglijke wereld van vorm veranderde en als het ware vloeibaar werd. Ik voelde me opgenomen door het bovennatuurlijke en was helemaal ondersteboven van mijn waanzinnige geluk.'

Pag. 143: 'Ik wist zeker dat mijn reukzin en mijn emotionele toestand nauw met elkaar verbonden waren. Was ik verdrietig, dan voelde ik mijn waarneming van geur afnemen, zoals wanneer het geluid van een stereo-installatie zachter wordt gezet. Was ik blij, dan kwamen er voortdurend nieuwe, intense geuren mijn neus binnen, waarvan ik geagiteerd en speedy werd en waarbij de wereld zich in overdreven tinten aan me voordeed.'

Pag. 157: 'Ik had mijn verhaal van verlies en gedeeltelijke terugkeer al zo vaak gedaan dat ik gewend was aan de reactie: de lichtelijk gespannen stilte, het zich uitputten in woorden van medeleven, terwijl men het toch niet helemaal begreep.'

Pag. 165: '[...] ik wilde getuige zijn van een verlies zoals ik dat zelf had geleden, het soort dat onzichtbaar maar verstikkend om me heen hing, het soort dat ieder aspect van mijn leven had beïnvloed. Ik wilde weten dat het vermogen om te ruiken niet alleen over mij ging. Ik wilde anderen ontmoeten die hetzelfde hadden doorgemaakt. Ik wilde dat het over hen ging.'

Pag. 177: 'Ik wist dat de reukzin - van cruciaal belang voor zowel identiteit als beleving - wanneer hij is verdwenen een diep gat kan slaan in de waarneming van de wereld. Voor mijzelf was de afwezigheid van geur een destructief en monotoon iets. [...] Het is een dikwijls niet onder woorden te brengen, maar niettemin integraal onderdeel van zelf en van identiteit - verleden, heden en toekomst.'

Pag. 267: 'Maar met de concentratie en oefening waarmee mijn verlies en het frustrerende tempo van mijn herstel gepaard waren gegaan, had ik geleerd. Ik kon me concentreren op de kleine dingen, de levendige aspecten van onze rijke zintuiglijke wereld, de aspecten die mensen samenbrachten aan tafel, de aspecten die boven cultuur en tijd uit konden stijgen. Misschien meer dan ooit tevoren. Misschien had ik precies gekregen wat ik vroeger zo graag had gewild.'

**Extra:**

<http://www.mollybirnbaum.com/>

[http://en.wikipedia.org/wiki/Molly\\_Birnbaum](http://en.wikipedia.org/wiki/Molly_Birnbaum)

<http://mollysmadeleine.blogspot.com/>

<http://www.ruikenenproeven.nl/> : Anosmie Vereniging Nederland.