

Tom Hillenbrand

Moord aan tafel

Deel 1 in de serie Moord op het menu

Vertaald door Cora Kool

DE FONTEIN

Proloog

Aaron Keitel keek hoe zijn linkerhand de slee van het half-automatische pistool naar achteren trok en terug liet springen. Hij tilde het wapen tot boven zijn hoofd en richtte het op het gebladerte van de jungleboom, waar ergens een van die verdomde vogels moest zitten. De vogels krijsten, ze waren al uren aan het krijsten, ze probeerden woedend het kleine groepje vreemdelingen te overstemmen dat de brutaliteit had om binnen te dringen in hun afgelegen territorium.

De Amerikaan had zijn vinger aan de trekker en zag in gedachten voor zich hoe hij het magazijn van de Walther P99 op een van de bomen vuurde, vijftien schoten in totaal. Hij haalde zich voor de geest hoe takken, bladeren en bloederige veren alle kanten op stoven. Waarom eigenlijk niet? Het zou een oorverdovend lawaai opleveren, dat zeker, maar daarna hielden de vogels misschien op met krijsten.

Keitel liet zijn wapen zakken. Hij moest zich beheersen. Van tevoren had hij al geweten dat de expeditie naar de Aramia-vlakte – een bijzonder afgezonderd deel van Papoea-Nieuw-Guinea – zijn lichaam zou uitputten en hem op de zenuwen zou werken. Maar ze banjerden pas twee dagen door de vochtige, hete jungle en het was nog een beetje te vroeg om je verstand te verliezen. Later misschien.

Hij zette de Walther op veilig en stak hem weer in zijn holster. Pas nu ontdekte hij het vuistlange insect dat al naar zijn scheenbeen was geklommen en na een korte positiebepaling nu op het punt stond om naar zijn kruis te kruipen. Keitel

schudde met zijn been. Er klonk een knerpend geluid toen hij de bloedzuiger met zijn legerschoen vermorzelde.

Hij bleef staan en keek om zich heen. Zover het oog reikte, was er niets anders te zien dan met dikke slingerplanten bedekte bomen en ondoordringbaar, manshoog struikgewas. Straten en nederzettingen waren er bijna niet in deze streek in het zuiden. In plaats daarvan was het land rijk aan giftige insecten en verraderlijke moerassen. Het gebied rond de rivier de Aramia stond niet voor niets bekend als de onaangenaamste uithoek van Papoea-Nieuw-Guinea.

Terwijl Aaron Keitel verder sjokte, veegde hij zijn bezwete handen af aan zijn kakikleurige survivalvest en hij moest onwillekeurig grijnzen. Er was waarschijnlijk überhaupt geen uithoek in Papoea-Nieuw-Guinea die niet onaangenaam was, misschien met uitzondering van het Crowne Plaza in de hoofdstad Port Moresby. Het vervloekte eiland was één vochtig, warm, hels gat.

Na een tijdje bleef Keitel staan en hij maakte zijn inheemse gids duidelijk dat hij moest wachten. Hij schroefde zijn waterfles open, nam een lange slok en goot de rest over zijn blonde haar, dat plakte van het zweet en de modder. Daarna trapte hij een wel heel erg bizar ogende kever ter grootte van een cavia dood.

Ongedierte interesseerde hem in de regel niet. Zijn expedities hadden hem onder andere naar Indochina, Java en het Braziliaanse regenwoud gebracht. Door de jaren heen was hij gewend geraakt aan insecten in alle soorten en maten. Papoea-Nieuw-Guinea was echter zelfs voor ervaren globe-trotters een uitdaging. Overdag was het er heet en vochtig, 's nachts ijzig koud. Aan slapen kwam je in de wildernis amper toe – aan de ene kant door het klimaat, aan de andere kant door het ongedierte dat onvermoeibaar probeerde in alle lichaamsopeningen binnen te dringen.

Hij gaf zijn gids een teken om naar hem toe te komen. ‘Se-kou, hoe ver is het nog?’ In tegenstelling tot de ultramoderne trekkerskleding van Keitel had de tengere Guineeër alleen

shorts en een flink verbleekt shirt van voetbalclub Manchester United aan. Hij zweette niet en zag er evenmin uitgeput uit. ‘Niet ver meer, sir. Tulai hebben daarboven kamp,’ zei Sekou en hij maakte een vage handbeweging in de richting van de muur van bladeren, takken en lianen die voor hen opdoemde. Keitel knikte, gooide de plastic fles in het struikgewas en liep verder.

