



Boonstra, Bleeker en Brugman.

BOONSTRA & BRUGMAN

Werken voor de vrije mens. LC-verslaggevers Marja Boonstra en Gitte Brugman onderzoeken en ervaren wat het betekent om te werken voor vakantievierders. Dienstbaar en gediensig. Op het water en aan vaste wal, B&B doen mee. **Deel 1: In de viswinkel.**



Sommige haringfans komen speciaal voor Doede's vis naar Stavoren.

Mit Zwiebeln

Met het zweet in de handen stappen B&B de Staverse vishandel van Doede Bleeker binnen. Omdat het zo warm is, omdat Stavoren niet in Workum ligt (daar zochten ze vergeefs om Doedes vispaleis), en omdat B noch B ooit eerder in dooie vissen deed. Rauw, gebakken of gerookt.

Door Marja Boonstra
Foto's Gitte Brugman

Doede woont naast zijn werk. En als het rustig is, rookt hij een shagje buiten op de stoep. Maar vandaag wordt het druk, roept hij. B&B hopen stiekem dat dat mee zal vallen. Vandaag is het veel te heet om vis te eten.

Zus Ina deelt achter de toonbank meteen twee gestreepte schorten uit. B&B leren van haar hoe je stukken kibbeling door het beslag haalt. Zes moten is een gewone portie (€3,75), er gaan er acht in een grote (€4,75).

Voorzichtig laten zakken in de hete olie. Na het bakken opscheppen met het grote schepnet, even laten uitlekken en dan wat kruiden erover strooien. De saus (huisgemaakt, geheim recept!) kost €0,25.

Dan op een kartonnen schaalje. Hier opeten. Of op een papieren bord met vakjes, ook hier opeten, maar dan met een portie friet. Kartonnen plateservice. Meenemen kan ook, op een schaalje in een zakje.

B&B knikken, ze snappen het allemaal. Maar er is meer. Er is vandaag gerookte poon, op de weegschaal afwegen. Er zijn natuurlijk lekkerbekjes. De kabeljauw gaat door het beslag maar moet daarna wel even afgestoken worden langs de rand van het emmertje. Te veel beslag levert een te dikke korst op en dat is niet lekker. Doede verkoopt vis, geen beslag.

De visdirecteur heeft een opmerkelijk devies: 'Wy binne de koaning, nyt de klanten. Dy mut je nyt naar de bek prate mar gewoan te plak sette'. Het is een heel andere opvatting van gastvrijheid en cliëntbenadering dan de horeca officieel propageert.

Maar Doedes aanpak schrikt niemand af. Integendeel, hij heeft een grote schare vaste klanten. Zoals die moeder en zoon die elke vrijdag komen voor een bordje vis met friet. In

de zomer maar ook in de winter, als in de zaak de kachel brandt en ze met een klein groepje *diehards* aan de stamtafel zitten. B&B worden er nostalgisch van.

HEET!

Maar dan gaat Ina weg. Help! B&B moeten het nu zelf doen. Ina komt hooguit terug als het erg druk wordt. B&B krijgen het nu echt warm. Omdat de frituur heet is, omdat het buiten warm is, omdat Stavoren nog steeds niet in Workum ligt, omdat Doede kan hoofdrekken en B&B ineens niet meer. Ze willen de kassa gebruiken, die kan wel optellen. Maar Doede is vergeten hoe. Hij doet het zonder, hij heeft een kassa in zijn hoofd.

Doede maakt de nieuwe haring schoon. Met zijn eigen mesje. „Alle yngewanden en de bonken derút, ut fel en de kop deraf.” Hooguit een halve minuut per haring. Een lesje Hollandse Nieuwe: bij het kaken worden direct na de vangst hart, kieuwen en gal al verwijderd. De alveesklier blijft zitten, doceert Doede. In combinatie met het zout zorgt die ervoor dat het vlees mals wordt en blijft. B kijkt in het emmertje naast de snijplank. Hutje mutje rechtop staan kijken de maatjes glazig terug.

