

# LONDON 2010



## INHOUD

- Intro..... 2
- Tiel – London, 7 september ..... 2
- IKnit en meer, 8 september ..... 3
- Windsor, 9 september ..... 4
- London – Tiel, 10 september ..... 5
- London, een Kebabreport!..... 6



## INTRO

In 2010 gingen we voor de 3<sup>e</sup> keer naar de IKnit. Ik was van mening dat alles wat ik er over kon schrijven al geschreven was. Dus ik had geen zin in het schrijven van een verslag.

Achteraf was dat jammer, want de IKnit dagen gingen over de kop en werden opgevolgd door een groter festival waar meer vormen van textiele werkvormen te zien zijn. Daar zijn we nooit heen gegaan. Dit was ons laatste London-en-breien jaar.



In die periode werkte wel ernstig mee aan de site “kebabreporters” die al snel werd gerund door een aanstormend digitaal talent, jawel dezelfde die “KoolTiel 4.0” heeft ontworpen. En voor die site is wel een verhaal opgetekend. Het volgt na wat korte aantekeningen over wat we in 2010 wel hebben gedaan.

## TIEL – LONDON, 7 SEPTEMBER



Ons hotel van de vorige twee jaren was vol. Maar de hele buurt bij St. Pancrasstation is een grote hotelwijk, en dus had Nelleke al snel een ander hotel gevonden en geboekt: The European.



We hebben ons voornamelijk op een broodje kebab gestort, zie verderop. Maar Nelleke had ook nog een adres van, geloof het of niet, een breiwinkel (the Loop). Samen met “een blokkie om” was dat de eerste dag.





Op 8 september mag ik mijn rol als hoffotograaf weer vervullen. De ochtend breng ik dus door op de beurs door, waarbij ik hand en spandiensten verleen bij het opbouwen van de beurs. Om gratis naar binnen te komen moet ik alleen wel een badge dragen van de beurs. Wie de eerdere verslagen heeft gezien: het is de soft-erotische Antje in een Happy Hooker houding. De opbouw is gezellig en we zien veel

bekenden, maar verder is het geen verslag waard, en na de twee eerdere edities heb ik het snel gezien. Mijn collega's bij de Energy Saving Trust (EST) zijn er via een collega achter gekomen dat ik in de stad ben, en hebben me bezworen dat ik langs te komen. Vrijtijdsleding? Geen bezwaar!

En dus wandel ik EST binnen en meldt me bij de balie. Ik word vreemd aangekeken, zeker als ik zeg dat de directeur me verwacht. Ze gniffelen wat en schuiven me af naar het "gaat u daar maar zitten, er gebeurt vast wel wat" hoekje.

Na een kwartier informeer ik of er nog wat gebeurt. Vrij bits wordt me vertelt dat "men" bezig is en ik maar geduld moet hebben.

Dan wordt er een man naar me toegeschoven die vraagt of mee wil komen voor de sollicitatie. Ik vertel dat niet voor een sollicitatie kom, maar voor David.

De situatie wordt onoverzichtelijk, tot Emily verschijnt. Zij roept David en ook mijn collega Lucinda blijkt ter plekke te zijn. Als de baliemedewerkster is bijgekomen van het feit dat de zwerver, die ze eigenlijk er uit had willen laten zetten, zo hartelijk wordt begroet door de baas en de afdelingshoofden is ze zo eerlijk om te zeggen dat ze



mijn badge aanstootgevend vindt. Ik leg uit wat Antje betekend, en "we all had a jolly laugh". Maar ik berg haar toch maar op, als was het alleen maar omdat David, hun hoofd internationaal, ons mee uit eten neemt.

Hij is lid van een all gentlemens club die tijdens bepaalde lunches ook non-men uitnodigt.



Het is een genoeg eens binnen te kijken in zo'n club en te ontdekken dat Fish and Chips ook chique eten kan zijn.

Na de lunch pak ik het OV naar Temple om wat langs de Thames te lopen en een van de kerken te bezoeken die ik niog niet eerder heb gezien: Temple met een paar unieke graven van Kruisridders.