De Tulai waren een stam die op het afgelegen Oriomoplateau in het zuidwesten van het in de Stille Oceaan gelegen eiland leefde. Keitel had bijna twee maanden doorgebracht in de hoofdstad en in een gehucht met de naam Daru om te proberen in contact te komen met Ratu Koca, het stamhoofd van de Tulai.

De stam kreeg normaal gesproken geen bezoek van Amerikaanse zakenmensen – of van wie dan ook. Slechts eens in de zoveel jaar verdwaalde een etnoloog of een taalkundige in het gebied, die vervolgens het leven van de schuwe jagers en verzamelaars of hun zeldzame stamdialekt bestudeerde. Bijna niemand had belangstelling voor de inheemse bevolking met hun vervaarlijke gezichtsbeschildering en wonderlijke hoofdtoeien.

Daar kwam nog bij dat de Tulai in het jaar 1952 nog vier methodistische geestelijken hadden opgepeuzeld die op misseris waren – dus in een tijd dat de meeste andere stammen in Papoea-Nieuw-Guinea het kannibalisme allang hadden verworpen. Of de Tulai deze culinaire traditie nog hooghielden, was niet helemaal duidelijk. Ook die omstandigheid weerhield zelfs verstokte junglotoeristen ervan om het stamgebied van de Tulai ongevraagd binnen te gaan.

De Tulai hadden ook Keitel tot april van dit jaar koud gelaten. Om precies te zijn had hij nog nooit van hen gehoord, totdat hij in een boek van de Britse etnoloog Leicester Morris iets over de stam had gelezen. De wetenschapper had in de jaren zeventig een aantal weken bij de Tulai doorgebracht en hun leefwijze bestudeerd.

Keitel las geregeld reisverslagen waarvan hij wat kon leren

over de weinig bekende flora en fauna van afgelegen gebieden – dat hoorde bij zijn baan. Morris' verhandeling was in het begin tergend saaie lectuur geweest en hij had zichzelf moeten dwingen om het niet al na het eerste hoofdstuk opzij te leggen; voor de jachtmethoden en familiestructuur van de oerbewoners van de streek had Keitel ongeveer evenveel belangstelling als voor de Papoease cricketuitslagen. Maar vervolgens was hij in Morris' verslag op een passage gestuit die hem enthousiast had gemaakt: 'De Tulai voeden zich voornamelijk met een koek die ze maken van het merg van sagopalmen. Ook slangen en de witte koeskoes (*Phalanger orientalis*) staan bij hen op het menu. Bij feestelijke gelegenheden wordt voorts een aubergineachtige vrucht geserveerd met de naam *chatwa*. Die werd mij aangeboden bij de bruiloft van een zoon van het stamhoofd en behoort zonder twijfel tot het smakelijkste dat ik tot dusverre op mijn reizen heb geproefd. Ik durf zelfs te stellen dat de chatwa überhaupt het lekkerste is wat ik in mijn hele leven heb mogen eten'.

Keitel was afgestudeerd carpoloog – een botanicus die zich had gespecialiseerd in vruchten en plantenzaden. Een vrucht met de naam chatwa was hem echter totaal onbekend. Hij had onmiddellijk contact opgenomen met de auteur van het boek. Professor Morris was inmiddels met emeritaat, maar de smaak en het uiterlijk van de mysterieuze vrucht waren hem levendig bijgebleven; door de telefoon omschreef hij hem aan Keitel als 'enorm heerlijk geurend en onbeschrijflijk lekker'.

De carpoloog had vervolgens alle databanken doorzocht die voor hem toegankelijk waren – zonder resultaat. De vrucht waar Morris zo hoog over opgaf, was volslagen onbekend in vakkringen. De ontdekking had in Keitel de koortsachtige euforie losgemaakt die zich altijd voordeed als hij een nieuwe vrucht, knolgewas of wortel op het spoor kwam. Dit keer was zijn opwinding echter heel wat groter dan anders. Vruchten of schijnvruchten die nog geen enkele botanicus onder ogen had gekregen, kwamen nauwelijks nog voor. Het was helemaal bijzonder als ze dan ook nog eens eetbaar wa-

ren en in zijn vakgebied werd dat inmiddels beschouwd als het winnen van de hoofdprijs. Maar als ze dan in de categorie ‘onbeschrijflijk lekker’ vielen, was dat de jackpot.

