

MALAGAARTJE

Omnibus

Van dezelfde schrijver(s):

Tesoro (Schat)

Huis in Alhama (Matador)

Te Ver

De Kindervriend

De Luiken der Waarneming

Ana-Lyse

Pater Noster

Het ooievaarsnest (Pjotrs borsjt)

Hotel California

MALAGAARTJE

Omnibus

Renata Oosterveen
José Hennekam

Schrijvers: Renata Oosterveen, José Hennekam

Coverontwerp: José Hennekam

ISBN: 9789464181563

© Renata Oosterveen, José Hennekam

Inhoud

Spaanse rijkschool	7
Een Indo in Málaga	10
Rebajas en de zen van de moestuin	14
El Refectorium	18
Spiegeltje, spiegeltje	24
Schaduweconomie	27
Spoken in Málaga	30
DNA	33
Select gezelschap	36
Centre Pompidou Málaga	39
¡Fuego!	41
Een kruidige verrassing	44
The Big Lebowski	47
Met de billen bloot	50
Terremoto	52
San Valentin	55
Een gevoelige snaar	58
Vrijdag visdag	61
Vooroordeel	64
Een volksverhuizing	69
De keerzijde van de zon	73
Don Juan doet het op zijn Frans	76
Een Roemeense bruiloft	79
Vloeibaar Spaans	83
Ring van zelfvertrouwen	87
De intense man	90
Smakelijke hapjes	92
Sneeuwwitje en de zeven dwergen	95
San Juan	98
Een pingpongbestaan	101
Groen licht	106
La cucaracha	110
Hoorn des overvloeds	113

Over temperatuur en temperament	115
LINDA. en de liefde	117
Writer's block	121
Op reis met je selfie	124
Junior Masterchef	127
Roddel en achterklap	130
¿Dónde está Maria Conejo?	134
Vaders	137
Minosválido	140
De Semana Santa van alle kanten	144
Roze olifant	146
Over poep, engelenpis en inspiratie	150
Papieren tijgers	153
Rust roest	157
Praatje pot	161
Málaga blijft altijd Málaga	164
De januari-dip	168
Vissers en vakjes	172
De kookverslaving	176
Alleen maar lieve mensen	181
Grote boodschap	184
Een simpel hapje	187
De Huppelclub	190
Sinterklaas	193
Wegpiraten	196
Trammelant in El Torcal	200
Een saaie maandagavond	203
Het Wilde Westen	206
Verkeersruzie	209
Verkiezingsstrijd	211
3 werelden, over kunst, cultuur en feestvieren	215
Renata over José	220
José over Renata	221

Spaanse rijsschool

Een in slaap vallende buschauffeur op de snelweg, rukwinden, snelheidscontroles, alcoholfuiken, overvolle steden, middeleeuwse pijpenlasteegjes, Madrileense coureurs die een *paso doble* ten beste geven in het spitsuur, competitieve Portugezen met loden schoenen, verblindende tegenliggers, een op hol geslagen TomTom die een konijnenspoor voor verharde weg aanziet (met dank aan de Galicische boer voor het bevrijden uit een ietwat benarde positie), schier oneindige kuddes overstekende geiten... na drie weken toeren over het Iberisch schiereiland, een kleine 2500 kilometer op de teller en een half uur hoosbuien op een Portugees bergweggetje besluit José dat er werkelijk niets meer is waarom ik niet in het Spaanse zou kunnen rijden.

Toch heb ik nog steeds zo mijn twijfels.

Mijn rijstijl is namelijk niet van het trefzekere soort.

En, na heel wat jaren vastklemmen aan de bijrijdersstoel, heb ik over die van de Andalusiërs ook zo mijn bedenkingen.

De onverharde weg vanaf de *campo* naar beneden levert met het nodige beleid, veel geduld en goede schokbrekers weinig problemen meer voor me op. Ik weet de geulen waar een gemiddeld formaat muilezel in past ondertussen te vinden en de afgrond ligt aan de rechterkant dus zie ik hem niet. Daarnaast kom je er zelden snelheidsduivels tegen.

Nadat ik me aangeleerd heb goed de bochten te nemen en daarbij rekening te houden met overdwars om de hoek stuivende tegenliggers begin ik zelfs lol in de slinger-de-slang beweging van de verharde tweebaansweg te krijgen. Net motorrijden, maar dan anders.

Tot ik een rotonde tegenkom.

‘Stop! Zie je die auto dan niet?’

‘Ja maar, ja maar... ’ Mijn hard bevochten zelfvertrouwen verdwijnt door de bodemplaat. ‘Hij heeft zijn richtingaanwijzer toch aanstaan?’

