

Okwui Enwezor is niet 'mister Africa'

Kunst 19



Fiscus 'dwingt' tot ontslag

Media 22

Voorkant

Ronald Giphart Adoptiecubaan

Dit wordt een moeilijk stukje. Soms schrijft een scène of fragment zich vanzelf. Dan heb ik een spetterend idee onder de douche en kan ik niet wachten om schuilend achter mijn computer te schieten en die column eruit te beuken. Soms ook heb ik een inval die me niet meteen naar mijn werkkamer stuurt. Eerst even iemand bellen. Even in een oude *New Yorker* bladeren. Even in de koelkast kijken. Even zogenaamd nuttige zoektermen koekelen.

Nu, bijvoorbeeld, wil ik vertellen over de Cubaanse schrijver die ik een tijdje terug heb geadopteerd, maar ik worstel met toon & inhoud. Ik wil niet al te gultig doen en ook niet te pamflettistisch worden. Mijn adoptiecubaan heet Fidel Suárez Cruz, uit Pinar del Rio in het zuiden van Cuba. Op 18 maart 2003 werd hij gearresteerd en een paar maanden later veroordeeld tot een gevangenisstraf van twintig jaar. Fidel Suárez Cruz behoorde tot een grote groep schrijvers, journalisten en vakbondsmensen die dat jaar door communistische machthebbers werd opgepakt. Hij was directeur van een onafhankelijk buurtbibliotheekje, en ja, dan vraag je er natuurlijk ook wel een beetje om.

Eind vorige eeuw verklaarde El Primo Presidente Fidel Castro zonnig dat op Cuba geen verboden boeken bestaan. Dit was voor enkele leesminnende Cubanen aanleiding om hun eigen, vaak stiekem met behulp van toeristen bij elkaar verzamelde boekencollectie beschikbaar te stellen aan vrienden en buurtgenoten. Weg met die uitgekauwde marxistische staatsliteratuur. De *bibliotecas independientes* waren geboren, tot ongenoegen van de machthebbers, want de bibliotheekjes – vaak niet meer dan een boekencast in een huiskamer – werden ook gebruikt voor ontmoetingen, discussies, studiegroepen, enzovoort (zie: www.boekenvoorcuba.nl). Veel amateurbibliothecarissen zitten inmiddels zware gevangenisstraffen uit.

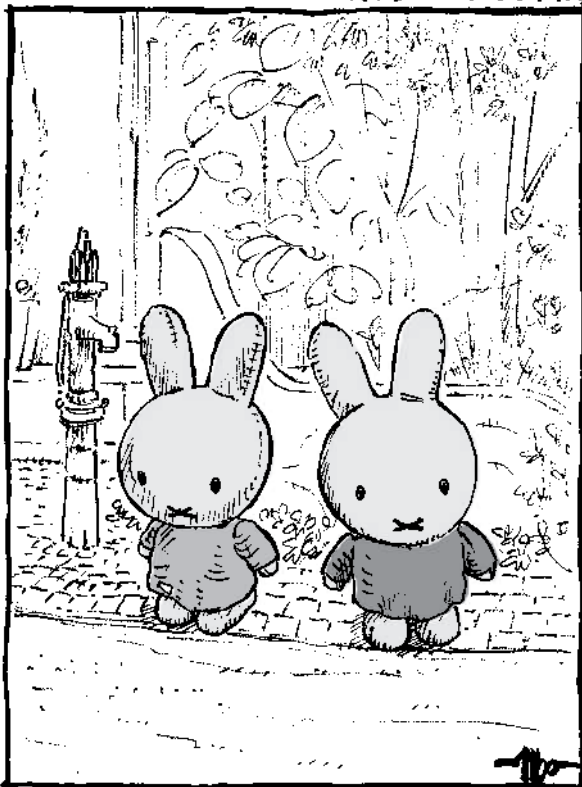
Twee maanden voordat Fidel Suárez Cruz werd opgepakt, was ik in Cuba voor een fotoboek met fotograaf Eric van den Elsen. Gevrijwaard van de aanwezigheid van gewone Cubanen sliep ik in een soort apartheidshotel, maar Eric verbleef bij Cubanen thuis, in een zogenoemde casa. Toen ik hem daar een keer kwam ophalen, vroeg de heer des casas of ik ook fotograaf was. *Periodista*, antwoordde ik. Journalist. Toen de man hiervan schrok, legde Eric snel uit dat ik *escritor* was. Schrijver. De casabaas legde joviaal zijn arm om me heen en zei dat hij me in dat geval waarschijnlijk niet behoefde aan te geven bij de politie. Een verhelderende ervaring voor iemand die nooit wat meemaakt en desalniettemin een mond vol heeft over vrijheid van meningsuiting. Ik was even vergeten dat Cuba journalisten martelt. En schrijvers trouwens ook.