Keitel viste een Marlboro uit zijn broekzak.

Een jackpot kon hij inderdaad goed gebruiken. Sinds hij drie jaar geleden in de Andes een nootachtige vrucht met de naam *paro* had ontdekt, die in de VS en Europa inmiddels werd beschouwd als vitaminebom en antirimpelwonder, had hij alleen nog wat klein grut opgesnord – een waterkerssoort uit Cambodja die in salades kon worden gebruikt en een blauwachtige kastanjesoort uit China die ongewoon veel calcium bevatte. Dat waren welkome nieuwigheden voor de altijd naar originele ingrediënten snakkende chef-koks in Tokio, Parijs en Los Angeles. Maar niets wat de belofte van het echt grote geld in zich had.

Vóór hem riep Sekou iets in een taal die Keitel nog niet eerder had gehoord. Hij keek op en zag drie mannen die vanuit de wildernis naar hen toe liepen. Dat moesten Tulai-krijgers zijn. Ze hadden hun naakte lichaam ingewreven met zwarte modder en daarover met een witte kleurstof een uit V-lijnen bestaande versiering aangebracht die Keitel deed denken aan het pied-de-poule-motief van Engelse tweedjasjes. Ze waren alle drie naakt, afgezien van een houten peniskoker. Ze hadden verschillende korte werpsperen in hun hand.

Na een kort gesprek met Keitels gids maakten de drie Tulai rechtsomkeert en ze gebaarden de onbekenden om hen te volgen.

‘Wat zeiden ze, Sekou?’ riep Keitel.

‘Zij ons brengen naar stamhoofd. Zij zeggen Ratu Koca blij van bezoek.’

‘Natuurlijk is hij blij,’ bromde Keitel. ‘Door alles wat wij meezeulen, maakt hij de klapper van zijn leven.’ Het stamgebied van de Tulai lag zo afgezonderd dat het niet eens bereikbaar was met de op Papoea-Nieuw-Guinea alomtegenwoordige vliegtaxi’s. Onderdeel van de deal, waarover vooraf via tussenpersonen met het stamhoofd was onderhandeld, was

een enorme levering van goederen; voor het vervoeren ervan had hij in totaal acht dragers moeten inhuren. Op hun rug sleepten de mannen de kostbare spullen uit een verre beschaving door de jungle: pannen, messen, vishaken – maar ook een aantal radio's met dynamo en een pallet cherry-cola. Dat laatste was een uitdrukkelijke eis van Ratu Koca.

‘Heb je bij hen naar de chatwa-vrucht geïnformeerd? Hebben ze er voldoende van verzameld? En ook een plant uitgegraven, zoals afgesproken?’

Sekou antwoordde niet, maar knikte alleen.

Keitel huiverde ondanks de hitte. Hij had al met al zeker vijftig- of zestigduizend dollar in deze expeditie geïnvesteerd en het leeuwendeel ervan was afkomstig van zijn eigen spaarrekening. Als het hier misliep, dan betekende dat waarschijnlijk het einde van zijn uiterst veelbelovende carrière als *food scout*.

Na een voettocht van nog eens een halfuur bereikte de groep een kleine open plek. Aan de linkerkant rezen drie houten hutten op die op palen waren gebouwd. Aan de rechterkant bevond zich op aangestampte grond een kamp dat was voorzien van uit bast bestaande matten. Daar zaten zo'n vijftien Tulai die de bezoekers met een mengeling van nieuwsgierigheid en ontzag opnamen.

‘Is dat het stamhoofd?’ vroeg Keitel terwijl hij naar een oudere man met een witte baard keek, die in het midden van het kamp zat. Op zijn hoofd had hij een hoge strooien hoed vol met bonte veren; zijn gespierde armen en zijn bovenlichaam waren beschilderd met gele kleurstof.

‘Ja, dat is baas,’ antwoordde Sekou.

