

De ogen van Fadil

Van Mohammed Benzakour verscheen eveneens
bij Ambo | Anthos *uitgevers*

Tien op een ezel

Meld je aan voor onze nieuwsbrief om op de hoogte te blijven van
de nieuwste boeken van Ambo | Anthos *uitgevers* via
www.amboanthos.nl/nieuwsbrief.

Mohammed Benzakour

De ogen van Fadil

Ambo | Anthos
Amsterdam



De auteur ontving voor deze uitgave een projectsubsidie van het Nederlands Letterenfonds.

Nederlands
letterenfonds
dutch foundation
for literature

ISBN 978 90 263 5019 1

© 2020 Mohammed Benzakour

Het verhaal 'De ezel en de puntmutsgeest' is een bewerking van 'De ezel en de geest', dat in *Het Parool* van 28 december 2019 is afgedrukt
Omslagontwerp en -illustratie Fleur van der Weel & Studio Hendriksen

Foto auteur © Roelof Pot

Verspreiding voor België:
Veen Bosch & Keuning uitgevers nv, Antwerpen

Inhoud

- 1 Een koninklijke soep 7
- 2 De ogen van Fadil 23
- 3 De ezel en de puntmutsgeest 47
- 4 De witte nonnen 59
- 5 De meloenkampioen 77
- 6 Het tweekoppige dier 107
- 7 De vliegende hond 133
- 8 Zoubida Bogart 153

Een koninklijke soep

‘Maysarah!’

7

Als een kletterende koperen pan weergalmt mijn roep via het open venster op de patio: een zonkolkend plein van blauwgeglazuurde tegels waar Maysarah bezig is de pauwen te voeren en de aubergines te drogen liggen. Ineens staat hij voor me. Een minnelijke slaafsheid van zwarte zonzilte huid. Grote glanzende ogen. Een straal licht danst nog over zijn gezicht.

‘Ga die jutezak maar halen, en haast je, want de boter begint al te smelten.’

‘Komt eraan meester, maar moet ik niet eerst de olie afgieten?’

‘Neenee, de olie kan wachten. En je weet het, laat niemand je zien met die zak hè.’

‘Ik ga al meester, moet ik nog iets anders uit de schuur meenemen, meester?’

‘Neenee, we hebben alles nu, en noem me nou geen

meester – hoe vaak moet ik dat nog zeggen?’

‘Jaja, ik zal eraan denken, meester.’

En weg is hij, mijn kleine, trouwe Maysarah. Ik zie in zijn ogen de vonkjes van opwinding, de hele dag al. Van-daag is een grote dag. Voor hem, voor mij. Voor ons alle-bei.

8 Twee weken geleden stond hij ineens in alle vroegte te snikken naast m’n bed, ineengedoken en bibberend als een ziek aapje. Ik schrok, want alle knechten aan het serail hebben hun eigen slaapplaats en de paleisregels verbieden onbevoegden ten strengste zich in andermans vertrek te begeven, zeker ’s nachts.

‘Wat doe jij hier?’

Snotterend bracht hij uit: ‘De sultan dwong mij in zijn bed...’

‘Wat? Ga even zitten... Rustig maar... Wat is er gebeurd?’

‘Ze haalden me uit bed en brachten me naar mijn kamer. Ik moest naast hem in bed liggen. Ik verzette mij, ik krijste, ik schopte... Maar hun handen waren sterker dan de mijne en ik kon niks doen en...’

Maysarah begon weer hevig te snotteren.

‘Stil maar, stil maar. Hier, drink wat.’ Ik reikte hem een glas water aan en hij nam twee bibberende slokjes.

‘Eindelijk lukte het mij om van onder zijn lijf te ontsnappen. Ik vluchtte de kamer uit en verstopte me in een

linnenkast, waar ze mij vonden. Ze brachten mij naar hem terug, en toen...' Z'n adem stokte, 'toen kreeg ik zweepslagen.' Tranen rolden over z'n wangen.

'Laat eens zien.'

Met trillende handen ontblootte Maysarah zijn rug. Dikke, lange striemen lagen als paarse kabels over zijn huid. Ik beet op mijn onderlip. De sultan doet dit met alle knechtjes, iedereen aan het hof weet ervan, maar niemand durft erover te praten, uit angst voor repercussies, zijn straffen zijn beestachtig. Meer dan twintig concubines zijn hem niet genoeg, de hond. Een gloeiende walging welde in mij op en opnieuw boorden mijn voortanden zich in mijn onderlip. Ik klom uit bed, druppelde wat sesamolie op een doek en bette zijn wonden. Maysarah sloeg z'n magere armpjes om me heen en omklemde me alsof hij me nooit meer los wilde laten en begon opnieuw te schreien.