Vorige week besloot de Europese Unie de sancties tegen Cuba definitief in te trekken, en nog geen vierentwintig uur later werden er in Cuba alweer zeven mensenrechtenactivisten opgepakt. In Matanzas gebeurde dat. Waar toevalig ook mijn adoptieschrijver gevangen wordt gehouden in een speciale strafcel, waar hij – bleek uit een gesmokkelde brief – soms in afzondering wordt opgesloten, in het donker, zonder matras. Eén keer duurde deze kwelling veertig dagen. Hij mist het contact met zijn vrouw, zijn zieke moeder en zijn 5-jarig zoontje dat aan hepatitis lijdt. Fidel Suárez Cruz is een moedige *escritor* in een weerzinwekkende dictatuur. Zijn onbuigzame streven naar literaire & geestelijke vrijheid kostte hem zijn fysieke vrijheid. Dit zijn de moeilijkste stukjes om te schrijven.

Martin Bril is afwezig en wordt vervangen door Ronald Giphart.

Vrijplaats

14東京にある詳細



DE GEEST VAN DICK BRUNA IS OVERAL. OPBLAASBARE MIFFY'S BIJ HET BLOK MODELWONINGEN VAN EEN VASTGEEDONTNIKKELAAR.

In de rubriek Vrijplaats een serie alledaagse, maar bijzondere straatbeelden uit het Tokio-district Setagaya, die de Utrechtse striptekenaar Albo Helm vorige maand tijdens een bezoek aan Japan maakte.

In hun stokerij in Varik produceren schrijver/filmer Henk Raaff en kroegbaas/uitgever Bas Lubberhuizen zo'n drieduizend flesjes eau-de-vie per jaar. Bepalen wanneer de voorloop overgaat in de middenloop, dat is de kunst. Door Mac van Dinther

'Geen genoeg ben ik helemaal niet zo'n gedestilleerd-drinker', zegt Henk Raaff op een onbewaakt ogenblik. 'Ik ben meer een wijnman.' Dat kan, een mens hoeft niet alles lekker te vinden. Maar het klinkt toch een tikje vreemd uit de mond van iemand die voor dag en dauw is opgestaan om het vuur onder de koperen destilleerketel aan te steken. Die ketel is gevuld met 150 liter ruwe alcohol van pruimen, water en een paar emmertjes pruimenpulp. En nu staat Raaff klaar om een fijn straaltje kristalheldere vloeistof op te vangen in een glazen koffiepoot.

'Dat is de voorloop', verklaart Raaff – inferieure alcohol uit het beginstadium van het destilleerproces. De voorloop is het geheim van slechte drank. Als je die erin laat zitten, krijg je een geheide koppijnborrel.

'In de bergen van de Balkan nemen ze het mischien niet zo nauw', zegt Bas Lubberhuizen een tikje plechtig. Maar voor Lubberhuizen & Raaff Fijne Spiritualien is alleen het beste goed genoeg: de middenloop. 'Het *Herzstück*, zoals de Duitsers zeggen.'

De kunst van het stoken is om te bepalen wanneer de voorloop overgaat in de middenloop, zegt Raaff, terwijl hij borrelglasjes op tafel zet met voorloop uit verschillende stadia. De eerste ruikt naar nagellakverwijderaar.

