

Jenna Blum

De verloren familie

*Hij overleefde de Tweede Wereldoorlog,
maar de herinneringen aan zijn verloren familie
laten zich niet verdringen...*



ISBN 978-90-225-8019-6
ISBN 978-94-023-0921-8 (e-book)
NUR 302

Oorspronkelijke titel: *The Lost Family*
Vertaling: Carolien Metaal
Omslagontwerp: DPS Design & Prepress Studio Amsterdam
Omslagbeeld (jongen) © Stephen Mulcahey / Arcangel Images
Zetwerk: CeevanWee, Amsterdam

© 2018 Jenna Blum
© 2017 Nederlandse vertaling Meulenhoff Boekeryj bv, Amsterdam

Niets uit deze uitgave mag openbaar worden gemaakt door middel van druk, fotokopie, internet of op welke andere wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Waar te eten?

Masha's, 1705 2nd Avenue, Regent 4-1117. Gerechten ter nagedachtenis aan de vrouw van de eigenaar/chef-kok, die tijdens de Tweede Wereldoorlog is omgekomen in Europa. Als dit verhaal je al niet over de streep trekt, kom dan voor de *schmalz*: de zeer decadente Europese en Joodse gerechten, waaronder *brisket bourguignon* en de chocolade-'Masha Torte', weten zelfs gasten die wel wat gewend zijn tot tranen toe te roeren. Hoofdgerechten vanaf \$7,95. Cocktails en wijn. Lunch en diner. Op maandag gesloten. Reserveren aanbevolen.

Craig Claiborne, *The New York Times*, september 1964

MASHA's najaar 1965

Voorgerechten

- * Warme spruitjessalade met geroosterde pecannoten, blauwe kaas, lardeerspek en een vinaigrette met zwarte truffel en mosterd
 - * Romige champignonsoep met huisgemaakte croutons, crème fraîche, cognac en bieslook
- * 'Kip in een dekentje': kippenleverpaté en croûte met mosterd-, mierikswortel- en crème fraîche saus
 - * Oesters gegaard in roomsaus met een korst van broodkruim en boter
- * 'Poolse duifjes': koolrolletjes met mosterd- en zoetzure saus

Hoofdgerechten

- * Eendenborst met in kirsch geflambeerde kersen en sinaasappels in een nestje van gesauteerde kool, geserveerd met pommes frites
 - * Brisket bourguignon met mierikswortelaardappelpuree en groente du jour
- * Op de huid gebakken schol in een korst van Parmezaanse kaas en broodkruim met aardappeltjes uit de oven en sperziebonen amandine
 - * Gevulde gegrilde kip met pruimen-cranberrygelei, naar keuze geserveerd met tzimmes of aardappelpuree en spruitjes
- * 'Hamburger Walter': gemalen schouderstuk au poivre geflambeerd in cognac, geserveerd met pommes frites en helemaal geen groente

Bijgerechten

- * Champignons in bourgognesaus
 - * Sperziebonen amandine
- * Spinazie à la crème met een korstje van knoflook en Parmezaanse kaas
 - * Aardappeltjes uit de oven
 - * Pommes frites (Franse frietjes)
- * Latkes (aardappelpannenkoekjes met appelmoes)
- * Tzimmes (gestoofde zoete aardappel met citrusschil en krenten)
 - * Zoetzure bietjes met mierikswortel-crème fraîche
 - * Assortiment huisgemaakte groenten in het zuur
 - * Spätzle

Nagerechten

- * Appelfrumble met een korst van bruine suiker, geserveerd met vanille-ijs
- * 'Masha Torte': Duitse chocoladetaart met geflambeerde kersen
 - * Pruimentaart met een korst van geroosterde walnoten, geserveerd met kirschslagroom
 - * 'Wolkjes': slagroomsoesjes gevuld met vanille-ijs, geserveerd met een minichocoladefondue
- * Pompoen-, honing- en vanille-ijs in chocoladebakjes (als trio of per stuk verkrijgbaar)
 - * Assortiment rugelach (maantjes met chocolade, walnoten, krenten en abrikozen)

1705 2nd Ave. New York, NY 10128 / RE 4-1143 * Graag reserveren!

DEEL 1

Peter
1965

Ja, maar stel nou dat Peter de wolf niet gevangen had.

Wat dan, hè?