Er volgt een lezing waarom je in Spanje bij een rotonde altijd moet wachten tot er echt niemand meer aankomt, ook al geeft men aan af te willen slaan.

‘Je weet hier nooit of iemand op het allerlaatste moment van gedachten verandert.’

En inderdaad merk ik al snel dat veel automobilisten richtingaanwijzers beschouwen als feestverlichting. Aan, uit, of toch maar aan, of vergeten uit dan wel aan te zetten, alles knippert zonder functie.

Ik wacht en wacht en vraag me af hoe ik op de drukke rotonde moet komen.

Gelukkig is er ineens even een verkeerssluwte en kan ik verder.

Op mijn derde *glorieta* en niet langer in gloriastemming zie ik in mijn ooghoek van de andere kant een auto met een sukkelgangetje naderen. De ogen van de hoogbejaarde bestuurder schieten van links naar rechts. Ik verwacht dat hij afremt maar in plaats daarvan knijpt hij zijn ogen stijf dicht, geeft vol gas en schiet de rotonde op.

José knalt bijna door de voorruit wanneer ik op de rem stamp en de auto links van me kan nog net een botsing vermijden.

Nietsvermoedend maakt de oude chauffeur zijn rondje. Het getoeter is niet aan zijn dovemansoren besteed.

Dat is dus ook een manier.

‘Weet je, je moet gewoon meevloeien met het verkeer,’ is het goedbedoelde advies van een Spaanse vriend.

Meevloeien? Hoe doe je dat? Bestaat er een ritme dat bepaalt wanneer ik in moet voegen, een stroom waarop iedereen zich als vanzelf laat drijven?

Een Seat voor me die zomaar op de rem gaat staan omdat hij nog niet weet of hij rechtsaf dan wel rechtdoor wil, een Audi die op een driebaansweg even makkelijk rechts als links inhaalt, een dronkenlap die zijn auto op de middenberm van de rondweg achterlaat en zigzaggend door het verkeer probeert over te steken, optrekkende en dan weer afremmende chauffeurs, discussiërende en telefonerende stuurliu, boertjes die met veertig over de snelweg kachelen, hoe ik ook mijn best doe, ik ben bang dat ik altijd een hork zal blijven in het Andalusisch verkeer. Ik kom gewoon ogen te kort, mijn voet lijkt verkleefd aan de rem.

Die relaxte 'flow' moet voor anderen weggelegd zijn. Want terwijl links en rechts ontspannen gezichten langs me racen terwijl ze met elkaar lachen en babbelen, voel ik de kramp tot in mijn kaken.

Tot... ik op een dag een steegje inrijd en samen met de drie auto's voor me vast kom te staan. Met alle tijd van de wereld wordt het vuil opgehaald. Dan begint een van de vuilnismannen een praatje met de bestuurder van de auto meteen achter de blokkerende vuilniswagen.

Vijf minuten worden er tien en nog steeds lijkt niemand haast te hebben.

'Dit geloof je toch niet! In Nederland...'

In Nederland zou iedereen nu geïrriteerd zijn, totaal opgefokt. Loeiende claxons, scheldpartijen, mobieltjes die tevoorschijn gerukt worden omdat een afspraak tien minuten later wordt... enzovoort, enzovoort.

Hier zie ik geen boze gezichten, integendeel. De moeder in de auto voor me maakt van de pauze gebruik om haar dochters de benen even te laten strekken, de twee jongens in het oude Clio'tje daar weer voor vermaken zich met het bewonderen van het passerende vrouwelijk schoon, het gesprek van de vuilnisman met de hem blijkbaar bekende automobilist ontaardt in lachsalvo's, en ondertussen klaren zijn collega's efficiënt maar zonder stress hun karwei.

Als bij toverslag valt alle spanning van me af. In een Andalusië waar je zo ontzettend op de andere verkeersdeelnemers moet letten zal men er vast ook geen probleem mee hebben als ik eens een foutje maak, redeneer ik opgelucht.

Fluitend rijd ik naar huis.

En de rotondes?

Gewoon meevloeien.

Een Indo in Málaga

Een gast laat je nooit met een lege maag vertrekken is een van de basisregels die moedertje zaliger er bij ons ingelombokt heeft.

Vandaar dat pakjes Indomie (what's in a name?) de schappen van Indische keukens bevolken en een koelkastinhoud voornamelijk bestaat uit plastic bakken met klikjes en buffervoorraad. Handig, want zo kan met het gulden trio uitje-preitje-eitje binnen een handomdraai een volwaardig maal voor onverwachte bezoekers op tafel worden gezet.