„As alle details kloppen, hewwe je in tophering.” Maar wat die details nou zijn, dat verklaapt Doede niet. Vanwege de concurrenten. Hoewel de meeste niet eens weten hoe ze een haring moeten schoonmaken, die krijgen ze vacuüm thuis, kant en klaar. Maar de klant die in Stavoren geen koning is, merkt het verschil. Anders komen ze niet om haring te halen en mee te nemen naar Lemmer. Of Den Helder!

B&B snijden de kadetjes open. *Mit Zwiebeln?* De Duitsers hebben een lang weekend en beginnen dat met Hollandse Nieuwe. En met *kibbeling und pommies*. B bakt ze bruin maar vergeet de kruiden. Sorry, Doede.

Andere B snijdt de verkeerde vis doormidden, onderweg naar verse kibbeling. Wel stoer, zo'n mes. Alleen jammer van die roodbaars. Sorry, Doede.

Doede blijft lachen. Hij laat een paar nummers horen van zijn nieuwe cd. „Ik gaan nergens heen”, zingt hij. Inderdaad. Doede heeft geen vakantie. Dochter Janna trouwens ook niet. Als die niet naar school is, is ze aan het werk. In het restaurant aan de overkant of bij pa in de zaak.

Vanmiddag komt ze helpen en trakteren. Want Janna heeft een appeltaart. B&B overpeinen het leven van een visboer, buiten op het bankje voor de winkel. Met appeltaart.

ACHTERKANT

Om 15.16 uur hebben B&B eindelijk door hoe de kassa werkt. Dankzij Janna. Omdat het nog steeds niet druk is, vragen ze even vrij. Tijd voor een ommetje door Stavoren, het Venetië van Friesland. Niet vanwege het water maar vanwege de verwaarloosde panden. Uitgevoerd, achterstallig en ver-

krot. Het centrum van Stavoren is één grote achterkant, constateer B&B geschokt.

En zij niet alleen. Terug in de winkel vertellen twee haringfans dat ze hun bootje sinds vorig jaar in Heerenveen aanmeren. Alleen voor de vissen van Doede komen ze nog naar Stavoren.

Langzamerhand wordt het nu steeds drukker. B&B krijgen de smaak te pakken. Rollen haringen in het papier, wegen poon af, scheppen zelfgemaakte aardappelsalade uit de grijze emaillen pan en mikken kibbeling in de frituur. Ai, alweer een brandblaar.

De doos gerookte poon is al bijna leeg. Toch gek dat er nooit een vlieg op de verse vis gaat zitten. Wel op de sausspetters, de uitjes of de tafels. Zalmnoten moeten trouwens langer in de hete olie dan kabeljauw. En zonder beslag. De steviger zalm schroeit snel dicht, die heeft geen jasje nodig.

Tegen zessen staat de zaak aardig vol. B&B hebben een rood hoofd. Omdat het warm is, omdat Stavoren nog steeds niet in Workum ligt, omdat de klanten grinniken om de rekenfouten, omdat B steeds weer de kruiden overslaat.

Maar Doede houdt de moed er in. Hij blijft opgewekt haringen ontvoeren. De authentieke achtervergooyer krijgt 'm met handvat, anders gaat ook het staartje er af.

Om half zeven sluit de zaak. Officieel. Want om kwart voor zeven gooien B&B voor een klant nog acht porties kibbeling, acht porties friet en zes lekkerbekken in de frituur. En de vijf haring *mit Zwiebeln* pakken ze ook nog even in.

Intussen schuift de visleverancier nieuwe voorraad in de koelkasten. Maar die is voor morgen. B&B houden het vissenerkshof voor gezien. Ze rollen de schorten op en stappen in de auto. Ze rijden naar huis met de raampjes wijd open. Met het zweet op de neus en de haren vol snackbarlucht.



Hutje mutje rechtop staand kijken de maatjes glazig terug.



De authentieke achtervergooyer krijgt 'm met handvat, het staartje.



Goed opletten, straks moeten we het zonder Ina doen.

