

Jo Kyung-ran

Tong

ROMAN

Uit het Koreaans vertaald door
Remco Breuker en Imke van Gardingen

J.M. MEULENHOF

JANUARI

'Het verdient aanbeveling om de snijplank – een marmeren werkblad is nog beter – waarop wordt gewerkt, het kookgerei, de ingrediënten en je eigen vingers zo koud mogelijk te houden tijdens het hele kookproces.'

Joy of Cooking

1

Ik zie twee grote ogen, zwart met helderbruin gemengd. Ik had ooit ogen die straalden van wilskracht, ogen die flonkerden met zinnelijke spanning. De ogen die weerspiegeld worden op de bodem van de pan zijn waterig, ogen die iets van een ander verwachten, die weten dat het zal uitdraaien op een teleurstelling. Ik haat deze ogen. Ik smeeek jullie, niet huilen! Ik sluit mijn ogen. Open ze. Het gaat wel weer. Ik pak de koperen pan en hang hem weer terug. Gelukkig, de tranen zijn verdwenen. Met mijn linkerhand pak ik een fles extra vergine olijfolie van het roterende rek waarop meerdere soorten olijfolie staan, en enigszins verformfaaid draai ik me daarna langzaam om naar de negen leerlingen die zich om zeven uur verzameld hebben. Een pizzaoven van keramisch hardsteen, een koelkast, afwasmachine, koffiezetapparaat, blender, deegmachine, keukenmachine, een rijstkoker, een gasfornuis. Tientallen koperen en roestvrijstalen pannen gerangschikt van groot naar middelgroot naar klein aan een rek dat aan het plafond hangt, glazen, een ventilator, een compressor voor kookwater en afval, een elektrische grill, een opschrijfboekje, een afzuigkap, een fornuis, een bar met stoelen zonder rugleuning, en borrelend water dat tegen het kookpunt aanloopt.

Won's Kitchen.

Dat is waar ik nu ben.

In de keuken van mijn oma had een grote tafel gestaan. De fami-

lie kwam altijd samen aan die rechthoekige tafel, van hout gemaakt en zonder enige opsmuk net als een bureau, en zwermde dan 's avonds weer uit. Ook nadat ze in de grote stad was gaan wonen, stond er altijd een grote rieten mand vol met fruit en groente midden op de tafel. Als je levensmiddelen op een plek legt waar ze gemakkelijk in het oog springen, kom je makkelijker op een idee voor een gerecht. Soms lagen er ook zoete of gewone aardappelen bij waar al kleine scheutjes uit omhoog groeiden. Ik ken niemand die beter kookt dan mijn oma kookte, maar zoete aardappel, aardappelen en courgette vond ze toch gewoon gestoomd of gebakken het lekkerste. Warm met kaas erover of jus, je kunt er soep van maken of puree, maar dat deed oma allemaal niet. Dat moet je gewoon zo eten, het is de aarde die je eet, placht ze te zeggen. Tegen de tijd dat het tot me doordrong dat ze daarmee doelde op het sobere leven dat zij had gehad, leefde ze al niet meer. De op het oosten liggende keuken van oma waar ik mijn herderstasjessoep had opgelepeld, terwijl ik mijn ogen met een hand beschermde tegen het zonlicht dat 's ochtends tussen de perenbloesem en de appelbloesem door het raam naar binnen stroomde.

‘Ping,’ klinkt het klokje van de oven.

Ik besprenkel het deeg belegd met gedroogde tomaat, reepjes champignons, basilicum en mozzarella voordat het de voorverwarmde oven ingaat nog met twee grote eetlepels olijfolie. Nu moet het in zo'n vijftien minuten goudbruin gebakken worden tot de kaas gesmolten is en dan is het gerecht van vandaag, pizza met champignons en gedroogde tomaten, klaar. Maar dan dat kwartier waarop je wacht tot de pizza gaar is. Het is er vandaag de dag niet naar om in die tijd een eenvoudige snack te maken om samen te eten of om over het weer te praten. In plaats daarvan leg ik uit hoe ik verse tomaten heb gedroogd in de oven. Gedroogde tomaten hebben een veel sterkere geur en smaak dan verse tomaten, maar het is een van de duurere ingrediënten op de boodschappenlijst. Nog tien minuten te gaan. Uit een mand pak ik het eerste wat voor het grijpen ligt: een appel.