Keitel glimlachte, zette een paar passen naar Ratu Koca toe en maakte vervolgens een buiging. ‘Ik groet u, geacht stamhoofd, en ik ben blij om zaken met u te mogen doen.’ Terwijl Sekou de beleefdheidsformules vertaalde, keek Keitel steeds om zich heen. Half in het struikgewas ontdekte hij waar hij op had gehoopt: in een soort houten kuip lagen tientallen vruchten die blauwachtig glansden. Ze hadden de vorm van

aubergines, maar waren aanmerkelijk groter; ze hadden de lengte van een onderarm. De chatwa-vrucht. Precies zoals professor Morris hem had omschreven.

Keitel werd uit zijn gedachten gerukt door Sekous stem. ‘Stamhoofd vraagt jou naast hem te zitten.’

De Amerikaan nam plaats naast het glimlachende stamhoofd en maakte de dragers met gebaren duidelijk dat ze hun rugzakken moesten openen. Vervolgens liet hij Ratu Koca de ruilgoederen zien. Het stamhoofd beoordeelde de producten en wees een van zijn onderdanen aan om hem een cherry-cola te overhandigen.

Ratu Koca opende het blikje en nam een slok. Voordat hij de warme frisdrank doorslikte, liet hij de cola een paar keer van de ene naar de andere wang walsen. Daarbij keek hij als een kritische sommelier die zich wil verzekeren van de kwaliteit van een uiterst dure bordeaux. Ratu Koca glimlachte – het kunstmatige kersenaroma leek zijn gehemelte te overtuigen.

Nadat het stamhoofd zijn proeverij had beëindigd, verbrak Keitel de stilte. ‘Sekou, zeg tegen hem dat ik door de lange reis een beetje hongerig ben en graag een chatwa wil proberen.’

Bij het horen van het woord ‘chatwa’ gaf het stamhoofd een opdracht aan een vrouw die achter hem zat. Even later legde ze een groot blad voor Keitel op de grond. Op het provisorische dienblad lagen vier chatwa’s, die in de lengte waren gehalveerd. Zo te zien hadden ze de vruchten geroosterd boven open vuur. Keitel pakte er een en nam een hap.

Hij moest zich inhouden om het niet onmiddellijk weer uit te spugen. Het zachte vruchtvlees had de structuur van een overrijpe avocado en een bittere, olieachtige smaak. Keitel vertrok zijn gezicht, waarop Ratu Koca en zijn onderdanen veelbetekenende blikken wisselden en begonnen te grinniken.

Het stamhoofd praatte even met Sekou. Die vertaalde voor Keitel: ‘Mister USA te ongeduldig, vindt Ratu Koca. Hij zegt chatwa eet je niet zo.’

Op dat moment bracht een andere vrouw een schaal met

een dampende, gele pasta. Het stamhoofd gebaarde en stak zijn hand uit naar een halve vrucht. Hij pakte er een klein stuk boomschors bij dat naast de schaal lag en smeerde daarmee wat van het gele goedje op de chatwa. Daarna hield hij de vrucht aan Keitel voor. Die pakte hem en beet erin.

Pas toen Sekou aan zijn schouder schudde, merkte Keitel dat de tranen hem over de wangen stroomden. De vrucht in zijn hand was voor de helft verdwenen. ‘Alles oké, sir?’

‘Ja, alles oké, Sekou.’ Keitel beet nog een stuk van de chatwa af. ‘Het gaat uitstekend met me.’ De laatste zin ging bijna verloren in zijn gesnik.

1

Vanaf het kleine terras van de Deux Eglises had Xavier Kieffer een uitstekend zicht op de straat die vanaf de Place de l'Europe in het stadsdeel Kirchberg omlaag slingerde naar de wijk Clausen. Het was al laat in de middag, maar er was geen auto te zien. Kieffer zuchtte en draaide zich gewapend met een vochtige doek naar de houten tafeltjes toe die buiten het restaurant waren neergezet.

De Deux Eglises, waarvan hij de kok en de eigenaar was, was voor veel EU-functionarissen een geliefde ontmoetingsplaats. Op de met bestuurlijke gebouwen doorspekte heuvel in het oosten van de stad waren alleen wat peperdure horecagelegenheden met een twijfelachtige reputatie en een cafetaria die al om halfzes dichtging. Kieffers zaak op de helling van het Kirchberg-plateau trok daarom veel ambtenaren die op weg naar huis nog een kleinigheid wilden eten of een glas rivanerwijn wilden drinken.

