De tweede kok (B2 · NT2 Dutch B2)

Tekst / Transcript

Het restaurant van Hakim lag in een zijstraat en had twaalf tafels, geen meer. Zes dagen per week stond hij zelf in de keuken, en zijn zoon Jonas deed de bediening. Sinds een halfjaar ging het minder goed: de kaart was jarenlang hetzelfde gebleven en de gasten kwamen minder vaak terug. Volgens Jonas was dat het voornaamste probleem van de zaak. Hakim wilde daar aanvankelijk niets van horen.

Toch besloot hij een tweede kok aan te nemen. De eerste kandidaat had een mooi diploma en was duidelijk goed geschoold, maar hij sprak zo ruw over het personeel dat Hakim hem na tien minuten liet gaan. De tweede kandidaat was een jonge vrouw uit Antwerpen, Lore, die twee jaar in een viskeuken had gewerkt. Ze was zichtbaar nerveus en zat wat stijf op haar stoel, met haar handen in haar zak. Hakim vroeg haar niet naar haar cv, maar zette een mes en drie uien voor haar neer. Wat hij daarna zag, was veelbelovend: haar handen bewogen snel en zeker, alsof ze al twintig jaar in het vak zat. Zo vaardig had hij nog niemand zien snijden.

Lore begon de week erna. In het begin deed ze vooral routinematig werk: voorraad controleren, sauzen doorkoken, borden warm zetten. Ze klaagde nooit, maar na een maand vroeg ze of ze één gerecht mocht bedenken. Hakim gaf haar de vrijdag. Ze maakte een voorgerecht van bijna rauwe vis met citroen, olie en fijngesneden kruiden, met een bijpassend glas witte wijn erbij dat ze zelf had uitgekozen. De eerste gasten keken sceptisch naar het bord. Daarna bleef het lang stil aan die tafel, wat in een restaurant het beste teken is dat er bestaat.

Hakim moest toegeven dat de reactie niet voorspelbaar was geweest. Hij had verwacht dat zijn vaste klanten zouden mopperen over zulke moderne dingen, maar juist zij vroegen er de week erna opnieuw naar. Vanaf dat moment mochten Lore en hij samen de kaart aanpassen, gerecht voor gerecht. Ze stelden een kortetermijnplan op: elke maand twee nieuwe borden, niet meer, zodat de keuken het kon volhouden. De ingekochte vis was kostbaar, dus verspilling konden ze zich niet permitteren en alles werd nauwkeurig gepland.

In het najaar stond er een korte tekst over het restaurant in de krant. Er werd geschreven over een oude zaak die zichzelf opnieuw had uitgevonden, en over de samenwerking tussen een ervaren eigenaar en een jonge kok. Jonas hing het artikel in een lijst naast de deur, wat zijn vader eigenlijk te veel vond. Hakim las het één keer en zei er nooit meer iets over. Maar Jonas merkte dat zijn vader elke ochtend even bij de lijst bleef staan voordat hij de keuken in ging.

Bu kelimeleri içselleştirmek için 6 basamaklı eğitim metodumuzu ücretsiz deneyebilirsiniz.

Bu bölümü çevrimiçi dinle: https://course.interactivelessons.nl/local/podcast/episode.php?id=28336

Bu kursa ücretsiz başla: https://course.interactivelessons.nl/mod/quiz/view.php?id=1960