9

'Stil maar jongen.'

Ik greep met beide handen het hoofd van Maysarah vast en keek hem doordringend aan: 'Hij krijgt zijn verdiende loon. Ik heb een idee.'

Maysarah keek me aan met grote natte ogen.

'Luister,' zei ik, 'over twee weken is hier een groot diner. Allerlei hoge heren komen op bezoek. En weet je wat wij doen: wij zullen een mooie soep bereiden. Een fantastische soep, een onvergetelijke soep. Een soepje van eigen deeg.'

Samenzweerderig bracht ik de wijsvinger naar m'n lip-

pen en boog mij voorover en fluisterde Maysarah iets in het oor. Hij proestte het uit.

‘Niet waar, meester! Geweldig, meester! Hahaha, ik kan niet wachten, meester!’

‘Ssssst...! Niet zo luid, dit mag niemand weten, ook niet de andere knechtjes. Dit is óns geheim, van jou en mij, van niemand anders. Mondje dicht! Heb je dat begrepen?’

‘Jazeker meester, mijn lippen zijn verzegeld, daar kunt u van op aan.’

10 ‘Goed, ga nu maar gauw terug naar je kamer voor ze je hier vinden.’

Z’n rappe, eeltige voeten lichtten glanzend op toen hij schielijk over de patio wegstoof in de vroege morgenzon.

Terwijl ik de dikke ranzige boter bestrooi met stukjes gebrande kardemom, vult het plein zich plotseling met het gerinkel van belletjes, *tjingeling tjingeling tjingeling!*, de muzikale aankondiging van de thuiskomst van de sultan, die terugkeert van de moskee; het vrijdagse ritueel dat ik ken sinds mijn aanstelling als chef de cuisine. Een stoet zongerosterde voeten marcheert door de poort naar binnen. De sultan, een grimas van onbarmhartige zonnigheid om de lippen, is herkenbaar als altijd; als enige is hij gezeten op een parelwitte hengst, zo wit als zijn eigen djellaba, zodat z’n gestalte een vreemde vergroeiing lijkt van de paardenrug. Hij is omringd door een grote schare fraai uitgedoste zwarte hengsten, de mooiste uit zijn stoeterij.

De grote rode baldakijn, gedragen door Tariq, de langste neger slaaf van Afrika, volgt nauwgezet het hoofd van de sultan. Als de stoet de koele schaduw van de zuilengalerij bereikt, verdwijnt de baldakijn.

Ik zeef de stukjes kardemom uit de boter, voeg een handje mispel toe en doe er nog een flinke portie aromatische mirabelpruimen bij. Ik roer de boter net zo lang door tot de pruimen zacht en week zijn geworden. Ik stop er een in m'n mond. Mmm... kostelijk... maar ik mis iets... Ach! De aubergines! Ik ben de aubergines vergeten! Die had ik natuurlijk vóór de pruimen en de mispel moeten toevoegen, God nog aan toe!

11

Rustig, rustig, ik moet kalm blijven, geen man overboord, ik moet gewoon de hoeveelheid kamperfoelie verdubbelen, plus wat gezoet zeewier toevoegen, dat is de enige juiste compensatie voor deze vergissing, niet moeilijk, gewoon rustig blijven.

De sultan is dol op paarden. Paarden zijn z'n lust en zijn leven. Talloze rassen in talloze kleuren en maten heeft hij in de loop der jaren weten te verzamelen: kastanjebruine, muisgrijze, karamelgekleurde. Hij heeft paarden zo klein en snoezig als pasgeboren muilezeltjes, paarden zo ruig en sterk als mythologische eenhoorns, paarden zo fier en sierlijk als Chinese pauwen. Maar de witte en zwarte sier-exemplaren, waarmee hij tijdens de vrijdagse moskeegang

pronkt, die zijn z'n absolute favorieten. Hij spoort ze op in boeken en encyclopedieën, hij kent alle beroemde bloedlijnen en paardenfokkers ter wereld. Als hij een paard op het oog heeft dan stuurt hij zijn trouwste lakeien met kisten vol goud op pad naar alle uithoeken van de wereld en altijd komen ze weer thuis met zijn vierpotige droom. Van een fortuinlijk man van zijn statur kan tenslotte geen handelaar of eigenaar iets weigeren.

Vele uren brengt de sultan door met zijn paarden. Hij babbelt met ze alsof het zijn eigen kinderen zijn, hij lacht en stoeit met ze, kust ze hartstochtelijk op de mond.