Dat was eigenlijk verbazingwekkend, omdat Kieffer bleef weigeren om ook maar een duimbreed te wijken voor alle Duitsers, Britten en Spanjaarden die zich hier hadden gevestigd. Op de menukaart van zijn 'twee kerken' zocht je tevergeefs naar tapas of schnitzel. De op fijnproeversgebied ietwat koppige Kieffer schotelde zijn gasten in plaats daarvan onvermoeibaar Moezelfrankische klassiekers voor als *Judd mat Gaardebounen**, *Friture de la Moselle* en zijn persoonlijke

* Zie Verklarende woordenlijst achterin

favoriet: van het vet druipende *Gromperekichelcher*, Luxemburgse aardappelkoekjes.

Kieffer nam alle tafeltjes op het terras af – hij had echter weinig hoop dat er die avond veel gasten zouden komen. Misschien zouden er later een paar Luxemburgers opduiken om exotische specialiteiten te bestellen als *Kuddelfleck* of *Träipen*. Die stonden niet op zijn menukaart, maar hij was graag bereid ze op verzoek klaar te maken. Verder zou de clientèle die avond echter beperkt blijven. Zelfs zijn vriend en stamgast Pekka Vatanen zou zich niet laten zien. Ook hij was, net als alle belangrijke Luxemburgse EU-functionarissen, in Brussel, waar deze week het Europees Parlement bijeenkwam.

Op de Kirchberg heerste door die zittingsweek een doodse stilte. Onder andere de Eurostat was er gevestigd, die als taak had de afgevaardigden van feiten en cijfers te voorzien. De meeste medewerkers waren de gedeputeerden naar Brussel gevolgd, waar de commissies van het parlement vergaderden. De paar achterblijvers profiteerden van de afwezigheid van hun superieuren door al na de lunch stilletjes hun uitgestorven kantoren te verlaten.

Pas volgende week kwam het rondreizende EU-circus weer naar Luxemburg. Dan zou ook de Deux Eglises weer volstromen met bemiddelde Duitsers, Litouwers en Italianen. Tot die tijd zat er voor Kieffer niets anders op dan een beetje opruimen, de administratie doen en zijn voorraden aan levensmiddelen, kruiden en wijn controleren. Vooral dat laatste was op een zonnige dag in september, zoals vandaag, een ronduit heerlijk vooruitzicht voor de verdere avond.

Hij was net het laatste tafeltje aan het schoonmaken toen Claudine de deur naar het terras opendeed. De jonge vrouw keek zenuwachtig om zich heen. Claudine was sinds vier jaar als *garde manger* verantwoordelijk voor de kwaliteit van de koude gerechten in zijn keuken. In feite kon ze echter alles koken wat op de kaart stond. Kieffer was van plan om de keuken die avond aan haar over te laten en met de bestelformulieren en een fles fruitige auxerrois op het zonnige terras

te gaan zitten. Toen hun blikken elkaar kruisten, had hij een voorgevoel dat daar niets van terecht zou komen.

‘We hebben een gast bij wie je maar beter even een kijkje kunt gaan nemen, Xavier.’

‘Waarom? Is er iets bijzonders aan hem? Maakt hij deel uit van de groothertogelijke familie? Of, erger nog, van de EU-commissie?’

Claudine rolde met haar ogen. ‘Volgens mij is het een recensent. Die indruk wekt hij. Frans, slechtgehumeurd, hij bestudeert de menukaart als een boekhouder.’

Kieffer zette de stoelen neer en keek haar verbaasd aan. ‘Is hij met de auto gekomen? Heb je die gezien?’

‘Ja, natuurlijk. Een grote Peugeot, Frans nummerbord.’

‘Welk departement?’

‘38. Isère.’

Kieffer knikte bedachtzaam en stak een Ducal op. Veel Fransen trokken de neus op voor de Luxemburgse keuken omdat die als te ordinair, te stevig of liever gezegd: te Duits op hen overkwam. Toch waren er geregeld Franse gasten in de Deux Eglises. Meestal was op de kentekenplaten van hun auto’s echter de Parijse departementscode vermeld: 75. Of 67, voor Straatsburg.

