

# Inhoud

Deel een – Mumbai

Deel twee – Londen

Deel drie – Lumière

Deel vier – Parijs

# I

Ik, Hassan Haji, werd als tweede van zes kinderen geboren boven het restaurant van mijn grootvader in de Napean Sea Road, in wat toen West Bombay heette, twintig jaar voordat de grote stad werd herdoopt tot Mumbai. Ik denk dat mijn bestemming al meteen vastlag, want het eerste wat ik gewaarwerd in mijn leven was de geur van *machli ka salan*, een kruidige viscurry, die door de vloerplanken opsteeg naar het ledikantje in het vertrek van mijn ouders boven het restaurant. Tot op de dag van vandaag herinner ik me het gevoel van de koude spijlen van dat ledikant waartegen ik mijn peutergezicht had gedrukt, mijn neus zo ver mogelijk naar voren om de lucht af te speuren naar dat aromatische pakket van kardamom, vissenkoppen en palmolie, dat mij al op die jonge leeftijd vaag deed beseffen dat er onpeilbare rijkdommen te ontdekken en te proeven waren in de vrije wereld daarbuiten.

Maar laat me bij het begin beginnen. In 1934 trok mijn grootvader van Gujarat naar Bombay. Hij was een jongeman op weg naar de grote stad op het dak van een stoomlo-

comotief. Tegenwoordig ontdekken veel families die de sociale ladder aan het bestijgen zijn op wonderbaarlijke wijze dat ze van adellijke afkomst zijn – met beroemde familieleden die in de begintijd met Mahatma Gandhi hebben gewerkt in Zuid-Afrika – maar ik heb geen verheven voorouders. Wij waren arme moslims, boeren uit het dorre Bhavnagar die het land verbouwden voor eigen verbruik, en de ernstige meeldauwplaag op de katoenvelden in de jaren dertig van de vorige eeuw liet mijn grootvader geen andere keus dan naar Bombay te verhuizen, die bruisende metropool waar sinds lange tijd kleine lieden proberen een plaatsje te veroveren.

Mijn leven in de keuken begint kortom lang geleden, bij het grote verlangen van mijn grootvader. En zijn driedaagse rit op de trein, bakkend in de felle zon, zich uit alle macht vastklappend om er niet af te vallen terwijl het stomende ijzer door de vlakten van India pufte, was de weinig veelbelovende start van de reis van mijn familie. Grootvader sprak niet graag over die eerste tijd in Bombay, maar ik weet van Ammi, mijn grootmoeder, dat hij jarenlang op straat sliep en zijn brood verdiende door de lunch te bezorgen aan de Indiase kantoormedewerkers die de achterkamers van het Britse rijk bestuurden.

Om het Bombay waar ik vandaan kom te begrijpen, moet je in de spits naar Victoria Terminus gaan. Daar vind je de essentie van het Indiase leven. Mannen en vrouwen zitten gescheiden in de wagons en de forenzen puilen letterlijk uit de ramen en deuren terwijl de treinen over de rails naar de stations Victoria en Churchgate ratelen. De treinen zijn zo vol dat er niet eens plaats is voor de lunchblikjes van de forenzen, die om die reden na de spits in een aparte trein worden gebracht. Deze *dabba's* – meer dan twee miljoen gebutste tinnen blikjes met deksel, die ruiken naar dal en kool met

gember – worden gesorteerd, op rolwagentjes geplaatst en met uiterste precisie afgeleverd aan iedere verzekeringsagent en bankmedewerker in heel Bombay.

Dat was wat mijn grootvader deed. Hij bezorgde lunches. Hij was een *dabba-wallah*. Niets meer. Niets minder.

Grootvader was een tamelijk stugge kerel. We noemden hem Bapaji en ik zie nog voor me hoe hij tijdens de ramadan tegen zonsondergang gehurkt op straat een *beedi* zat te roken, zijn gezicht bleek van honger en woede. Ik zie nog steeds zijn dunne neus en staalkabelachtige wenkbrauwen, zijn smoezelige mutsje en *koerta*, zijn witte, onverzorgde baard.

