**KIPPEN VLIEGEN NIET**

Kokend water spettert op mijn armen en pas als het begint te branden, besluit ik de deksel op de pan te doen. Met een keukenmesje snijd ik kruisjes in de achterkant van vijf gewassen tomaten. Ik gebruik een soeplepel om de tomaten een voor een naar het pannetje met kokend water te brengen. Zo voorzichtig mogelijk laat ik ze in het water glijden om te voorkomen dat er nog meer gloeiende spetters uit de pan vliegen en zodra ze alle vijf in het water liggen, doe ik de deksel weer terug op de pan. Ik lust geen tomaten, maar ik lust ook geen aardappelen en uien: allemaal cruciale ingrediënten van het gerecht dat we aan het maken zijn. Het is de enige manier waarop ik tomaten, aardappelen of uien wil eten.

Het aanrecht plakt als ik er met mijn vingers overheen ga om wat olijfolie weg te vegen en als ik de ovenschaal op probeer te tillen, gaat het lastig. Het is alsof er een laagje lijm onderop de ijzeren, met aanbrandplekken bedekte, schaal zit.

“Papa, dit ding is smerig. Kunnen we geen andere gebruiken?”

Hij schudt zijn hoofd en begint luid uit te leggen waarom het zo belangrijk is dat we de smerige, oude ovenschaal gebruiken.

Dat denk ik, tenminste. Ik versta op een paar woorden na niets. Bij ieder woord dat hij uitspreekt, tik ik ongeduldig met de nagel van mijn wijsvinger tegen de ovenschaal aan. Het tikken gaat eigenlijk op de gok: soms smelten lettergrepen zo samen dat hij een minuut kan praten, en ik geen losse woorden kan onderscheiden.

“Wat?” vraag ik als hij stilvalt. Ondertussen haal ik de deksel van de pan af, zet ik het vuur uit en haal ik de tomaten met dezelfde soeplepel uit het water. Ik leg ze op een tissue neer en begin de velletjes van het vruchtvlees af te pulken. Ik geef de tomaten aan mijn vader door zodat hij ze in plakjes kan snijden.

“Het is juist belangrijk dat je een ijzeren schaal gebruikt. En hoe ouder, hoe beter. Dat voegt toe aan de smaak.”

De brandplekken op de schaal doen me denken aan roest en ik stel me voor dat de vloeistoffen die straks bij het koken vrijkomen een doffe, bruine kleur krijgen. Zoiets kan niet gezond zijn om te eten.

Hij legt de plakjes tomaten in de ingevette ovenschaal en ik begin de uien in halve ringen te snijden. Zodra ik aan de tweede ui begin, lijkt het alsof mijn ogen in brand staan en het enige dat ik kan doen is met mijn mouwen tegen mijn oogkassen aanduwen in de hoop dat het brandende gevoel stopt.

“Doe jij het maar even,” zeg ik. Ik haal mijn neus op in de hoop dat het de tranen stopt en zet snel een paar passen om de keuken uit te lopen. Ik heb geleerd dat je geen traanogen krijgt als je kauwgom kauwt, een glas water naast je neerzet, lenzen draagt of een duikbril op zet. Dat heb ik allemaal niet gedaan, dus nu ik eenmaal aan het huilen ben, weet ik dat de enige oplossing is om de keuken uit te lopen en te wachten tot het stopt. Ik neem plaats aan de eettafel.

“Ik dacht dat je me zou helpen,” zegt hij.

Ik hoor het mes op de snijplank, het hakkende geluid heeft een ritme. Ik denk dat mijn vader in zijn hoofd een liedje aan het zingen is, en met de beat mee hakt. Ik begin het enige Arabische liedje dat ik ken, *Ah W Noss* van Nancy Ajram, te neuriën in de hoop dat het ritme van het hakken en de melodie van het lied met elkaar overeenkomen. Het werkt niet.

“Dat gaat een beetje moeilijk als ik niks kan zien.”

“Het was een grapje, *baba*.” Het was altijd iets vanzelfsprekends, het koosnaampje. Vaders die hun kind *baba* noemen, moeders die *mama* tegen hun kind zeggen, opa’s die hun kleinkind liefkozend met *jido* aanspreken. Het werd pas vreemd toen ik erover na begon te denken, en dat gebeurde pas toen andere mensen er iets over zeiden.

“Weet ik.”

Langzaam drogen de tranen op mijn wangen op. Een korte blik in de weerspiegeling van de glazen kastdeuren laat me zien dat mijn mascara grotendeels intact is gebleven, dus zonder nog over mijn wangen heen te wrijven loop ik de keuken weer in. De uienringen zijn verspreid over de tomaten en in zijn handen heeft mijn vader nu een zakje gehakt.