'Aceton', zegt Lubberhuizen met een vies gezicht. Het is een reeks van afnemende nariigheid, het vijfde glaasje ruikt zowaar naar iets dat op pruimenjenever lijkt. Raaff knikt tevreden. Tijd om de roestvrijstalen emmer onder de ketel te zetten om het echte spul op te vangen.

Zo'n drieduizend flesjes eau-de-vie per jaar produceren Lubberhuizen (61) en Raaff (70) met hun ambachtelijke stokerij in Varik. Ze staan zelf op het etiket, trots posierend op de stoep van het oude brandweerbuisje in de donkerrode voorschoot die ze elkaar cadeau deden toen ze hun stokersdiploma hadden gehaald.

Op blote voeten. Een ideeetje van Raaffs dochter, die de foto heeft gemaakt. 'Ze vond onze grote zwarte schoenen zo lelijk.' En het is ook wel een soort statement, vindt Lubberhuizen.

Hoe het is begonnen? Misschien wel met Raaffs reis naar Zweden, vertellen ze aan de picknicktafel in de schaduw van de kastanjeboom voor de stokerij. Zweden gold in de jaren vijftig in zekere kringen als het beloofde land. Vooral vanwege de meiden, zegt Raaff. 'Zweden was losser. In de films van Ingmar Bergman zag je voor het eerst blote vrouwen. Dat had je bij ons niet. Nederland was in die tijd ontzettend benauwd, je kon nog niet naar een meisje kijken.'

Raaff hakte bomen en waste borden voor vijf kronen per uur. Hij kwam er de vrouw tegen die hij zou trouwen en kocht er een huis. Ongerepte natuur, prachtig land. 'Maar 's avonds verveelde je je te pletter.' Dus ging hij doen wat alle Zweden deden: stiekem je eigen drank stoken.

Aldus ingewijd in de rudimentaire beginselen van het destilleren kwam hij eind jaren tachtig in het natte en culturele circuit van Amsterdam Lubberhuizen tegen die een been heeft in café Wel-



Henk Raaff en Bas Lubberhuizen: 'Het is zoeken naar de essentie, het geheim van het ambacht.' Foto Iris Vetter

Meer dan een herenhobby



ling) is hij uitgever. Lubberhuizen stookte thuis op het aanrecht borrels. 'Gewoon voor de lol.'

Samen maakten ze *Het Volkomen Stookboek* onder het pseudoniem Frank Fluiter, Harm Fles en Hermina R. Kalfstruffel. Tekenaar Frits Muller maakte de illustraties. Het was het eerste boek van uitgeverij Bas Lubberhuizen. Bedoeld als een grapie, maar het werd een succes. 'Er zijn tienduizenden exemplaren van verkocht.' Raaff, filmer en reisschrijver, maakte een tweede uitgave als prof. J.W.

Brouwer. 'Op de naam ontvang ik nu nog royalty's.' Hun gedeelde passie bracht Lubberhuizen en Raaff in de auto naar

Volkach am Main, waar ze de 'Brennkurs zur Verbesserung der fachlichen Qualificatio' bezochten en hun stokersdiploma haalden. Terug in de auto zeiden ze tegen elkaar: nu kunnen we twee dingen doen – doorhobbyen of een echte stokerij beginnen. Het werd het laatste, maar niet zonder slag of stoot.

'Even kijken hoe het met de ketel gaat', onderbreekt Raaff. De ketel is het hart van de kleine stokerij. Een ronde bak van geklopt koper hangt in een roestvrijstalen waterbassin, dat verwarmd wordt door een brommende gasbrander. Achter een ruitje kolkt een

massa geïst pruimenvocht waaruit alcohol verdampd die in een pijp condenseert en met een dun straaltje in de emmer loopt.

In de hoek en op zolder staan roestvrijstalen vaatjes met de resultaten van eerdere stookprocessen: alcohol van kweeper, framboos, appel. Aan de muur hangen hun stokersdiploma's naast elkaar.

Raaff legt het proces uit. Ze beginnen met fruit te vergisten in grote plastic tonnen. Door de combinatie van gist en suiker wordt alcohol gevormd die in twee stappen, de 'ruwe' en 'fijne' stook, wordt gedestilleerd tot 85 procent. Het hoge con-

centraat alcohol moet drie maanden rusten om zachter te worden, en wordt dan met onthard water gemengd tot een eau-de-vie van 42 procent.