‘Je zou kunnen zeggen dat variëteit en improvisatie twee van de belangrijkste ingrediënten zijn van koken.’

Alle ogen zijn gericht op de appel die ik op ooghoogte omhoog houd. Fruit waarvan monniken in de middeleeuwen dachten dat het de wil van de schepper bevatte. De wolkvormige appel met de smaak van de wonderbaarlijke natuur waar het ruisen van de wind door de bladeren in gevangen zat, maar die desondanks taboe was voor monniken. Dat was vanwege de zoete smaak die zich in de mond verspreidt bij de eerste hap. Die zoete smaak werd beschouwd als een verleiding die zou afleiden van het woord Gods. En dan de zure, bittere nasmaak op het puntje van de tong als de zoete smaak weg is. Dat werd gezien als de smaak van het gif dat de duivel voorstelde. De bitterzoete smaak van appels. De smaak van Eva die zwichtte voor de verleiding.

‘Als je niet van champignons houdt, probeer het dan eens met stukjes appel gesneden in reepjes van zo’n vijf millimeter dik. In plaats van de eenvoudige, flauwe smaak van champignons, zul je een ietwat zoetige, maar ook knapperige, frisse smaaksensatie in je mond ervaren.’

Had ik maar een aubergine gepakt. Ik had nog nooit een pizza gebakken met appels in plaats van champignons. Een leugen. Was dat wat ik wilde, zijn leugens? De honingzoete woorden van de slang, de smaak van de appel. De bittere nasmaak van de appel die staat voor de verdrijving uit het paradijs. Anders dan veel fruitsoorten die zachter worden naarmate ze rijpen, worden appels steviger naarmate ze rijper worden. Uit het messenblok waar twaalf verschillende messen netjes in staan, haal ik een fruitmes met een gebogen punt. In plaats van de appel door midden te snijden, snijd ik er een partje uit en stop het in mijn mond.

Mijn eerste keuken.

Net als in de keuken van oma was in het begin alles hier te vinden. Zonnestrallen en bloempotten, de klok en de krant, de post, fruit, groente, melk, kaas, brood en boter, grote melkflessen met fruitsap erin en kleine glazen potjes met specerijen, de geur van ge-

kookte rijst en de geur van verse kruiden. En twee mensen.

Toen ik met hem op zoek ging naar een locatie met een grotere keuken waar ik een kookschool zou kunnen beginnen was een groot raam voor mij een absolute must geweest. Een souterrain was uitgesloten, hoe groot het oppervlak en hoe laag de prijs ook waren. Dat kwam waarschijnlijk omdat ik in de keuken was opgegroeid. Ik geloofde dat alles via de keuken binnenkomt en in dat geval moest er in ieder geval een groot raam in zitten waardoor het zonlicht goed naar binnen kon komen. Als ik ergens voor het eerst kwam, ging ik altijd op zoek naar een restaurant dat op de straatkant uitkwam. Hij had het twee verdiepingen tellende gebouw, met een groot raam dat eventueel nog groter gemaakt zou kunnen worden, ontdekt. Ik was al opgewonden voordat we de keuken uitgebouwd hadden. Dat is nog geen drie jaar geleden.

Oma had gelijk. Het is echt niet zo dat eten lekkerder wordt of dat mensen meer plezier hebben in koken als alle keukenbenodigdheden aanwezig zijn. En het belangrijkste in de keuken is niet hoe lekker het eten is, maar hoe gelukkig de tijd is die je daar doorbrengt. Je moest te allen tijde de keuken verlaten in een toestand van gelukzaligheid. Vroeger rende ik altijd de keuken in zodra ik thuiskwam, maar tegenwoordig deins ik terug, alsof iemand me met kracht terugtrekt.

