

Anya von Bremzen

Mijn Russische geschiedenis

De kunst van het koken
in drie generaties vrouwen

Vertaald door
Pieter de Smit

Ambo|Anthos
Amsterdam

Vergiftigde madeleines

Steeds als mijn moeder en ik samen koken, vertelt ze me haar dromen. Mama's droomleven is zo rijk en intens dat ze geneigd is het te catalogiseren en historiseren: sombere zwart-witbeelden uit haar stalinistische jeugd; gladde Koude Oorlog-thrillers waarin het wemelt van de KGB-agenten; melodrama's met in de hoofdrol overrijverige minnaars.

Ik denk dat mijn moeder als uitloeisel van haar IJzeren Gordijn-verleden in veel van haar dromen verstrikt raakt – hoewel ze nu op haar negenenzeventigste en na bijna veertig jaar Amerika meestal op vrij aardige plekken belandt. Bijvoorbeeld midden in een doolhofachtig, met kunst volgehangen paleis, dat veel gelijkenis vertoont met het Metropolitan Museum of Art, waar ze als gids werkt na haar pensionering als schooljuffrouw. Deze droom eindigt in technicolor met een oranje ballon die mama uit haar doolhof oppikt en haar in het luxueuze museumcafé afzet. Waarna ze zich volpropt met roomsoezen.

Maar één droom van haar van lang geleden, waarvan ik me herinner dat ze me die vaak vertelde, is het meest symbolisch. Daar komt ze, mager, met kort haar, op haar tenen mijn slaapkamer binnen als ik wakker word in de hopeloze duisternis van een Sovjet-socialistische winter. We zitten in onze piepkleine flat in een avondse chroesjtsjovianse betonnen blokkendoos in de buitenwijken van Moskou. Het is 1968; ik ben vijf. Sovjettanks zijn Praag binnengerold, mijn vader heeft ons onlangs in de steek gelaten en we zijn hierheen verhuisd vanuit een Kafka-achtige gemeenschappelijke woning in de buurt van

het Kremlin, waar achttien families één keuken deelden. Mama zit in haar jurk met verbleekte blauwe korenbloemen op mijn bed en geeft me een geruststellende kus op mijn voorhoofd. Maar in haar ogen zie ik zo'n *toska* (die speciaal Russische zielenpijn), zo'n wanhopig verlangen dat ik meteen weet dat ze weer *díé* droom heeft gehad.

'Luister, luister, Anjoeta,' mompelt ze. 'Ik ben weer een *lastotsjka* (een zwaluw) geworden... Ik ontsnap uit Rusland, ik vlieg de Sovjetgrens over en niemand vraagt me naar mijn papieren. En opeens ben ik in Parijs! In Parijs! Ik cirkel boven de okerkleurige straten, ik herken ze van de schilderijen van Utrillo. In een straatje – het heet de "Straat van de vissende kat" – zie ik een betoverend café. Ik ga pijlsnel op de ontzettend kleurige luifel af, ik ben duizelig van de heerlijke geur van eten, alles in me verlangt ernaar het te proeven, bij die mensen daar te gaan zitten...'

Op dat moment werd mijn moeder altijd wakker. Altijd aan de verkeerde kant van de toegang. Altijd hunkerend, overmand door verlangen naar een wereld achter de grens die ze nooit zou zien, door nostalgie naar smaken die ze voorgoed zou missen.

Alle gelukkige herinneringen aan eten lijken op elkaar; alle ongelukkige herinneringen aan eten zijn ongelukkig op hun eigen manier.

Mama en ik groeiden beiden op binnen een triomfantelijk, scharlakenrood sprookje van socialistische overvloed en schitterende oogsten. Onze ervaringen behelsden echter geen gelukkige keukens waar een idyllische vanilledamp hangt, geen moederfiguren die gouden feestgebraad op tafel zetten. Cakejes met veel bourgeoisboter? Ik heb er wel een herinnering aan... Namelijk dat mama in ons chroesjtsjovi-aans krot Proust voorleest; ik verveel me dood bij de zinnelijke dromerijen van de Fransman, maar ben geobsedeerd door de gedachte aan het echte, eetbare koekje. *Hoe smaakte zij, die exotische kapitalistische madeleine?* Ik wilde het dolgraag weten.

Een verhaal over Sovjeteten is onvermijdelijk een kroniek van verlangen, van onvervulde hunkering. Wat gebeurt er eigenlijk als een paar van je meest intense culinaire herinneringen eten betreffen dat je nooit echt hebt geproefd? Herinneringen aan een waanvoorstelling, aan overgeleverde verhalen; koortsachtig collectief verlangen als re-

sultaat van zeventig jaar geopolitieke afzondering en schaarste.

Tot voor kort had ik het niet vaak over zulke herinneringen. Gevraagd waarom ik over eten schrijf, draaide ik gewoon mijn standaardverhaal af. Dat mijn moeder en ik in 1974 zonder mijn vader uit Moskou emigreerden als stateloze vluchtelingen zonder winterjas en zonder recht op terugkeer. Dat na mijn afstuderen aan Juilliard mijn pianocarrière aan het eind van de jaren tachtig in het slop raakte door een polsbleesure. En dat ik op zoek naar een nieuw begin echt haast bij toeval bij eten terecht kwam. En ik heb nooit teruggeblikt. Na mijn eerste kookboek, *Please to the Table*, over de keukens van de voormalige Sovjet-Unie, gebeurden er steeds leuke dingen: mooie verhalen in tijdschriften, meer kookboeken, prijzen, bijna twee decennia van reizen en gedenkwaardige maaltijden.