Hij was stug, maar hij zorgde ook goed voor ons. Toen hij drieëntwintig was bezorgde hij bijna duizend dabba's per dag. Er werkten veertien loopjongens voor hem, die in hun *lungi* – de rok van de arme Indiërs – met pompende benen door de verstopte straten van Bombay renden en de lunchblikjes afleverden bij de gebouwen van Scottish Amicable en Eagle Star.

Ik geloof dat het 1938 was toen hij eindelijk Ammi over liet komen. Ze waren al sinds hun veertiende getrouwd en ze kwam met de trein uit Gujarat, een kleine boerin met goedkope enkelbanden en een geoliede zwarte huid. Het treinstation vulde zich met stoom, de straatjongens deden hun behoefte op het spoor en de waterdragers riepen hun kreten. Een stoet vermoeide passagiers en kruiers liep over het peron. Achterin, in de derde klas, zat mijn Ammi met haar bulen.

Grootvader brulde iets tegen haar en daar gingen ze, de trouwe dorpsvrouw een paar eerbiedige stappen achter haar stadse man.

Aan de vooravond van de Tweede Wereldoorlog bouwden mijn grootouders een houten huisje in de krottenwijken langs de Napean Sea Road. Bombay was de achterkamer

van het Aziatische oorlogsgebied en al snel stroomde een miljoen soldaten van over de hele wereld door de poorten. Voor veel soldaten waren het hun laatste uren van rust voor de gevechten in de verzengende hitte van Birma en de Filipijnen, en de jongens liepen vrolijk over de kustwegen van Bombay, met sigaretten tussen hun lippen, loerend naar de prostituees die op Chowpatty Beach werkten.

Het was mijn grootmoeders idee om kleine lekkernijen aan ze te verkopen en uiteindelijk stemde mijn grootvader in. Hij voegde aan de dabba-business een reeks eetkraampjes op fietsen toe die heen en weer reden tussen de zwemmende soldaten op Juhu Beach en de drukte van de vrijdagavondspits bij station Churchgate. Ze verkochten snoepjes gemaakt van noten en honing en thee met melk, maar vooral *bhelpuri*, een van een krant gevouwen puntzak met een mengsel van gepofte rijst, chutney, aardappels, uien, tomaten, munt en koriander, besprenkeld met specerijen.

Die waren heerlijk, kan ik wel zeggen, en het was geen verrassing dat de mobiele eetkraampjes een commercieel succes werden. Aangemoedigd door hun succes, ruimden mijn grootouders een braakliggend terrein aan het verre uiteinde van de Napean Sea Road leeg en daar bouwden ze een primitief eethuisje langs de weg. In een tent van het Amerikaanse leger richtten ze een keuken in met drie tandoori-ovens en een bak met brandend houtskool voor de *kadais* met schapenmasala. In de schaduw van de banyan zetten ze ruwhouten tafels neer en hingen ze hangmatten op. Grootmoeder nam Bappu in dienst, een kok uit een dorp in Kerala, en aan haar noordelijke repertoire voegde ze nu gerechten toe als uien-*thiyal* en kruidig gegrilde garnalen.

Soldaten en zeelieden en piloten wasten hun handen met Engelse zeep in een olievat, droogden zich af aan een handdoek en klommen in de hangmatten onder de boom. Mijn

grootouders kregen hulp van een paar familieleden uit Gujarat, jongemannen die dienstdeden als ober. Ze legden houten planken over de hangmatten bij wijze van tafeltje en dekten ze vliegensvlug met schalen vol kipspiesjes en basmatirijst en snoepjes van boter en honing.

