

# Mirjam de Veth

## De vertaalvondst van Truus Boot

*Truus Boot (1946 – 2008) ging na de middelbare meisjesschool naar een modevakschool en wist alles van textiel, maar had minder op met mode. Na een jarenlang verblijf in Frankrijk meldde ze zich bij het Instituut voor Vertaalkunde in Amsterdam, waarna ze haar eerste vertalingen maakte via het lesbisch-feministisch vertaalcollectief De Bron. Ze vertaalde een indrukwekkende lijst van uiteenlopende literaire werken, zoals de vermaarde biografie van Annie Cohen-Solal over Jean-Paul Sartre (die ze ‘de oude loensaard met zijn wijfjes’ noemde) en Simone de Beauvoir, Brieven aan Sartre: 1930 – 1939 en Oorlogsdagboek: 1939 – 1941. Verder Maghrebijnse schrijvers als Leïla Sebbar, Rabah Belamri en Tahar Ben Jelloun, diverse romans van de poëtische Sylvie Germain, maar ook de autobiografie van Sylvia Kristel en de – fictieve – memoires van een hoerenmadam van Alphonse Boudard. Ze was actief in belangenverenigingen en vertalersnetwerken en al haar vertalingen staan op een speciale Truus Boot-plank in het Van Deyssehuys, zetel van de Auteursbond. Samen met Anneke Alderlieste, Josine Fonderie, Eveline van Hemert, Jeanne Holierhoek, Mirjam de Veth en Rosalien van Witsen maakte ze deel uit van het Atelier de Traduction d’Amsterdam. Haar vertalerschap werd bij haar crematie treffend samengevat: ‘Soms miste zij een deadline, maar nooit de nuance.’*

*Mirjam de Veth vertaalde o.a. Emmanuel Bove, Albert Cossery, Marie Darrieussecq, André Gide, Louis Guilloux, René de Obaldia, Philippe Soupault. Ze publiceerde over Franse literatuur in o.a. De Groene Amsterdammer en De Parelduiker. Naar aanleiding van haar vertaling van Les Saisons van Maurice Pons (De seizoenen) werd haar in 2009 voor haar gehele vertaaloeuvre de Dr Elly Jaffé Prijs toegekend. ‘De vertaalvondst van Truus Boot’ verscheen eerder in De vondst, een bundeltje dat werd verspreid ter gelegenheid van het 10-jarig jubileum van de Literaire Vertaaldagen (2008) en Traductruus, het herdenkingsboekje voor Truus Boot van het Atelier de Traduction d’Amsterdam (2009).*

## De vertaalvondst van Truus Boot

Tot ons aller verbijstering stierf Truus Boot op 13 september 2008. Een kwaadaardige, zeldzame bacterie verwoestte abrupt het brein waaraan zoveel mooie, grappige, rake vertaalvondsten ontsproten.

Truus was dol op alles wat met eten te maken heeft. Ik zie haar nog verlekkerd rondstruinen op de markt van Arles, waar haar mand nauwelijks alle schatten kon bergen aan tellines, girolles, fougasses en marrons glacés. In restaurants wereldwijd voerde zij steevast de crème brûlée-test uit. De waarderingen varieerden van ‘natte washandjes’ tot ‘heel smakelijk’. Gelukkig werd de ideale versie nooit aangetroffen zodat er nooit een eind aan het proeven hoefde te komen.

Het verband tussen eten en vertalen werd voor mij voor altijd door Truus gelegd toen ze me, destijds pasbeginnend vertaalster, aanraadde een doorzichtige plastic kookboekenstandaard bij Blokker aan te schaffen om het te vertalen boek in te klemmen.

Ze hield ook van praten over eten. Of vertalen over eten. Liefst een beetje lekker onsmakelijk. Ze kon haar hart ophalen bij een brief van madame Du Deffand, die de eetgewoonten beschrijft van een vriendin met wie ze in een kuuroord zit: ‘Waar ik absoluut niet tegen kan, is het middagmaal: ze lijkt wel een waanzinnige als ze eet.’ Die vriendin eet beurtelings kip en kalf. ‘Dat duurt twee uur. Op haar bord heeft ze stukjes afgekloven bot liggen, stukken afgesabbeld vel, en ondertussen zit ik me dood te vervelen of eet ik meer dan goed voor me is.’

Wie haar vertalingen leest stuit op vele vondsten. Zelf zou Truus nooit haar vertaalvondst hebben ingestuurd. Daarvoor was ze te bescheiden. Toch koesterde ze een aantal lievelingen. Een daarvan zat in de vertaling van *Meer*, een semi-spionageroman van Jean Echenoz. Daarin moest ze haar tanden stukbijten op het volgende menu:

*‘Les noms des plats étaient un peu abstraits, le secrétaire général hésitait entre l’Affété de faisan bigle sur chiffon de raponce et le Tulle de bar Saint-Evremond sous xérès. Il questionna le chiffreur puis le maître d’hôtel, mais comme leurs hypothèses n’épongeaient pas son inquiétude il décida ce premier soir de se cantonner au nom le plus court, une chose intitulée Brouillon de macreuse Bobigny.’*

De Franse cuisine kent zo haar modes, de gerechten liggen op bedjes van zus of zijn gehuld in jasjes van zo. Tegenwoordig zit alles in een ‘verrine’, een klein glaasje. Echenoz parodieert daarop door *affété*, gekunsteld, en *tulle*, een variant op ‘*feuilleté*’. Mmm lekker, *faisan bigle*, schele fazant. En die fazant ligt op een *chiffon*, een gesmoorde salade maar ook een ouwe lap, van *raponce*, rapunzel. De *bar*, de zeebaars, zwemt in de sherry, terwijl de 18<sup>e</sup>-eeuwse fijnproever Charles de Saint-Evremond de man van de champagne is.

Het laatste gerecht zorgde voor veel hoofdbrekens. *Brouillon*, kladversie of warhoofd, van *macreuse*, runderschouder of zee-eend. Maar wanneer *court* en *brouillon* bij elkaar in de buurt staan springt in het achterhoofd van de culinaire lezer natuurlijk ook het woord *court-bouillon* op. Na veel voorproeven en geblader in kookboeken diende Truus de volgende vertaling op:

*‘Het enige probleem bij het diner was dat de namen van de gerechten nogal abstract waren, de secretaris-generaal aarzelde tussen het Kunstje van kippige fazant op nestje van repelsteeltjes en de Tule van zeebarbaars Saint-Evremond in sherry. Hij vroeg raad aan de codeur en de oberkelner, maar omdat hun beweringen zijn onzekere gevoel niet wegnamen, besloot hij zich de eerste avond te beperken tot het gerecht met de kortste naam, iets dat Warhoofdkaas Bobigny in kortstdeeg heette.’*

Voldaan over haar werk leunde ze achterover. Daarop greep ze naar haar allesverprutter voor de bereiding van een zalvige soep met weinig klontjes, waarna ze een welverdiend avondmaal nuttigde met veel spekjes.

Groot was de teleurstelling toen ze enkele weken later in het gedrukte boek zag dat een overijverige corrector haar vondst had platgeslagen tot korstdeeg.