

Het nieuws ligt op straat vandaag. Over het plein zwermen cameraploegen op zoek naar de laatste verhalen vanuit het vredeskampement. Een senator stapt uit een witte wagen met kogelvrije ramen en loopt Het Congres binnen.

Koffie en Vrede in

Bogotá

Duiven vliegen op. Iemand heeft met gele bloemen een vredessymbool in de rondte gestrooid. Een meisje eet snoepjes uit een zakje waarop Sneeuwwitje staat. Op het indrukwekkende *Plaza de Bolivar*, in het politieke hart van *Bogotá*, hebben idealistische studenten en andere vredesstrijders hun tentjes opgezet. Pal voor de immense kathedraal waar in 2014 de Colombiaanse schrijver Gabriel Garcia Marquez zijn laatste eer werd bewezen, komt de vrede hortend en stotend op gang.

Maar er klinkt ook tegengeluid. Aan de rand van het *Campamento por La Paz*, staat een fietser. Hij houdt een wit papiertje op: *Een vrede met leugens, is geen vrede*. Er rijdt een karretje voorbij met *Canelazo*, een alcoholisch drankje van *aquardiente*, suiker en kaneelwater. Een paar straten verderop floreert een hippe koffiecultuur. Een gezelschap neemt plaats aan een tafeltje dat voor

getekend, waarna het nipt is verworpen door de Nee-stemmers tijdens het referendum van 2 oktober. Een paar weken later is een tweede akkoord gesloten. Met aanpassingen, maar dit keer zonder volksstemming.

Niet ver van de plek waar de Indianen zich verzameld hebben, ligt de kleine koffiefabriek *Café de la Fonda*. In de fabrieksruimte staat een oude brander van Duitse makelij. De mannen die de koffie branden, gooien een nieuwe lading in een draaiende trommel. De bonen verschieten van kleur en hun geur vult de ruimte. In de garage achter de balen koffie, staat een oude motorfiets. Hij is van Julian Jaramillo. De uit de provincie Armenië afkomstige koffiedirecteur was vroeger ingenieur, maar gaf zijn leven een nieuwe zwaai. Nu trekt hij er op uit om de allerbeste koffiebonen van Colombia te vinden. De juiste combinatie van luchtvochtigheid, warmte en hoogte, daar gaat het om. Jaramillo laat via Instagram, foto's van zijn tochten zien. Een spectaculair landschap ontvouwt zich. Van de vruchtbare gronden van Caldas tot Rioblanco in het departement Tolima waar Jaramillo enthousiast over vertelt. Het zijn zijn *Motorcycle Diaries* door koffieland.

Colombia produceert acht procent van de totale wereldproductie en daarmee staat het in de top drie van koffielanden, na Brazilië en Vietnam. De koffie heeft een goede reputatie omdat de rijpe bonen met de hand worden geplukt, in de zon worden gedroogd en de smaak mild is. De plantages zijn over het algemeen klein, het zijn echte

familiebedrijfjes. Inmiddels produceert *Café de la Fonda* tien ton per maand en exporteert naar Hamburg, Milaan, Chili, de VS en Koerdistan. Sinds 2011 staat de Colombiaanse koffie op de werelderfgoedlijst van UNESCO. Volgens deze organisatie is de manier waarop de Colombianen koffie telen een schoolvoorbeeld van een duurzaam, productief cultuurlandschap.

In het café dat aan de koffiefabriek grenst, ligt boven op een stapeltje oude kranten de *El Tiempo* van gisteren. Met op de voorpagina het nieuws dat president Santos de Nobelprijs voor de Vrede krijgt uitgereikt. Het is de tweede Nobelprijs in de geschiedenis van Colombia. Vierendertig jaar geleden sleepte Gabriel Garcia Marquez de Nobelprijs voor de Literatuur in de wacht. Niet dat hij er blij mee was. De schuwe schrijver voelde zich zelfs *genaaid* toen hij destijds het telefoontje kreeg van de organisatie en vluchtte met zijn vrouw Mercedes naar het huis van een bevriende dichter. Hij haalde zijn prijs wel op, hoewel de ceremonie, de bloemen en het geflits hem deden denken aan zijn eigen begrafenis of hoe hij deze voor ogen zag. In zijn speech hoopte Marquez dat zijn land een tweede kans op aarde zou krijgen. 'I decline to accept the end of man', citeerde hij zijn held Faulkner. Volgens de krant *El Tiempo*, waarvan de familie van president Santos overigens eigenaar is, lijkt die tijd nu te zijn aangebroken.

Juan Manuel Barrientos is een van de bekendste chef-koks van Colombia. Zijn restaurant *El Cielo* ligt in de chique Bogotaanse wijk Zona G.

