

HET HOOFDGERECHT

Meld je aan voor onze nieuwsbrief om op de hoogte te blijven van de nieuwste boeken van Ambo|Anthos uitgevers via www.amboanthos.nl/nieuwsbrief.

MAARTEN BLOM



HET HOOFD GERECHT

Ambo|Anthos
Amsterdam



Deze uitgave kwam tot stand door bemiddeling van
Sebes & Bisseling Literair Agentschap te Amsterdam.

Het citaat op p. 37 is gebaseerd op
De Michelin gids Nederland 2013. Houten, 2013: Michelin.

ISBN 978 90 263 3773 4

© 2017 Maarten Blom

Omslagontwerp Roald Triebels, Amsterdam

Omslagillustratie © Alexander Volkov / Shutterstock

Foto auteur © Ruud Pos

Verspreiding voor België:

Veen Bosch & Keuning uitgevers nv, Antwerpen

I

HET SLAKKENHUIS

Het gerecht is eenvoudig en toch zie ik op tegen de bereiding. Mijn favoriete koksmes stop ik terug in de houder, vandaag neem ik liever een ouder exemplaar. Lang niet gebruikt, maar voor één keer kan het mes nog wel gescherpt worden.

Het slijpen geeft een fijn gevoel, mijn handen bewegen zoals mijn hersenen zouden moeten werken: onnadrukkelijk, doelgericht. Niet aan de honderdduizend vertakkingen van het lot denken en verward raken. Als ik klaar ben, kijk ik naar het licht dat over het metaal glijdt. De reflectie is perfect.

Op het fornuis staat een pan met kalfsbouillon, getrokken van stukken rugwervel en staart. Er komt al een beetje damp van af, misschien moet ik de vlammen wat temperen. Ik neem het deksel van de pan en zie schuim en vezeltjes rondwarrelen, aan het oppervlak verschijnen vetoogjes – ze smelten samen, groeien en vallen weer uiteen. Ernaar kijken is een beetje zoals in het vuur staren, hypnotiserend. Alles is in beweging, alles lijkt mogelijk.

In werkelijkheid zal het schuim nooit terugkeren in het merg.

Ik zou met een lepel wat van de bouillon moeten nemen, opslurpen en dan beoordelen of hij al op smaak is. In plaats daarvan wrijf ik mijn handen droog aan een lap die aan mijn broek hangt, precies zoals mijn vader altijd deed, een gewoontegebaar dat hij

vele malen per dag maakte. Zou hem zijn gelukt wat ik nu probeer, een gerecht maken zonder ervan te proeven?



Er was een vaste plek voor mij in het restaurant van mijn vader. Niet in de eetzaal, maar in de keuken, een post die ik zelf had veroverd toen ik ongeveer negen jaar oud was. Ik sleepte een oude stoel uit de kelder en plaatste die naast de voorraadkast. Daar zat ik niet in de weg en kon ik toch nauwgezet volgen wat er gebeurde.

Ik probeerde mijn observaties zo vroeg mogelijk te starten. Deze dag was dat gelukt, ik was vrij van school. Mijn vader oogde nog ontspannen en hij had tijd voor een kletspraatje met een groenteteler die zijn venkel kwam aanbieden. Ze keuvelden over het weer en de oogst tot mijn vader een stukje van een knol sneed. Ik glipte voorzichtig van mijn stoel en deed hem na: ik kauwde op een stukje venkel, rook aan het sprieterige groen en aan de aarde die nog aan mijn vingers kleefde. Het aroma van anijs steeg op naar mijn neusholte terwijl een zwaarder, koolachtig residu op mijn tong bleef. Alles wees erop dat dit exemplaar op exact het juiste moment uit de grond was getrokken. Het kistje venkel werd geaccepteerd. Zo ging het proeven en selecteren door, van artisjok tot venusschelp, totdat alle ingrediënten waren gekeurd. Ik had een vader die alles in zijn mond stopte, hij kende geen andere ingang voor het leven.

