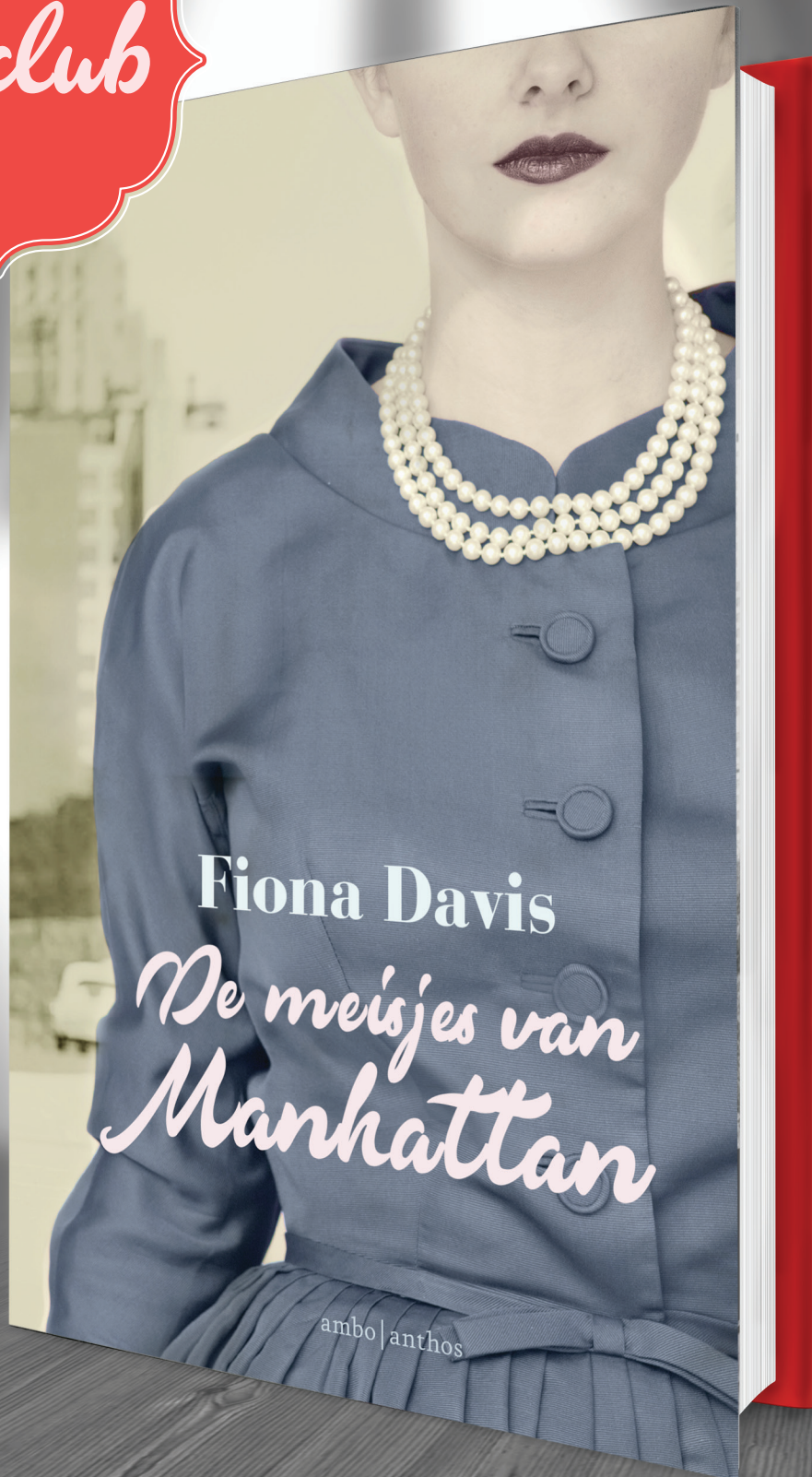


leesclub



Fiona Davis

De meisjes van
Manhattan

ambo | anthos



Discussievragen

1. Als Griff thuiskomt van zijn werk, vraagt Rose zich af of hij, als man, er ook wel eens over na heeft gedacht dat 'zijn gezicht niet te veel glom, zijn haar onredelijk krulde, of dat zijn kraaienpootjes niet gedurende de nacht veel dieper waren geworden? Denk je dat haar commentaar reflecteert op het huidige klimaat dat vrouwen op de werkvloer ervaren? Waarom wel of niet? Hoe verschilt dit of komt dit overeen met de tijd waarin Darby leefde?
2. Waarom voelde Darby zich op een vriendschappelijke manier aangetrokken tot Esme? Welke karaktereigenschappen heeft Esme die Darby ook graag had willen hebben? Doet Esme dienst als spiegel voor Darby? Zo ja, wat representeert Stella dan? Welke van deze drie personages zou je het liefste willen zijn, en waarom?
3. Wat vond je van het plan van de jonge Stella om op zoek te gaan naar de rijkste en aantrekkelijkste man die ze kon vinden? Zie jij dat als teken van afhankelijkheid of onafhankelijkheid? Veranderde jouw indruk van Stella tijdens het lezen van het boek? Zo ja, hoe en waarom?
4. Wat vond je van de manier waarop *De meisjes van Manhattan* de geheime, smoezelige wereld van de New Yorkse jazzscene van de jaren 50 portretteert? Behoudt het nog steeds zijn glamoureuze uitstraling? Waarom wel of niet?
5. Waarom denk je dat Esme Darby kuste? Was het een erotische kus? Wat betekende het voor beide vrouwen?
6. Denk je dat Rose terecht kritisch is in haar beschrijving van de moderne werkplekken en CEO's? Denk je dat het een accurate weergave is van de moderne bedrijfscultuur?
7. Verplaats jezelf in Darby. Zou jij terug naar huis zijn gegaan nadat je van Gibbs zou zijn gestuurd? Waarom wel of niet? Wat vond je van Darby's plan? Hoe verschilde het van Esme's plan? Wat laten de verschillen in hun plannen zien over hun vriendschap?
8. Wat vond je uiteindelijk van het plan van Esme? Welke verschillende factoren in haar leven leidden tot haar wanhopige laatste handelingen? Is ze een personage waar we medelijden mee moeten hebben, waarover we kwaad moeten spreken, of ligt het wat complexer? Hoe heeft ze Darby, ten goede of ten kwade, veranderd?
