

## ALLEMAAL KORTENBOSSERS

Miriam Kahsai woont al een paar jaar in Kortenbos en runt sinds 1997 het Eritrese restaurant Mogogo. Zij nam ook deel aan de Pareldag van 14 mei waar zij in De Kronkel authentieke Eritrese recepten serveerde.

We spreken met Miriam af in haar knusse restaurant aan de Gedempte Burgwal midden in Chinatown. Ze heeft al een bewogen leven achter de rug. Op haar zeventiende sloeg ze op de vlucht voor het oorlogsgeweld tussen Eritrea en Ethiopië. Ze werd opgevangen in Alphen aan den Rijn.

“Ik ging de Nederlandse taal studeren in Amsterdam en ik vond het in Alphen wat te rustig. Uiteindelijk kwam ik in Den Haag terecht. Ik volgde een opleiding tot ziekenverzorgende aan het Mondriaan College”, vertelt Miriam. Zo vond ze haar draai in Den Haag. Ze werkte onder andere in verzorgingshuis De Strijp in Rijswijk. Ze moest altijd uitleggen waar Eritrea lag en dat dit sinds 1991 een zelfstandige natie is. “Daarom kwam ik op het idee mensen via eten kennis te laten maken

met Eritrea. Zodoende kreeg ik plannen voor een eigen restaurant. Ik heb daar heel lang mee rondgelopen, omdat je natuurlijk veel moet regelen. Als ik een vrij moment had schreef ik op hoe ik het wilde hebben.” Zo begon ze haar eerste restaurant aan de Regentesselaan. In 1997 verhuisde ze naar Gortstraat in de Haagse binnenstad waar Mogogo, dat ‘oven’ betekent, van start ging. Erg druk was het eerst niet, omdat de Eritrese keuken onbekend was. Zo zat het bij Panini - haar burens - vol, maar kreeg zij maar weinig eters. Dat veranderde met een positieve recensie in de Haagse Courant. “Ik weet nog dat de eigenaar van Panini mij de recensie liet lezen. Het heeft heel goed gewerkt, omdat het daarna goed begon te lopen”, blikt Miriam terug. Toch kreeg ze de jaren daarna ook tegenslag door een conflict met de eigenaar van het pand en door overlast van een coffeeshop. Ze werd genoodzaakt het pand te verlaten. Zonder meer een moeilijke tijd en ze zat een tijdje zonder restaurant en zonder werk. Miriam: “Mensen belden

mij op en vroegen wanneer Mogogo weer open ging. Zo ging ik op zoek naar een nieuw pand. Uiteindelijk kreeg ik toestemming van de gemeente om aan de Gedempte Burgwal Mogogo te heropenen. Gemakkelijk ging dat overigens niet, omdat de gemeente slechte ervaringen had met de vorige eigenaar van dit pand. Er is daar zelfs iemand doodgeschoten. Het kostte mij heel veel stress om het allemaal voor elkaar te boksen.”

Ook op deze plek duurde het even voordat de zaak weer floereerde, maar na het plaatsen van het zonnenscherm met de typische Eritrese kleuren, blauw, groen en rood wisten mensen haar zaak weer te vinden. Het unieke van de Eritrese keuken is dat je met je handen eet. Je eet de gerechten met hulp van flinterdunne pannenkoeken van zuurdesem. Onlangs klaagde een recensent van Den Haag Centraal zich hierover, omdat zij geen bestek kreeg. Miriam is volstrekt helder: “Ik wil geen ijzer in mijn eten. Mensen uit Eritrea vinden dat een belediging. Ik geef daar ook niet aan toe. Je eet toch ook patat



foto Arno van den Bos

met je handen? Bestek kennen we overigens wel. Als wij pasta eten, gebruiken wij wel een vork.” Ze is werkelijk van alle markten thuis. Ze kookt, bedient, rekent af en wast ook zelf af. Soms heeft ze hulp, maar vaak kan ze het wel alleen af. Ook als het restaurant helemaal vol zit. Ze is erg blij dat ze in Kortenbos woont, op een kleine afstand van haar zaak. “Het is een leuke omgeving en een rustige wijk.” Ze maakt

lange dagen, soms tot 02.00 uur 's nachts. Om te voorkomen dat haar dagopbrengst wordt gestolen heeft ze sinds kort een pinautomat aangeschaft. Zorgen over een inbraak of overval maakt ze zich overigens niet. “Ach, ik doe het niet voor het geld. Ik wil mensen blij maken door lekker eten voor ze klaar te maken. Dan ben ik ook tevreden.”

Tekst Jan Spijk