In de loop van de dag verdween de ontspanning en werd hij het middelpunt van een draaikolk die door de keuken wervelde. Als hij eenmaal op stoom kwam, verbruikte hij een enorme berg energie, zijn hoofd liep rood aan en het ritme van zijn ademhaling ging steeds verder omhoog. Het zag er soms eng uit, maar ik had hem tegen mijn moeder horen zeggen dat hard werken geen kwaad kon, van de dokter had hij pilletjes gekregen die zijn hart zouden beschermen.

De eerste gasten kwamen, en inmiddels draaide het personeel in korte banen om mijn vader heen, niets ontsnapte aan zijn aandacht, niets werd doorgegeven zonder zijn goedkeuring. Er werden instructies gegeven, er werd gecommandeerd en heel soms werd er gekafferd. Ik durfde me nauwelijks te verroeren op mijn plek naast de voorraadkast. De hele verdere avond bleef ik daar zitten, hoewel de ruwe plankjes van de stoel pijn deden aan mijn benen. Mijn ogen begonnen te prikken omdat ik wanhopig probeerde ze open te houden. Ik wilde niks missen.

Het was de avond dat ik mijn vader voor het eerst een kreeft zag koken. Heel even aarzelde hij voordat hij het geknevelde beest in de pan liet zakken. Het waren niet de onrustige oogjes van het schaaldier waardoor hij zijn razendsnelle handelingen vertraagde. Nee, er gebeurde iets veel zeldzamer: een ogenblik lang had mijn vader me opgemerkt, hij keek me recht aan. Ondertussen wiebelde de kreeft met zijn staart boven het kokende water. Ik probeerde rustig te blijven, alsof de gladheid van de pan, het plakband om de scharen en de overduidelijke nutteloosheid van een pantser niet bestonden. Met een knik beantwoordde ik mijn vaders blik, er volgde een kortstondig moment van verbondenheid, waarna hij het dier losliet.

Later in bed kon ik de slaap maar niet te pakken krijgen, ondanks een grote vermoeidheid. De nacht leek opeens een donker gat waarin ik niet wilde wegzakken. Het is ook mogelijk dat de slaap uitbleef vanwege een zekere medeplichtigheid aan het offeren van een springlevend, intelligent wezen – en dat voor een paar regels op de menukaart van mijn vader. Wat zou hij nog meer kunnen bedenken? Zou alles geoorloofd zijn voor de gerechten die hij verzon?

De volgende ochtend moest ik weer naar school. Ik doezelde een beetje weg, tot ik wakker schrok van de stem van de juf.

‘Slaap je wel genoeg?’ vroeg ze.

Ik had helemaal niet gemerkt dat ze naast me was komen staan. Ik wreef in mijn ogen. Alles was nog een beetje vaag, het duurde even totdat ze scherp in beeld kwam. De juf zette haar brillette af, wat ze anders alleen deed bij de gym of bij een moeilijk handschrift.

‘Blijfje straks nog even?’

Vlak daarna ging de bel en wilde iedereen tegelijkertijd het lokaal uit. Ik bleef zoveel mogelijk in het midden van de stroom kinderen, maar toch wist ze me eruit te vissen. Raar dat het anders zo verschrikkelijk lang leek te duren om jezelf de klas uit te persen. Gezien vanaf het podium waarop de tafel van de juf stond, verdween de meute in hoog tempo. Het gestommel van duwende kinderen en het graaien bij de kapstokken stierf langzaam weg. En toen was het stil.

De juf was voorbereid, een deel van mijn schriften lag voor haar op het bureau. Ze toonde wat lege bladzijden.

‘Waarom maak je je werk niet meer af?’

Ik haalde mijn schouders op.

‘Ik heb met je moeder gebeld. Ze maakt zich – net als ik – een beetje zorgen over hoe het met je gaat.’ De juf had mijn zwijgen verwacht, ze legde een hand op mijn arm en trok me iets dichterbij. ‘Je bent een slimme jongen, Fer. Maar de laatste tijd lijkt het wel of je niet meer meedoet. Heb je een idee hoe dat komt?’

‘Ik probeer wat meer tijd door te brengen met mijn vader,’ zei ik.