Opgeschrikt door de kookwekker, laat ik de appel in mijn hand op de grond vallen. Het melkwitte sap van de appel spat op tegen mijn kuit. Afwezig kijk ik naar Paulie, die braaf onder de tafel heeft gelegen en er nu als een speer vandoor gaat met de appel die een witte plek in de vorm van de letter 'V' in de rode schil heeft. Zelfs als je de appel zou bleken zou de plek waarschijnlijk niet verdwijnen. Als je een appel met het steeltje naar boven recht doormidden snijdt, zitten er in het midden van het ronde oppervlak in de vorm van een ster vijf pitjes ter grootte van meloenpitten. Ik vraag me af of ik mezelf niet wijsmaakte dat de appel niet zomaar een appel was, maar een symbool voor iets wat alleen ik kende. Terwijl ik de knapperig gebakken pizza uit de oven haal, denk ik bij

mezelf: ik heb toch heel wat voor elkaar gekregen. Ik sluit mijn ogen weer. En doe ze open. Dan zeg ik: 'Vandaag was de laatste les.'

Veel boeken die ik gelezen heb, beginnen met het verhaal van een man en een vrouw die elkaar ontmoeten en de liefde die er dan ontstaat. Maar mijn verhaal begint met de liefde die eindigt. De woorden van Hemingway die ik ooit met veel plezier las, puur omdat hij zo'n epicurist was, kloppen niet. Het zijn niet alleen mannen die lichamelijk geleden moeten hebben om zichzelf te kunnen kennen.

2

Vroeg invallende schemering, koud weer, zware sneeuwbuien en wind. Terwijl de meeste mensen januari hiermee associëren heb ik geen idee van het weer, de sneeuwbuien en de wind buiten. Ik zit altijd voor het raam met twee handen stevig om een grote beker chocolademelk met een paar druppels hete espresso of cognac geklemd. Niets beters dan op een late namiddag naar zware sneeuwstormen te kijken terwijl je een hap neemt van een goudbruine baguette, rijkelijk besmeerd met boter en even gesopt in je warme chocomel, en klakkend met je tong uit te roepen: 'Jemig, wat een sneeuw!' Warm en lekker zoet. Dat is de smaak die ik me van januari herinner en de eerste smaak die ik kwijtraakte.

Ik proef de bittere, diepe smaak van de Franse Valrhona-chocola die uit vijfenzeventig procent cacao bestaat en de rijke smaak van de cognac niet meer. Ik voel dat mijn hele lichaam gespannen is als wanneer je voor een man staat die je voor het eerst zult zoenen. Ik laat nog een slok zojuist gemaakte chocolademelk door mijn keel glijden. Langzaam houdt het op met sneeuwen en komt de zon tussen de wolken door tevoorschijn. Maar in mijn mond gebeurt niets. Is deze drank heet of koud, vraag ik me af. Zinloos, net zoals jezelf afvragen of je warm of koud bent. Ik weet dat dit de eerste fase is waarbij woede en angst de boventoon voeren. In ons lichaam hebben we maar vier genen die ons vermogen om te zien reguleren, terwijl we er meer dan duizend hebben die zich ontfermen

over geur en smaak. Maar die duizend verlies je makkelijker dan die vier. Deze keuken en warme en zoete smaken. Twee ben ik er al kwijt. Misschien raak ik alles wel kwijt, maar er is één ding dat ik absoluut niet wil verliezen. Het is niet vreemd dat hij dat niet meer is. Ik ken namelijk ook mensen bij wie het verlies van hun smaakvermogen tot hun dood geleid heeft. Voor mij is het belangrijk dat ik kan blijven werken en een keuken heb, of het nu deze is of een andere.

Ik duw de koud geworden mok op tafel van me af. Ik moet bedenken wat ik nu kan gaan doen. En ook hoe ik mezelf kan oppeppen. Ik slik een keer, waarbij de frisse smaak van winterpeen en de pittige smaak van rettich hartje winter naar boven komen. Je hebt mensen die alles lekker vinden, of het nu iets geleichtigs is of iets waar je je tanden in moet zetten zodat je het in je mond voelt openspatten; je hebt ook mensen die jus graag langzaam tussen hun tanden door laten sijpelen, en dan heb je mensen die als voorafje rauwe groente enkel afgespoeld met water smakelijk wegkauwen. Ik behoor tot de derde categorie. Als ik alleen al denk aan de smaak van een wortelamuse van dunne reepjes dagverse wortels met groene blaadjes en al ingelegd in olijfolie, knoflook, citroensap, zout en peper na zo'n vier uur te zijn ingetrokken in de koelkast, besprenkeld met peterselie, voel ik het speeksel van achter mijn tong opkomen. Zijn favoriete gerecht was met jus overgoten rosbief met geroosterde aardappelen, zacht en zo halfrouw dat bijna alleen de buitenkant gebakken was. Het eerste gerecht dat ik ooit voor hem gemaakt heb. De wortel is zoet en koud alsof ik in een stuk ijs bijt... Voorlopig red ik het nog wel.