Waar ik zelden over sprak: papiertjes met doodskoptekens op pannen in de gemeenschappelijke keuken van mijn grootmoeder, waar kameraden-medebewoners elkaars soepvlees jatten. De middagen waarop ik vol afkeer kaviaar verorberde op de kleuterschool voor het kroost van het Centraal Comité – vol afkeer omdat ik het gevoel had dat ik met de viseitjes voor de partijelite de ideologie tot me nam die mijn anti-Sovjetmama niet door haar keel kon krijgen. En ook sprak ik niet over de meisjes-wc op School 110 waar ik, negenjarige aankomend zwarthandelaarster met een slordig bruin uniform aan, mijn Sovjetklasgenootjes vijf kopeke liet betalen om het Coca-Cola-flesje aan te raken dat kennissen voor ons uit het mythische *zagranitsa* (buitenland) hadden meegenomen. En ook niet over mijn tegenwoordige neiging om elke laatste croissant te pikken van het prachtige gratis ontbijtbuffet in de fijne hotels waar ik vaak voor mijn werk verblijf.

Wat had het voor zin om te bekennen dat ik me voortdurend in twee parallele etenswerelden waande? De ene wereld waar degustatiemenus's in gelegenheden als Per Se of Noma de gewoonste zaak van de wereld zijn, de andere waar een gewone banaan – vroeger in de Sovjet-Unie een zeldzame traktatie – me nog steeds een haast gelukbrengend gevoel geeft.

De verhalen die ik voor mezelf heb gehouden zijn de ingrediënten van dit boek. Uiteindelijk zijn zij de reden dat ik écht over eten schrijf.

Maar het zijn niet alleen mijn verhalen. Voor elke ex-burger van de driehonderdmiljoenkoppige Sovjetsupermacht is eten nooit een louter individuele aangelegenheid. In 1917 lokten broodrellen de omverwerping van de tsaar uit en zeventig jaar later hielpen rampzalige voedseltekorten Gorbatsjovs stuntelende rijk de vuilnisbak in. In de tussentijd kwamen tijdens Stalins collectivisatie zeven miljoen mensen om van de honger; nog eens vier miljoen stierven de hongerdood tijdens Hitlers oorlog. Zelfs in rustiger tijden, onder Chroesjtsjov en Brezjnef, oversteeg het dagelijkse drama om een maaltijd op tafel te krijgen de meeste andere zorgen. Over elf tijdzones verbond het collectieve socialistische lot om voor eten in de rij te staan de kameraden uit de vijftien Sovjetrepublieken. Eten was een niet-aflatend thema in de politieke geschiedenis van de Sovjet-Unie en drong in elke vezel van ons collectieve onderbewustzijn door. Eten bracht ons samen in rituelen van obsessieve Sovjetgastvrijheid – nóg meer haring, nóg meer *doktorskaja kolbasa* (worst) – en in onze gezamenlijke jaloezie en wrok jegens de bevoorrechte happy few, de graaiers en partijbonzen met hun toegang tot betere kolbasa. Het eten verankerde de binnenlandse realiteiten van onze totalitaire staat, waarbij het een glimp van verlangen toevoegde aan een leven dat meestal saai was, soms absurd komisch, in bepaalde gevallen ondraaglijk tragisch, maar even vaak ook naïef optimistisch en blij. Het eten, aldus een academicus, bepaalde hoe Russen het heden doorstonden, zich de toekomst voorstelden en zich met hun verleden verbonden voelden.

Dat verleden is nu weg. Verdwenen na de ineenstorting van de Sovjet-Unie. In plaats van ons 'socialistische vaderland' zijn er culturele puinhopen, is er een grote archeologische vindplaats van een 'Sovjet-Atlantis'. Maar we zijn nog niet zover dat we die rotzooi kunnen loslaten. Neergehaalde onthoofde leidersstandbeelden, zangbundels en snoepwikkels, eens vuurrode Pionierssjaaltjes, driehoekige onder het roet zittende kartonnetjes Sovjetmelk: we zijn nog steeds verslingerd aan die brokstukken. Anders dan de melancholieke ruïnes die de nostalgische van de romantici naar een geïdealiseerd verleden voedden, gaat het bij ons om stukken van ons fysieke thuis, van de levens die we eens leefden. Voor ons zijn ze nog steeds beladen met betekenis, met historische, politieke en persoonlijke betekenis. En bijna altijd met tweeslachtige betekenissen.

Ik begon aan mijn eigen verzameling socialistische brokstukken in 1974, een paar weken na het begin van ons leven in Philadelphia. Mama viel ogenblikkelijk voor Amerika. Ik? Ineengedoken op onze harde vluchtelingenbank las ik *De drie zusters* van Tsjechov en jammerde ik met de hoofdpersonen mee: ‘Naar Moskou... naar Moskou.’ Mijn kinderlijke fantasieën over kapitalistische lekkernijen liepen stuk op onze eerste maaltijd in de Robin Hood Diner. Ik verslikte me in de weeïge Amerikaanse koolsla, staarde verbijsterd naar de fluorescerende Velveeta-kaas. Thuis, als mijn moeder opgewekt bolognese-worst van Oscar Mayer op vreemd Wonder Bread kwakte, hunkerde ik naar de lekkere bakstenen van Moskous zuurdesemroggebroomd en de muffe geur van goedkope krakovskaja kolbasa. Ik geloof echt dat ik die eerste maanden in Philadelphia mijn smaakzin kwijt was. Doordat het eten ontdaan was van politiek pathos, gastvrijheid, dat heroïsche aura van schaarste, leek het niet meer zoveel uit te maken.