‘Zoiets vertelde je moeder ook al. Ik heb met haar afgesproken dat het niet ten koste van school moet gaan. Ben je het daar mee eens?’

‘Tuurlijk,’ mompelde ik. Ik was eraan gewend geraakt dat niemand begreep wat me telkens weer naar mijn vaders restaurant dreef.

Op weg naar huis dacht ik aan de opwinding in de keuken als het topdrukte was, en hoe moeilijk het was om dat te beschrijven.

Alles leek zoveel echter wanneer de keuken bruiste van het zweet, de stoom en de razendsnelle bewegingen van een mes. Dichter bij de werkelijkheid.

*

Dat ik vandaag niet kan proeven is in meerdere opzichten een kwelling. Ik zou natuurlijk kunnen ruiken aan de bouillon en de andere ingrediënten, maar dat is alleen maar halfzachte informatie. Voor een goed idee van wat ik kan verwachten moet ik mijn tanden erin zetten, alles fijnmalen en mengen tussen mijn kiezen zodat de vluchtige bestanddelen vrijkomen en langs de sensoren op mijn tong en neus glijden. Ademen wordt inhaleren, de laatste restjes pers ik eruit – tong tegen gehemelte – zodat ik precies weet wat ik met de bereiding kan bereiken.

Toen ik ontdekte dat het vermogen tot het onderscheiden van geuren en smaken bij de meeste mensen slecht ontwikkeld is, dacht ik dat het kwam omdat zij hun neus zo ver weg hielden van alles, ze leefden in de geurstratosfeer van onze planeet. Anders dan ik snuffelden en sabbelden ze niet aan alles wat ze tegenkwamen, ze hielden hun smaakorganen in een soort niemandsland. Ik heb inmiddels geleerd dat een goede chef beide moet doen. Soms met zijn neus diep in de zaken duiken en soms een gepaste afstand tot de olfactorische werkelijkheid houden. Alleen het juiste laten doordringen, dat is de kunst.

Een van mijn oudste herinneringen schiet me te binnen: ik zit naast mijn vader, het is lekker warm bij het fornuis in de keuken. We zijn naar de boomgaard van een vriend geweest. Onder de appelbomen, volgens mijn vader een bijzondere soort, mocht ik de beste exemplaren zoeken. Die vond ik tussen de bladeren en het mos die hun val hadden gebroken. Het was een frisse dag, toen we weer thuiskwamen waren mijn vingertjes wit en stijf. Mijn vader nam ze even tussen zijn mollige handen totdat de

kleur weer terugkwam en bereidde vervolgens de appeltjes, met de behendigheit die zo kenmerkend voor hem was. Toen ze klaar waren zette hij me een schaalje ervan voor. Naast het zoet en een moesige textuur waarin een beetje boter de verbinding vormde tussen de zachte en nog iets hardere delen, herkende ik de geur van vochtige herfstbodem, een restje grondsmak en het zuur van een groen appeltje dat hij er altijd bij deed.

Wat me vooral bijblijft van dat moment is een gevoel van vanzelfsprekendheid, niet alleen van mijn vaders aanwezigheid, maar ook dat het heel gewoon is dat de wereld om je heen uiteenvalt in duizenden losse onderdelen.

In mijn eigen restaurant richt ik me niet op de herkomst en perfectie van de ingrediënten, volgens mijn vader de ziel waar het allemaal om te doen is. Ik doe het op mijn manier. Net zo ambachtelijk en verfijnd, en toch zou hij ervan gruwen.

Effectbejag. Zo zou vader het noemen.

Mijn blik dwaalt naar buiten. Ik kan ver kijken, mijn restaurant staat op een terp. Een eeuwenoude bult van moeizaam bijeengeschraapt afval en modder, midden in de leegte van het omringende bietenland. Een middeleeuwse vluchtheuvel, net hoog genoeg om niet helemaal weggespoeld te worden door storm en vloed. Een hardnekkige puist uit het verleden met daarop het restaurant. Een toevluchtsoord dat je kunt zien opdoemen als een epifanie.