Restaurant Nove. Het Italiaanse woord voor negen. Het enige restaurant waar ik als kok gewerkt heb.

Ik had niet gedacht dat ik hier ooit zou terugkomen. Twintig was ik toen ik de kastanjeboom voor de lobby van het twee verdiepingen tellende gebouw Kappertje noemde. Omdat opengebarsten kastanjes in de herfst er net uitzien als de bloesems van kappertjes

net voordat ze opengaan. Terwijl ik langzaam de trap oploop kijk ik door de glazen wand het restaurant in. Er zal toch wel iets veranderd zijn? Het lege restaurant, op dit uur van de dag gesloten voor gasten, waar de voorbereidingen voor de avond getroffen worden, de lichtgrijze linnen tafelkleden die van september tot februari in plaats van de witte gebruikt worden, en ook de chef-kok die bij een van de tafels aan het raam naar buiten staart of met gebogen hoofd wat neerkrabbelt terwijl hij een nieuwe kaart bedenkt, het is nog allemaal hetzelfde. Als het me maar zou lukken om naar binnen te lopen alsof er niets aan de hand is. Ik vraag me af of je dan zou denken dat ik gelukkig ben. Ik vraag het in mijn hoofd aan de chef-kok, de glazen wand tussen ons in.

Net als iemand die aan Koreaans zwaardvechten doet zijn zijn brede schouders en rug licht gebogen. Zou je in termen van dieren spreken, dan zou je kunnen zeggen dat hij net een stier is met doordringende ogen en een lichaam dat één brok kracht uitstraalt. Geen compromissen, vastberaden en zich resoluut voortbewegend, zo'n stier bedoel ik. En in termen van vissen zou hij beslist een grote, dikke zaagbaars zijn van meer dan veertig kilo. Bovendien is de zaagbaars een solitaire vis die tot de vleesetende vissoorten behoort. De eerste keer dat ik hem zag, zat hij ook zo voorovergebogen aan een tafel gedekt met een wit linnen tafelkleed. Op zijn gemakje een sigaar rokend alsof hij niet de chef-kok, maar de eigenaar van het restaurant was. Toen had hij nog lang haar dat hij in een staart droeg. Nu droeg hij het zo kort als een militair en zag je hier en daar grijze plekje. Blijkbaar is het niet alleen voor kinderen zo dat ze zich op hun gemak voelen als ze omringd zijn door dingen die ze kennen. Ik duw de dikke glazen deur open en stap met ferme passen naar binnen, als een kok die na de lunchtijd even pauze genomen heeft en nu in een onberispelijk wit uniform weer terugkomt om het diner voor te bereiden.

‘...!’

‘Geef mij ook maar een kop koffie.’

Met mijn ogen gericht op de grote witte porseleinen mok die

voor de chef-kok staat en waar café au lait in geserveerd wordt, ga ik zitten. Dat moest het toch makkelijker maken om me aan te spreken en te vragen wat ik kwam doen.

‘...’

‘Ik kom gewoon even een kop koffie drinken.’

‘Wat is er aan de hand?’

‘Hoezo?’

‘Wat wil je me vertellen?’

‘...’

‘We gaan zo beginnen met de voorbereidingen voor vanavond.’

‘Ik wil weer werken.’

‘Waar?’

‘Hier.’

‘...’

‘...’

‘...’

‘En je zei dat er niets aan de hand is.’

‘Er is niets aan de hand.’

Vanaf mijn twintigste heeft hij voor me gezorgd. Dertien jaar al weer. Nu hij hier zo tegenover me zit en me doordringend aankijkt, kan ik onmogelijk nog liegen.

‘Dus, wat is er aan de hand?’

‘...’

‘... en je kookklas dan?’

‘Daar stop ik mee.’