Hopeloos verweesd banjerde ik door onze flat en herhaalde ik in mezelf onze sardonische Sovjetgrappen over *defitsit* (tekort). ‘Mag ik een ons kolbasa in plakjes?’ vraagt iemand in een winkel. ‘Kom maar met de kolbasa, dan maken wij de plakjes,’ antwoordt de verkoopster. Of ‘Waarom ga je emigreren?’ ‘Omdat ik al die feesten beu ben,’ zegt de Jood. ‘Wc-papier gekocht – een feest; kolbasa gekocht – een nog groter feest.’

In Philadelphia vond niemand bolognese-worst van Oscar Mayer een feest.

Om mijn smaakpapillen nieuw leven in te blazen ging ik fantaseren. Ik stelde me voor dat ik vertoefde in een datsja die omringd was door stekelige kruisbessenstruiken, waar ik de smaken en geuren van mijn Sovjet-socialistische verleden in mijn hoofd zou opslaan en inmaken in een denkbeeldige drieliterpot van herinnering. Daarin gingen de chocoladerepen met een vrolijk kind op de wikkel van de met de Lenin-orde onderscheiden Rode Oktober-fabriek. Daarin gingen de roodomwikkelde jubileumkoekjes van de fabriek De Bolsjewiek, die zo lekker oplosten als je ze doopte in thee uit een met een olifant versierd geel pakje. Voor mijn geestesoog haalde ik het zilverpapier van de zompige rechthoekjes Vriendschapskaas, wachtte ik even alvorens

een denkbeeldige vork te steken in het paneerlaagje van het vleeskoekje van zes kopeke dat was genoemd naar Stalins volkscommissaris van de Voedselvoorziening. Er was echter een donkere ideologische wolk die boven mijn oefening in nostalgie hing. De Vriendschapskaas, de kolbasa, de chocoladerepen: ze waren allemaal voortgebracht door de vermaledijde partijstaat die we waren ontvlucht. Terwijl ik me mama's voorlezen van Proust voor de geest haalde, heb ik er een uitdrukking voor bedacht: vergiftigde madeleines.

Dit zijn mijn 'vergiftigde madeleine'-memoires. Het was mijn moeder, mijn veelvuldige medesamenzweerder in de keuken en mijn gids naar ons verleden, die de manier aanreikte om deze enorme discrepantie voor het voetlicht te brengen, deze weerspannige botsing van collectivistische mythen en persoonlijke antimythen. We zouden via het prisma van het eten elk decennium van de Sovjetgeschiedenis reconstrueren: van de jaren negentig van de negentiende eeuw tot vandaag de dag. Samen zouden we een jaar lang een unieke reis maken: we zouden ons al etend en kokend een weg banen door de decennia van het Sovjetleven, met haar keuken en eetkamer als tijdmachine en broedplaats van herinneringen. Herinneringen aan distributiekaarten in oorlogstijd en groteske gedeelde keukens in gemeenschappelijke woningen. Aan Lenins bloedige graanvorderingen en Stalins tafelmanneren. Aan Chroesjtsjovs keukengesprekken en Gorbatsjovs rampzalige anti-alcoholbeleid. Aan eten als het middelpunt van ons dagelijks leven, en – ondanks alle ontberingen en tekorten – aan dwangmatige gastvrijheid en aangrijpende, onwaarschijnlijke feestmalen.

FEESTMALEN, HONGERSNODEN, VERHALEN



Mijn grootouders van moederskant,
Liza en Naoem Froemkin omstreeks 1929

De jaren tien van de twintigste eeuw: de laatste dagen van de tsaren

Mijn moeder verwacht gasten.

Over slechts een paar uur komen er in deze smoorhete juli-hittegolf acht mensen voor een exorbitant diner uit de tsarentijd naar haar kleine flat in Queens. Maar haar keuken lijkt wel een bouwplaats. In de spoelbak stapelen de pannen zich op; de foodprocessor en blender draaien eendrachtig. In een glimmende schaal op mama's groene nepgranieten aanrecht lijkt een poreuze klont deeg tot leven gekomen. Ik weet zeker dat het ademt. Onverstoorbaar is mama gelijktijdig aan het blenden en sauteren, volgt ze Chris Matthews op MSNBC en kletst ze door haar draadloze telefoon. Ze heeft nu iets weg van een mollige eigentijdse fee zoals ze daar in haar oranje Indiase huisjurk staat te multitasken.

Voor zover ik me herinner heeft mijn moeder altijd zo gekookt, met de telefoon onder haar kin geklemd. Natuurlijk zou destijds in Brezjnevs Moskou, in de jaren zeventig toen ik een kind was, het idee van een 'exorbitant tsaristisch diner' sardonisch gelach hebben opgeleverd. En het snoer van onze voorwereldlijke zwarte Sovjet-telefoon zat zo verraderlijk in de war dat ik er een keer over struikelde toen ik een schotel met mama's lamspilav naar de lage driepotige tafel droeg in de propvolle ruimte waarin mijn ouders woonden, sliepen en zich vermaakten.

Op dit moment, nu een van mama's oude geëmigreerde kennissen haar oor vult met culturele roddelpraat, komt die pilav-episode in slow motion weer bij me naar boven. Massa's gele rijst vallen op ons

Armeense tapijt. Biddi, mijn puppy van twee maanden, likt hebbertig elke korrel op, waarbij haar ogen en tong schokkerig opzwellen vanwege een directe allergische reactie op lamsvet. Ik jammer, uit angst voor Biddi's leven. Mijn vader geeft mama op haar donder vanwege haar telefoongewoonten.