12

De beste havermost laat hij speciaal voor ze bakken in de vorm van honingkoekjes. Ze laven zich aan bakken gevuld met mineraalwater en de stallen zijn gestoffeerd met zachte dikke tapijten die regelmatig worden geboend en vervangen door nieuwe tapijten.

Sommige van zijn paarden laat hij vrijelijk rondtrippen, niet alleen in zijn tuinen, maar ook in de gangen en galerijen en kamers van zijn paleizen, tot ergernis van de poetsbedienden. Zijn favoriete gezelschap bestaat uit drie dieren: een jonge, fluweelzwarte Arabier, een gespikkelde, kastanjebruine Palomino en een hagelwitte Berber – ze logeren vaak in zijn slaapkamer. Daar tut hij ze dan op met satijnen hoedjes en maakt hij vlechtjes in hun staart en manen, en verft hun lange wimpers met mascara. Eenmaal, na een lange avond van zang en drank, heeft hij, zo fluistert men, zijn witte Berber een goudbestikte bruidsja-

pon aangetrokken en haar toen de hele nacht bereden in de appelgaard. Ja, de sultan is zo verslingerd aan zijn paarden dat, wanneer hij weer eens zucht onder zijn chronische slapeloosheid, hij midden in de nacht naar de stallen loopt en aan de staart van een van zijn witte merries snuift zodat de weeïge, zoete geur als belletjes ammoniak naar z'n hoofd stijgt en een heerlijke lome slaap over hem valt. Meerdere keren is hij snurkend aangetroffen in de paardenstal.

'Alstublieft meester!' Met het zweet parelend op zijn voorhoofd ploft Maysarah de jutezak voor mijn voeten.

13

'Heeft niemand je gezien?'

'Geen muis. Ik ben door de wijnkelder geglipt.'

De zak voelt zwaar en lauw aan. Ik open de zak en werp er een blik op. Een lichte damp stijgt omhoog.

'Dat is een hele oogst, vriend, een hele oogst...'

Sinds ik hier als chef de cuisine ben aangesteld, zeven jaar geleden, heb ik de grenzen van de gastronomie afgetaast. En vandaag, vandaag ontvangt de sultan hoog bezoek, vandaag is de dag gekomen dat ik een van die grenzen, misschien wel de meest weerspannige en meest delicate, zal gaan temmen. Hoe ik dat doe, een grens temmen? Simpel. Door hem te omarmen. En omarmen kan alleen door hem te *overschrijden*. Grenzen zijn er niet om gerespecteerd te worden, grenzen zijn er om sierlijk overheen te wandelen. Alleen zo blijf je het leven de baas, al-

leen zo komt de mensheid vooruit.

‘Help me even,’ zeg ik tegen Maysarah.

Voorzichtig tillen we de zware zak omhoog en laten langzaam de inhoud in de pan glijden, waarna het zaakje zich direct verspreidt door de smeltende boter. Een zure, mossige geur kringelt omhoog en bijt zich vast in mijn kleren. We rillen allebei van opwinding.

‘Maysarah, houd jij de pan in de gaten, dan haal ik even wat specerijen uit de schuur.’

‘Komt voor elkaar, meester.’

14

‘En je weet, langzaam roeren totdat de substantie...’

‘Jaja meester, langzaam roeren totdat de substantie lichtjes stijf wordt en gemakkelijk is te zeven...’

‘Heel goed. En vergeet...’

‘Nee meester, ik vergeet de kokosmelk niet...’

‘Heel goed, heel goed. Ik ben zo terug.’

Er schuilt een goede kok in ‘m, de lieverd. Ik herken in hem iets van mezelf. Als kleuter al schepte ik groot plezier in het spelen met keukengerei. Urenlang kon ik kijken naar het pruttelen van een pan op het vuur. Stomende ketels, kletterende schalen, blikerig bestek; het klonk als muziek in mijn oren. Met de jaren ontwikkelde ik een feilloos gevoel voor geuren en smaken. Aan de dikte van de saus kon ik, zonder te proeven, zien of het schapenvlees al gaar was. Aan het oogwit van sardientjes, die in rieten manden op de markt lagen te fluoresceren, kon ik tot het

uur nauwkeurig het tijdstip zien waarop ze uit de zee waren gevestigd. Menig oplichter heb ik ontmaskerd, ha!

