

Coulis

Bilal Al Mashta

Coulis

Roman

Uitgeverij Atlas Contact
Amsterdam/Antwerpen

© 2023 Bilal Al Mashta
Omslagontwerp Bilal Al Mashta
Foto van de auteur Lauren Marijnissen
Ontwerp typografie binnenwerk Wim ten Brinke
Drukkerij Wilco

ISBN 978 90 254 7286 3
D/2023/0108/565
NUR 301

atlascontact.nl
coulis.nl



Cou·lis

- 1 Een semivloeibare puree van vruchten of groente.*
- 2 De gebiedende wijs van het werkwoord 'eten' in Arabisch dialect: كولي*
- 3 Stam van het woord 'coulisse': een beweegbaar zijpaneel van het toneeldecor.*

PROLOOG

MONSEF

VOORDAT HIJ ARABISCH SPRAK

DEEL 1

*‘Kijk, Monsef; jij werkt,
jij werkt; ik zet jou op
mijn hoofd.’*

‘Vertel het hem.’

*‘Als je hard werkt, Monsef,
dan zal hij goed voor je
zorgen.’*

‘Oké.’

*‘Maar als je niet hard werkt,
zet ik je buiten. Ik neem jou
aan omwille van de hadji,
jouw grootvader, maar als je
erop schijt, dan neuk ik jouw
moeder. Kennis of niet.’*

‘Vertel het hem.’

‘Hij neemt je nu aan om
in de gratie te blijven van
jouw grootvader, maar als
je niet goed werkt, dan zul
je ontslagen worden.’

‘Oké.’

*‘Ik wil iets nieuws doen, hier
in dit land, begrijp je me?
Een innovatie! Het land heeft
verandering nodig. Het is mijn
plicht om iets te doen. Het is
allemaal onze plicht om iets
te doen! Ik moet hoop geven,
zeker aan jouw generatie.’*

‘Vertel het hem.’

‘Heb je hem begrepen?’

‘Ja. Mijn Frans is beter dan mijn Arabisch.’

*‘Kijk, ik geef jou simpel werk,
maar belangrijk werk. Zet dit
goed in jouw hoofd. Je bent nog
jong. Mensen praten. Dit is een
mentaliteit van mijn balzak.
Dit is geen Nederland.’*

‘Vertel het hem.’

‘Jouw werk zal misschien simpel zijn, maar het is belangrijk werk. Dit moet je niet vergeten. Veel mensen zullen niet begrijpen wat meneer Bensaleh hier wil gaan doen; ze moeten er nog aan wennen. Dingen zijn anders hier dan in Europa. Vergeet niet dat je bijdraagt aan iets belangrijks.’

‘Oké.’

‘Ze hebben mij verteld dat je moeilijk werd daar. Ze hebben mij gesmeekt om je hierheen te halen, om je te corrigeren voordat het te laat is. Ik doe jou en jouw familie een gunst. Denk je dat het makkelijk is om te werken met een zme gri hier? Ik zeg het je en ik herhaal het: doe één verkeerde zet en ik maak je dood.’

‘Vertel het hem.’

‘Je moet Arabisch leren.
Het liefst zo snel mogelijk.’

‘Oké.’

Zm•egri (de; o; meervoud: zmegriya)

Emigrant. Afgeleid van het Franse woord 'émigré'. Refereert aan bewoners van Noord-Afrika die naar het buitenland zijn geëmigreerd, met name naar Frankrijk. In veel gevallen mag worden gesteld dat de zmegri een ontwortelde, ongemakkelijke verhouding heeft met zowel zijn huidige land als met het land van origine; een identiteitscrisis, kortstondig of blijvend, een fundamenteel gevoel van verwarring dat ontstaat door aan de ene kant een mislukte of onvolledige integratie in het land waar hij verblijft en aan de andere kant het afkalven van het gevoel van nationale identiteit, ingegeven door het land van herkomst (cultureel, religieus, sociaal). Wat je dan overhoudt is een onzeker individu, met een minderwaardigheidscomplex in het ene land en een superioriteitsgevoel in het andere. Iedereen haat hem.

'Ik heb een vraag.'

'Ja?'

'Wat gaat meneer Bensaleh hier precies doen?'