Als het rustig was, liep grootmoeder naar buiten in haar lange jurk met broek die wij *salwar kameez* noemen. Ze baande zich een weg tussen de hangmatten door en babbelde wat met de soldaten, die heimwee hadden en de gerechten van hun eigen land misten. ‘Wat vind je lekker?’ vroeg ze. ‘Wat eet je thuis?’

En de Britse soldaten vertelden haar over hun hartige taarten met rundvlees en niertjes, over de stoom die eruit opsteeg als het mes door de korst sneed en het klonterige binnenste van de taart onthulde. Ze probeerden allemaal de ander te overtroeven en al snel was de tent gevuld met ge-oeh en ge-ah en opgewonden geklets. En de Amerikanen, die niet wilden onderdoen voor de Britten, zochten naarstig naar de juiste woorden om de gegrilde biefstuk te beschrijven van de runderen die werden gevoed met het moerasgras van Florida.

En gewapend met de kennis die ze opdeed tijdens deze gesprekjes trok Ammi zich terug in de keuken om in haar tandoori-oven haar eigen versie te creëren van de Britse en Amerikaanse gerechten. Zo was er een soort Indiase brood-en-boterpudding, bestrooid met verse nootmuskaat, die goed in de smaak viel bij de Britse soldaten; de Amerikanen, zo ontdekte ze, waren verzot op pindasaus met mangochutney in een gevouwen stuk naan. En het duurde niet lang voordat het nieuws over onze keuken zich verspreidde van de goerkha’s naar de Britse soldaten, van barakken naar oorlogsbodems, en de hele dag door stopten jeeps voor onze tent in Napean Sea Road.

Ammi was een heel bijzondere vrouw en ik kan haar niet genoeg bedanken voor de rol die ze in mijn leven heeft gespeeld. Er is geen betere vis dan haar *karimeen*, een vis uit de regio die ze altijd besprenkelde met zoete chilimasala, in een bananenblad wikkelde en op de *tawa* grilde met een druppeltje kokosolie. Voor mij is dit echt het hoogtepunt van de Indiase cultuur en beschaving, zowel robuust als verfijnd, en alles wat ik sindsdien ooit heb bereid wordt vergeleken met deze standaard, het favoriete gerecht van mijn grootmoeder. En ze had dat wonderbaarlijke vermogen van de beroepskok om verschillende taken tegelijk uit te voeren. Ik groeide op met de aanblik van haar kleine figuurtje dat op blote voeten over de aarden keukenvloer trippelde, terwijl ze razendsnel plakken aubergine in kikkererwtenmeel doopte en in de kadai legde, een kok een draai om de oren gaf, mij een amandelwafel aanreikte en met schelle stem mijn tante uitfoeterde.

Maar waar het om gaat is dat Ammi's eettentje langs de weg al snel een melkkoe bleek en opeens zaten mijn grootouders er warmpjes bij. Het kleine fortuin dat ze hadden vergaard was samengesteld uit de klinkende munten van een miljoen soldaten, zeelieden en piloten die door Bombay kwamen.

Maar het succes bracht ook problemen met zich mee. Bapaji was berucht om zijn losse handjes. Hij begon altijd om het minste of geringste tegen ons te schreeuwen, bijvoorbeeld als we te veel olie op de *tawa* smeerden. Hij was ook eigenlijk een beetje gierig en omdat hij de burens en onze familieleden uit Gujarati niet vertrouwde, verborg hij zijn spaargeld in koffieblikken. Iedere zondag ging hij naar een geheime plek op het platteland waar hij zijn kostbare buit in de grond stopte.

Voor mijn grootouders kwam de grote doorbraak in de

herfst van 1942, toen de Britse regering, die geld nodig had voor de oorlog, hele stukken grond in Bombay veilde. Het grootste deel van de percelen bevond zich in Salsette, het grote eiland waarop Bombay was gebouwd, maar er werden ook andere stukken land en braakliggende terreinen van de hand gedaan, met inbegrip van het verlaten stuk grond langs de Napean Sea Road waar mijn familie zich had gevestigd.

