

De Jongen en de Kapsalon

Op haar reizen ontdekt schrijfster/fotografe Linda Roodenburg de wereld via eetgewoontes van mensen. In deze aflevering een Rotterdamse vertelling.

Door LINDA ROODENBURG

Er was eens een onbewoond eiland. Het lag samen met andere eilanden midden in de oceaan, ver uit de kust van Afrika. Toen kwamen de Portugezen. Ze noemden het Kaapverdië en maakten er een doorvoerhaven voor de slavenhandel van. Ze legden er ook suikerplantages aan waar Afrikaanse slaven moesten werken. Handelaren uit Europa en Azië maakten kinderen bij de Afrikaanse vrouwen en zo kreeg Kaapverdië een bevolking.

Op het eiland woonde een jongen. Er groeide niet veel en er was niet veel te eten. Zijn moeder kookte meestal bonen met wat kool en vis. Soms was er vlees op het eiland. Gedroogd of gepekeld, ingevaren door een schip uit Portugal. Dan maakte ze *cachupa*. Ze kookte het vlees met bonen en alles wat lekker en te krijgen was in één pan. De jongen was gek op *cachupa*, hij wilde het wel iedere dag eten, maar dat kon natuurlijk niet. De burens gingen ook *cachupa* ma-

ken en hun burens ook. Zo veroverde *cachupa* heel Kaapverdië. Het werd het gerecht waar alle Kaapverdiërs naar verlangen als ze in het buitenland zijn. Er verscheen een postzegel met een flinke schep *cachupa* er op afgebeeld.

Op een dag riep de vader zijn gezin bij elkaar. Hij had al lang geen werk. Een man uit Holland had werk voor hem in de Rotterdamse haven. Er woonden al veel Kaapverdiërs in Rotterdam. Ze werkten allemaal in de vaart en dat wilde hij ook. Hij zou geld naar huis sturen en woonruimte zoeken, zodat het hele gezin naar Rotterdam kon komen.

De vader vertrok. Na twee jaar had hij nog geen huis gevonden. Er was niet altijd werk voor hem in de haven. Vader had heimwee naar zijn eiland en naar de *cachupa* van de moeder. De jongen miste zijn vader. Hij droomde van die grote stad, met winkels waar je van alles kon kopen. Hij besloot zijn vader achterna te gaan. Hij kon meevaren met een schip. Daar moest hij de bemanning knippen en scheren en de kok helpen in de keuken.

Toen het schip in Rotterdam aanlegde, stond zijn vader hem op te wachten. De jongen kon bij hem intrekken en hij ging op zoek naar werk. Hij werd kapper in het centrum van de stad.

Naast de kapsalon was een eet-



Rotterdam, 2008. Foto Linda Roodenburg

huis. Op een dag ging de jongen naar binnen en vroeg aan de Turkse eigenaar wat hij allemaal in huis



had. Er was shoarmavlees, patat en kaas. De jongen vroeg of hij dat ook allemaal tegelijk kon krijgen. De Turk maakte er iets lekkers van. Hij schepte patat in een alu-

minium bak, daarop een laag shoarmavlees, kneep er knoflooksaus over, dekte alles af met een plak Goudse kaas en het geheel schoof hij onder de grill, tot de kaas begon te druipen. Hij maakte het af met reepjes ijsbergsla, stukjes komkommer en tomaat. De jongen was verrukt. Voortaan haalde hij iedere dag rond lunchtijd zijn bak met lekkers. Op een dag was het heel druk in de kapsalon. Hij vroeg de jongste bediende om bij de burens zijn lunch te halen. „Zeg maar kapsalon, dan weten ze wel wat er bedoeld wordt.”

Toen hij aan de beurt was bestelde hij kapsalon. De Turk ging aan de slag terwijl een groepje Surinamers belangstellend toekeek. „Dat ziet er lekker uit man, doe mij ook maar kapsalon”, zei een van hen. Zijn vrienden bestelden hetzelfde

en iedereen vond het lekker. Steeds meer klanten begonnen te vragen om kapsalon.

De Turk schreef kapsalon op zijn menukaart. Klein, medium en groot, vanaf € 2,50. Andere snackbars in Rotterdam volgden zijn voorbeeld. Kapsalon werd vooral geliefd bij jongeren die na een nachtje stappen trek hadden in iets stevigs. Zo werd kapsalon de opvolger van de typisch Rotterdamse, bijna uitgestorven, gebakken uierboord. En nu verspreidt kapsalon zich over de rest van Nederland. Er gaan geruchten dat Amsterdam al veroverd is.

De jongen in dit verhaal heet in de echte wereld Nataniël Gomes. Zijn zaak heet Kapsalon Tati en de snackbar waar het allemaal begon heet El Aviva, beide gevestigd aan de Schiedamsedijk te Rotterdam.