'Dus je bent van school afgegaan, hebt een enkeltje voor je laten boeken naar Algerije, verblijft nu voor onbepaalde tijd bij je oom, en al die tijd wist je niet wat je hier ging doen?'

'Nee. Ik heb geen idee.'

EERSTE BEDRIJF

Decor

Gesloten voordeek.

VERTELLER

Wanneer het doek gesloten is, kun je enkel nog gissen naar wat daarachter staat. Je kijkt er naar en beeldt je misschien het een en ander in. Daar begint het. In het donker. Het is in zekere zin, onbedoeld, een moment van niets, een soort vacuüm, en vertel mij, jij daar, hoeveel van dit soort momenten zijn er nou echt?

Het kan best lang duren voordat het doek open gaat. Misschien gebeurt het nooit. Het is een angstaanjagende gedachte, of op zijn minst zonde van de tijd. Je tuurt in het donker naar het donker en je vraagt je af: wanneer begint het nou? Je kijkt om je heen en ziet in het duister dat je niet de enige bent die ongeduldig wordt. Iedereen is ongeduldig.

Eén ding is zeker: jouw geduld hangt af van hoeveel je te verliezen hebt. Hoe meer je hebt betaald, des te meer je te verliezen hebt en hoe meer je te verliezen hebt, hoe meer geduld je kunt opbrengen. Zo simpel is het. Tijd verbrassen doet iedereen, dan kleef je maar wat langer aan je stoel. Maar geld verspillen? Nou... dat doet eigenlijk ook iedereen. Niemand heeft ooit iets te verliezen, zou je kunnen denken, maar helaas.

Laten we eerlijk zijn, *alhamdulillah*, je zit lekker. Niemand neemt het je kwalijk. Laten we nog eerlijker zijn: de combinatie van mild comfort en zelfmedelijden is een fijne manier van wachten. Ik zal je vertellen, dit is niet alleen het verhaal van de misantroop, de nomade en de jongen. Een echt verhaal begint niet wanneer we willen dat het begint. Het begint wanneer we genoeg hebben van het duister.

Afijn, voor nu, omdat we hier zijn om vermaakt te worden, krijg je hierbij, heel eventjes, een glimp vanachter de gesloten gordijnen.

Alleen voor deze ene keer.

I

De misantroop

1

Amin Bensaleh staarde naar de voorraadkast. Zijn blik viel niet op de glazen pot gemalen zwarte peper op de middelste plank, maar op de opengeslagen krant daaronder. Wie zich afvraagt wat een recente krantenpagina in de voorraadkast deed, onder de zwarte peper en een zak gejodeerd zout, mag zich ook buigen over de aanwezigheid van linoleum in iedere Algerijnse keukenkast. Het was er gewoon.

Het artikel bungelde net over de rand van de plank. Amin trok het verder naar zich toe. Inspiratie had zich eerder op deze manier aan hem geopenbaard. Een deel van zijn bewustzijn raakte vervlochten met een toevalligheid, iets onbenulligs, en poef, hij had een idee. Het gebeurde niet vaak. Het was in de afgelopen elf maanden, nadat hij ontslagen werd bij de schouwburg, niet één keer gebeurd. Het idee dat zich een weg had gebaand tot aan zijn bewustzijn, was vergezocht en troebel, maar net helder genoeg om hem op te zwepen. Het was in ieder geval voldoende om hem de woonkamer, waar zijn moeder, Lella Bensaleh, op de bank zat, binnen te laten stormen en aan te kondigen: 'Ik ga een bruiloft cateren!'

'Wat weet jij van cateren?'

'Niets. De directeur van mijn lycée was een analfabeet.'

Lella Bensalehs onverschillige houding was niet ongewoon, hoewel Amin niets in de keuken te zoeken had. Hij was vier-

endertig jaar oud en werkloos. Hij kon niet koken. Dat hij een nieuwe ingeving in haar keuken vond, was voor haar niet anders dan toen hij als klein jongetje Bruce Lee wilde worden, of een tweevoetige schildpad met nunchucks en kniebeschermers. Behalve dat het nu zelfs een beetje droevig was. Lella Bensalehs praktische wereld was voor vrouwen bedoeld die met hun handen werkten, niet voor mannen die dagdroomden en in de weg zaten. Amin was ‘een man van de kunsten’, zoals zijn vriend Davi El Saidi hem noemde. Hij was ooit, niet zo lang geleden nog, theaterregisseur. De kleine, walmende keuken was in vele opzichten heel ver weg van de bühne. Maar Lella Bensaleh kon niet weten dat de verzoening van Amin met haar ongrijpbare microkosmos, de eclips die tot deze schijnbaar lukrake bezieling zou leiden, al heel lang geleden in gang was gezet.