Het is stil hier in mijn keuken, er klinken geen stemmen van het personeel. Vandaag werk ik alleen. De enige geluiden die ik hoor komen van buiten: overvliegende ganzen die elkaar aanmoedigen op kordate toon, het aanwakkeren en weer luwen van de wind, geklepper van takken in de bomen. Geen bladgeruis, daarvoor is het al te laat in het seizoen. Het is bijna winter, en eenmaal gevallen verdwijnen de herfstbladeren al snel, hier op de kale vlakke rondom mijn restaurant. In de leegte is het moeilijk om iets vast te houden.

Met een thermometer controleer ik de temperatuur van de bouillon. Precisie en detail zijn belangrijk. Verder moet ik niet te veel aan de gasten denken, dat zou de delicate snijbewegingen die ik straks moet maken kunnen verstoren.

‘Er zijn duizend verschillende soorten gasten, maar voor wie je ook kookt, je denkt alleen aan het gerecht. Begrepen?’ hoor ik mijn vader nog zeggen.

Zijn irritatie was opgewekt door een eenvoudige grimas, heel lichtjes had een kok zijn mondhoeken naar boven getrokken.

‘Wat grijns je nou?’ vroeg mijn vader toen hij dat zag.

‘Ik lach om al het priegelwerk waar ik mee bezig ben,’ zei de kok vlug, ‘en dat voor een gast met een bierbuik en te veel fout geld. Zijn smaakpapillen zitten waarschijnlijk verstopt onder een dikke laag teer en nicotine.’ Hij boog zich weer over het werk in de hoop dat zijn biecht verder onheil kon afweren.

‘Als wij ons zouden verlagen tot het niveau van de gast, kregen we nooit een ster. Het doet er niet toe of hij het proeft of niet. Het gaat erom perfectie te scheppen uit het niets!’

‘Ja chef.’

Mijn vader had gelijk. Wat je ook voor je gast gaat maken, denk nooit dat hij er te min voor is. Minachting voor de gast kruipt als een taai vlies om je ziel. Het sluit je af van de werkelijkheid.

Ik wil dat vlies weghalen, met het fileermes van de daad. Er is geen minachting in de daad, mits je subtiel te werk gaat. Dun moet de daad zijn, alsof je een plakje *gravad lax* snijdt waar je bijna doorheen kunt kijken. Zo ga ik hier vandaag te werk. Ik neem mijn gasten serieus.

Als ik stilletjes in zijn keuken zat, bewonderde ik mijn vader als een generaal voor de troepen. Alleen over de twee gouden sterren op de borst van zijn witte uniform had ik een dubbel gevoel. Dat kwam door het feest dat was georganiseerd toen hij de tweede had gekregen. Mijn vader hield die avond een speech voor personeel, vrienden en familie. Er werden flessen champagne openge maakt en er werd gezoend, het was een van de weinige keren dat mijn moeder naar hem keek alsof ze ook trots op hem was. Meestal vond ze hem daarvoor te dik, had ik het idee.

Aan het einde van zijn toespraak onthulde hij het nieuwe uithangbord voor zijn restaurant, nu met extra ster, en toonde hij de nieuwe decoratie op zijn borst. Waarom een simpele ster zo'n heisa kon veroorzaken, begreep ik toen nog niet. Iedereen werd dronken, ik hield me zo stil dat niemand op het idee kwam om me naar bed te sturen. Pas laat op de avond ontdekte mijn vader me bij de afwasmachines, waar ik de rekken had gebruikt om een grote toren te bouwen. Hij werd niet boos, maar zette me op het aanrecht naast de spoelbakken.

Er was een loomheid in dat gebaar, zijn stevige armen liet hij na het optillen nog even rusten op de mijne. Hij bekeek me aandachtig, alsof hem beviel wat hij zag. Met zijn kortvingerige

knuist – hij beweerde dat zijn vingers steeds korter werden omdat er telkens iets afsmolt als hij zich brandde aan de hete pannen – klopte hij op de gouden sterren van zijn koksbus.

