

AMUSE BOUCHE

Het recept “ondernemersgebraad” in onze rubriek *Amuse Bouche* is een eerbetoon aan de dichter en schrijver Peter Paul Zahl (geboren in 1944) die op 24 januari 2011 overleed. PPZ is ook in het Nederlands vertaald. In 1980 verscheen een bundel gedichten en proza *Het lijkt wel Vrede* bij Van Gennep en in 1982 verscheen de fantastische, 600 pagina’s tellende “schelmenroman” *De Gelukkigen* bij het Wereldvenster. De boeken werden veel gelezen binnen de beweging van tachtig en spraken enorm tot de verbeelding. Maar misschien meer nog dan dat raakte het ook aan de realiteit van velen, het dagelijks leven in de beweging en de dagelijkse strijd. In het Duitse blad *Analyse & Kritik* wordt *De Gelukkigen* dan ook “een krachtige hymne aan de zoektocht naar een ander leven” genoemd. Velen zullen zich herkend hebben in de rel die beschreven wordt in het hoofdstuk *Geen vreugde zo groot als oproer* en ook de krant *De gelukkige werkloze* zal velen tot de verbeelding hebben gesproken. Het gedicht *De harde kern* werd geplaatst in het bewegingsblad *De Zwarte* en de wanhopige en op sensatie beluste zoektocht van de irritante Italiaanse journalist Rossi in *De Gelukkigen* naar de *Onnoembaren*, d.w.z. leden van de Rote Armee Fraktion, de Beweging van de 2^e Juni etc., heeft Amsterdamse krakers t.t.v. de ontruiming van de Lucky Luyk geïnspireerd om de persmuskiet Ton van Dijk van het HP te kakken te zetten. Met hem werd een in scene gezette ontmoeting gearrangeerd met zgn. leden van het Militant Autonomen Front. Het nep-interview kostte hem 500 gulden.

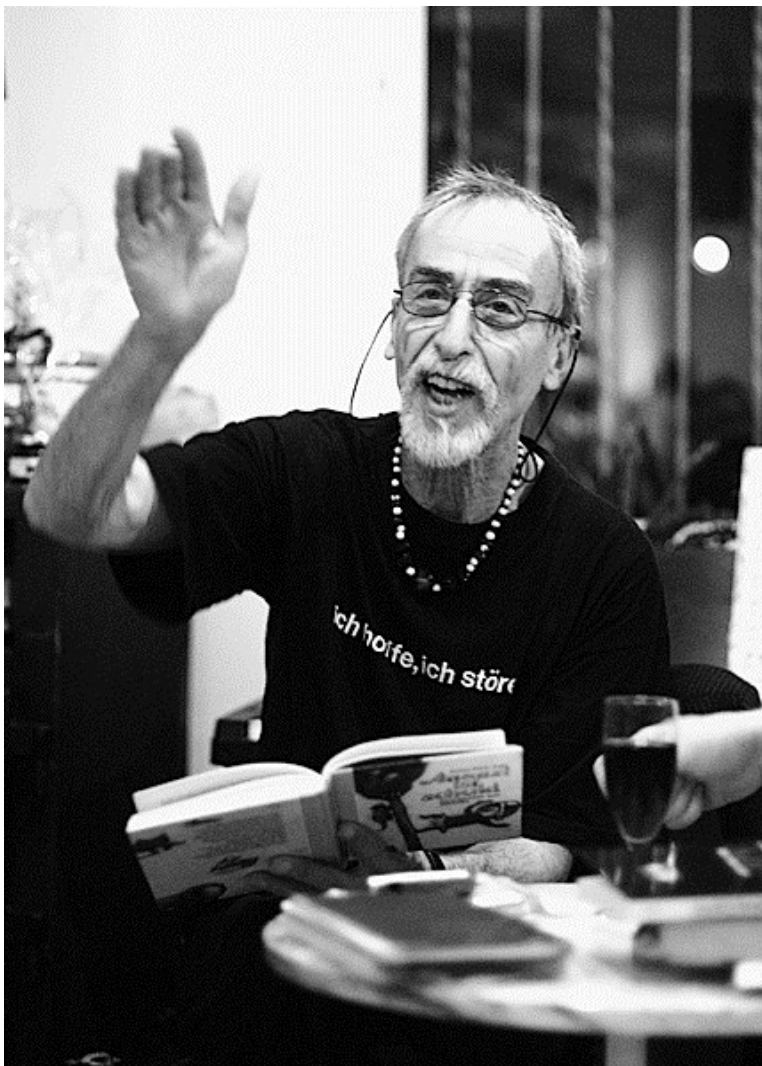
PPZ zelf zat vanaf eind 1972 in de bajes. Hij kwam, in een tijd dat er jacht werd gemaakt op alles wat links en “terroristisch” was en na een lange geschiedenis van intimidatie en huiszoekingen in zijn drukkerij, in een politiecontrole terecht, probeerde te vluchten, werd beschoten, schoot terug en werd ge-