Het vooruitzicht op vrede doet de gastronomie in de stad goed en ook de nieuwsgierigheid van veel toeristen wint het van de angst. In deze wijk wemelt het dan ook van de uitzonderlijke restaurants en exclusieve koffiebars. *El Cielo*, wat in het Spaans de hemel betekent, ademt rust uit door de combinatie van glas, licht hout en planten. Een plek om te ademen in een stad waar de uitlaatgassen zich vrijwel direct met je speeksel vermengen. De tafeltjes zijn bestrooid met rozenblaadjes en op een wand van honderden spijkers staat groot en in meters gesponnen garen: Do what you love. Nothing else.

El Cielo in *Bogotá* is niet het enige restaurant van Barrientos. Hij opende zijn eerste restaurant tien jaar geleden in Medellin, toen hij 23 jaar was. Hij leerde het vak in Buenos Aires van de Japanner Iwao Komiyama en werkte een tijdje voor Juan Mari Arzak in San Sebastian. Zes jaar geleden opende hij *El Cielo Bogotá* en een derde restaurant is in 2011 in Miami geopend. Hij reist hij de hele wereld over. De avonturen van JuanMa, zoals ze de chef liefkozend noemen, zijn te volgen op zijn YouTube, waarin hij Colombia op adembenemende wijze toont. JuanMa op een bootje in de Amazonas om gewapend met een speer en een zaklantaarn vissen te vangen. JuanMa op het dak van een jeep, richting de Volcán Puracé, een van de meest actieve vulkanen van het land. JuanMa die van de *camu camu* bes, de *jucca*, de *bocachico* en de rijst proeft en na het eten van een *tarantula* droogjes constateert dat deze naar amandelen smaakt. 'Do what you love. Nothing else'.

Het menu in *El Cielo* is een magisch realistisch narratief, dat de geschiedenis

De juiste combinatie van luchtvochtigheid, warmte en hoogte, daar gaat het om

hen is gereserveerd. Men steekt de koffiefon aan. Het water in de glazen bol verandert in stoom, die in de koffie trekt. Een moment later laat de barista de melk met de precisie van een Zwitsers uurwerk langs een lepel het koffieglass instromen.

Bij het *Centro de Memoria, Paz y Reconciliación* hebben zich honderden mannen en vrouwen verzameld. Het zijn de oorspronkelijke bewoners van Colombia, de Indianen. Zij zijn naar Bogotá toegekomen om te laten zien hoe belangrijk de vrede voor hen is. De burgeroorlog tussen het regeringsleger en guerrillabeweging FARC duurde tweeënvijftig jaar, kostte 220.000 mensen het leven en zorgde ervoor dat miljoenen mensen, meestal Indianen, op de vlucht sloegen. Het vredesakkoord dat een eind moest maken aan de burgeroorlog werd op 26 september 2016



van Colombia vertelt. De ingrediënten, die ze ook in de traditionele keuken gebruiken, krijgen een illusionaire twist. Het menu begint met een openingsglaasje Indianenbloed van grapefruit, bramen en bieten. Het is het verhaal van de geschiedenis van de goedgelovige Indiaan die de witte veroveraar aanzag voor een geschenk van God, om vervolgens te worden afgeslacht.

De tijdreis eindigt vele verhalen later met een kopje koffie bij het imaginaire ochtendgloren, in de serene natuur van de koffieplantage waar de dauw langzaam omhoog trekt. Letterlijk. Tussendoor krijgt de gast een handmassage van witte chocolade en rood fruit, een behandeling die hij nog gerechtenlang navoelt. Zien, proeven, ruiken, luisteren, voelen. *El Cielo* wil dat het eten je betovert, als een verhaal van Marquez waarin het alledaagse ongelofelijk wordt en het ongelofelijke, alledaags. Het verhaal van *El Cielo* reikt verder dan de keuken en het restaurant. Barrientos kookt de vrede in zijn keuken, zo zegt hij dat zelf. 'Het is de beste manier om de vrede te bereiken'. En dat bedoelt hij letterlijk. Het restaurant geeft al jaren ex-guerrillastrijders, oorlogsslachtoffers en gewonde militairen de mogelijkheid om in de keuken te komen werken. Ze krijgen een gedegen opleiding tot kok, terwijl ze een speciaal vergevings- en verzoeningsprogramma volgen. 'Vergeving is het enige wat dit land zal redden van de oorlog,' zegt Barrientos. 'Als we de twee uitersten met elkaar verbinden en deze in staat zijn om elkaar te vergeven, hebben de mensen in het midden, minder argumenten om dat zelf niet te doen.'