Mama wist met haar gebruikelijke flair, gekheid en doortastendheid het onheil te bezweren. Tegen de tijd dat de gasten er waren – met ook nog eens vier niet-nuchtere kameraden in hun kielzog – had ze een smakelijk fantasiegerecht in elkaar gedraaid van twee pond proletarische worst, *sosiski* geheten. Daar had ze bloembladachtige plakjes van gemaakt, die ze in een koekenpan uitspreidde en met eieren bakte. Haar creatie belandde op tafel onder provocatieve bloedrode klodders ketchup, die decadente kapitalistische smaakmaker. Als toetje: mama's even spontane appeltaart. 'Appelcharlotte voor gast op de stoep' noemde ze die.

Gasten! Die stonden altijd bij mama op de stoep, of het nu was in onze woning in het centrum van Moskou of in het immigrantenonderkomen in Philadelphia, waar zij en ik in 1974 belandden. Gasten lopen nu bij haar in New York de deur plat, blijven weken hangen, vreten haar uit, lenen geld en boeken. Ik zoek steeds op Google naar 'compulsief gastvrijheidssyndroom'. Maar het is niet te genezen. Voor mama geldt niet het oude Russische spreekwoord: 'Een ongenode gast is erger dan een binnenvallende Tataar.' Bij háár ouders thuis was het net zo, bij haar zuster nog erger.

Het etentje van vanavond is echter anders. Het markeert ons afscheid van de klassieke Russische keuken. Voor zo'n belangrijke gelegenheid heeft mama het aantal genodigden wel tot acht willen beperken nadat ik plagerig een Romeinse geleerde en satiricus citeerde: 'Het aantal gasten moet meer zijn dan de Gratiën en minder dan de Muzen.' Mama's quasireligieuze eerbied voor cultuur wint het zelfs van haar hartstochtelijke gastvrijheid. Wie is zij om tegen de Ouden in te gaan?

En dus zitten we met zijn tweeën op deze duivels hete namiddag in Queens te zweten op een decadent feestmaal uit de jaren tien van de twintigste eeuw, artistiek gesproken Ruslands Zilveren Tijdperk. De avond betekent ons afscheid van een grandioos decennium van Mos-

kouse gastronomie. Van een eetcultuur die bloeide aan het begin van de twintigste eeuw en abrupt verdween toen de revolutie van 1917 van een Russische keuken en cultuur een Sovjet-Russische keuken en cultuur maakte, de enige versie die wij kenden.

Mama en ik hebben de zaak niet licht opgenomen.

De mierikswortel- en citroenwodka's die ik al dagen heb laten trekken staan te wachten in hun kristallen karaffen. De kaviaar glinstert. We zijn zelfs zo gek geweest om onze eigen kvas te maken, een folkloristisch brouwsel uit gefermenteerd bruin brood dat tegenwoordig meestal niet meer dan een mousserend fabrieksdrankje is. Maar wat dan nog? Behalve in contact te staan met onze voorouderlijke magen, is dit wellicht op deze culinaire reis de laatste kans om écht goed te eten.

'De kwabaallever – wat doen we nou met de kwabaallever?' klaagt mama, nadat ze eindelijk klaar is met telefoneren.

Terwijl ik zie hoe gehavend haar knokkels zijn van het vele raspen, zeg ik voor de honderdste keer dat kwabaal, edel lid van de kabeljauwfamilie en zo verafgoed door lekkerbekken van vóór de revolutie, nergens te krijgen is in Jackson Heights, Queens. Gefrustreerd gezocht. Als altijd botst mijn pragmatisme met mama's dromerij en plannemakerij. En laten we het maar helemaal niet hebben over viziga, de gedroogde ruggengraat van een steur. Kwabaallever was de tsaristische ganzenlever, viziga zijn haaienvin. De kans om van beide een adresje te vinden? Nul komma nul.

Maar toch hebben we vooruitgang geboekt.

Een paar keer experimenteren met knapperige hersenen in bruine boter heeft geweldige resultaten opgeleverd. En ondanks de staat van mama's keuken en de knusse, schemerige warboel van haar van boeken uitpuilende flat, is haar eettafel van een grote schoonheid. Kristallen bokalen prijken op het gebloemde, antiek ogende tafelkleed. Lichtblauwe hortensia's in een art nouveau-kan die ik op een rommelmarkt in Buenos Aires heb gevonden, suggereren de rijkdom van het fin de siècle.

Ik pak de lading plastic bakjes en flessen uit die ik uit mijn huis twee blokken verderop heb meegesleept. Omdat mama's kombuis veel kleiner is dan de bezemkast van een aristocraat, en dus te klein

voor twee koks, heb ik de kvas al gebrouwen en de ingrediënten bereid voor een anachronistische vis- en groentesoep, *botvinja* geheten. Ik was ook de beoogde inweker van wodka's en bereider van *Goerjev-kasja*, een toetje geladen met diepe historische betekenis en een heel pond zelf gezoete noten. Mama heeft het hoofdgerecht voor haar rekening genomen en de serie *zakoeski*, ofwel voorafjes.

Een blik op de klok en ze zegt gejaagd: 'Het deeg voor de *koelebjaka*! Kijk even!'