Bapaji was in wezen een boer en zoals alle boeren had hij meer respect voor land dan voor papiergeld. Dus op een dag groef hij al zijn blikken op en ging hij, met een buurman die kon lezen en schrijven, naar de Standard Chartered Bank. Met behulp van de bank kocht Bapaji het stuk grond in Napean Sea Road van anderhalve hectare en betaalde hij op een veiling 1.016 Engelse ponden, 10 shillings en 8 pence voor een terrein aan de voet van Malabar Hill.

Pas in die periode kregen mijn grootouders kinderen. In de nacht van de beroemde munitie-explosie in de haven van Bombay brachten vroedvrouwen mijn vader, Abbas Haji, ter wereld. Grote vuurballen kleurden de avondhemel rood, enorme explosies bliezen in de hele stad de ramen aan gruzementen en precies op dat moment slaakte mijn grootmoeder een bloedstollende kreet en gleeed papa naar buiten. Zijn geschreeuw overstemde de explosies en de kreet van zijn moeder. We lachten allemaal om dit verhaal zoals Ammi het vertelde, want iedereen die mijn vader kende, was het erover eens dat dit een zeer gepast decor was voor zijn komst. Tante, die twee jaar later werd geboren, kwam onder veel rustigere omstandigheden ter wereld.

De Onafhankelijkheid en de Afscheiding kwamen en gingen. Wat er precies met de familie gebeurde in die beruchte tijd, blijft een mysterie; op geen van de vragen die we aan papa stelden kwam ooit een eenduidig antwoord. ‘Och, weet je, het was heel zwaar,’ zei hij als we aandrongen. ‘Maar we



sloegen ons erdoorheen. En nu heb ik genoeg van dit verhoor. Haal mijn krant.’

We weten wel dat de familie van mijn vader, zoals zoveel families, in tweeën werd gespleten. De meeste familieleden vluchtten naar Pakistan, maar Bapaji bleef in Mumbai en verborg zijn familie in de kelder van het pakhuis van een Hindoe-zakenpartner. Ammi vertelde me ooit dat ze overdag sliepen, omdat ze ’s nachts wakker werden gehouden door het gegil en de moordpartijen voor de deur van de kelder.

Wat ik wil zeggen is dat papa opgroeide in een heel ander India dan het land dat zijn vader kende. Grootvader kon niet lezen en schrijven; papa ging naar een plaatselijk schooltje. Hoewel dat geen bijster goede school was, werd hij later toch toegelaten op het Instituut voor Cateringtechnologie, een technische hogeschool in Ahmedabad.

Wie onderwijs heeft genoten kan natuurlijk niet meer leven volgens de tradities van de stammen en in Ahmedabad ontmoette papa Tahira, een studente boekhoudkunde met een lichte huid die mijn moeder zou worden. Papa zegt dat hij eerst verliefd werd op haar geur. Hij zat met zijn neus in een bibliotheekboek toen hij een bedwelmende vleug *chapat*’s en rozenwater rook.

Dat, zo zei hij, was mijn moeder.

Een van mijn vroegste herinneringen is dat mijn vader met mij stevig aan de hand in de Mahatma Gandhi Road naar het modieuze restaurant Hyderabad stond te staren. De steenrijke familie Banaji en hun vrienden stapten uit een Mercedes met chauffeur die bij de stoeprand stond geparkeerd. De vrouwen slaakten gillets, kusten elkaar en becommentarieerden elkaars gewicht; achter hen zwaaide een sikh-portier de glazen deur van het restaurant open.