“Kan je de oven alvast aanzetten?” vraagt hij.

Ik draai aan de zwarte knop. De indicatiestreepjes zijn vervaagd, dus ik draai iets verder dan halverwege, in de hoop dat de temperatuur tussen de 220 en 240 graden is.

“Van wie denk je dat ik dit heb geleerd?” Hij begint het gehakt te kneden en verdeelt het in stukken. Hij pakt een stukje op, legt het in zijn handpalm neer en begint het te vormen. Hij knijpt zijn hand dicht; de vorm van zijn vier vingers blijft zichtbaar in het gehakt tot hij de stukjes vlees begint te rollen. Binnen enkele seconden is het hompje ovaal gevormd en pakt hij een nieuw stukje.

Ik haal mijn schouders op.

“Raad eens.”

“Ik weet het niet. Zeg het maar gewoon.” Ik bestudeer de manier waarop zijn hand dichtknijpt, zacht maar toch stevig.

“Van *jido*. Hij kookte vroeger best vaak.”

Er verschijnt een glimlach op mijn vaders gezicht.

“Hij maakte de beste kip van het hele dorp. Heb ik je al een keer verteld over mijn kippen-experiment?”

Ik schud mijn hoofd en besluit hem te helpen met het vlees. Het gehakt dat ik in mijn handpalm begin te kneden krijgt uiteindelijk dezelfde vorm als de stukken die hij deed, maar dan ongeveer half zo groot.

“Ik denk dat ik een jaar of tien was. We woonden in de flat waar opa en oma nu nog steeds wonen en mensen verderop in de straat hadden kippen.” Hij begint te lachen, stopt even met het rollen van het gehakt en kijkt me aan. “Ik was heel erg benieuwd of kippen konden vliegen, maar er was niemand thuis aan wie ik het kon vragen.”

Een voor een leggen we het vlees tegen de rand van de ovenschaal, als een soort omlijning of krans. Een groot stuk, dat hij heeft gevormd, dan een kleintje, de mijne, tot de schaal vol zit en het vlees op is.

“Je hebt een kip van de flat af gegooid?” is mijn conclusie.

Hij lacht weer en geeft me een groen aardappelschilmesje. Voor ons staat een bak met tien aardappels en een kleiner bakje waar we de schillen in kunnen gooien.

“Het was in ieder geval niet nutteloos, want die avond hebben we de kip gewoon opgegeten. *Jido* nodigde de buren uit, maar heeft ze nooit verteld dat het een van hun kippen was, zodat ik niet in de problemen zou komen. Herinner je je de keuken nog?”

Ik haal mijn schouders op. Ik herinner me flarden van de flat. Bijna al mijn herinneringen zijn meer dan tien jaar oud en op de een of andere manier gerelateerd aan eten. De kleine pakjes Kellogg’s cornflakes in het keukenkastje waarvan ik er maximaal één per dag mocht omdat mijn oma vond dat er te veel suiker in zat. Lolly’s van honderd lira bij het kleine snoepwinkeltje op de hoek, genoeg om elke dag van de vakantie een nieuwe te proberen. Hoe we watermeloen aten op het dak van de flat terwijl de mannen kaartten, en ik die watermeloen bij mijn tante moest halen. De bakken KFC die mijn neefjes en ik aten omdat we mijn oma’s *koussa* die avond niet op wilden eten.

“Een beetje.”

“Zou het niet leuk zijn als je deze zomer meegaat? Om iedereen weer te zien?”

Ik pak de kleinste aardappel en begin hem te schillen, met mijn ogen samengeknepen en het mesje stevig in mijn handen, om gefocust over te komen, zo gefocust dat hij denkt dat ik zijn vraag niet heb gehoord.

“Het is echt veel te lang geleden dat je in Libanon bent geweest, *habibti*. Iedereen mist je. Altijd als ik met iemand bel, vragen ze hoe het met je gaat en of je snel weer op bezoek komt.”

Ik haal de schil niet goed van de aardappel af. Verspilling van eten is het, omdat er nog zo veel aardappel aanzit. Pap pakt de stukken die ik in het bakje gooi, en probeert de bruikbare stukjes aardappel te redden.

“Ze zouden het echt heel erg fijn vinden om je weer te zien.”

Ik haal mijn schouders op en begin de aardappelschijfjes die mijn vader snijdt, in de ovenschaal te leggen. Ik schuif ze tussen de tomaten in, zodat het rood en geel wordt afgewisseld.

“Ik heb geen tijd,” zeg ik uiteindelijk.

“Je hebt toch gewoon vakantie?”

“Ik wil ook andere dingen gaan doen in de vakantie.”

