

Little Lamb, Couscouss de la Mauresque, Chasin The Carrot

Klarinettist en saxofonist Tony Scott, die in 2007 op 86 jarige leeftijd in Rome is overleden, voelde zich al snel aangetrokken tot de bebop. Tijdens zijn studie deed hij aan menige jam session mee in Minton's Playhouse. Hij was sterk beïnvloed door Ben Webster, waarmee hij in 1943 speelde. Samen met Buddy De Franco behoorde hij tot de toonaangevende bebop klarinettisten. Scott werkte samen met Charlie Parker, Dizzy Gillespie, Duke Ellington en niet te vergeten zangeres Billie Holiday, voor wie hij verschillende nummers heeft gearrangeerd. Onvergetelijk blijft zijn compositie 'Blues For Charlie Parker' uit 1957 en zijn arrangement voor 'The Banana Boat Song', met het aanstekelijke 'Day-O' voor zanger Harry Belafonte. Zijn publicatie 'Bird, Lady And Me', is een eerbetoon aan Charlie Parker en Billie Holiday. In een ritmische en ontspannen uitvoering horen we 'Little Lamb', opgenomen in 1959 met naast Scott, gitarist Mundell Lowe, bassist Jimmy Garrison en drummer Pete LaRoca.

Tenorsaxofonist Peter Brötzmann, pianist Fred Van Hove, drummer Han Bennink en trombonist Albert Mangelsdorf moeten wel smakelijk gegeten hebben in het restaurant Villa Mauresque in Parijs, gelet op hun sprankelende uitvoering van 'Couscouss de la Mauresque' uit 1971. Deze musici hebben een belangrijke rol gespeeld in de ontwikkeling van de geïmproviseerde muziek in Europa. Tenorsaxofonist en fluitist Lew Tabackin ontmoette zijn latere echtgenote Toshiko Akiyoshi in 1968. Vijf jaar later in 1973 ontstond de 'Toshiko Akiyoshi Jazz Orchestra' en tot 2003 was Lew Tabackin veelvuldig als solist in dit orkest te horen. Op het album 'Last Live In Blue Note Tokyo' uit 2003 is Tabackin voor de laatste keer met dit orkest te horen. Lew Tabackin zorgt samen met trompettist Randy Brecker, pianist Don Friedman, bassist Peter Washington en drummer Mark Taylor voor een sprankelende uitvoering van 'Chasin' The Carrot' opgenomen in 1996. Na deze opname voor Concord zouden er nog verschillende albums voor dit merk verschijnen.

Ingrediënten voor vier personen:

600 gram ontbeende lamsbout
2 sjalotjes
200 gram (winter)wortel
1 courgette
200 gram couscous
1 theelepel komijnpoeder
2 eetlepels verse blaadjes munt, fijngehakt
6 eetlepels olijf- of zonnebloemolie
2 eetlepels vers citroensap
peper uit de molen en zout naar smaak

Bereidingswijze:

Ontbeende lamsbout in gelijkmatige blokjes snijden en in een mengkom gedurende 2 tot 3 uur in een mengsel van 4 eetlepels olie en citroensap marinieren. Sjalotjes schillen en in stukjes snijden. Wortel schrapen en in kleine blokjes snijden. Courgette in kleine blokjes snijden. Twee eetlepels olie in een wok of koekenpan verwarmen en de blokjes wortel roerbakken. Vervolgens stukjes sjalot en courgette toevoegen en kort roerbakken. Komijnpoeder door dit mengsel roeren en warm houden. Couscous in lauw water spoelen, afgieten en in een stoommandje boven water dat aan de kook is stomen. Als de couscous gaar is met een vork uit elkaar halen en sjalotjes, wortel, courgette en munt erdoor roeren.. Blokjes lamsbout aan spiesjes rijgen en op een grillpan of onder een hete grill of op de barbecue aan beide kanten goudbruin grillen. Couscous en spiesjes zo warm mogelijk serveren.

Little Lamb: Tony Scott Quartet: Tony Scott Plays Gypsy; Fresh Sound Records FSR 574

Couscouss de la Mauresque: Brötzmann/Van Hove/Bennink + Albert Mangelsdorff: Live In Berlin
'71; FMP CD 34/35
Chasin The Carrot: Lew Tabackin Quartet: Tenority; Concord CCD 4733