Hyderabad en zijn eigenaar, een soort Indiase Douglas

Fairbanks Jr., die Uday Joshi heette, stonden regelmatig op de roddelpagina's van de *Bombay Times*, en iedere keer dat de naam Joshi werd genoemd, begon mijn vader te vloeken en luid met de krant te knisperen. Hoewel ons eigen restaurant tot een heel andere categorie behoorde dan het Hyderabad – wij serveerden goed eten voor een redelijke prijs – beschouwde papa Uday Joshi als zijn grote rivaal. En nu zag hij deze rijkelui het restaurant betreden voor een *mehndi*, een ritueel voorafgaand aan een bruiloft, waarbij de bruid en haar vriendinnen gezeten op kussens een sierlijk patroon op hun handen en voeten laten schilderen met henna. Het betekende goed eten, levendige muziek, pikante roddels. En het betekende vooral nog meer aandacht in de kranten voor Joshi.

‘Kijk,’ zei papa plotseling. ‘Gopan Kalam.’

Papa beet op het puntje van zijn snor en klemde zijn klamme vuist om mijn hand. Ik zal zijn gezicht nooit vergeten. Het was alsof de wolken plotseling uiteen dreven en Allah zelf voor ons verscheen. ‘Hij is miljardair,’ fluisterde papa. ‘Maakte zijn fortuin met petrochemie en telecommunicatie. Kijk, kijk naar de smaragden van die vrouw. Aii, zo groot als pruimen.’

Precies op dat moment liep Uday Joshi door de glazen deuren naar buiten en mengde hij zich tussen de stijlvolle perzikkleurige sari's en zijden Nehru-pakken alsof hij hun gelijke was. Vier of vijf krantenfotografen riepen onmiddellijk zijn naam en vroegen hem die of die kant op te draaien. Joshi stond erom bekend dat hij dweept met alles wat Europees was, en hij stond parmantig voor de klikkende camera's in een glanzend zwart pak van Pierre Cardin, zijn hagelwitte filmsterrengelbit fonkelend in het licht.

Al op die jonge leeftijd kon ik mijn ogen niet van de beroemde restaurateur afhouden. Hij zoog mijn blik naar

zich toe als een Bollywood-filmster. Om Joshi's hals, zo herinner ik me nog, zat een opzichtige choker van gele zijde en zijn haar was luchtig achterovergekamd in een zilveren pompadoerkapsel, stevig vastgeplakt met een paar bussen haarlak. Ik geloof niet dat ik ooit zo'n elegante verschijning had gezien.

'Moet je zien,' siste papa. 'Moet je dat haantje nou eens zien.'

Papa kon de aanblik van Joshi geen seconde langer verdragen en hij draaide zich abrupt om en trok mij mee naar de Suryodhaya-supermarkt met zijn aanbieding van veertig-liter vaten plantaardige olie. Ik was nog maar acht en moest rennen om zijn grote stappen en wapperende koerta bij te houden.

'Luister naar me, Hassan,' brulde hij over het verkeer heen. 'Op een dag zal de naam Haji wijd en zijd bekend zijn en zal niemand zich dat haantje herinneren. Wacht maar af. Vraag de mensen dan maar eens wie Uday Joshi is. "Wie is dat?" zullen ze zeggen. "Maar de Haji's? De Haji's," zeggen ze, "de Haji's zijn een zeer gedistingeerde en gewichtige familie."' "

Papa was een man met een grote eetlust. Hij was dik maar groot voor een Indiër, net een meter tachtig. Hij had een paf-ferig gezicht, met stug, krullend haar en een dikke, met was opgestreken snor. En hij droeg altijd de traditionele kledij: een koerta met een broek.

Maar hij was niet bepaald verfijnd. Papa at, zoals alle moslimmannen, met zijn handen – althans, zijn rechterhand, de linker rustte in zijn schoot. Maar in plaats van het eten netjes naar zijn mond te brengen, duwde papa zijn gezicht in het bord en schoffelde hij het vette schapenvlees en de rijst naar binnen alsof het zijn laatste maal was. Hij zweette hevig tijdens het eten; in zijn oksels verschenen natte plekken zo

groot als eetborden. Als hij eindelijk zijn gezicht ophief, had hij in zijn ogen de glazige blik van een dronkaard en dropen zijn kin en wangen van het oranje vet.

