

YEAH YEAH YEH



Decennialang bladenmaker. Toen een herseninfarct (“een duizelingetje,” zo zegt hijzelf). Om zijn lijf een *boost* te geven nu actief in de onderste regionen van de horeca: de spoelkeuken (“het afvoerputje”.) Qua geest lijkt hij niet gekker dan anders.

WORKING CLASS HERO

Elk voorjaar, op de eerste dag van de lente, opent tulpenparadijs Keukenhof Lisse gedurende twee maanden de toegangspoorten en komen er anderhalf miljoen hoofdzakelijk buitenlandse bezoekers op af. Die ook allemaal wel iets willen eten en drinken. Daar is dus een heel legertje aan personeel voor nodig. Ik dacht ineens bij mijzelf: Kom, laat ik uit mijn comfortzone treden en solliciteren, om zo mijn door een herseninfarct gehavende lichaam en geest een *boost* te geven. En ja! Ik werd aangenomen. Ik stond achter de bar, in de spoelkeuken, in de keuken zelf, achter de counter met eten en was in de weer als runner/gaffer (*go for this, go for that*). Gestationeerd zat ik in het restaurant van het centraal gelegen Willem-Alexander paviljoen, waar ik aldus mijn stappenteller twaalf tot veertien kilometer per dag aflegde. Ik maakte tafels schoon, vulde counters aan met bestek, servetten, snacks en etenswaren en praatte met de gasten. Was mijn herseninfarct dus inderdaad niet veel meer geweest dan een ‘duizelingetje’, zoals ik mijn infarct aanvankelijk bagatelliseerde? Laat ik openhartig zijn... Mijn eerste bezigheid, die van keukenhulp, was niet bepaald een succes. Ik was eerlijk gezegd eerder een last dan een hulp. En getuige de opmerkingen van mijn chef, “...en als

het kan een beetje tempo graag...”, zo langzaam als dikke stroop in de winter. Aanvankelijk dan, natuurlijk! Ook het borden opscheppen met frites of bijvoorbeeld een Indonesische dis kon geen goedkeuring wegdragen. Waar ikzelf dacht lekker en gastvrij bezig te zijn, waren mijn porties kennelijk zo royaal dat ik volgens de chef het gehele verdienmodel van Keukenhof torpedeerde. Of ik wel begreep dat ze daar winst wilden maken? Verder lukte het mij amper om van nieuwe handelingen snel een automatisme te maken. Dat verdomde infarct heeft van mij een slome leerling gemaakt. Om die reden had ik al snel vrede met zelfs de eenvoudigste taken. Die ik kennelijk zo naar tevredenheid uitvoerde, dat ik op gegeven moment gepromoveerd werd naar de ambulante verkoop van broodjes haring. Staand in een oud-Hollandse kar groeide ik daar vooral voor Aziaten uit tot een onbetwiste Haringkoning. Ze fotograferden mij, filmde mij en keken met grote ogen naar de handelingen die ik uitvoerde. Al was dat niet veel meer dan het verwijderen van de ruggengraat, het afsnijden van de staart, de haring tussen een broodje stoppen en daar uitjes en zuur overheen doen. Dat noemde ik dan

een ‘masterpiece’. En werd er ooh en aaah geroepen.

Zwaarste momenten: In de spoelkeuken... Wat wordt daar beestachtig hard gewerkt. Geregeld had ik momenten dat ik de theedoek in de ring wilde gooien. Helemaal toen een keukenhulp het kennelijk de moeite waard vond om mij te komen vertellen dat ik een drietal bordjes misplaatst had en dat voortaan vooral niet meer moest doen. Ach, vroeger had ik hem meteen een paar stompen verkocht. Of op zijn minst mijn Chinese voorvaderen verzocht hem te laten achtervolgen door de ‘spilts of weak elections’. Nu dacht ik: laat maar. Dat infarct heeft mij, euh, menselijker gemaakt.

Mooi moment: twee meisjes van dertien, veertien die bij de coffee corner verlegen voor mij kwamen staan. Ze zezen een brownie en een gevulde koek aan en praatten toen wat met elkaar, Russisch dacht ik. Ik vroeg: “Would you like to drink something?” Ze keken elkaar aan. Ze keken mij aan. En zeiden: “Hi-hi-hi...”

Opvallendste moment: dat ik na Keukenhof verkwikt en fit in de horeca op Schiphol ben gaan werken, onder andere in... de spoelkeuken!