– Sergej Prokofjev

Masha's

De eerste keer dat Peter het meisje zag, was tijdens de avondshift bij Masha's. Haar gezicht was bezaaid met lichtvlekjes van de kroonluchter die boven de tafel hing. Die plek, in het midden van het restaurant, werd door Peters personeel de dodemansstoel genoemd vanwege het gevaar dat iemand die daar zat liep, mocht de kroonluchter, een omgekeerde fontein van Venetiaans hangkristal die ruim negentig kilo woog, ooit besluiten naar beneden te donderen. Het meisje – de jonge vrouw – zat om zich heen te kijken alsof haar tafelgenoot, die minstens twee keer zo oud was als zij, haar verveelde. De kerel met zilvergrijs haar, een dikke hoornen bril en een hoofd zo vierkant als een suikerklontje boog zich, op het moment dat Peter haar voor het eerst zag, naar haar oor om daar iets in te fluisteren. Het meisje trok haar neus op en gaf haar minnaar (als hij dat tenminste was) een zet, maar kreeg toen opeens Peter in de smiezen en grijnsde op een manier die haar volkomen transformeerde. De ietwat nukkige verveling van de verwende New Yorkse die alles al gezien en meegemaakt had sloeg om in iets wat in alle opzichten zonniger en liever was. Als reactie trok Peter zijn wenkbrauwen op. Het lichte haar van het meisje was kort als van een jongen; iets wat hij niet echt mooi vond. Ze droeg een witte hemdjurk die aan de kraag en de mouwen was afgezet met bont, en de bovenkant van haar rode laarzen met hoge hakken verdween onder het tafelkleed. Rond haar ogen waren zwierige dikke zwarte lijnen getrokken. Peter was doorgaans geen fan van nieuwe modetrends, hoewel hij, net als elke andere man in Manhattan, God op zijn blote knieën bedankt zou hebben voor de minirok als hij in Hem geloofd had. Niettemin fascineerde dit meisje hem in hoge mate.

Het was weer tijd voor het lopen van een rondje door de zaak, iets wat hij bij elke shift één keer deed. Hij deelde hier een schouderklopje uit en gaf daar een vrouw een vuurtje. Het merendeel van de gasten bestond uit knappe vrouwen, helemaal tijdens de lunch, als bijna alle tafels bezet waren door smachtende ongehuwde meisjes en hun doortastende moeders. Dit was al het geval sinds het verschijnen van de recensie in de *Times* het jaar ervoor. De dames prezen de salades, maar waren hier voor de vrijgezelle eigenaar met het trieste verhaal. Het avondpubliek bestond meer uit vaste gasten, bewoners van de Upper East Side en mensen die op weg waren naar evenementen in de stad – het theater, een concert, de opera of het ballet – of daarvan terugkwamen. Maar ook dan zaten er nog genoeg romantische, verwachtingsvolle types tussen om ervoor te zorgen dat Peter op zijn hoede en afstandelijk was. Althans, dat dacht hij. Waarom uitgerekend deze jongedame zijn belangstelling had gewekt wist hij niet precies. Hij wierp steelse blikken op haar terwijl hij converseerde met het echtpaar Lynn, dat al twintig jaar hun avond besloot met een slaapmutsje bij Masha's, en net deed of hij niet zag dat de oude mevrouw Allison, die hof hield aan tafel 14, steeds haar trillende hand onder tafel stak met hapjes voor haar poedel Lucius, die routineus door het personeel over het hoofd werd gezien. Het kon toch niet zo zijn dat hij daar weer mee bezig was, dat hij op zoek was naar mensen die er allang niet meer waren? Dat was een vruchteloze onderneming, sprak hij zichzelf streng toe. En wreed. Maar toch... de jonge vrouw aan de dodemanstafel zag er jonger uit dan veertig, de leeftijd die Masha nu gehad zou hebben, en ouder dan twintig; niet veel, maar genoeg.

Peter stond op het punt naar de tafel te lopen en het meisje bijzonder welkom te heten toen een discrete opwinding aan de tafels die het dichtst bij de voordeur stonden erop wees dat meneer Cronkite was gearriveerd. De gastvrouw pakte zijn trenchcoat aan en begeleidde hem naar zijn vaste plek, de tweede muurbank met de hoge, roodleren rugleuning. De heer Cronkite was alleen, zonder zijn vrouw Betty. Dat was meestal het geval als hij op weg van de CBS-studio naar zijn appartement op East 94th Street bij Masha's dineerde. Peter stak een vinger op naar Maurice, de ober in de wijk van meneer Cronkite,

om aan te geven dat hij de bourbon voor de nieuwslezer zelf zou brengen.

‘Hoe is het met u, meneer Cronkite?’ vroeg hij terwijl hij het drankje op tafel zette. Peter schrok er altijd weer van hoe blauw de ogen van de man waren, hoe gewend hij er ook aan dacht te zijn, want op tv leken ze grijs.

‘Heel goed, en met u, meneer Rashkin?’ vroeg meneer Cronkite.

‘Ik mag niet klagen.’

Meneer Cronkite schonk hem de beroemde knipoog. ‘Dan bent u heel anders dan een groot deel van ons kijkerspubliek. Roerige tijden, meneer Rashkin. Roerige tijden. Maar die zijn ons niet vreemd, hè?’ Hij maakte een proostend gebaar met zijn glas. ‘Proost.’