Ik hield van hem, maar zelfs ik moest toegeven dat hij er angstaanjagend uitzag. Na het eten hobbelde papa naar de bank, plofte erop neer en waaide zichzelf het volgende halfuur koelte toe, terwijl hij iedereen door luid te boeren en knallende scheten te laten deelgenoot maakte van zijn algehele tevredenheid. Mijn moeder, afkomstig uit een respectabel ambtenarengezin in Delhi, sloot vol afschuw haar ogen als dit ritueel zich voltrok. En ze zat altijd op hem te vitten als hij aan het eten was. ‘Abbas,’ zei ze. ‘Rustig aan. Je verslikt je nog. Grote god. Het lijkt wel of ik met een ezel zit te eten.’

Maar je moest wel bewondering hebben voor papa, het charisma en de vastberadenheid achter zijn enorme doorzettingsvermogen. Toen ik in 1975 werd geboren, had hij de gehele leiding over het familierestaurant. Mijn grootvader leed aan emfyseem en zelfs op zijn goede dagen kon hij niet veel meer dan vanuit zijn rechte stoel op de binnenplaats toezicht houden op de dabba-bezorgers.

Ammi's tent had plaatsgemaakt voor een complex van grijs beton en baksteen. Mijn familie woonde op de eerste verdieping van het hoofdgebouw, boven ons restaurant. Mijn grootouders en kinderloze oom en tante woonden in het volgende huis en daarnaast stond een kubus van houten, twee verdiepingen hoge schuurtjes die onze familie-enclave afbakende en waar onze kok uit Kerala, Bappu, en de andere bedienden op de vloer sliepen.

De binnenplaats was het hart en de ziel van het oude familiebedrijf. Dabba- en snackkarretjes stonden tegen een van de muren en in de schaduw van een slap zeildoek stonden ketels met vissenkoppensoep en lagen vellen waspapier

volgestapeld met bananenbladeren en verse samosa's. Tegen de muur aan de overzijde stonden grote ijzeren vaten met aromatische rijst met laurierbladeren en kardamom, en rondom deze heerlijkheden hing een constante zwerm vliegen. Meestal zat een mannelijke bediende bij de keukendeur op een juten zak de zwarte korreltjes aarde tussen de basmatikorrels uit te pulken en liep een gebukte vrouwelijke bediende, het hoofd ingesmeerd met olie en haar sari bijeen geknoopt tussen haar benen, met een korte bezem de aarde van de binnenplaats heen en weer, heen en weer te vegen. En in mijn herinnering bruiste de binnenplaats altijd van de bedrijvigheid. Het was er een druk komen en gaan, waardoor de hanen en kippen steeds weer alle kanten op stoven, zenuwachtig tokkend in de schaduwen van mijn kindertijd.

Dit was de plek waar ik na school in de middaghitte bij Ammi ging zitten, die aan het werk was onder de uitstekende dakrand. Ik klom altijd op een krat om de geur van haar kruidige vissoep op te snuiven en we kletsten wat over mijn schooldag, waarna ze aan mij de taak overdroeg om in de ketel te roeren. En ik herinner me nog dat ze met een sierlijke beweging de zoom van haar sari oppakte en naar de muur liep waarvandaan ze mij in de gaten hield terwijl ze haar ijzeren pijp rookte, een gewoonte die ze had overgehouden aan haar dagen in het dorp Gujarat.

Dit alles herinner ik me als de dag van gisteren. Het roeren, roeren op het ritme van de stad dat me voor het eerst in die magische roes bracht die me sindsdien altijd overvalt als ik aan het koken ben. Een zachte bries waaide over de binnenplaats en nam het gekef van de honden van Bombay en de verkeersgeluiden en de geur van ongezuiverd afvalwater mee. Ammi zat gehurkt in de schaduw, haar kleine, gerimpelde gezichtje verborgen achter vredige wolken rook; en

van boven klonken de meisjesachtige stemmen van mijn moeder en tante, die op de veranda op de eerste verdieping bezig waren de kikkererwten en chili in lappen deeg te vouwen. Maar bovenal herinner ik me het geluid van mijn ijzeren schoffel die ritmisch over de bodem van de ketel schraapte en vanuit de diepte juwelen naar de oppervlakte bracht: benige vissenkoppen en witte ogen die op robijnrode draaikolken naar de oppervlakte dreven.