pakt. Hijzelf en een politieagent raakten daarbij gewond. Pas in 1982 kwam hij op vrije voeten. Sinds 1986 leefde hij vooral in Long Bay in Jamaica, waar hij op 24 januari jl. aan kanker overleed. PPZ trouwde twee keer, had zes kinderen en drie stiefkinderen in vier landen. Hij is 66 jaar geworden.

PPZ, die ooit heeft gezegd dat koken ook deel uitmaakt van de klassenstrijd (want willen de proletariërs, de plebejers, de verworpenen van deze aarde, wij allemaal niet aan uitgebreid gedekte tafels zitten en heerlijk smullen?) heeft ook zelf een kookboek samengesteld: *“Geheimnisse der karibischen Küche. Geschichte, Gegenwart, Genuss. Von Jamaica bis Curaçao”*. Hamburg: Rotbuch Verlag, 1998. Hij ondertekende zijn brieven met:

“Vrijheid en geluk!”

Moge Peter Paul Zahl nog lang in onze herinnering voortleven.



Het Feestmaal



PETER PAUL ZAHL

Over Franz K. wordt terecht gezegd dat hij een goede meubelmaker is. Hij is 37 jaar oud, ongetrouwd, betrouwbaar, niet-roker in het bedrijf, drinkt niet onder collega's.

Twintig jaar geleden deed hij gezelexamen en slaagde daarvoor met “zeer goed”. Hij had geen belangstelling voor het meesterexamen, want hij wilde geen “buffer tussen boven en beneden” zijn. Hij bezit een kleine woning, een Volkswagen, twee spaarrekeningen, zeven stropdassen en draagt als concessie aan de nieuwe tijd een kleine snor.

Elke dag gaat hij stipt op tijd naar zijn werk. Aan de leerlingen en nieuwelingen in de firma wordt hij als een lichtend voorbeeld opgevoerd. Als het nodig is om over te werken, is hij de eerste die zich vrijwillig aanmeldt. Men fluistert dat hij “een hoop geld op zijn bankrekening” heeft staan en “voor zichzelf” wil beginnen.

Het is vrijdag, het loon is uitbetaald, de dame uit het kantoor en zijn collega's hebben uitgeklokt. Franz K. werkt nog. Op het laatste moment is er nog een “spoedopdracht” gekomen, die hij afhandelt op verzoek van de chef, die zich in de firma op een algemene populariteit mag verheugen omdat hij niet te zuinig is en boven het tarief uitbetaald.

Franz K. meet met de duimstok enkele planken op. In de hal is het zeldzaam stil. De machines rusten. Een vaal licht van de overkapping beschijnt de werkplaats. Hout, planken, machines en Franz K. werpen bizarre schaduwen op de vloer en de muren.

Franz K. legt de duimstok opzij. Hij pakt het nagelpistool om enkele planken tot een rechthoek te verbinden die later de deur tot een tuinhuisje moet vormen. Franz hoort voetstappen en schrikt.

Zijn chef duikt op uit het duister. Franz K. is gerustgesteld. Hij zucht en hoort de vraag of het voor tieners voor elkaar krijgt en knikt. Hij kijkt de chef aan. Hij heeft hem nooit gemogen. Ja, ja, zegt hij zachtjes, ik ben al bijna klaar.

Hij tilt het nagelpistool op, zet het tegen het voorhoofd van de chef en drukt een paar keer af. De chef ziet perplex en valt om.