9. Wat vond je van Rose's zorgen over haar toekomst na het einde van haar relatie met Griff? Zijn ze gegrond? Was Rose eerlijk in hoe ze de levens van de oudere vrouwen van Barbizon bekeek?
10. Hoe denk je nu over de levens van de oudere vrouwen? Zijn ze een symbool voor het feminisme, of zijn ze een uitstervend ras? Wat zijn de voor- en nadelen van Barbizon voor de oorspronkelijke bewoners?
11. Is Rose een accurate beschrijving van de hedendaagse vrouw? Denk je dat Rose te opportunistisch was in haar verlangen om een *news-breaking* journalist te worden? Was ze te wanhopig op zoek naar de aandacht van Griff? Welke keuzes zou jij in haar plaats hebben gemaakt?



Kloksgewijs vanaf links: Het Barbizon Hotel voor vrouwen; het uitzicht op New York vanaf het dak van het hotel; een slaapkamer in het Barbizon.

12. Lijkt het verhaal van Rose op dat van Darby? Waarom wel of niet? Welke verschillen en overeenkomsten zag je tussen de twee personages? Hoe denk je dat beiden veranderden en groeiden gedurende het verhaal?
13. Verschillende mensen nemen verschillende identiteiten aan of presenteren zich naar de buitenwereld toe op een niet heel eerlijke manier. Welk doel dienden deze identiteiten en in hoeverre hielpen ze of werkten ze verschillende personages tegen aan het einde?
14. Hoe denk je dat de aanwezigheid van voedsel en delicatessen – de verschillende texturen, smaken en geuren – inspelen op het verhaal en de structuur van het boek? Hoe belicht of verbergt het aspecten van de twee perioden? Wat was jouw favoriete gerecht?
15. Wat vond jij van de manier waarop Darby omging met Sam na haar aanvaring met Esme? Wat zou jij gedaan hebben? In hoeverre zou het leven van Darby anders zijn geweest als ze een andere keuze had gemaakt?

Marokkaanse lamsburgers

Gemalen lamsvlees gemixt met Marokkaanse specerijen voor heerlijke hamburgers. Geniet van deze verslavende burgers met een verfrissende yoghurtsaus met munt en citroen, en plakjes komkommer.