En komt er een passant rond etenstijd aanwaaien en laat tupperware en bami-soep het uitgerekend op dat moment afweten?

Geen nood, volgens José kook ik in weeshuisproportie. Niet dat hij dat een ramp vindt want met zijn eeuwige honger gaat het uiteindelijk altijd weer schoon op.

Eten is een van de belangrijkste dingen in het leven.

Heb ik al verteld dat ik een Indo ben?

Málaga in het weekend is als een feestje dat nooit stopt.

Tijdens de wandeling van huis naar haven kruisen een processie, een bruiloft, en een pop-up voorstelling ons pad, galmt er muziek door de straten en is er van alles te doen in de koopgoot. Er is zelfs een reuzenrad voor wie het allemaal vanaf grote hoogte wil bekijken; al vind ik het zelf veiliger die sferen door middel van een glas wijn te bereiken.

Toch zijn het vooral de mensen die ervoor zorgen dat ik ogen en oren tekort kom.

Opedofte feestgangers, ginnegappende muzikanten, slierten flanerende schoolmeisjes en verbouwereerde toeristen leveren een stoet aan voorbijtrekkende verhaaltjes op.

Voor een prikkelgevoelig en concentratiegestoord persoon als ik is het niet moeilijk ieder besef van tijd kwijt te raken: ik voel me als een kind in een snoepwinkel.

Juist vergaap ik me aan de capriolen van skaters en de verlegen etiquette van een bleekneuzig groepje gothics op de Plaza de la Marina, wanneer José me terug op aarde trekt.

‘Het is allemaal hartstikke leuk, Renaat, maar ik val om van de honger: ik móet iets eten!’

Wanneer ik mijn witjes weggetrokken *compadre* zo trillerig op de benen zie staan, besef ik hoe ik hem weer eens in mijn kielzog van hot naar her heb meegesleurd.

Dan kijk ik op mijn mobieltje en ontdek dat het al ver na tien is. En hebben we vanmiddag eigenlijk wel gegeten?

‘Weet jij iets in de buurt?’

José knikt richting Soho. ‘We kunnen kijken of de keuken van *Mamuchis* nog open is, dat tentje van die Nederlander waar ik je over verteld heb. Van die wereldgerechten.’

Heb ik al verteld dat ik lekker eten best belangrijk vind?

We zijn te laat. De keuken is dicht en alle gasten zijn al bij het hoofdstuk natafelen beland. De eigenaar van *Mamuchis* verontschuldigt zich en houdt voet bij stuk.

Tot onze radeloosheid en honger tot hem doordringt.

Of misschien is het José’s Nederlandse smeekbede - ‘Is er echt helemaal niks, een klein hapje of iets dergelijks? Geen moeilijke toestanden, een tapaatje zou al fantastisch zijn...’ - waardoor hij besluit ‘te kijken of er iets geregeld kan worden.’ ‘Een klikje hier en daar?’

Wat het ook is wat hem over de streep trekt, we zijn hem er eeuwig dankbaar voor en gerustgesteld zetten we ons met een glas heerlijke rode wijn aan tafel.

Nu pas voelen we de kilometers in de benen en merken de omgeving waar we zitten op. Het restaurantje heeft een aangename sfeer, huiselijk bijna en samen met de hartelijke ontvangst voelt het aan als een warm bad.

En blijkbaar denken de andere gasten er ook zo over.

Een groepje *Malagueños* grapt en grolt ontspannen, het zontje van het Spaanse gezin naast ons gedraagt zich volkomen kind-aan-huis, een Nederlands clubje neemt de week door en een Engels echtpaar nipt keurig van een kopje thee.

Wanneer ik even later nieuwsgierig door de toko slenter ontdek ik achterin een aparte ruimte om in besloten sfeer te tafelen tegenover een zithoekje waar op dit moment een paar meisjes wegdromen op de inhoud van hun boek.

Groepjes, stelletjes, families of sologasten, iedereen oogt relaxt.

De huiskamersfeer wordt nog eens aangedikt door een kleurig samenraapsel van meubilair en werkelijk overal hangen, staan en liggen attributen die een reislustig verleden verraden.

Ik ga weer zitten en zie dat er nu een grote bak met humus op tafel verschenen is.

Een voor een activeren de ingrediënten van de crème mijn smaakpapillen en met iedere hap besef ik wat een honger ikzelf eigenlijk had. José werkt zich als een grasmaaier door de mand met brood en pas dan durft hij zich met een gerust hart aan een tweede glas wijn te wagen.

‘Dat was lekker. En hoognodig.’