Ik kijk. Het rijst en bubbelt nog steeds. Ik geef er een klap op om het te laten zakken – en de scherpe geur van fermenterende gist prikkelt mijn neusvleugels en roept een vluchtige collectieve herinnering op. Of een herinnering aan een overgeleverde herinnering. Ik pak een stukje deeg en geef het aan mama ter keuring. Ze haalt haar schouders op alsof ze wil zeggen: 'Jij bent de kookboekenschrijfster.'

Maar ik ben blij dat zij de *koelebjaka* op zich neemt. Die extravagante Russische vispastei, die in pasteideeg verpakte geschiedenisles, wordt vanavond het pronkstuk van onze maaltijd.



'De *koelebjaka* moet je het water in de mond brengen, ze moet naakt, schaamteloos, als een verleiding voor je liggen. Je knipoogt ernaar, je snijdt er een flink stuk af, en je laat je vingers er even over gaan... Je eet haar, de boter druppelt neer als tranen, en de vulling is vet, sappig, met veel eieren, levertjes en uien...'

Zo verpletterde Anton Pavlovitsj Tsjechov mama en mij in zijn verhaal 'De sirene', dat ons deed kwijlen tijdens onze voorbereidingen, net als de eerste keer in onze weinig glorieuze socialistische verleden. Wij Sovjetburgers waren niet de enigen die zich op eten fixeerden. Tsjechovs satirische lofzang op de buitensporige Slavische eetlust is een hartstochtelijke fantasie van een minnaar. Soms lijkt het er op dat eten voor negentiende-eeuwse Russische schrijvers was wat landschap voor de Engelsen was (of misschien klasse?). Of oorlog voor de Duitsers en liefde voor de Fransen, een onderwerp dat de grote thema's komedie, tragedie, extase en ondergang omvat. Of misschien was, zoals de hedendaagse schrijfster Tatjana Tolstaja oppert,

het 'orgiastische schranzen' van Russische schrijvers een compensatie voor literaire taboes op de erotiek. We moeten helaas ook wijzen op de speciaal Russische neiging tot moraliseren van Russische schrijvers. Roze hammen, amberkleurige visbouillon, bliny zo gevuld als 'de schouder van een koopmansdochter' (weer Tsjechov), zulke literaire lekkernij dient vaak om veelvraten als geestelijk bankroete kleinburgers te kijk te zetten, of als lethargische mislukkelingen zoals de alfaveelvraat Oblomov. Is dit een morele valkuil? Ik blijf het me afvragen. Worden we verlost te kwijlen bij die passages opdat we ons uiteindelijk schuldig voelen?

Maar het is moeilijk niet te kwijlen. Tsjechov, Poesjkin, Tolstoj: ze wijden allen een paar van hun boeiendste bladzijden aan de gastronomie. Wat mama's dierbare Nikolaj Gogol betreft, de schrijver van *Dode zielen* noemde de maag het 'edelste' lichaamsorgaan. Gek als hij was op eten zowel op als buiten de bladzijde – morellenbollen uit zijn Oekraïense jeugd, pasta's van zijn verblijven in Rome – kon de schrielle Gogol een gigantisch maal verstouwen en dan meteen opnieuw beginnen. Op reis karnde hij soms zijn eigen boter. 'De buik is het belle van zijn verhalen, de neus hun beau,' zei Nabokov. In 1852, vlak voor zijn drieënveertigste verjaardag, en kampend met godsdienstwaanzin en gastro-intestinale pijnen, pleegde Nikolaj Vasiljevitsj een langzame zelfmoord vol gogoliaanse ironie: hij wilde niet meer eten. Maar onze nationale aard wordt al lang gekenmerkt door een gecompliceerde, zelfs verkrampde relatie met eten.

Volgens een wetenschappelijke telling komen er wel zesentachtig soorten etenswaren voor in *Dode zielen*, Gogols kroniek van een zwendelaar die op het uitgestrekte Russische platteland van maaltijd naar maaltijd trekt. Omdat hij de kwaliteit van het eerste deel van de roman niet kon evenaren, verbrandde de stakkerd Gogol in wanhoop het gros van het tweede deel. Wat daar nog van over is bevat de beroemdste literaire ode aan koelebjaka, met recept en al.

'Maak een vierhoekige koelebjaka,' zegt Petoech, een geestelijk bankroete veelvraat die de vlammen overleefde. En dan:

Leg in een hoek de wangetjes en gedroogde rug van een steur, leg in een andere wat boekweit, wat paddenstoelen en ui, verder wat hom en her-

senen en ook nog wat anders. [...] Wat de bodem betreft [...] zorg ervoor dat die goed doorbakken is [...] zodat die niet verkruijmt maar als sneeuw smelt in de mond en geen krakend geluid maakt.

Petoech smakte met zijn lippen toen hij dat zei.

Generaties Russen hebben bij deze passage met hun lippen gesmakt. Maar historici denken dat deze hersenschimmige ‘vierhoekige’ koelebjaka wellicht een gogoliaans bedenkfel is geweest. En het echte gerecht dan, dat normaal langwerpif is en uit laagjes bestaat?

Een kort overzicht: koelebjaka stamt af van de archaische Slavische pirog (gevulde pastei). Het gerecht is bescheiden begonnen in de zestiende eeuw, om aan het begin van de twintigste eeuw te zijn uitgegroeid tot een luisterrijke, fantasievol versierde, goudbruine pastei. Met binnenin verborgen: aromatische laagjes vis en viziga, een overvloed van bospaddenstoelen, en met boter doordrenkte boekweit of rijst, alle lagen gescheiden door dunne pannenkoekjes, zogeheten blintsjiki, om de sappen op te zuigen.