‘Op uw gezondheid,’ antwoordde Peter. ‘Kan ik u de menukaart brengen? Of uw vaste gerecht?’

‘Ik kan de Hamburger Walter toch niet aan me voorbij laten gaan?’ Peter had dat gerecht speciaal voor meneer Cronkite bedacht: gemalen schouderstuk gekruid met peper en geflambeerd in cognac, geserveerd met, zoals op de kaart stond, ‘helemaal geen groente’. De heer Cronkite gaf Peter weer een knipoog. ‘Een van de sneue voordeeltjes van het vrijgezellenleven, hè, meneer Rashkin? Dat je de erwten niet hoeft op te eten.’

‘Inderdaad.’ Het was een gebbetje tussen hen tweeën: de lang en gelukkig getrouwde meneer Cronkite en Peter, die tot zijn grote ontzetting beschouwd werd als een van de meest begeerde vrijgezellen van de stad.

‘Ik zal Maurice vragen u het gerecht meteen te brengen,’ zei hij tegen meneer Cronkite, waarna hij ten afscheid een tikje op het tafelkleed gaf met zijn knokkel.

Nadat hij zich ervan vergewist had dat alles in het restaurant naar behoren verliep, ging Peter op weg naar de keuken om toe te zien op het opmaken van de borden met de specialiteit van die avond: eendenborst met mierikswortel-aardappelpuree en geflambeerde kersen. Het had Peter niet verbaasd dat zijn klanten het geweldig vonden om hun eten te zien branden aan tafel, aangezien Amerikanen doorgaans iets hadden met potentieel explosieve zaken, maar hij was wél geschrokken toen hij ontdekte hoe fantastisch hij het zelf vond. Hij

wierp een blik op de middelste tafel. Wat was er met die jonge vrouw? Deed ze hem dan toch aan iemand denken? Aan Twiggy misschien... Ja, met haar kortgeknipte, asblonde haar en haar bijna sprieterige rankheid leek ze inderdaad op het Britse fotomodel, dat hier soms kwam met haar entourage. Ook dit meisje was waarschijnlijk model – haar maaltijd, de warme spruitjessalade met roquefort, was onaan-geroerd. Misschien had Peter haar gezicht in de metro voorbij zien glijden op een muur. De tafelgenoot van het meisje had nu zijn arm om haar heen geslagen. Hij had zijn stoel dichterbij geschoven en bood haar een slokje aan van zijn cocktail. Peter zag dat hij zijn glas bij de mond van het meisje hield. Wederom overwoog hij ernaartoe te gaan en zich voor te stellen en misschien een nagerecht van de zaak aan te bieden. Maar was één minnaar die twee keer zo oud was als zij niet genoeg voor het arme meisje? Bovendien was Peter niet op zoek naar een affaire. Hij duwde de deur met het ronde raampje open en liep zijn keuken in.

De keuken van Masha's was piepklein, niet veel groter dan de kom-buis op een zeiljacht, zeker als je alle inwoners meerekende: Peters rotisseur, zijn garde-manger, zijn souschef Lena en de afwasser. In de vroege ochtend was de patissier er soms ook. Vanavond hing er een doordringende geur van eend, vis, kool en aardappels, en hoorde je de geluiden van opspattend vet, stromend water, een loeiende oven, de draaiende afwasmachine en koks die elkaar korte bevelen toeschreeuwden: 'Vis omdraaien! Tafel twaalf wil aardappels, zesentachtig kip. Nu al? Godsamme.' Dit was Peters lievelingsplek. Zijn hele leven had hij zich het veiligst gevoeld in keukens. Hij was de eigenaar van Masha's en tevens de chef-kok, maar toch zouden zijn vaste gasten en zelfs sommige personeelsleden ervan opkijken als ze wisten hoe moeilijk hij het vond om die rol te spelen, hoeveel moeite het hem kostte om in zijn pak tussen de tafels door te lopen en gesprekjes aan te knopen. Maar juist omdat dit hem niet kwam aanwaaien, was hij er goed in. Zijn vroegere spraakleraar in Berlijn had hem als kind voor de voeten geworpen: 'Peter, je moet je stem richten!' Dat deed hij nu ook, alleen niet met zijn stem, maar met zijn persoonlijkheid. Toch was het moment waarop hij zijn pak kon verruilen voor zijn

kokskleding iets waar hij het allermeest naar uitkeek. Het ritme van hakken, sauteren en opmaken, en het eten dat hij bereid had, de gerechten die hij gecreëerd had, de wereld in sturen, schonken hem de meeste vreugde.