Zijn lange benen beslaan de volledige diameter van de tafel wanneer hij onderuit zakt en ik haal opgelucht adem nu ik zie dat er weer kleur op zijn gezicht zit.

Dan duikt onze redder in nood weer op aan onze tafel. Met tartaar van tonijn! Laat ik daar nou net dol op zijn.

Met ieder flintertje vis raak ik verder in een jubelstemming. Vol van smaak, de juiste temperatuur en hoewel geen kip, het is wel kakelvers.

‘Als dit de restanten van de keuken zijn, ben ik benieuwd wat je op je bord krijgt als je op tijd bent,’ fluister ik verheugd.

Mijn suffe grijs wordt door het gezicht van José weerspiegeld en mijn buik knort tevreden.

‘Dit is een kruidige Thaise soep.’ Twee dampende kommen worden voor ons neergezet. ‘Tom Kha Kai, volgens het recept dat ik op een van mijn reizen heb opgepikt.’

Terwijl de romige kokos en de sappige kipstukjes door onze kelen glijden, verhaalt de eigenaar van zijn omzwervingen over de wereld. Tijdens een daarvan ontmoette hij zijn reis- en kooklustige vrouw, waardoor ze nu samen met hun receptenrepertoire een volledige aardkloot bestrijken.

Een beeld van een verliefd stel in de leer bij een Thaise kok projecteert zich als vanzelf in mijn hoofd. Ik zie een goedlachse zwetende man, een dampende wadjan op het vuur, korianderblad, Thaise basilicum, sereh en Spaanse peper op het hakblok... Spaanse peper?

Ik proef iets pittigs.

‘Je hebt Spaanse peper gebruikt,’ merk ik verbaasd op. ‘Een behoorlijk scherp pepertje bovendien... en vers...toch?’

De eigenaar van de toko knikt alsof dit de gewoonste zaak van de wereld is, maar voor mij is het helemaal niet vanzelfsprekend. De jacht op scherpe Spaanse pepers in Spanje jaagt ons jaarlijks de godganse Costa over - Spanjaarden houden niet van pittig, voor het geval u dat nog niet wist - en nu onze moestuinooft mislukt is weet ik het seizoen binnenkort weer voor geopend.

‘Waar heb je deze pepers gehaald?’

Vijf minuten later ben ik nog gelukkiger dan ik al was: een voldaan gevoel in mijn buik, een soezerig hoofd én het adres van een lombokverkoper, notabene op een steenworp in de Mercado Atarazanas.

Een uur voor middernacht verlaten we de toko om deze gezellige huiskamer voor die van onszelf te verruilen.

‘De volgende keer moeten we op tijd gaan. Dan wil ik zijn rendang en sajoer proberen. Als die net zo lekker is als wat we net gegeten hebben... trouwens, je hebt toch geen honger meer, hè?’

José kreunt. ‘Ik snap niet dat jij het alweer over eten kan hebben, ik zit stampvol van die ‘restantjes’.

‘Een gast laat je nooit met een lege maag vertrekken,’ citeer ik moedertjes wijsheid. ‘Dat weet je toch?’

Heb ik al verteld dat de eigenaar van *Mamuchis* een Indo is?

Restaurante Mamuchis
c/ Casas de Campos 27
Soho - Málaga

Rebajas en de zen van de moestuin

De zon brandt en ik veeg het zweet van mijn voorhoofd.

Drie uur beesten in de moestuin en alle drukte rondom feestdagen in het Nederlandse behoort tot de verleden tijd. Evenals de naweën van een griepje, de herinnering aan stapels papieren tijgers die rond de jaarwisseling bevochten moesten worden, de vermoeidheid door een teveel aan visites, schranspartijen en drankgelagen en het laagje spek rond mijn middel dat daaraan debet is.

Weg. Vergeten. Opgeruimd.

De laatste emmers onkruid gooi ik op de composthoop en daarmee ook mijn restantje gepieker. Een goedkopere en productievare meditatie dan moestuinen bestaat er niet: al na een kwartier wroeten verkeer ik altijd in een perfecte staat van zen.

De tuin kan er weer even mee door en de gaten die ik gegraven heb zijn diep genoeg; straks boodschappen doen en dan op de terugweg mooi een paar walnootboompjes in het tuincentrum kopen.

Ik veeg mijn modderhanden af aan mijn korte broek en bedenk dat de opwarming van de aarde ook zo zijn voordelen heeft. Ik kan me in elk geval geen warmere winter heugen.

Vanmiddag maak ik een stoofpotje van *habas* en *acelgas* uit eigen tuin.

En vanavond staat er koolraap op het menu.

