

BE MY GUEST



Eveline Karman (1970) publiceert zowel fictie als non-fictie. Haar interviews en reportages staan regelmatig in tijdschriften als LINDA., Marie Claire en Grazia. Momenteel werkt Eveline ook aan haar debuut: een thriller over een journaliste die zich begeeft in de besloten wereld van de high class escorts. Het boek verschijnt oktober 2014 (www.evelinekarman.nl).

AVONTUREN IN JAPAN

Japan staat bij ons Hollanders bekend als het land van harde werkers en grote gekheid. Harajuku-meisjes (volwassen vrouwen verkleed als roze Lolita), karaokeavonden waar lallende carriëretijgers bloedserieus Elvis nazingen, pillen die je ontlasting lekker laten ruiken: Japan heeft het allemaal. De dag dat ik voor mijn werk naar Tokio mag, sta ik dan ook drie uur te vroeg op Schiphol te springen bij de gate.

Ik word ontvangen door een Amerikaanse collega die me verbijsterd vertelt over de zakenlunch die hij de dag ervoor had. Zijn Japanse gastheer nam hem mee naar een visrestaurant. Op een groot plateau in het midden van de zaak – temidden van een indrukwekkende verzameling verse vis – zat een octopus. Een levende. Zijn poten dansten op de houten schaal. Leuk amusement, dacht mijn collega nog. Tot hij zag dat de chef een tentakel afhakte en in plakjes sneed. Een beetje sojasaus erbij, en klaar. De octopus bleef wiebelen tot hij nog twee poten had. Die avond weiger ik, nog steeds in shock, mee te gaan dineren.

De dag erna worden we uitgenodigd voor een zakelijke lunch in Les Creations de Narisawa; een met twee Michelinsterren bekroond restaurant. Opgelucht bekijk ik het stilistische

interieur en waan me veilig voor het kwartet sambadansende octopussen met sombrero's en gitaren waar ik afgelopen nacht van heb gedroomd. Glunderend recht ik mijn rug en laat het servet op mijn schoot uitvouwen. Aan tafel wordt brood gebakken in een spekstenen kom, de boter is bedekt met een prachtig soort mos, en de moot – dit keer gegaarde – octopus wordt spectaculair geserveerd in een wolk van rook.

En daar is de adder onder het gras. Verraderlijk als de grijpgrage tentakels van een octopus met een sombrero op, komt er een portie Fugu. Deze Japanse kogelvis staat bekend als uiterst giftig. Het schoonmaken ervan is een zeer precies werkje dat veel scholing vergt. Mijn handen trillen nerveus als de ober uitlegt dat wanneer de vis niet goed is schoongemaakt, de eter binnen dertig minuten overlijdt. In Japan zijn dat nog steeds tien inwoners per jaar.

Vandaag word Yamaguchi geserveerd, de meest giftige soort.

Het hompje vis daagt me uit vanaf het prachtig opgemaakte bord. Rillingen lopen over mijn rug.

Breedsprakig vervolgt de jongeman dat slechts degenen met een zware opleiding en tevens vergunning de vis mogen schoonmaken. Nerveus lachend storten mijn collega's zich op de vis. Mijn ingewanden schuiven bijna van hun

plek door het harde bonken van mijn hart. Straks sterf ik hier! Tergend langzaam neem ik een hapje. En nog een. Wat is dit heerlijk! Ik proef een soort kabeljauw waardoorheen lobbige room lijkt te zijn geklopt. Smikkelend, maar nog steeds met ijskoude handen, werk ik de Yamaguchi naar binnen. Net voor de laatste hap staat de ober weer naast ons. Hij heeft zich vergist. Tokio is de enige Japanse prefectuur waar koks geen vergunning nodig hebben om Fugu te mogen bereiden. Mijn collega klopt me troostend op mijn rug als ik me verslik en duizenden kleine spetters kogelvis over de smetteloze vloer vernevelen.