Dus verbaasde het hem dat hij vanavond, toen hij zijn colbertje aan de binnenkant van de deur van zijn kantoortje had opgehangen, zijn witte koksbuis had aangetrokken en zijn gebruikelijke plek naast Lena had ingenomen, het gevoel had dat er iets niet klopte. Het had iets te maken met het licht: het leek wel of de sterke witte tl-buizen in het ijsblokjesvormachtige plafond gedimd werden. Peter voelde dat hij begon te transpireren. Hij depte zijn voorhoofd met het bovenste papieren handdoekje van zijn stapel en rolde zijn messentas uit. De garde-manger had al gezorgd voor Peters mise-en-place: kleine schaaltes met sjalotjes, peterselie, gekonfijte knoflook, citroenschil en zout omringden zijn snijplank. Maar waarom had hij zo'n moeite die te zien?

‘Praat me bij,’ zei hij tegen Lena.

‘Tweeëntwintig couverts klaar,’ zei Lena, die ademde als een stofzuiger. Ze was een grote dame, langer dan Peter met zijn één meter drieëntachtig, en breder dan het fornuis, en net als hij een vluchteling, maar dan uit Leningrad. ‘Kip is op. Champignons in bourgognesaus *kaput*. Vis gaat snel. Nog vijf eendenborst over.’

‘Bedankt. Wat staat er open?’ riep hij.

‘Acht tafels, baas!’

Peter keek met samengeknepen ogen naar de velletjes papier die aan de magneetstrip hingen. Verbeelde hij het zich of werd het nu nog donkerder? ‘Lena, neem jij het even over, ik voel me niet goed...’

Maar zij overstemde hem. ‘Wie gefuckt met stoppenkast? Hier is donkerder dan Stalins *zhopa!*’ Opgelucht realiseerde Peter zich dat het niet aan hem lag; ook Lena had moeite met zien en de rest van zijn brigade slaakte verbaasde kreten in de koffiekleurige lucht.

Lena wendde zich tot de afwasser. ‘Ik weten jij dit gedaan hebben, *toshchiy ublyudok*. Ik jou net in voorraadkast gezien hebben.’

De afwasser antwoordde in rap Spaans. Peters Engels en Duits, en zelfs zijn Russisch, waren beter dan zijn Spaans, maar na dertig jaar

in de keuken wist hij dat Lena Rodrigo een mager rotjoch had genoemd en de afwasser haar een zeug.

‘Lena,’ zei Peter, ‘hou op. Rodrigo, zet alsjeblieft even je radio aan.’

Iedereen spitste de oren, behalve de rotisseur, die maar bleef porren in nu onzichtbaar vlees. Boven het geroezemoes in het restaurant en het gesis van de grillplaat uit meldde de op batterijen werkende radio, die was afgesteld op 1010 WINS: ‘... de stroom is in de gehele stad uitgevallen, hoewel de volle reikwijdte van het getroffen gebied nog moet worden vastgesteld. Burgemeester Wagner heeft alle New Yorkers gevraagd binnen te blijven. De metro is buiten dienst, maar extra bussen...’

‘Iemand gefuckt met stoppenkast hele stad,’ zei Lena niet zonder voldoening. ‘Dat wordt geplunder. Brand. Vast ook moord.’

‘Zo kan-ie wel weer,’ zei Peter, hoewel dat ook zijn eerste reactie was geweest. Hij wist maar al te goed wat er met de beschaving gebeurde als de lichten in een stad doofden.

Hij zette zijn gedachten op een rijtje en vaardigde toen een reeks bevelen uit. ‘Haal zaklantaarns voor de keuken en extra kaarsen voor het restaurant. Zeg tegen de hoofdober dat hij de voordeur op slot moet doen en die alleen open mag maken om mensen te laten vertrekken; er mag niemand naar binnen.’ De keukenbrigade moest de laatste bestellingen uitvoeren en geen nieuwe meer aannemen. Peter zou de gasten een gratis drankje aanbieden. Zelf nam hij zich voor mevrouw Allison een extra maaltijd mee te geven; dan had ze iets te eten als er morgen ook nog geen stroom was. Bovendien moest een ober haar naar huis brengen. ‘En doe de inloopkoeling in godsnaam zo min mogelijk open,’ zei hij als laatste. ‘Ik ga het nieuws even aan de gasten melden.’

Hij stapte de eetzaal weer binnen. Vanavond zouden zijn gasten de ongebruikelijke ervaring hebben hem in zijn kokskleding te zien. Een groot deel van hen stond bij het raam aan de voorkant naar buiten te turen om te achterhalen wat er aan de hand was. De obers en de gastvrouw staken extra kaarsen aan op elke tafel, waardoor de rode muren glommen en de kristallen kroonluchter fonkelend tot leven kwam. Meneer Cronkite, zag Peter, was weg, waarschijnlijk terug naar de studio, voor het geval er straks weer stroom was en CBS ver-