En later, toen ik eindelijk de keukentaken van mijn zussen mocht overnemen, brak ik met alle culinaire conventies. De olijfolie perste ik op steen, de peper vermaalde ik op hout, de steeltjes koriander droogde ik op vijgenbladeren, de saffraandraadjes liet ik eerst een nachtje in azijn trekken, alles deed ik anders. Zelfs de lucifer waarmee ik het vuur aanstak hield ik op een speciale manier tussen mijn vingers en wipte 'm omhoog. Als een jongleur hanteerde ik zes, zeven, acht pannen tegelijk en toverde ik gerechten tevoorschijn die men niet eerder had geproefd. Altijd als ik bezig was in de keuken verdrongen mijn zussen zich nieuwsgierig om mij heen en keken verwonderd toe. De meest unieke en eigenaardige spijzen heb ik de mensen laten savoureren, stukjes honingmeloen door wilde rijst, witte bonen met gekonfijte cactusvruchten, vijgen gevuld met konijnengehakt, met een vleugje karnemelk gebakken erwtenbrood; het waren volslagen nieuwe smaaksensaties en stuk voor stuk streelden ze de tongen. In tijden van droogte en schaarste bedacht ik noodrecepten, ik verzamelde afvalresten: kippenkoppen pocheerde ik, van hanenkammen trok ik bouillons, konijnenoren bleken gekookt in geitenmelk een ware delicatessen, distelbloemen stampte ik tot een moes waarmee ik brood belegde, rotte vissen maakte ik eetbaar door ze een nacht te laten trekken in een pikante

zoutoplossing en op te kloppen met vanillepoeder, basterdsuiker en limoensap.

16 Ik opende een eetkraam in de stad en al snel werd ik 'de kokende tovenaar' genoemd omdat ik in staat was om elke hongerige voorbijganger, nooddruftig of welgesteld, te verrassen met een kostelijk gerecht voor zeer weinig geld. Mijn naam ging als een lopend vuurtje door de streek en men zei: 'Heb je het al gehoord van die kokende tovenaar uit het Noorden, hij kan goud maken van poep.' Mijn volk overdrijft graag, maar het waren heerlijke tijden. Al spoedig kreeg ik bestellingen en opdrachten van notabelen, advocaten en dokters, en op een bepaald ogenblik vroeg zelfs de burgemeester mij voor de bruiloft van zijn zoon te koken. Ja, mijn voedselgeuren verspreidden zich tot alle uithoeken van het land, totdat op een goede dag ook de sultan er lucht van kreeg en er korte tijd later op onze deur werd geklopt. Een lange stoet paarden stond buiten in het gelid en een kleine moor op pofmuiltjes keek mijn moeder aan en zei op een toon alsof hij een oorlogsverklaring aflegde: 'Zijne Majesteit heeft een brief voor Bouzarrid!' Hij overhandigde haar een grote witte envelop, draaide zich om en vertrok met zijn gevolg.

Als ik terug ben in de keuken raak ik vertederd door May-sarah. Moet je eens zien hoe die knul op z'n kruk in de pan staat te roeren, tongpuntje bij de mondhoek, z'n hoofd in de stoom.

‘Zo jongen, laat eens zien.’ Ik werp een blik in de pan.
‘Ah! Dat ziet er niet slecht uit!’

Ik pak twee grote flessen nootmuskaatbrandewijn uit de kast en giet ze leeg in de pan.

‘Door blijven roeren hè, daarin schuilt de kunst, goed roeren.’

‘Ik doe mijn best, meester.’

Even later buig ik me over de pan en snuif aandachtig de geur op. Hmmm... die waas van gegist maagsap steekt hier en daar nog steeds de kop op, dat moet ik zien te maskeren. Het bouquet moet excellenter, verfijnder, bloemiger...

17

‘Ik denk dat je een pondje camelia’s en lathyrusbladeren moet toevoegen, Maysarah.’

‘Hoezo meester? Er zitten al twee bosjes bougainville doorheen.’

‘Voor het juiste parfum. O ja, en voeg meteen ook wat gefermenteerde kamperfoelie toe, vijf steeltjes is voldoende, en doe gelijk ook een bakje zoet zeewier erbij, wil je.’

‘Komt in orde meester.’ Op zijn druppelnatte gezichtje verschijnt een witgetande grijns.

Een blik op de klok leert dat al over een uur de tafel gedekt wordt. Snel dompel ik de gemarineerde rode uien in de pan en zet het vuur langzaam hoger. Tevreden steek ik een pijp aan.

Ik hoor het dat moortje nog zeggen. 'Zijne Majesteit heeft een brief voor Bouzarrid.' We konden het niet geloven. De sultan! De man die zo verafgood werd dat mensen zich op de grond wierpen om de vijgen op te rapen van het paard waarop hij reed!