2

De eerste kennismakingen met voedsel, met de veelzijdigheid daarvan, voltrokken zich voor Amin, net zoals voor alle kinderen uit de wijk Sidi Bousabhi, uiteraard in zijn lichaam, en in mindere mate (maar toch vaak genoeg) óp zijn lichaam. ‘Kijk,’ zei dan zijn oudere zus Hania, ‘je pakt de schil van een ui, fruit die eventjes en dan wrijf je het er goed op.’

‘Hier.’ Hij kreeg het medicijn, een afgekoelde, slijmerige uien-schil, in zijn toen achtjarige hand gepropt en begon daarmee zachtjes over zijn nieuwe puist op zijn linkerbil te wrijven. Het prikte een beetje. Amin vond het vreemd om met zijn broek omlaag zijn bil te schrobben met een uien-schil, maar er was hoop, soelaas, in het vooruitzicht. Dat zijn lichaam nog twee dagen naar ui rook, was een vanzelfsprekende bijwerking.

De tomaten waren erger. Als kind had hij een hekel aan tomaten, en in het bijzonder aan de geur van tomatenvocht. Na een fanatieke dag op het strand van Tipaza lag hij vaak genoeg op zijn buik, minder gekweld door de brandwonden dan door de slappe tomatenschijfjes op zijn rug die hij langzaam ervanaf kokhalsde.

Er was maar één onbetwist geneesmiddel en dat was olijfolie. *Zeyt el zeytoun*. Er was geen plek op zijn lichaam die niet ooit glibberig was geweest van dat extra virgin wondermid-

del. ‘Allah en zeyt el zeytoun!’ riep zijn moeder lukraak vanuit haar fauteuil. ‘Heb je mij gehoord, Hania? God en olijfolie!’ Het was een simpel credo dat Lella Bensaleh zelf had bedacht. Ze verzon zelden iets gevats, vandaar het ijdele feit dat ze het ook zo vaak herhaalde. Als het om olijfolie ging, kon zelfs Amin met zijn gladde ledematen niet ontkennen dat deze aan de top stond van natuurlijke medicamenten. En het rook ook niet verkeerd.

Hoe het ook zij, voedsel in of op het lichaam, Amin mocht nooit in de keuken komen. Die was verboden terrein. Zijn aangeboden hulp – ‘Zal ik de bosjes koriander wassen?’ – werd nooit gewaardeerd. Als hij een keer onverhoopt de keuken binnenliep, sprongen de schouders van zijn moeder en zijn zus omhoog. Kom op, *qowed* snel! Dat was de strekking.

Amin nam de ondraaglijkheid van zijn aanwezigheid in hun universum, met de beslagen ramen en benauwde lucht die zijn ogen weleens deed prikken, voor wat het was. Om die ergernis een beetje te dempen, begon hij als tiener de duur en het doel van zijn bezoeken in de keuken aan te kondigen: ‘Een minuutje. Suiker pakken,’ of ‘Twee seconden. Water uit de koelkast.’ Dat hielp een beetje, maar mannen bleven in zijn gezin simpelweg niet welkom in de keuken.

Toch gaf Amin, anders dan zijn vader, zijn pogingen om van waarde te zijn achter de verweerde keukenkastjes nooit op. Zo glipte hij er soms binnen, wanneer de dames afgeleid werden door een of andere vertaalde Turkse soap, maar zodra hij dan wilde beginnen aan de afwas van het eerste bord (de held!), werd hij meedogenloos weggejaagd, als een straatkat – ‘pshh, pshh’ – en gleed hij schijterig terug naar waar hij vandaan kwam.