Ze verstoken vier kilo fruit tot een halve liter drank. 'Pure, ambachtelijke borrel', zegt Raaff. 'De enige in Nederland.' Heel wat anders dan het spul dat in veel winkels staat en waar geen vuur meer aan te pas komt. Jenever wordt gemaakt door alcohol over een mengsel van jeneverbessen en kruiden te halen. 'Alsof je kruidenthee zet.' Het kan nog goedkoper: gewoon alcohol en bessensap mengen.

Ze noemen zich stokers, maar wat ze doen is eigenlijk branden. En wat ze maken, is met een goed Nederlands woord brandewijn, gestookte wijn, het equivalent van cognac, grappa, calvados. *Brennen*, zeggen de Duitsers. Een groot stokersvolk, aldus Lubberhuizen. In Duitsland zijn nog een stuk of dertigduizend kleine stokerijen actief. En anders dan bij de Fransen die heel geheimzinnig doen, ben je in Duitsland altijd welkom. 'Ze willen je alles uitleggen.'

Hun ketel komt er ook vandaan. Gemaakt bij Müller Brennerei-anlagen in Oberkirch-Tiergarten, een erkend producent voor de kleine stoker. Maar die mochten ze pas kopen op vertoon van een vergunning.

Dat ging niet zomaar, bleek toen Raaff er een ging aanvragen.

'Wat u wil, kan niet, zeiden ze bij de Dienst Accijnzen. Daar hebben wij in Nederland geen regels voor.' In Nederland wordt accijns geheven op alcohol. 'Maar wij weten van tevoren nooit hoeveel alcohol er uit een partij fruit komt. Dat hangt van het fruit af, van het seizoen, van het weer. Dat is bijna niet te controleren.'

Uiteindelijk draaide het uit op een *gentlemen's agreement*: ze kregen een vergunning op voorwaarde dat ze een logboek zouden bijhouden. 'Dit hier', wijst Raaff naar de zwart beslagen muren, 'is een accijnsgoederenplaats. Hier mag je drank opslaan waarvoor nog geen accijns is betaald. Maar zodra je met een fles de deur uitloopt zonder hem te noteren, ben je in overtreding.'

Vorig jaar draaiden ze voor het eerst op volle toeren, maar ze kregen geen controle. 'Toen hebben we er zelf maar een aangevraagd. Je wilt toch weten of je het goed doet. Niet dat je straks een enorme naheffing krijgt.' Alles was dik in orde.

Met de vergunning op zak was de huisvesting snel gepiept. Lubberhuizen had een buitenhuis aan de dijk in Varik. Hij kocht het buurhuis ernaast ook, inclusief het kleine brandweerbuisje daarachter. Het brandweerbuisje werd opgeknapt voor de stokerij, in de school is het proeflokaal.

De locatie is niet slecht gekozen: midden in een fruitgebied. Ze beginnen al een bekendheid te krijgen. 'Laatst belde de fruitveiling in Geldermalsen dat ze vijf-



Eau-de-vie

Eau-de-vie is de verzamelnaam voor alcoholhoudende dranken die gedestilleerd worden van vergiste vruchten. Net als bij de productie van wijn wordt aan fruitpulp gist toegevoegd. Die zet de suiker in het fruit om in alcohol.

Door de vergiste fruitpulp te verwarmen (stoken) verdampd de alcohol (alcohol is vluchtiger dan water). De alcohol wordt opgevangen en slaat neer als helder vocht. Het hoge concentraat (80-90 procent) wordt met water verdund om de gewenste sterkte te verkrijgen. Het alcoholpercentage van eau-de-vie ligt meestal tussen 35 en 45 procent.

Eau-de-vie kan van allerlei soorten (suikerrijk fruit gestookt worden, zoals appels (*Apfelbrand*), schnaps), peren (*poire*), kersen (*Kirschwasser*) en pruimen (*silvovitsj*). Sommige dranken worden gestookt van een mengsel, zoals calvados, dat wordt gemaakt van appels en peren. In Frankrijk, Duitsland, Oostenrijk, Hongarije (*pálinka*) en op de Balkan maken nog duizenden kleine stokers eau-de-vie.