Nerveus staat hij plotseling op en verdwijnt de keuken in. De keuken is geen plaats waar iedereen zomaar naar binnen kan lopen. Ik nu ook niet. De gang waardoor het eten naar binnen gebracht wordt is kort, maar er zit een wereld van verschil tussen de keuken en het restaurant. Mensen die op het eten wachten en mensen die het klaarmaken, mensen die bediend worden en mensen die bedienen. En hoewel ik nu niet iemand ben die op eten wacht of het klaarmaakt en ook niet iemand die bediend wordt of bedient, voel ik een enorme afstand tussen de keuken waar hij nu is en het restaurant waar ik ben. Ik heb het warm. Terwijl buiten de

bergen sneeuw beginnen te bevriezen. Lusteloos kijk ik om me heen. De muur tussen de hal en de keuken is drie jaar geleden opengebroken, maar toen ik hier nog werkte, werd het in de keuken zo heet als in een voorverwarmde oven van tweehonderd graden. Als je zo'n vijf uur in de keuken had gestaan, waar zelfs midden in de zomer de ramen dicht bleven, omdat het eten anders zou afkoelen, leek het weefsel van je kleren te smelten en tegen je lijf aan te plakken. Het is hier te heet. Dat was iets wat niemand ooit zei. Een restaurant, hoe groot het ook is, heeft nooit een grote keuken. Want als er ergens ruimte te besparen is, moet er een extra tafel neergezet worden.

Als er echt niets veranderd is, zou zelfs het aantal glazen in de keuken hetzelfde gebleven moeten zijn. Maar er is duidelijk wel iets veranderd, al is het alleen al het feit dat ik de chef-kok niet zo maar de keuken in kan volgen. Voor mij is de keuken niet langer het vertrekpunt van alle lekkere dingen.

De chef-kok schuift me een grote porseleinen mok toe en komt weer zitten. Ik blaas erin en zet de beker aan mijn mond. Bitter en verfijsd, bitter en scherp, bitter en heet. Koffie met melk en gedroogde cichorei. Zoals ik het, toen ik hier nog werkte, altijd dronk op dit tijdstip.

'Misschien vind je het niet fijn om te horen.'

'Zeg het maar.'

'Het was ook wel gedoemd...'

Ik wil nu niets horen over gedoemde liefde.

'Het is nooit makkelijk.'

Op zulke momenten voel ik me altijd wat ongemakkelijk om met iemand te praten die ouder is. Het klinkt als de stem van mensen die hun hele leven volgens bepaalde zekerheden en overtuigingen geleefd hebben. Ik ben bang dat het me met twee flinke handen bij de strot zou grijpen en door elkaar zou schudden.

'Ik kan toch wel weer komen werken?'

Ik laat het hem me snel beloven.

Ik kom nu enkel een baan zoeken. Niemand mag nog weten dat

mijn liefde ten einde gekomen is. Ik onderdruk het verlangen om stilletjes via de achterdeur te verdwijnen, kijk met een afwezige blik in zijn ogen. Erger nog dan uit elkaar te gaan was om me ook na de scheiding nog zo met hem verbonden te voelen. Misschien moest je om iemand echt te leren kennen ooit van hem gescheiden zijn. Een keer, gewoon een keer maar. Vraag me nu alsjeblieft niets.

‘Je hebt nog steeds die doordringende blik in je ogen.’

‘Ik ben niets veranderd.’

‘Toch wel.’

‘...?’

‘Als je uit elkaar gaat, moet je niet lang dralen, maar er een punt achter zetten. Na een tijdje betekent het niets meer.’

‘Het zal wel beter gaan als het baarsseizoen weer begint.’

Zomer. Om vijf over vijf in de namiddag, op 20 januari, in de koudste periode van het jaar in Korea, begin ik plotseling te praten over de zomer die nog heel ver weg is. Met een enorme zucht staat de chef-kok op. Het is al over vijven. Het tijdstip waarop een kok zo ongeveer het drukst is van de hele dag.

‘Eet eerst wat voordat je gaat.’

‘Maar je hebt veel reserveringen.’

‘Goed, dan ga maar gewoon.’

‘Nee, ik lust wel wat. Wat zou je me aanraden vandaag?’

‘Japanse zeebaars.’

‘Graag, Japanse zeebaars dan.’