Mama en ik kibbelden over elk ander gerecht op ons menu, maar hierover waren we het meteen eens: zonder koelebjaka kon er geen sprake zijn van een ware dis uit het Zilveren Tijdperk van Moskou.



Toen mijn moeder Larisa (Lara, Larotsjka) Froemkina – Frumkin in het Engels – in de jaren dertif van de twintigste eeuw tijdens het stalinistische hoogtij in Moskou opgroeide, was het idee van een decadent banket uit de tsarentijd precies wat het zou zijn in de jaren zeventif onder Brezjnef: een volslagen waanidee. Sosiski waren mama’s favoriete eten. Ik was ook aan ze verslingerd, maar mama zegt dat de sosiski van mijn jeugd niet konden tippen aan het sappige stalinistische product. Waarom blijven deze proletarische worstjes de madeleine van elke *homo sovieticus*? Omdat er behalve sosiski met doperwten uit blik en kotlety (gehaktballen) met kasja, van kool vergeven soepen, met mayo overladen salades en waterige fruit-kompot als toetje niet zoveel te eten was in het Land van de Sovjets.

Tenzif je natuurlijk bevoorrecht was. In onze geweldige klasseloze

maatschappij heeft dit allesoverheersende punt van bevoorrechting mij vanaf mijn vroege jeugd dwarsgezet.

Ik ving voor het eerst een glimp op – of beter gezegd ik hoorde – van de wereld van bevoorrechte voedselconsumptie in mijn eerste drie levensjaren, in de groteske gemeenschappelijke woning in Moskou waar ik in 1963 ben geboren. We woonden zo dicht bij het Kremlin dat we praktisch het middernachtelijke gebeier van de enorme klok in de Verlosserstoren konden horen. Er was ook nog een ander geluid dat ons wakker hield: het loeiende blrrr van onze buurman Misja die aan het kotsen was. Misja was namelijk de baas van een levensmiddelenwinkel met een bezitterige houding ten aanzien van de socialistische voedselvoorziening. Hij was waarschijnlijk een zeer vermogende zwarthandelaar, die ons gemeenschappelijke hol alleen maar deelde uit angst dat pronken met zijn rijkdom de ongewenste aandacht zou trekken van de anti-corruptie-instanties. Misja en Moesja, zijn blonde vrouw met de grote borsten, leefden volgens een met het Rijpe Socialisme overeenkomende versie van voorbije decadentie. Avond na avond aten ze in de weinige echte restaurants van Moskou (toegankelijk voor partijbonzen, buitenlanders en kameraden met illegale roebels), waar ze het equivalent van mama's maandsalaris neertelden voor maaltijden die Misja niet eens in zijn maag kon houden.

Als het paar thuisbleef at het ongelooflijke lekkernijen – bijvoorbeeld gepaneerde kipstukjes – voor hen bereid door de liefhebbende handen van Moesja's mama, baba Mila, een vette ex-boerin, met één oog, vier – of waren het er zes? – gouden voortanden en een gezonde minachting voor de niet-bevoorrechten.

'Zo, vandaag weer kotlety,' placht Mila te zeggen in de keuken die we met z'n allen deelden, met haar éénogige blik op de misvormde vleeskoekjes in mama's gebutste aluminium koekenpan. 'Moeoeoesja!' blèrde ze dan naar haar dochter. 'Larisa maakt kotlety!'

'Eet smakelijk, Larotsjka!' (Moesja was dol op mijn moeder.)

'Moeoesja! Zou jij kotlety eten?'

'Ik? Geen denken aan!'

'Zie je wel?' En Mila wees dan met een pafferige vinger naar mama.

Op een dag kon mijn magere ondervoede moeder zich niet bedwingen. Nadat ze moe en uitgehongerd van haar werk was thuisge-

komen, pikte ze een kipnugget van een blaadje dat Mila in de keuken had laten liggen. De volgende dag zag ik haar met rood hoofd en tranen in de ogen bij Misja aankloppen om haar diefstal op te biechten.

‘De kip?’ kakelde Mila en ik zie nog steeds voor me hoe haar 24-karraats mond glinsterde in het flauwe licht van de hal. ‘Neem voortaan altijd maar mee – we gooien die rotzooi toch weg.’

En zodoende aten we ongeveer één keer per week rotzooi die was bestemd voor de vuilnisbak van de economische crimineel. Wij vonden die rotzooi vrij goddelijk smaken.

In 1970, in het elfde jaar van hun knipperlichthuwend, kwamen mijn ouders na een vierjarige scheiding weer bij elkaar en verhuisden we naar een flat in de Arbat. En deed koelebjaka zijn intrede in mijn leven. Hier, in Moskou's meest aristocratische oude wijk, werd ik erop uitgestuurd om de pastei in zijn Sovjetgedaante te kopen bij het meeneemloket van Praga, een restaurant dat ‘vóór het historisch materialisme’ (dat is ironische Sovjettaal voor ‘verre verleden’) beroemd was om zijn schotelgrote *rasstegaj*-pasteien met twee vullingen: steur en sterlet.

Zelfs in de komkommertijd van Brezjnef had Praga aardig wat klass – een luxe restoran waar types als Misja onder het getetter van een band peroxyde blondines betastten en derdewerelddiplomaten recepties hielden in barokke privékamers.

‘Auto van de ambassadeur van Angola voorrijden!’

Dat klonk me als zevenjarige als muziek in de oren.