18 Ik herinner mij die dag als gisteren, toen ik in een koets het hofplein werd binnengereden. Ik kwam ogen tekort: een paleis zo groot als een stad! Ik werd begroet door een lange rij lakeien en hofdames. De gaarden stonden barstensvol fruitbomen met mandarijnen en limoenen. De bedienden, kamermeisjes en andere hovelingen hielden zich op als schimmen in de zuilengalerijen en ik hoorde hun gefluister en gegiechel. In de keuken, vier keer zo groot als ons hele huis, kon ik mijn hart ophalen. Ik beschikte over de grootste en zeldzaamste kruiderij en ik mocht gebruikmaken van de weelderigste fruittuinen met sinaasappels waarvan het sap zo rood kleurde als bloed. Alle soorten vlees, gevogelte en vis liet ik in mijn keuken bezorgen: mannetjespatrijzen, jonge parelhoenders, reuzengarnalen, woestijnhazen, pofadders, maanvissen, vliegende vissen. Van de sultan kreeg ik carte blanche, ik mocht mijn vakmanschap in alle vrijheid laten rijpen, zodat ik in het paleis al snel aanzien verwierf. Als ik langsliep sloegen de bedienden en curatoren bij wijze van groet de hakken van hun laarzen tegen elkaar alsof ik een hoogwaardigheidsbekleder was. Maar dat stond me tegen, ik heb die ongein weten af te schaffen.

Een mens moet zo dicht mogelijk bij de mens blijven en om die reden is mijn culinair credo even simpel en doeltreffend: blijf zo dicht mogelijk bij de vrucht. Want de natuur is volmaakt. Als tiener had ik in ons dorp al bewezen dat het mogelijk is voedsel te bereiden dat zonder uitzondering door iedereen, arm of rijk, lekker gevonden kan worden, of het ontbrak de ongelukkige aan een tong. Heel het bestaan kan ik samenbrengen op de schaal van een dis. Zo nam ik eens drie grote penen, voegde een kilo gestoomde kamelenzwezerik toe, stampte het geheel fijn, goot er een mix van ezalinnen- en kamelenmelk overheen, een bekertje geraspte citroenschilextract en een pot verse rozemarijnhoning erbij en diende het brouwsel gekoeld op. Wie één glas dronk kon dagenlang voort zonder water. Het was dé dorstlesser tijdens die hete, uitputtende karavaantochten door de woestijn. Het kreeg de naam 'Oase' en sloeg in als een bom. Duizenden liters Oase werden clandestien naar andere landen gesmokkeld en vonden daar gretig aftrek op de zwarte markt. Ook heb ik aan onze nationale drank, de muntthee, een radicaal ander karakter gegeven door de munt eerst een dag te laten trekken in koud water dat ik vervolgens verwarm tot net onder het kookpunt. Theebladeren laat ik per se plukken in de vroege morgen, als de dauw nog niet is verdampt door de eerste zonnestrallen, en nóóit, zoals te vaak gebeurt, op regenachtige dagen. Een bewolkte lucht maakt thee droevig. Mijn thee maakt vrolijk. En, o ja, sinds mijn aanstel-

ling, zeven jaar geleden, is de sultan verdubbeld in gewicht.

20 Ik til het deksel op. De borrelende en kolkende emulsie is chocoladedonker geworden. Een niet onbehaaglijk aroma kietelt m'n neus, terwijl tegelijk een ongebruikelijke, weeige wanlust in mij opwelt. God, laat dit alstublieft slagen. Een stuk of twintig hoge officieren en generaals wandelen al met een glas wijn in de tuin, waar ze een rondleiding krijgen langs zijn mooiste sier- en renpaarden. Allen hebben op hun revers evenveel medailles als een pauw veren aan zijn kont heeft.

‘Je kunt nu de olie afgieten. En doe er meteen vijf en een halve lepel amandelconcentraat bij.’

‘Komt in orde meester.’

Ik pak een pot en strooi een handjevol bloemzaden in de inmiddels dunne, romige brij. Onmiddellijk stijgt een spoor van kamille op en ik stel voldaan vast hoe snel de donkere brij in een lichte karamelkleur verandert. Welk een volmaakte camouflage kunnen sierbloemen toch verschaffen!

Er wordt op de deur geklopt. De vogelverzorger Borro, een oud, gerimpeld kereltje, steekt zijn hoofd door de deur. ‘Waarde Bouzarrid, kan ik doorgeven dat de tafel gedekt kan?’

‘Over vijftien minuten, Borro.’

Hij knikt en verdwijnt.