Armagnac, cognac, marc en grappa zijn eaux-de-vie die gestookt worden van vergiste druiven, dat wil zeggen wijn. Het Nederlandse woord daarvoor is brandewijn, letterlijk gestookte wijn. Alcohol kan ook gestookt worden van aardappelen en graan. Voorbeelden daarvan zijn wodka, aquavit, gin en whisky. Jenever werd vroeger gestookt van mout (een gebrand mengsel van gerst, rogge en mout) waaraan extracten van de jeneverbes werden toegevoegd. Tegenwoordig wordt voor de productie van jenever industrieel geproduceerde ethylalcohol gebruikt.

honderd doosjes frambozen hadden staan. Niet goed genoeg meer voor de Albert Heijn, maar prima voor ons.' Ze konden het voor een prik hebben. 'Frambozen zijn anders veel te duur voor ons.'

Het Gelders Landschap stond onlangs op de stoep met hoogstamfruit uit eigen boomgaard: of Raaf & Lubberhuizen er eau-de-vie van konden stoken als relatiegeschenk. En in maart figureerden ze zelfs in *Kleinbrennerei*, het vakblad voor de kleine stoker, vertelt Raaff glimmend van trots. *'Mehr als ein Herrenhobby'*, staat er boven het stuk over 'die beiden Hollander'. 'Neem er maar een mee, ik heb nog meer exemplaren.'

In de herfst, als het meeste fruit van de bomen komt, maken ze lange dagen, zegt Lubberhuizen. 'Dan stoken we dagen achter elkaar soms wel vier keer op een dag. Dat is ook energiebesparend, want dan blijft de ketel warm.'

Voor Raaff zijn dat gelukkige dagen: 's morgens vroeg op om de ketel aan te steken, de hele dag in de weer zijn met een proces waarvan niet jij maar de ketel het tempo bepaalt, en 's avonds nog wat 'naruiken' op het balkon met uitzicht op de Waal.

Op de opleiding hebben ze alles geleerd over voor-, midden- en naloop. Maar het meeste moet je toch zelf uitzoeken. Zo ontdekte Raaff dat het eindresultaat beter wordt als je aan de ruwe alcohol bij de tweede stook een paar emmers vruchtenpulp toevoegt. 'Iedereen denkt dat je stookt om alcohol te krijgen. Dat is niet zo. Het gaat niet om de alcohol, het gaat om de geuren en aroma's van het fruit die je in de alcohol vangt.'

Alcohol, zegt Lubberhuizen, heeft iets magisch. 'Het is zoeken naar de essentie, het geheim van het ambacht.' Onlangs was hij op een bijeenkomst van het *Schnapsnetwerk*: kleine stokers uit heel Europa. 'Dan proeft iedereen elkaars borrels. Dan besef je: het kan altijd beter.'

Na bijna drie uur is de laatste kritische fase in het stookproces aangebroken: het begin van de naloop. Raaff komt met glaasjes uit de stokerij. Lubberhuizen ruikt. 'Ik zou stoppen', zegt hij. 'Het wordt gronderig, gaat naar rot fruit geuren.'

Raaff sputtert tegen. Een beetje karakter mag wel, vindt hij. 'Als je altijd veilig de middenloop neemt, krijg je zo'n *middle of the road*-borrel. Ik hou wel van een boertige smaak.' Hij verdwijnt en komt opnieuw met een glaasje aan. 'Ruik eens. Het is nog niet zo beroerd. Neem er een nipje van, ik heb er water bij gedaan.' Lubberhuizen nogmaals, iets nadrukkelijker nu: 'Ik zou stoppen.'

Een paar minuten later staat Raaff voor de derde keer met een glaasje aan tafel. Lubberhuizen trekt een vies gezicht: 'Stoppen. Nu!' Zegt Raaff grijnslachend: 'Ik heb de ketel al uitgezet.'

Stokerij Lubberhuizen & Raaff, 0344-652670, www.lubberhuizen-raaff.nl