¡*Qué rico!*

De parkeerplaats bij het winkelcentrum is bomvol.

Met veel mazzel en moeite weet ik een plaatsje tussen een scheef ingeparkeerde Fiat en een kamerbrede SUV te bemachtigen.

Heb ik al verteld dat ik op mijn berg midden in de natuur regelmatig de tijd vergeet? En al menig keer op een zon- of feestdag voor een gesloten winkeldeur heb gestaan?

Nou, vandaag dus niet gelukkig.

Gewapend met winkelkar en boodschappenlijst begeef ik me in de krioelende massa.

Mijn zen-gevoel loopt een aardige deuk op als ik rechts geramd word door een volgestapelde winkelwagen; slechts een paar schoenen verraden dat er zich nog een vrouwmens achter moet bevinden.

Wanneer ik doorloop wijst de in tweedelig roze gestoken madam me er in een bootwerkersjargon op dat ook in een winkelcentrum de verkeersregels van toepassing zijn. Nog voor de boze frons en de rode vlekken haar perfecte foundation volledig om zeep helpen maak ik snel mijn excuses.

Maar het kan nog erger ontdek ik bij het passeren van de Mango.

De *rebajas* zijn begonnen! De jaarlijks terugkerende koopgekte die een dag na *Reyes* (drie koningen, 6 januari) losbarst en elders in de wereld haar gelijke niet kent. De presentatiehysterie van een designercollectie bij H&M is een kinderpicknick in vergelijking met deze Spaanse uitverkoop.

Tijdens de beruchte *rebajas* veranderen gemoedelijke moekes in nietsontziende roofdieren, wordt het gebruikelijke *mañana*-gevoel overrompeld door onstilbare hebberigheid en heb ik vriendinnen elkaar de haren uit het hoofd zien trekken om het bezit van een flodderjurkje.

En ook dit jaar ziet het er weer uit als een slagveld. Vrouwen en meisjes van alle leeftijden, uit alle klassen en in alle soorten en maten, alsook een enkele verdwaalde soortgenoot – de meeste mannen staan met een semi-nonchalante air strategisch in de veiligere wandelgangen opgesteld – storten zich als bezetenen op de kledingstukken in de rekken en op de tafels, en slagen er wonderbaarlijk genoeg bijna altijd in de rakelings langs scherende ellebogen, graaiende klauwen en stampende naaldhakken van hun medekoopjesjaagsters te ontwijken.

Gefascineerd zie ik hoe een uit de kluiten gewassen matrone lukraak petieterige niemendalletjes uit de rekken rukt, terwijl een slanke dochter of een twintig maten kleinere vriendin nergens te bekennen is. Gelijk een slagschip meert ze aan bij de *probadores*.

Graag had ik willen blijven staan kijken om te zien hoe ze zich in die kleren dacht te hijsen, maar een roedel meisjes duwt me weg van de ingang en stort zich ook in het shoppend publiek.

Omdat het bevredigen van mijn nieuwsgierigheid niet opweegt tegen het volledig wegvagen van mijn eerdere zen-gevoel besluit ik

het koopjeskoorts gedeelte van het winkelcentrum te laten voor wat het is en begeef me naar de grootgrutter waar ik de veiligere 'onze prijzen zijn het hele jaar door voordelig'-normaliteit verwacht aan te treffen.

Een vergissing.

Ook daar raast de hamsterwoede door de gangpaden.

Vrouwen én mannen nemen hun Nieuwjaarsduik in koel- dan wel vrieskisten, er is een relletje aan de gang in de wachtrij voor de vandaag niet zo vers ogende vis en een grote kerel daagt me dreigend uit het allerlaatste pak appelsap voor zijn neus weg te kapen.

Met een karige hoeveelheid boodschappen rijd ik naar de kassa en sluit bij de kortste rij aan; er is alleen een dame met een praktisch leeg winkelwagentje en een echtpaar voor me.

Volgende vergissing.

Op het moment dat de dame haar drie boodschappen op de band legt stromen er van alle kanten bepakte en beladen personen toe die hun waren er ook bij doen.

'Ze horen bij mij. Dat is mijn zoon. En dat de buurjongen. En die daar aankomt is mijn dochter,' riposteert de dame het commentaar van het echtpaar achter haar en helpt de volgende (schoon)zoon/neef/buurman/vriend (kies maar uit, alle keuzes zijn mogelijk) met uitladen.

In de rij die zich intussen achter me heeft gevormd ontstaat nu beroering. De onvrede neemt merkbaar toe en mijn laatste restje zen verdampst wanneer de echte ruzie losbarst.