‘Knoop dit in je oren jongen, later als je groot bent kun je vertellen dat je opgegroeid bent in een echt tweesterrenrestaurant.’

Van mij had dit moment nog wel een paar uur mogen duren, het was fijn dat hij zijn trots met mij wilde delen.

‘Mag ik later bij je werken?’ vroeg ik.

Hij stopte met het bekloppen van zijn borst en keek op zijn horloge. ‘Dat lijkt me niet verstandig.’

Ik durfde niet verder te vragen, het was beter om het gesprek weer terug te brengen naar de onderscheidingstekens op zijn borst.

‘Heb je die sterren nu voor altijd?’

Zijn ogen hadden weer de vertrouwde snelheid, altijd tastten ze de keuken af. Als er iets misging moest hij er snel bij zijn.

‘Ze kunnen de sterren ook weer afpakken. Maar maak je daar geen zorgen over, dat is mijn probleem.’

Ik schrok. Ik had geen flauw idee wie ‘ze’ waren. Mijn vader ging er niet verder op in, hij zweeg en veegde nog eens zijn handen droog. Op zijn gezicht tekende zich vermoeidheid af. Misschien kwam het door de champagne, of door nevelen die ik op dat moment nog niet kon thuisbrengen.

Sindsdien was ik bij het zien van de sterren altijd een beetje nerveus. Ik besloot extra goed op te letten vanaf mijn schouwplaats. Misschien kon ik helpen als ‘ze’ kwamen.

✱

Wat ik vandaag maak, staat niet op de kaart. Maar dat kan niet de reden zijn dat ik zo langzaam werk. De bouillon is op temperatuur, ik zou de volgende stappen van de bereiding in gang kunnen

zetten. In plaats daarvan laat ik mijn gedachten steeds afdwalen langs de kronkelpaadjes van mijn herinneringen, ofwat daarvoor doorgaat.

Als ik op deze manier blijf treuzelen, lukt het me niet eens om dit eenvoudige gerecht op tijd klaar te hebben voor de lunch, wanneer de gasten komen. Misschien moet ik een trucje proberen dat ik vroeger weleens gebruikte. Afdammen noemde ik het. Als de maalstroom van je gedachten te wild wordt, leg er dan een grote, dikke boomstam dwars overheen. Een wens, een droom of een gedachte, als het maar een sterke is.

Ik denk aan groene operatiekleding en robuust schoeisel van steriliseerbare kunststof. Er komt beweging in dat beeld, er verschijnt een man die zijn schoenen uitdoet en in een rek zet. Over zijn heel alledaagse kleren trekt hij een groene overall aan van wegwerpstof, stapt in de operatieklompen en sloft naar de wastafel. Na zorgvuldig handenwassen, eerst met zeep en dan met alcohol, schuift hij plastic manchetten over zijn armen. Hij betreedt een operatiekamer en groet de assistenten die al klaar zijn met de voorbereidingen. Een lichaam rust op een soort trog van roestvast staal, daarachter liggen de instrumenten blinkend klaar tot hij ze het vlees in zal sturen. Een van de assistenten helpt hem met het aantrekken van de handschoenen en een snijvast pak als extra bescherming. Dan is hij klaar voor het gevaarlijke werk. Net als ik.



Nadat hij de tweede ster had gekregen, verscheen er een boek over mijn vaders restaurant. Dat was een idee van mijn moeder, die besliste over alles wat met de communicatie en promotie van het restaurant te maken had.

Er was iemand van de uitgeverij op bezoek geweest, een man met een stoppelbaard en een heel dunne laptop waarop hij de

ideeën voor het boek liet zien aan mijn ouders. Ze zaten aan de bar van onze huiskitchen, waar zoveel natuursteen in verwerkt zat dat er geen tijd was om het allemaal zelf te poetsen. Daar hadden we Manuela voor.

‘Het gaat niet alleen om het eten maar ook om het verhaal achter de chef, zijn drive, zijn leven feitelijk. Dat is wat de mensen interesseert. Ze willen weten hoe het is om elke dag weer een topprestatie te leveren,’ legde de man uit.