Uit het departement Isère en zijn hoofdstad Grenoble dwaalde daarentegen nauwelijks iemand af naar het afgelegen restaurant. Toeristen of zakenmensen op doorreis kwamen zelden hiernaartoe. Het merendeel van de dagjesmensen bleef hangen in de toeristenfuik op de Place d’Armes; en zelfs de avonturiers onder hen – die van de bovenstad omlaag gingen naar de benedenstad – belandden in een van de kleine hippe brasserieën daar, die waren gegroepeerd rond de gerestaureerde brouwerij in het centrum van de wijk Clausen.

Het was zonder een gedegen kennis van de plaatselijke omstandigheden bijna onmogelijk om Kieffers eettent te vinden. Er kwamen dus nooit zomaar klanten langs en zelfs met de auto was zijn specialiteitenrestaurant moeilijk bereikbaar. Het bevond zich weliswaar op slechts een paar honderd me-

ter van de binnenstad – maar door de steile rotswanden die de scheiding vormden tussen de boven- en benedenstad van Luxemburg moest je eerst het stadscentrum verlaten. Daarna moest je naar de Kirchberg rijden die ten oosten van het centrum lag. Dan kwam je via een onopvallende doorgang naast het concertgebouw bij een sterk hellend weggetje genaamd Milliounewee, dat over de steile, overwoekerde helling omhoog slingerde naar het Alzette-dal.

Deze kronkelige weg kwam na een paar honderd meter uit bij een kleine middeleeuwse stadspoort die voor grotere auto's bijna onbegaanbaar was. Had de bestuurder zich eenmaal door deze flessenhals geworsteld, dan kon de reis alleen met een slakkengang worden vervolgd; de weg over de helling werd nu nog smaller en was bovendien onverlicht, zodat je vooral 's avonds al snel de twee kleine blauwe lantaarns miste die de inrit naar de parkeerplaats aanduidden.

Kieffer stak nog een sigaret op. Niemand kwam hier zomaar aanwaaien en de kentekenplaat van de Peugeot was uiterst verdacht. Iedereen wist dat het leeuwendeel van de Franse lease- en huurauto's het cijfer 38 op het nummerbord had, omdat in dat departement de kentekenbewijzen werden afgegeven voor het grootste autoverhuurbedrijf van Frankrijk. Iedere horecaondernemer wist bovendien dat de inspecteurs van de twee grote restaurantgidsen – Guide Gabin en Levoir-Brillet – in bedrijfsauto's reden met het getal 38, meestal van het merk Peugeot.

'Oké dan, Claudine,' zei Kieffer en hij trapte zijn half opgerookte Ducal uit. 'Ten strijde!'

Eerste druk februari 2024

Oorspronkelijke titel *Teufelsfrucht. Ein kulinarischer Krimi.*

Oorspronkelijke uitgever Kiepenheuer & Witsch

Copyright © 2011, Verlag Kiepenheuer & Witsch GmbH & Co. KG,
Cologne/Germany

The moral right of the author of this work has been asserted in accordance
with the Copyright, Designs and Patents Act 1988

Copyright © 2024 voor deze uitgave Uitgeverij De Fontein, Utrecht

Vertaling Cora Kool

Omslagontwerp Studio Jan de Boer, Utrecht

Omslagillustratie Unsplash

Opmaak binnenwerk Crius Group

ISBN 978 90 261 6952 6

ISBN e-book 978 90 261 6953 3

ISBN luisterboek 978 90 261 6954 0

NUR 331

www.uitgeverijdefontein.nl

Uitgeverij De Fontein vindt het belangrijk om op milieuvriendelijke en verantwoorde wijze met natuurlijke bronnen om te gaan. Bij de productie van het papieren boek van deze titel is daarom gebruikgemaakt van papier waarvan het zeker is dat de productie niet tot bosvernietiging heeft geleid.

Alle personen in dit boek zijn door de auteur bedacht. Enige gelijkenis met bestaande – overleden of nog in leven zijnde – personen, anders dan die in het publieke domein thuishoren, berust op puur toeval.

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm, elektronisch, door geluidsopname- of weergaveapparatuur, of op enige andere wijze, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.