Ik laat mijn boodschappen voor wat ze zijn en vlucht naar de uitgang. Hoogste tijd om me weer in te graven in de moestuin.

Een paar uur later open ik een hoppig speciaalbiertje en geniet bij mijn nieuwe walnootboompjes van de laatste zonnestralen. Naast me ligt een mooie koolraap, in de keuken staan de linzen te weken, de romige humus is gemaakt en ik heb een leuke cluster oesterzwammen van de baal in de schuur gesneden. Dat wordt straks een fantastisch maaltje.

Wie heeft er nou een supermarkt nodig als je een moestuin hebt?

Wat een rijkdom!

En het is nog Zen ook!

Recept groentetaartje (ca. 4 personen):

Maak eerst de humus door de inhoud van een pot kikkererwten te pureren met een halve teen knoflook en het sap van een halve citroen. Zout en peper toevoegen en een uurtje laten rusten. Lepel er dan 100 ml zure room en een eetlepel gehakte peterselie door.

Schil de koolraap en snij hem in plakken van ongeveer een halve centimeter dikte.

Kook deze in een halve liter groentebouillon met het deksel op de pan in pakweg twintig minuten gaar.

Wikkel de plakken in aluminiumfolie.

Kook in dezelfde bouillon vervolgens een half ons gedroogde linzen; bij voorkeur groene.

Hak een sjalotje en een teen knoflook fijn en bak die samen met de oesterzwammen (ca. 250 gram, champignons of nog andere paddenstoelen mogen ook) in wat boter snel aan. Wees daarna niet te zuinig met peper en zout, ze moeten pittig zijn.

Warm de humus even op in een pannetje, leg een schijf koolraap op een bord, strooi daar wat linzen over, vervolgens een flinke dot warme humus, de oesterzwammen en de rest van de linzen.

Smullen maar.

El Refectorium

Zijn het hormonen? De stand van de maan?

Feit is dat ik als een gewoonlijk bescheiden vistoriër c.q. minimalistische vleeseetster van het ene op het andere moment kan veranderen in een woeste carnivoor. Gelijk een prehistorisch voorouder komt de onbedwingbare lust op om mijn tanden in een stuk rood vlees te zetten, de vezels te vermalen en de jus tot de laatste spetter met een stuk brood weg te werken.

Alhoewel, als een prehistorische voorouder, volgens de familieoverlevering kon men in de vijftiger jaren mijn ome Jan geen groter plezier doen dan hem de resten jus uit de pan te laten slobberen.

Maar de oude Romeinen wisten het al: *varium et mutabile, semper femina* (een vrouw is en blijft een wispelturig en veranderlijk wezen).

Er valt iets te vieren: het is vrijdagmiddag en José heeft zijn Spaans *alto* brevet gehaald én het adres van “El Refectorium” op zak, dé plek met de lekkerste *lomo de buey* van Malaga volgens zijn Argentijnse kapper.

En Argentijnen en rundvlees, dat kan niet fout gaan.

De aanwijzingen op het papiertje brengen ons in een mum van tijd op nog geen steenworp afstand van de *Plaza de Toros* bij een restaurant waarvan ondanks de frisse dag alle tafels buiten bezet zijn.

Als we ons naar binnen wurmen blijkt waarom: het is er stampvol. In het restaurantgedeelte is geen tafel meer vrij en ook het pijpenlastuk voor de bar is tot op de laatste decimeter bepakt met mensen.

Een kakofonie van geanimeerd pratende mensen slaat me om de oren en ik zie dat José hetzelfde denkt als ik: hier wacht een koude kermis.

Niks blijkt minder waar.

Boven de ogenschijnlijke chaos torent een opvallende verschijning die met een roze klikklakbril op iedere beweging overziet en in het

bezit is van het vanzelfsprekende zelfvertrouwen van een ervaren regisseur.

‘Tien minuten,’ mimet hij naar ons en wijst op een minieme staplek. Met zijn andere arm dirigeert hij tegelijkertijd een *camarero* naar ons toe.

Meteen daarna dwalen zijn ogen even over het restaurantgedeelte, vervolgens naar de bar, en sturen zijn armen de choreografie aan van de zes rondcirkelende *camareros*.

Het is een theatervoorstelling, een geoliede machine van perfect op elkaar in gespeelde artiesten: een opaatje schuifelt doodgemoedereerd tussen de massa lijven door naar de bar en krijgt daar zonder vragen een stoofpot voorgeschoteld, de bak olijven van de zakenlieden naast hem wordt vervangen door een bord *boquerones*, in een vloeiende beweging door gaat een fles wijn van hand-tot-hand om twee chique dames aan het eind van de toog bij te schenken en de *raciones* zweven crowdsurfend boven hoofden om bij uitgelaten kantoorklerken in het achterste pijpenlagedeelte terecht te komen.