Mijn vader hield er niet van als iemand zijn werk met sport of kunst vergeleek. Hij sloeg zijn koffie achterover en zette het kopje veel te hard terug op de bar. Manuela keek bezorgd op van haar werk aan de vloertegels, die ook van natuursteen waren.

‘Mensen met echte interesse komen wel naar mijn restaurant. Als gast of om in de keuken te werken. Ik zie niet wat een boekje daaraan kan toevoegen.’ Hij maakte aanstalten om op te staan.

En toen deed mijn moeder haar ding. Ik weet niet precies hoe ik het moet omschrijven, maar het heeft er vast mee te maken dat ze ooit bij de televisie werkte. Ze hoefde maar een beetje met haar ogen te rollen als ze lachte en mijn vader veranderde van een chef in een dorstige ober, die wacht op toestemming om voor zichzelf een biertje te tappen. Voordat ze hem definitief ging overhalen stuurde ze Manuela en mij met een smoes naar buiten.

Manuela ging met haar ronde achterwerk op het muurtje naast het gazon zitten en haalde haar mobieltje tevoorschijn. Ze praatte luid, omdat dat zo hoorde in haar taal of om de afstand te overbruggen, dat wist ik niet. Ik luisterde naar de vreemde klanken en bespiedde ondertussen de pantomime in de keuken. Mijn moeder had nu de volle aandacht van vader en de uitgever, en ik wist dat het haar zou lukken om mijn vader te laten instemmen met het boek.

Ondertussen voelde ik me ver weg, verwijderd van alles, nog verder dan Manuela van haar gesprekspartner aan de andere kant van de lijn. Het telefoongesprek bereikte een hoogtepunt,

Manuela gebaarde heftig. Toen ze even later de verbinding verbrak, merkte ze dat ik meeluisterde.

‘Altijd problemen, Manuela nooit genoeg,’ zei ze somber.

Ik ging naast haar op het muurtje zitten. ‘Wat dan, Manuela?’

‘Geld en brood, er is nooit genoeg voor alle monden. Mijn oudste dochter had een man, zij deed dom net als Manuela, en nu krijgt ze weer kinderen. Jouw moeder is een slimme vrouw, zij heeft alleen maar jou. En een man in huis.’

Het was koud geworden buiten en ik schoof dichterbij. Het rook lekker in de plooien van haar kleren.

‘Gelukkig dat jouw vader wel begrijpt dat Manuela soms wat extra nodig heeft.’

Iedereen – mijn moeder, de man van de uitgeverij en zelfs Manuela – wist meer van mijn vader dan ik.

Manuela las mijn bezorgde blik, of mijn gedachten, en zei: ‘Later als jij een grote man bent net als vader, dan begrijp je het wel.’

Op mijn tiende verjaardag had mijn vader een verrassing op het voeteneinde van mijn bed gelegd. Geen speelgoed, want het was gewikkeld in een saai pakpapier, als bij de cadeaus die volwassenaars elkaar geven. Er zat een kaart bij van een kleine eekhoorn die de kaarsjes op een enorme beukennotentaart uitblies terwijl papa en mama eekhoorn lachend toekeken. Ik had zin om de kaart in stukken te scheuren.

Het cadeau was een echt koksbuis, precies mijn maat, gemaakt van dezelfde dikke stof als bij het personeel in het restaurant. Er waren zelfs twee sterretjes op geborduurd en er zat een kleine koksmuts bij. Het paste perfect, zag ik in de spiegel van de badkamer. Maar was het nu serieus bedoeld of hoorde het bij de verkleedkleren?

Ik hoefde mijn moeder helemaal niet zo lang aan haar kop te zeuren voordat ze me naar het restaurant bracht. Vader kwam ons tegemoet bij de receptie. Ze duwde me een beetje naar hem toe. Ik

haatte dat. Als ik te veel terug leunde leek het alsof ik eigenlijk liever bij haar bleef, als ik me te gretig naar voren liet gaan, weerde mijn vader me misschien af.

