

Eat That Chicken, Smell Of Madras, Coco Boogie

Handgeklap en zang zorgen voor een vrolijke opening van 'Eat That Chicken' uit 1961, gevolgd door de gevarieerde improvisaties van de musici. Charles Mingus horen we nu op piano en op aanstekelijke wijze moedigt hij zijn mede muzikanten, namelijk trombonist Jimmy Knepper, multi instrumentalist Roland Kirk, tenorsaxofonist Booker Ervin, bassist Doug Watkins en drummer Danny Richmond aan. De uitvoering van dit nummer kan worden gezien als eerbetoon aan pianist Fats Waller, die op humoristische wijze allerlei anekdotes en nieuwtjes in zijn muziek verwerkte. De geest van Charles Mingus leeft na zijn dood vooral voort in de verschillende formaties van drummer Danny Richmond. Onder de namen Mingus Big Band, Mingus Orchestra en Mingus Dynasty wordt de herinnering aan een grote musicus, inspirator en voorvechter van gelijke rechten levendig gehouden.

De Belgische gitarist Philip Catherine raakte op jeugdige leeftijd onder de indruk van George Brassens en Django Reinhardt, waarna hij zich volledig ging toeleggen op jazz. Hij heeft veel grote jazzmusici begeleid zoals Stephane Grappelli, Dexter Gordon, Charles Mingus, Chet Baker, Toots Thielemans en Charlie Mariano. Met saxofonist en fluitist Charlie Mariano is hij te horen op diens compositie 'Smell Of Madras' uit 1979. Philip Catherine is met Mariano ook te horen op de albums 'Cascade' (1974), 'September Man' (1975), 'End Of August' (1982).

Memphis Slim was een bekende blues- en boogie woogie pianist en zanger, wiens naam onlosmakelijk verbonden blijft aan de meeslepende vertolking van nummers als 'Beer Drinkin' Woman', 'Grinder Man', 'Lend Me Your Love', 'Mother Earth' en 'Every Day I Have The Blues', om een paar van zijn bekende composities te noemen. 'Coco Boogie' is een niet zo bekend nummer van hem, dat hij tijdens zijn langdurig verblijf in Parijs aan het begin van de jaren zeventig regelmatig heeft gespeeld.

Ingrediënten voor vier personen:

400 gram borstfilet van een scharrel- of maïskip
2 sjalotjes
2 tenen knoflook
2 theelepels Madras of andere kerrie
2 theelepels grove rode paprikapoeder
4 eetlepels kokoscrème
15 cl kippenbouillon
2 eetlepels zonnebloem- of olijfolie
75 gram gemengde sla
4 zoute- of kaasstengels
peper uit de molen en zout naar smaak

Bereidingswijze:

Gemengde sla in stukjes scheuren, afspoelen en in een vergiet laten uitlekken. Sjalotjes en knoflook schillen en in stukjes snijden. Kipfilet in blokjes of gelijkmatige plakjes snijden. Olie in een wok of koekenpan verwarmen en de kip roerbakken. Hittebron verlagen en de stukjes sjalot, knoflook en kerrie erdoor roeren. Bouillon toevoegen en in 20 tot 25 minuten gaar stoven. Tegen het einde van de stooftijd de kokoscrème erdoor roeren. Op smaak brengen met peper en zout en af laten koelen. Sla over brede kelkgladen of schaalpjes verdelen en de kip en saus erop rangschikken. Met grove rode paprika poeder garneren, vergezeld van een zoute- of kaasstengel.

Eat That Chicken: Charles Mingus Sextet: Oh Yeah; Atlantic 7567-90667-2

Smell Of Madras: Philip Catherine, Charlie Mariano, Jasper van 't Hof: Sleep My Love; CMP Records CMP CD 05

Coco Boogie: Memphis Slim: Born To Boogie; Memo Music HDJ 4007