Alles ziet er ontzettend lekker uit, het water loopt me in de mond. Het is inmiddels drie uur en mijn maag klaagt ondertussen zo van de honger, dat José maar net weet te voorkomen dat ik me op een voorbijtrekkende schaal *tapas* stort.

Er is een tafeltje vrijgekomen. We volgen de *camarero* naar het restaurantgedeelte en schuiven aan een keurig ververste tafel aan. Mijn oren tuiten nog na van het gekwetter en na het lange staan en de plotse hongerklop heeft een stoel nog nooit zo aangenaam aangevoeld.

De ruimte waar we nu zitten is rustiger en het geluidsniveau vele decibellen lager. Toch is ieder tafeltje bezet. Er hangt een sfeer van huiselijkheid, ondanks of misschien juist door de onafgebroken bedrijvigheid van de *camareros* om het de gasten naar de zin te maken.

En dan steekt mijn wispelturigheid de kop op.

Bij het zien van al het lekkers dat voorbij komt is het idee om alleen voor een biefstuk te gaan plotseling verdwenen. Sterker nog, de stand van mijn smaakpapillen blijkt een zwaai van 180 graden te hebben gemaakt: de salade die ik bij een groot gezin op tafel zie staan ziet er fantastisch uit, de *gambas* die op ovale schalen

voorbijkomen lonken met hun kraaloogetjes en kijk, op de kaart staan *almejas*!

Daar mag je me 's nachts wakker voor maken.

We bestellen een *ensalada Refectorium...* en *almejas...* en *gambas de Málaga a la plancha* en, en... vriendelijk remt de *camarero* onze gretigheid af: de porties zijn groot, dus misschien beter van elk gerecht er één nemen, *para compartir*?

Samen delen, het blijkt in Spanje de gewoonste zaak van de wereld (in het Nederlandse deel van mijn leven doet een verzoek om samen een portie te delen nogal eens stof en verwarring opwaaien).

Weer wat geleerd, onze Spaanse inburgering gaat met rasse schreden de goede kant op.

De salade is inderdaad een behoorlijk bord vol: stevige saladetomaat, bootjes witlof gevuld met maïs, kropjes minisla, veel avocado en alles royaal bestrooid met grote stukken tonijn. De groenten zijn smaakvol en puur, alsof ze zonet geplukt zijn, de *ventresca de atún* is de ingemaakte versie maar wel beter dan het gemiddelde blikje dat je in de supermarkt koopt en de dressing is minimaal, zodat de smaak van het geheel goed tot zijn recht komt.

Hierna komen de *almejas* en mijn hart (of is het mijn maag?) maakt een sprongetje: mijn favoriete jongens hebben het perfecte formaat in hun bruingeribbelde jasjes. Eenvoudig bereid in olijfolie en eigen sap, wat knoflook en peterselie, citroentje, meer hebben deze schelpdieren niet nodig om verrukkelijk te smaken; al zijn kakelversheid, het ontbreken van zand en schelpresten en de exact juiste gaarheid en vlezigheid ook onontbeerlijk.

Maar met de keuken hier is dat duidelijk een kleinigheidje waar ik me niet druk over hoeft te maken.

De uitstekende Ribera huiswijn combineert goed met het lekkere eten en kruiden de fantasie en het voorstellingsvermogen, en terwijl we smullen en met brood de laatste plasjes kookvocht van ons bord vegen, vermaken we ons met de levendigheid om ons heen.

Overall zien we kleine verhalen. De twee vrouwen aan een tafeltje rechts bespreken de zin en onzin van het leven, de oudste met een potje bier, de jongere met een glas rode wijn. De grote plaat is

tussen hen in lijkt vergeten en moedig probeert een bolletje zich overeind te houden in een smeltende vanille-zee. Niemand stoort hen in hun gesprek, niemand stoort zich eraan dat de twee al eeuwen bezig zijn met dezelfde consumptie. Integendeel, de *camarero* signaleert een bijna leeg bierglas en haast onmerkbaar schenkt hij de vrouw bij uit haar flesje.

Even gracieus en gesmeerd wordt de tafel met het grote gezin verderop bediend, het weggeworpen speelgoed teruggelegd en de vermoeide en dreinende kinderen tot een keuze van het toetje verleid.

De soepelheid van de bediening doet denken aan ballet, hun gevatheid aan stand-up comedy en de alertheid waarmee ze alles opmerken overtreft de vaardigheden van een detective. Het is een verbazingwekkend schouwspel.