‘Fer wil op zijn verjaardag graag bij jou zijn,’ zei mijn moeder.

‘Het spijt me, maar vandaag kan het echt niet. Je weet toch wie er komt?’

Ik merkte dat hij probeerde om zachtjes en op een neutrale toon te praten. Dat deed hij meestal voordat ze ruzie kregen.

‘Dat kun je helemaal niet weten,’ antwoordde ze.

‘Vraag me niet hoe, maar ik weet het.’ Mijn vaders stem klonk nu meer zoals in de keuken, duidelijk en zonder aarzeling.

‘Fer heeft ook een vader nodig.’

‘Wat wil je nou van me? Ik draai hier verdomme zes dagen in de week mijn kloten af. En soms vraag ik me af waarvoor ik dat doe. Voor jou? Voor mij? Of voor de hypotheek van het huis dat jij hebt uitgezocht?’

Hij praatte nu harder dan nodig. Zijn opgewonden gezicht was vlak bij dat van haar. Maar zij keek alsof hij ergens ver weg stond, zoals je vanaf het strand tuurt naar een schip aan de horizon. Het tekeergaan van mijn vader kalmeerde haar altijd.

‘Je ziet toch dat Fer speciaal jouw pakje heeft aangetrokken? Zo kun je hem toch niet terugsturen?’ zei mijn moeder, net zo duidelijk als de juf wanneer ze ons iets belangrijks wilde uitleggen. Ondertussen ging ze met haar vingers door mijn haren. Deze keer liet ik de streling toe.

‘Alsjeblieft, mag ik blijven?’ zei ik, terwijl ik mijn vaders hand pakte. Ik was al een tijdje gestopt met knippen. De droge lucht begon te irriteren en kleurde mijn ogen rood.

Met een zucht stemde hij toe.

Nadat ik mijn moeder had uitgezwaaid nam hij me mee naar de spoelkeuken, die nog helemaal leeg was. De aankondiging van de geheimzinnige gast was ik nog niet vergeten.

‘Wie komt er dan?’ vroeg ik. ‘Ken ik hem?’

Ik dacht aan een prins, of een voetballer van Ajax. Zo beroemd was zijn restaurant wel.

‘Nee, geen prins en geen voetballer,’ zei hij. ‘Het is een speciale gast.’

‘Waarom is hij speciaal?’

Mijn vader zweeg even. ‘Weet je nog dat je voor je zwemdiploma door het gat moest zwemmen?’

Ik knikte. Dat was nu zo knap van mijn vader: ik kon me niet herinneren dat hij mijn zwemlessen had gevolgd en bovendien was het eeuwen geleden. Hoe kon het dat hij overal alles van wist? Ik moest nog beter op hem letten.

‘Ik kan je niet precies vertellen wie er komt, maar als ik vanavond niet door het gat zwem, mag ik mijn diploma met de sterren niet houden. En daar wil ik dus alles voor doen: alles moet perfect gaan, vanavond. Dat wil jij toch ook?’

Ik knikte weer. Daar wilde ik ook alles voor doen.

Die avond zat ik extra stil in mijn hoekje. Het leek wel alsof alle fornuizen en ovens op de hoogste stand stonden, de lucht in de keuken zinderde als boven een bakplaat. Zelfs ik, die alleen maar stilletjes op een stoel zat, had zweetdruppeltjes op mijn voorhoofd. Bij mijn vader was de onderrand van zijn toque helemaal doordrenkt, waardoor die telkens dreigde af te zakken. Grommend schoof hij het ding weer op zijn plaats.

Het restaurant liep vol met gasten, en de mannen in de keuken werkten in de hoogste versnelling.

‘Tafel negentien,’ riep iemand opgewonden door de keuken. Mijn vader griste het papiertje uit diens hand, en ging zelf aan de slag. Ontelbare keren draaide hij het bord en veegde met de punt van zijn theedoek om kleine spatjes weg te werken. Toen het bord meegenomen werd bleef hij het nastaren, zelfs nadat het uit zicht was verdwenen.

Daarna werkte hij verder alsof de duivel hem op de hielen zat.