Franz K. gaat naar de grote cirkelzaag en leegt de grote zak met zaagsel die de leerling nog kort voor het einde van de werkdag bijeen geveegd en erin gekiept heeft. Met de zak in de hand gaat hij terug naar zijn werkplaats waar de chef ligt, en stopt hem er in. Dat valt niet mee.

Even voor negenen stopt hij voor het gebouw waarin zich zijn woning bevindt. Hij neemt de zak met de chef van de achterbank, sluit de auto goed af, betreedt stipt om negen uur zijn woning en gooit de chef in de keuken.

Op maandag ontstaat er lichte paniek in het bedrijf omdat de chef niet is gekomen. Franz K. lacht in zijn vuistje – in zijn woning hangt de eigenaar van de firma. Want chefs moeten goed besterven; om de ondernemerssmaak te verzachten moet hij het vlees dan nog een dag in marinade of enkele dagen in karnemelk leggen.

Op dinsdag wordt in het bedrijf de politie erbij geroepen. K. weet van niets – de chef hangt met zijn benen aan twee sterke spijkers met de rug naar de muur.

Donderdag, na het werk, snijdt Franz K. het vel rond om de ledematen in, snijdt het open aan de binnenkant van de dijbenen tot aan het rectum en maakt aan de kant van de buik, uitgaand van de dikke lende, een kleine inkeping. Dan trekt hij het vel van de benen, over het lichaam naar beneden tot aan het hoofd. Nu worden de armen van beneden naar boven eruit gedrukt en de poten gebroken. Ten slotte wordt het vel over de oren getrokken – hier houdt Franz K. even in, grijnst en herinnert zich iets – waarbij hij de oren van binnen uit afsnijdt en ook elders het mes moet hanteren, vooral bij de ogen.

Om de chef van de ingewanden te ontdoen wordt hij op de tafel gelegd en wordt de buik overlangs opengesneden. Franz K. neemt de ingewanden op de nieren na eruit. Van de lever verwijdert hij voorzichtig de galblaas en hij legt alleen de lever, longen en hart weg. Het hoofd, de buikwand met de ribben en de armen hakt hij af; ze worden met de ingewanden verwerkt tot ondernemerpeper of ragout.

Hoe langer Franz K. werkt, des te groter wordt zijn eetlust. Hij wast de chef een beetje, onthuidt hem, bevrijdt hem van zijn vet, wrijft hem in met zout, bestrijkt hem met braadolie en legt dijbeen en onderbeen op spekschijven in een met water uitgespoelde braadslede. Dan bedekt hij het met spek en schuift het in de oven. Hij neemt plaats op een keukenkruk en wacht; zodra het braadsap bruin kleurt moet hij wat water erbij gieten. Na vijftien minuten legt hij een deel van de rug erbij, omdat dat het heel mals is en gauw droog wordt. Hij heeft de oven op 230° ingesteld, de braadslee staat op de onderste richel.

Franz K. heeft trek. Tien minuten voor het einde van de braadtijd overgiet hij het chefgebraad met gecondenseerde melk uit blik. Van het gebluste braadsap, de benodigde hoeveelheid water en maizena, maakt hij op het gasfornuis de saus. (Van een Italiaanse collega, een gastarbeider, heeft hij ooit een ander recept gekregen. Maar Franz heeft het niet zo op de buitenlandse keuken. Daarom maakt hij de chef op de Duitse manier klaar.)

Franz K. is niet tevreden met zichzelf: hij heeft in het verkeerde bedrijf gewerkt. Voor een jonge ondernemer had hij maar één uur braadtijd nodig gehad; zijn chef was wat aan de oude kant en taai. Dus heeft Franz bijna twee keer zoveel tijd nodig.

Hij dekt de tafel feestelijk. Het tafellaken is wit, het bestek is van blinkend Cromargan, een kaars in de hals van een chiantifles verspreid een intiem licht.

Het braden is gelukt. De chef smaakt uitstekend, onmiskenbaar een vers en wild aroma. Franz K. drinkt een fles witte

wijn uit '67 bij het eten. Na het afruimen geniet hij van een kop versgemalen koffie, extra sterk, en eet hij en bonbon.

Als de collega's eens wisten hoe goed ondernemers smaken, denkt hij nog kort voordat hij in slaap valt.

Peter Paul Zahl

Uit de bundel: *Die Barbaren kommen*, 1972.