Dan arriveren de *gambas de Málaga*, zes uit de kluiten gewassen gegrilde garnalen bestrooid met grof zeezout. Ik ben er best trots op wanneer ik ze vakkundig uit hun jasje weet te krijgen, het gaat me namelijk niet altijd goed af. Het vlees is stevig en sappig, ook weer precies gaar genoeg en voldaan lik ik de zoutkorrels van mijn vingers.

Dat was lekker!

Aan de tevreden zucht tegenover me te horen denkt mijn disgenoot er precies eender over.

‘Eten jullie de koppen niet?’ Onze *camarero* kijkt verbijsterd naar de restanten op de schaal.

In een oogwenk staan er vier even geschokte collega’s rond onze tafel en een gekrakeel breekt los.

Heb ik al verteld dat mijn Spaans niet verder reikt dan niveau *bajo* en dat ik door het Spanje-Nederland pendelen daar regelmatig de helft weer van vergeet?

Aldus dus, ik begrijp geen woord van de discussie. Tot er één zin naar voren springt: ‘Als je de kop niet hebt gegeten, heb je de *gamba* niet geproefd.’

Punt. Einde betoog.

De uitdaging staart me vanaf de tafel met zes paar kraalogen aan.

Ik onderdruk een diepe zucht, probeer niet te denken aan groene snot of hersens en zuig de kop van *gamba numero uno* leeg.

Het smaakt... eigenlijk helemaal niet verkeerd en met verbazing glijdt het vocht over mijn tong. Het proeft als kreeftenbouillon, beter zelfs: de essentie van de *gamba* lijkt ik opeens te pakken te hebben. En José duidelijk ook want hij is *numero dos* al soldaat aan het maken.

Een zucht van verlichting klinkt om ons heen, de *camareros* steken hun duimen op en terwijl José kop nummer drie aanvalt nemen ze hun plek weer op in het voortdansende circus.

Voorzichtig schuif ik de overgebleven starende kopjes door naar José's bord.

Een mens kan ook overdrijven.

Nu we weten hoe het werkt besluiten we ook de *postre* van de dag te nemen. *Para compartir*, want de *gambas* bouwen al een aardig feestje in mijn maag.

Het huisgemaakt – *casera* – bladerdeegtoetje doet me een beetje denken aan stukken tompouce zonder glazuur: custard, room en slagroom. Ik ben niet zo van de zoetigheid, maar deze energiebomb geeft precies genoeg opschudding om de diverse smaken in balans te brengen en te voorkomen dat ik me ter plekke overgeef aan de *siesta*.

Lunchen op zijn Spaans. Voldaan en licht aangeschoten wandelen we naar huis.

En de *lomolitos de buey*?

De tijd en de vragende blik van José's kapper hebben de verwachtingen al tot mythische proporties opgeschroefd als we op een middag, na een blik op een doods gastronomisch event in de arena, besluiten dat de behoefte aan wat levendigheid groot is en "El Refectorium" vlakbij.

Het is lekker weer en we nemen een tafel buiten onder een parasol met goed zicht op het komen en gaan van de strandgangers.

We maken een praatje met een van de zeldzame straataccordeonisten in Málaga die weet hoe hij het instrument moet bespelen, kopen een lot van de vrouw van de *Once* en besluiten dat het leven goed is.

Zullen we? *Lomolitos de buey*?

Waarom ook niet. Laten we eens ontdekken waar dat Argentijnse kappersbloed sneller van gaat stromen.

Mythisch? De hoeveelheid zeker ontdekken we wanneer een berg vlees voor ons wordt neergezet. Een halve kilo, meer dan we normaal in twee maanden gezamenlijk wegzetten.

Snel bestel ik toch maar een glas wijn.

Het vlees blijkt 'ruim doorregen' en na een zorgvuldige autopsie rest ons nog een onsje of twee uitstekend kwaliteitsvlees: een lekker korstje en *al punto* van binnen, heerlijk in combinatie met de rode huiswijn. Het vet laten we liggen, alleen er naar kijken is al genoeg.

Even later vervalt de wereld in herhaling als onze *camarero* onze borden ophaalt en de ogen van de magere jongen op steeltjes komen te staan.

'Het vet laten staan? Maar dat is juist het allerlekkerste! Iedere *Malagueño* wil niets liever dan een groot stuk vlees met vet!'

Dit keer houden we voet bij stuk. Die lillende vetranden krijgen we echt niet door de strot.

We zullen wel nooit volleerde *Malagueños* worden.

El Refectorium
Calle Cervantes 8
Málaga