Ik droom nog steeds van die buurt. Als je de directe veiligheid van onze familie-enclave verliet, stond je aan de rand van de beruchte sloppenwijk van Napean Sea Road. Het was een zee van rommelige dakplaten boven op krakkemikkige houten hutjes, doorsneden door stinkende stroompjes. Uit de sloppenwijk steeg de stank op van houtskoolvuren en rot-tend afval, en de nevelige lucht zelf was gevuld met het kabaal van hanen en mekkerende geiten en de natte petsen van wasgoed op betonnen platen. Hier kakten kinderen en volwassenen op straat.

Maar aan de andere kant lag een ander India. Ik groeide tegelijk op met mijn land. Malabar Hill, de heuvel die zich boven de sloppenwijk verhief, was al snel bezaaid met hijskranen en tussen de oude, omheinde villa's verrezen hoge, witte gebouwen met namen als Miramar en Palm Beach. Ik weet niet waar al die gefortuneerde lui vandaan kwamen, maar het leek alsof ze plotseling uit de grond schoten. Er werd over niets anders gepraat dan kersverse softwareprogrammeurs en schroothandelaren en pasjmina-exporteurs en parapluafabrikanten en god weet wat nog meer. Miljoenairs, eerst met honderden tegelijk, later met duizenden.

Eens per maand ging papa naar Malabar Hill. Dan trok hij een net gewassen koerta aan en beklom hij met mij aan de hand de heuvel zodat we ons 'respect konden betuigen' aan

de machtige politici. We liepen met ferme pas naar de achterdeuren van vanillekleurige villa's, waar witgehandschoende butlers zwijgend naar terracotta potten wezen die binnen om het hoekje van de deur stonden. Papa liet zijn bruine, papieren zak tussen de andere papieren zakken vallen, de deur werd zonder pardon in ons gezicht dichtgeslagen en we liepen met de rest van de zakken vol roepies naar het volgende lid van het Regionale Congres Comité van Bombay. Maar er waren regels: nooit naar de voorkant van het huis, altijd naar de achteringang.

En ik herinner me dat papa op een van die excursies na gedane arbeid, onder het neuriën van een *ghazal*, mangosap en geroosterde maïskolven kocht waarna we op een bankje gingen zitten in de Hangende Tuinen, het park op Malabar Hill. Vanaf onze plek onder de palmbomen en de bougainvilles observeerden we het komen en gaan bij Broadway, het splinternieuwe appartementencomplex aan de andere kant van het zonovergoten grasveld: de zakenmannen die in hun Mercedes stapten, de kinderen die in hun schooluniform naar buiten kwamen, de vrouwen die op weg waren naar de tennisbaan of een theevisite. Een gestage stroom rijke jainisten – zijden gewaad, behaarde borst, goudgerande bril – passeerde ons op weg naar de jainistische Mandir, een tempel waar ze hun godenbeelden met sandelhoutpasta insmeerden.

Papa zette zijn tanden in de maïs en werkte woest de hele kolf af, waarbij stukjes maïs in zijn snor en aan zijn wangen en in zijn haar bleven plakken. 'Groot geld,' zei hij, smakkend met zijn lippen terwijl hij met de toegetakelde kolf naar de overzijde van de straat wees. 'Rijkelui.'

Er kwam een meisje uit het gebouw met haar oppas, duidelijk op weg naar een verjaarspartijtje. Ze wenkten een taxi.

‘Dat meisje zit bij mij op school. Ik zie haar altijd op het schoolplein.’