Als ik maar lang genoeg buiten Praga rondhing, als mijn jonge glimlach en ‘Gello, gau joe lajk Moskou?’ maar bevallig genoeg waren, wierp een vriendelijke diplomaat me wel een pakje Juicy Fruit toe. De volgende dag verkocht ik in de meisjes-wc met behulp van liniaal en pennenmesje millimeter voor millimeter de kauwgum aan favoriete klasgenootjes. Zelfs een gekauwd stukje Juicy Fruit had nog enige waarde, een kopeke of twee, zolang je er niet meer dan vijf keer op kauwde en er voor de volgende kauwer nog wat Wrigley-toverspul over was. De ernstige waarschuwingen van onze juf dat het delen van kapitalistische kauwgum syfilis tot gevolg had, maakten de illegale opwindings van dit alles alleen maar groter.

Ik vond het heerlijk om in Praga boodschappen te doen. Ik vond

het heerlijk om over de golven bruine gesmolten sneeuw en zaagsel te springen die de kameraden conciërges vrolijk over de voeten van de klanten veegden. Het was heerlijk om de vertrouwde geur van muf varkensvet, *peregar* (een alcoholische kegel) en de mierzoete parfum van het merk Rood Moskou in te ademen. Het was heerlijk om tjtota Groesja (tante Peer), Praga's verkoopster met haar aardappelneus, met woeste kracht op haar telraam te zien rammen. Toegevend aan een diep verborgen socialistisch instinct deelde ik een keer met Groesja een pakje Juicy Fruit. Ze griste het zonder een bedankje weg, maar vanaf dat moment hield ze altijd een koelebjaka voor me achter. 'Hier, schreeuwlelijk,' zei ze dan en ze stak me onder de toonbank ook nog een plak met rozijnen bestrooide cake toe.

Op die manier ging ik het belang inzien van zwarte handel, *blat* (relaties) en steekpenningen. Ik baande me nu zelf een weg naar voorrechten.

Met glimmende zwartrubberen overschoenen over mijn *valenki* (viltlaarzen) en in een jas gemaakt van 'muizenbont' (om met mijn vader te spreken) sjouwde ik de in een *Pravda* gewikkelde koelebjaka naar onze familietafel, waarbij ik meestal de lange weg naar huis nam, langs kerken met uivormige koepels die nu als pakhuis dienden, langs sierlijke roomkleurige en groene neoklassieke gevels, volgekrabbeld met schuttingtaal die Russen *mat* noemen. Op deze wandelingen had ik het gevoel dat Moskou van mij was en ik in zijn bevoren straatbeeld een rijkelijk van illegaal kleingeld voorziene flaneur was. Op de Kalininboulevard, de modernistische boulevard die de oude wijk doorsneed, deed ik dan in de ondraaglijke kou mijn wanten uit om twintig ijzige kopeken neer te tellen voor de vrouw in de blauwe jas met haar ijsjesbak. De pijnscheut in mijn tanden kwam aan als een dreun wanneer ik ze in het hoorntje vanille-*plombir* met een slagroomrozetje zette, aangezien het platte houten lepelkje niet tegen de cementachtige hardheid ervan was opgewassen. Links van Praga verrees het metrostation *Arbatskaja*, stervormig en kastanjebruin en art deco, dat een sectie lompe, grijze *gazirovka* (spuitwater-)apparaten herbergde. Eén kopeke voor zonder smaak; drie kopeke voor een scheut aromatische dikke gele siroop. Het bemachtigen van het spuitwater was een kwestie van angstige onzekerheid. Niet omdat het

sputwater of de siroop op was, maar omdat *alkogoliks* altijd het twaalfkantige schuin oplopende drinkglas stalen, dat onvervalste Sovjeticoon. Als de dronkaards het glas op miraculeuze wijze hadden laten staan, drukte ik het vol opwinding omgekeerd stevig naar beneden op het bakje van het apparaat om de krachtige waterstraal het glas van alcoholisch speeksel te zien reinigen. Wie moest er nog sputwater?

Verder de Oude Arbat in, bij de Konservy-winkel met zijn friezen van een overvloed aan socialistisch fruit, hield ik even stil voor mijn rituele glas suikerige berkenboomsap voor twaalf kopeke, dat in kegelvormige glazen wijnvaten met een tapkraantje zat. Lurkend aan een vieze ijspegel wandelde ik vervolgens lukraak wat rond, verloren in een wirwar van smalle zijstraten die slingerden en draaiden als vlechten, elk straatje genoemd naar het product dat er vroeger werd verhandeld: de Tafelkledensteeg, het Broodlaantje. Destijds, voor het kapitalisme het oude centrum van Moskou verpestte met aanplakzuilen en neonreclames en gemaakt-historische huizen, hadden sommige straten in de Arbat nog een zekere negentiende-eeuwse puurheid.

Thuisgekomen trof ik meestal mama in de keuken, waar ze met een grote zwarte hoorn onder de kin geklemd aan het koken was en intussen met een vriendin een nieuw toneelstuk of boek besprak. Papa lag in een lusteloze oblomoviaanse pose op de divan, terwijl hij met zichzelf kaart speelde en slokjes koude thee nam uit zijn oranje beker met witte stippen.