Zelfs wanneer hij de lege ruimte betrad tijdens de stilte van

het middagdutje, wanneer alleen de oude koelkast zoemde, de vloer nog aan het drogen was en de keuken naar chloor en Dettol rook, zelfs wanneer hij voorzichtig een theelepel uit de keukenlade schepte, die hij daarna afgewassen en afgedroogd op exact dezelfde plek en met dezelfde voorzichtigheid terugplaatste, kreeg hij later die dag alsnog ‘Wat heb je nu weer gedaan?’ naar zijn hoofd geslingerd. Alsof hij een bidsprinkhaan – die enge, groene beestjes die de jongens van Sidi Bousabhi uit verveling uit de struiken langs de stoep plukten – tussen het bestek had gewurmd.

Dan waren er de uiterst zeldzame en kansloze pogingen om daadwerkelijk mee te koken.

‘Ik kan wel snijden.’

‘Wat kan je snijden?’

‘Alles. Ik kan alles snijden. Zo moeilijk is het niet. Je pakt een mes en je snijdt.’

‘Wie heeft jou dat verteld?’

‘Niemand hoeft mij dat te vertellen.’

‘Daar is de selderij. Pas op voor je vingers, alsjeblieft.’

‘Wat ben je aan het doen?’

‘De selderij aan het snijden.’

‘Schuif opzij. Je maakt er een troep van.’

‘Maar ik heb nog niks gesneden!’

‘Dat bedoel ik!’

Uiteindelijk zou Amin kunnen zeggen dat hij als volwassen man één keer in zijn leven alleen had gekookt. Hij had bijna drie uur gedaan over zijn shakshuka. Met tranen in zijn ogen duwde hij een pittige eetlepel in zijn mond (een ratatouille van teleurstelling en uitgeschoten zwarte peper), het eiwit snotterig tegen zijn mondhoeken aan. Even later zag hij zijn

moeder bij terugkomst naar het keukenblad turen, een vlakke hand op haar bovenlip, ya-la-la-la-laaaay roepend, hem eeuwig vaarwel wensend uit haar keuken met een *zaghrouta*.

Maar dingen waren veranderd.

Het overlijden van zijn vader en het huwelijk van zijn zus lieten Amin en Lella Bensaleh samen achter in het huis in Sidi Bousabhi. Zijn moeder ging steeds meer gebukt onder de slijtage door het huishouden, dat zij slechts onderbrak voor haar gebed en haar Turkse televisieseries. Ook al gaf zij het niet toe, Amin zag de vermoedheid vastkoeken in haar verzwakte lichaam. Langzaam, geschoold door een jeugd vol clandestiene avonturen in haar terracotta-jungle, droeg hij een steentje bij. Hij begon spullen voor haar te dragen. Als hij wist dat zij soep wilde maken, tilde hij een zak freekeh vanuit het berghok. Hetzelfde deed hij voor de couscous. Wanneer zij *kesra*-brood maakte, tilde hij de dag daarna, wanneer de gietijzeren gasbrander en de tajine waren afgekoeld, de spullen naar de tuin en waste alles af met de tuinslang en een staalspons. Ondertussen nipte zij steeds vaker van de thee die hij voor haar had gezet. Ze beet zonder iets te zeggen in de *makroud* die hij uit de vriezer haalde en doopte deze in een door hem bereide warme siroop van honing en rozenwater. Ze doezelde weg bij haar soaps en hoorde hem de uitgedroogde *rougag* van het dak naar binnen halen. Ze zag hem vanaf haar bank de keuken in rennen, wanneer de geur van nigella het huis vulde, en even later met de ovenplaat voor haar neus bungelen: ‘Is het brood goed zo?’

En hoe groter de kier van de deur naar de keuken, hoe vaker hij mocht turen in Ali Baba’s grot, des te groter zijn opwindning werd. Sesam, open u! Lella Bensaleh had de kracht niet meer.

Amin was inmiddels voorbij de dertig, alleen, eindelijk getolereerd in de keuken thuis. Net als in de coulissen rook het hier ook naar hout, maar het was een andere geur. Hier zat vanillesuiker in en iets dors; vlechtwerk, jute, gedroogde deegvellen. Hier bedacht hij wat hij ging doen. Hij las het krantenartikel een paar keer door. In de keuken raakte hij geïnspireerd.