“Hoe lang heb je vrij van school?” Mijn vader pakt het pak rijst en giet een kopje vol.   
“Acht weken.”

“Dan kunnen we toch drie weekjes gaan?”

“Nee. Ik heb geen tijd, dat zeg ik toch.”

Ik was mijn handen zodra ik klaar ben met het patroon in de ovenschaal, en pak een pan om de rijst in te koken. Ik zet het pannetje op het vuur, doe er wat olijfolie in en pak uit een van de keukenkastjes het zakje vermicelli.

“Je kan toch wel twee of drie weken op vakantie gaan?”

Ik schud met het zakje totdat de bodem van de pan bedekt is met vermicelli en begin er met een houten lepel in te roeren.

“Ik heb al gezegd dat ik geen tijd heb. En ik wil niet gaan. Kan je ophouden?”

Hij begint in het Arabisch te praten, maar door het tempo en de woorden die ik niet herken, snap ik het niet. Ik roer in de pan tot de vermicelli goed warm is geworden en gooi er vervolgens het kopje rijst bij.

“Ik begrijp niet wat je zegt.”

“Dat iedereen je heel graag weer wilt zien. Het is al meer dan tien jaar geleden. Het is je familie. Je moet ze weer een keer zien. Vind je dat niet belangrijk?”

“Het maakt niet uit of ik het belangrijk vind. Als ik niet eens weet wat jij zegt, dan weet ik al helemaal niet wat zij zeggen. Dat werkt niet.” Ik gooi een klontje boter bij de rijst. Het sist, te hard, en wordt al gauw bruin, dus ik zet de temperatuur lager en til de pan op. De inductieplaat verliest niet snel genoeg hitte, dus ik moet wachten tot het enigszins is afgekoeld. Pas als de boter stopt met hevig bubbelen, zet ik de pan terug op de kookplaat en voeg ik het water toe. Ik doe de deksel op het pannetje en leg de houten lepel aan de kant.

“Dat maakt toch niet uit. Als het echt niet gaat, dan speel ik wel voor tolk.” Mijn vader glimlacht naar me.

“Ja, dat zullen ze leuk vinden. Dat ik zelf niet eens een normaal gesprek staande kan houden.”

Het indicatielampje van de oven is nog aan, wat een teken is dat hij nog aan het voorverwarmen is.

“Dat zullen ze niet denken. Ze missen je en willen je zien, daar gaat het toch om? Het is familie, en je familie zal je niet veroordelen. Ze zouden het gewoon heel erg fijn vinden om je gezicht te zien op iets anders dan een computerscherm.”

Ik knik. Het Skypen met korrelig beeld, traag internet en het haperend geluid is niet ideaal.

“Dan kan je iedereen weer in het echt zien, en dan kunnen we de natuur daar bekijken. We kunnen zelfs op het dak gaan kaarten en ik denk dat het snoepwinkeltje op de hoek nog open is. Weet je nog dat je vroeger altijd lolly’s haalde in die winkel?”

Ik knik.

“En die keer dat we in een tas in je kledingkast zo’n lolly vonden, twee jaar nadat we hem hadden gekocht?” Hij port in mijn zij, en zelfs al zou ik niet willen lachen, het is een reflex.

“Het is maar goed dat ik die toen voor je heb weggegooid. Ik weet zeker dat je nu nog steeds ziek zou zijn als je dat ding had opgegeten.” Ik weet nog precies welke lolly het was. Het winkeltje had er honderden en na de hele vakantie elke dag een lolly uit te hebben gekozen, besloot ik mijn favoriete mee naar huis te nemen: een pastelroze in de vorm van een ster, met blauwe en paarse suikerkristallen die naar aardbeiensnoepjes smaakten. De geur van aardbei Fruittella’s in de zomer, als ze een beetje warm en zacht zijn geworden, brengt me terug naar die vakantie. Dan ruik ik niet alleen de snoepwinkel, maar ook een overweldigende benzinegeur en de zee.

“Een lolly is een en al suiker. Suiker bederft niet echt. Ik had hoogstens een dag een *sugarhigh* gehad.”

Hij legt zijn hand op mijn hoofd, wrijft even heen en weer en geeft me weer een por. Ik schud mijn hoofd van links naar rechts om mijn haren normaal te laten vallen.

“Denk er in ieder geval over na. Oké?”

Het indicatielampje van de oven gaat uit. Ik til de ovenschaal op en wacht tot mijn vader met een handschoen aan het rooster naar voren trekt. Ik zet de schaal in het midden en doe de oven dicht. Ik zet de kookwekker op 45 minuten en druk op start: het apparaatje piept en begint af te tellen.

“Ja, zal ik doen.”