Papa slingerde zijn kale maïskolf de bosjes in en veegde met een handdoek zijn gezicht af.

‘Is dat zo?’ zei hij. ‘Is ze aardig?’

‘Nee. Ze vindt zichzelf heel wat.’

Op dat moment parkeerde een bestelwagen voor de deur van het appartementengebouw. Het was een nieuwe service van de beroemde restaurateur Uday Joshi: catering aan huis, voor die hectische dagen dat de bedienden vrij zijn. Een enorme foto van een knipogende Joshi staarde ons aan van de zijkant van de wagen. Uit zijn mond kwam een tekstballoon met: GEEN ROMMEL, GEEN GEDOE. LAAT HET MAAR AAN ONS OVER.

De portier hield de deur open toen de bezorger, gekleed in een wit jasje, met tinnen schalen bedekt met folie uit de achterkant van de wagen sprong. En ik herinner me het diepe gegrom van papa’s stem: ‘Wat voert Joshi nu weer in zijn schild?’

Vader had al lang geleden de oude Amerikaanse legertent weggedaan en er was een stenen gebouw met plastic tafeltjes voor in de plaats gekomen. Het was één enorme, galvende, kale hal. Toen ik twaalf was besloot papa zich echter te richten op een hoger marktsegment, dat meer in de buurt kwam van Hyderabad, het restaurant van Joshi. Hij verbouwde de hal tot het aan 365 gasten plaats biedende Bollywood Nights.

Er werd een stenen fontein geplaatst. Midden in de eetzaal hing papa een discobal met spiegeltjes, die ronddraaide boven een piepklein dansvloertje. Hij liet de muren goud verven waarna hij ze volhing met gesigioneerde foto’s van Bollywoodsterren, zoals hij op afbeeldingen van een restaurant in



Hollywood had gezien. Toen stopte hij een paar sterretjes met hun echtgenoten wat geld toe in ruil waarvoor ze een paar keer per maand in het restaurant kwamen eten, en heel toevallig was er altijd precies op het juiste moment een fotograaf van het boulevardtijdschrift *Hello Bombay!* aanwezig. In de weekenden huurde papa zangers in die als twee druppels water leken op de immens populaire Alka Yagnik en Udit Narayan.

Het werd zo'n succes dat papa een paar jaar na de opening van Bollywood Nights een Chinees restaurant aan het complex toevoegde, en een echte discotheek met rookmachines die – tot mijn grote frustratie – alleen door mijn oudste broer Umar mocht worden bediend. We hadden de volledige anderhalve hectare in gebruik genomen met ons Chinese restaurant en Bollywood Nights, die gezamenlijk plaats boden aan 568 gasten. Het waren bruisende uitgaansgelegenheden gericht op de yuppen van Bombay.

De restaurants vulden zich met gelach en de dreun van de disco, en in de vochtige lucht hing de geur van chili, gebakken vis en gemorst Kingfisher-bier. Papa – die door iedereen Big Abbas werd genoemd – was geboren voor dit werk en hij liep de hele dag als een soort Bollywood-producer door zijn bedrijven om bevelen te roepen, slordige obers een tik te geven en gasten te begroeten. Zijn voet drukte altijd op het gaspedaal. 'Kom op, kom op,' riep hij voortdurend. 'Waarom zo langzaam, je lijkt wel een oud wijf!'

Mijn moeder was daarentegen de broodnodige rem. Ze stond altijd klaar om papa weer met beide benen op de grond te krijgen met een flinke dosis gezond verstand en ik herinner me hoe ze rustig het geld zat te tellen in een kooi boven de hoofdingang van Bollywood Nights, waar het geld veilig was voor overvallers en zij toch de obers in de gaten kon houden.

Maar boven ons cirkelden de gieren die zich voedden met de lichamen in de Stille Toren, de Parsi-begraafplaats op Malabar Hill.

Die gieren herinner ik me ook nog.

Altijd maar cirkelend, cirkelend, cirkelend.