‘Leuke wandeling gehad?’ wilde moeder altijd weten. ‘Heb je eraan gedacht even stil te houden bij het huis in de Povarskajastraat waar Natasja uit *Oorlog en vrede* woonde?’ Bij het noemen van Tolstoj verdikte de Juicy Fruit in mijn zak zich tot een schuldige gele klont op mijn geweten. Natasja Rostova en mijn mama waren zo poëtisch, zo onschuldig. En ik? Was ik niet gewoon een lompe mini-Misja? Papa bracht meestal redding: ‘Kom, laten we koelebjaka gaan eten. Of was Praga uitverkocht?’ Ik wilde wel antwoorden dat Praga nooit uitverkocht is! Maar het leek me verstandig om in het bijzijn van mijn lieve onschuldige moeder niet te koop te lopen met mijn speciale blat met tante Groesja, de verkoopster.

Het eten van koelebjaka op zondag was ons familieritueel – ook al

had de pastei die ik op de keukentafel van onze tweekamerflat van bijna vijftig vierkante meter deponeerde alleen de naam gemeen met de door Gogol en Tsjechov orgiastisch gecelebreerde hoorn des overvloeds. De rechthoekige laat-socialistische koelebjaka verborg onder een laagje gistdeeg een armzalig laagje gehakt of kool, en leek meer op een *boelka* (broodje) dan op een pirog. Ik bedenk nu dat onze zondagse koelebjaka uit Praga net zo de schraalheid van onze levens uitdrukte als de grandioze versie de tsaristische overmaat symboliseerde. We hielden niettemin van onze versie. Het gistdeeg was smakelijk, vooral met mama's dunne vegetarische borsjtj, en op de een of andere manier kon het geheel toch koortsachtige fantasieën opwekken over de prerevolutionaire keuken, die we zo goed uit de boeken kenden en die zo onbereikbaar was.

Ik wist al dat dromen van eten net zo lonend was als daadwerkelijk eten.



Voor mijn tiende verjaardag gaven mijn ouders me *Moskou en de Moskoviëten*, een boek van Vladimir Giljarovski, lieveling van het Moskou van rond de eeuwwisseling, die voor verscheidene lokale kranten het stadsnieuws verzorgde. Met het oog van Dickens, de pittige stijl van een roddelbladjournalist plus een beetje Zola-achtig naturalisme bood Giljarovski in *Moskou en de Moskoviëten* een onderhoudend, zij het vermoeiend panorama van onze stad rond de eeuwwisseling.

Als kind ging ik meteen naar de porno: de hoofdstukken over buitenshuis eten.

In het eerste decennium van de twintigste eeuw benaderde de Moskouse restaurantwereld een soort slavofiel ideaal. Anders dan de toenmalige hoofdstad Sint-Petersburg – gezien als pompeus, bureaucratisch en eigenlijk buitenlands – deed Moskou zijn best zijn 'brood-en-zout'-reputatie (gastvrijheid) waar te maken, zijn naam van een rasechte handelsstad, ontdaan van het valse vernisje van Europese manieren en eetgewoonten. In Sint-Petersburg dirkte je je op om in een Frans restaurant kleine porties ganzenlever en oesters op te peuzelen. In Moskou schransde je ongegeneerd en orgiastisch in een *traktir*,

een onvervalste Russische taveerne. Hoewel ze oorspronkelijk voor arbeiders waren bedoeld, verwelkomden Moskous beste traktirs iedereen ten tijde van Giljarovski: chique edelen en bescheiden provinciale landeigenaren, luidruchtige acteurs van het Moskouse Kunsttheater en kooplieden die de miljoenenovereenkomsten beklonken die deze hele slavofiele restaurant-hausse aanzwengelden. In het koude, classicistische Sint-Petersburg had je niet zo'n sociale cocktail.

Met rommelende maag verslond ik nachtenlang Giljarovski. Van hem kwam ik te weten dat in traktir Jegorov de luchtigste bliny werden geserveerd, gebakken in een speciale oven die midden in de eetzaal stond. Dat in traktir Lopasjov, gedreven door een bebaarde, norse oudgelovige, de bestgevulde *pelmeni* van de stad – knoedels gevuld met vlees, vis of vruchten in een saus van roséchampagne – door Sibेरische goudhandelaren met folkloristische houten lepels werden verslonden. Dat grootvorsten uit Sint-Petersburg de treinreis van zeshonderdvijftig kilometer naar het zuidoosten aflegden om even in Testov te eten, Moskous beroemdste traktir. Testov was vermaard om zijn speenvarken dat de eigenaar bij zijn datsja grootbracht ('als ging het om zijn eigen kinderen', behalve dat ze in hun bewegingen werden beperkt om te voorkomen dat ze zich aan het vetmesten onttrokken); om zijn driehonderdponds steuren en sterlets die levend uit de Wolga werden aangevoerd; en om Goerjev-kasja, een fantastisch griesmeeldessert uit de oven met laagjes gesuikerde noten en licht gebrande roomvliezen, geserveerd in losse pannetjes.

En koelebjaka. De decadentste, op het obscene af, koelebjaka van de stad.

Op het menu onder de speciale naam 'Bajdakovs pastei' (niemand wist precies wie die Bajdakov was) en dagen van tevoren te bestellen, was Testovs hoogstandje de schepping van zijn driehonderdvijftig pond wegende chef-kok, Ljonetsjka geheten. Ljonetsjka stond erom bekend dat hij als middel tegen een kater sjtsji (koolsoep) met ijskoude champagne erdoorheen dronk. Zijn koelebjaka was een wolkenkrabber van elf verdiepingen, met op de begane grond kwabaalveren en daarboven lagen vis, vlees, wild, paddenstoelen en rijst, dat alles gewikkeld in deeg, en eindigend in een penthouse van kalfshersenen in bruine boter.