900 gram gemalen lamsvlees

1 kleine ui, gesnipperd

1 kleine wortel, fijngesneden

2 tenen knoflook, fijngehakt

1 eetlepel extra vierge olijfolie

½ theelepel gemalen koriander

½ theelepel komijnpoeder (djinten)

½ theelepel kaneelpoeder

¼ theelepel hele venkelzaadjes

¼ theelepel kurkuma

1 theelepel zeezout

½ theelepel gemalen zwarte peper

40 gram krenten

1 groot ei, lichtjes geklopt

3 eetlepels kokosolie

1. Leg het lamsvlees in een grote kom en zet het opzij.
2. Verhit de olijfolie in een grote hapspan.
3. Bak de uien ongeveer 5 minuten op halfhoog vuur met een snuf zeezout, totdat ze zacht en doorzichtig zijn.
4. Voeg de wortel toe en bak 5 minuten.
5. Voeg de knoflook toe en bak nog 1 á 2 minuten.
6. Voeg de koriander, komijn, kaneel, venkelzaad en kurkuma toe. Verlaag het vuur zodat ze niet aanbranden en roer rustig totdat de groenten en specerijen goed gemengd zijn, ongeveer 2 á 3 minuten.
7. Voeg het groentemengsel toe aan het lamsvlees. Meng door elkaar. Voeg zout en peper toe.
8. Schep voorzichtig de krenten en het ei door het vlees. Meng door elkaar.
9. Verdeel het vlees in rondjes van 7,5 cm. Plaats ze op een met bakpapier beklede bakplaat.
10. Verhit een koekenpan en voeg 2 eetlepels kokosolie toe. Verdeel de olie over het hele oppervlak van de pan. De pan moet heet zijn voordat er begonnen wordt met bakken. Om dit de testen kun je een klein stukje burger in de pan laten vallen. Als het gaat sissen is de olie op temperatuur. Als het gaat sissen en spetteren is de olie echter te warm en kan het gaan roken, waardoor de burgers kunnen verbranden. Als dat gebeurt moet je de pan van het vuur halen en even af laten koelen.
11. Plaats, als de pan op temperatuur is, twee burgers in de pan, op een afstand van 5 cm. Bak ze per kant 2 á 3 minuten, totdat ze burgers dichtschroeien en ze makkelijk van de pan los te halen zijn. Als de temperatuur van de burgers 70 graden is zijn ze klaar en kunnen ze op een serveerschaal gelegd worden. Herhaal totdat alle burgers gebakken zijn.

Specerijen komen volop voor in *De meisjes van Manhattan*, waar ze textuur, laagjes en smaak toevoegen aan het verhaal. Dit is een kans om met ze te experimenteren in je eigen keuken.

Frise yoghurtsaus met munt en citroen

Een verfrissende saus voor elke robuuste en hartige maaltijd. Perfect bij lamsburgers.

500 ml Griekse yoghurt. Een halve citroen, geraspte schil en sap, 60 gram verse muntblaadjes, in kleine stukjes gescheurd. Zeezout en versgemalen zwarte peper

Meng alle ingrediënten in een kom; dek af en plaats tot gebruik in de koelkast.



De meisjes van Manhattan
 rondleiding door

NEW YORK CITY



1. Bethesda fontein, Central Park

2. Tender Buttons

De inspiratie voor het knopenwinkeltje in het boek.



3. Barbizon 63

Het voormalige Barbizon Hotel voor Vrouwen is tegenwoordig een chique appartementencomplex.

4. American Academy of Dramatic Arts

Ooit gesitueerd in Carnegie Hall, maar tegenwoordig in het centrum.



5. Grand Central Station

6. La Boîte

Winkel met koekjes en specerijen, van eigenaar Lior Lev Sercarz; de inspiratie voor Sams passie in *De meisjes van Manhattan*.

7. Cafe Brittany

Bestaat niet meer.



8. Het hoofgebouw van de New Yorkse bibliotheek

9. Hector's Cafeteria

Een populaire plek om te lunchen in de jaren 50.

10. The Katharine Gibbs School

Na hun verhuizing naar een straat in de buurt van Bryant Park, sloot de school in 2009 voorgoed haar deuren.



11. SmallsLIVE jazz club

De plek die ter inspiratie diende voor de *Flatted Fifth*.



12. Washington Square Park