Na het bewonderen va de omgeving en de constatering (andermaal) dat heet Engeland een museum is pik in Nelleke op en gaan we terug naar het hotel.

## WINDSOR, 9 SEPTEMBER



Nelleke spijbelt. Ze heeft genoeg beurs gezien. Dus als welkom alternatief pakken we de trein naar het mooi station "Windsor and Eton Central"

Het kasteel is prachtig. We fotograferen Japanners, het wisselen van de wacht en Japanners met de wacht (met berenmuts)

En uiteraard doen we ook de rondleiding binnen. We raken in gesprek met een van de bewakers. Hij blijkt ernstig

geïnteresseerd te zijn in geschiedenis, wat in zijn vak nooit weg is. Wij leggen hem uit hoe het zat met William of Orange, en op zijn beurt wijst hij ons op de details van de orde van de kousenband en dat de koningin zelf de leden uitkiest. Die mogen dan hun wapen op een vlag in de kapel hangen. De laatste is de eigenaar van Johnny Walker, die een vlag met een laars heeft. Er zijn wat plekken over, want recent zijn enkele leden overleden. Eigenlijk zou "that Branson fellow" in aanmerking moeten komen, maar waarschijnlijk ziet Elizabeth hem niet zitten. Het [verhaal](#) over de kousenband



leest als een historische roman die we iedereen aan kunnen bevelen.

Na het bezoek lopen we nog even door Eton naar de rivier, waar we zowaar “Eton boys” kunnen bewonderen. Nog immer in driedelig kostuum naar school en in opleiding om het imperium te besturen.

Tegen de tijd dat we alles hebben gezien pakken we de trein terug en doen we nog een rondje centrum.

Nieuw voor ons is de Apple Market, een hallen complex met kraampjes en mogelijkheden om te eten. Op de terugweg naar het hotel gaan we nog langs Trafalger square en St. Martin in de Fields. Niet opmerkelijk, maar altijd weer even leuk.

#### LONDON – TIEL, 10 SEPTEMBER

Voor we in de trein stappen doen we nog een rondje langs de Thames. Langs London Eye, langs Shakespeare Theater en langs de Houses of Parliament. Onderweg weet ik zelfs een “mind the gap” shirt te scoren.

We doen zelf een klein stukje Tate Modern. Voor de deur van het museum is een fair aan de gang.



In een stal maakt een artiest gipsafdrukken van gezichten. Voor weinig, want voor hem is het onderdeel van een veel groter project. Ik krijg Nelleke zover dat ze in de stoel gaat zitten. Zoals te verachten: het resultaat mag er zijn.

Maar door de actie is onze tijd wel op, en moeten we sprinten voor onze trein naar huis. Als altijd: London, we houden er wel van.



Ma CA wilde uit breien. Normaal eindigt ze dan in Utrecht in een kroeg in waar ze aan 'nitting in publi' doet. Dat komt uit het Engels. Die lui hebben moeite met de "K" uitspreken. Mijn naam wordt bijvoorbeeld altijd verbasterd tot Bob 'Ebab.

En daarmee zitten we precies waar Ma CA uit breien wilde. In London, want daar houden ze de AiNitdees (I-knit-days). En i' wilde een broodje 'Ebab. Hier ik hou er mee met Engelse kreten te schrijven zoals de Engelsen het uitspreken, anders denken jullie straks dat Ma CA een nitwit is. Forget it, ze is een knitwit!

Naar het serieuze deel van dit verhaal. We hadden de trein naar St.Pancras, een perfecte verbinding, met redelijk dicht bij de uitgang van het station verschillende Kebabbers. Nu zijn



er twee redenen om niet te blind naar het favoriete uithangbord te hollen. Ten eerste rijden ze daar stompzinig links. Eén moment van enthousiasme en je bent plat. De tweede is dat het economisch niet goed gaat op 't eiland. Wie niet goed oplet staat lang te trekken en duwen aan een rolgordijn dat nooit meer opengaat, omdat de kebabber het niet gered heeft.

Uiteindelijk vinden we ons discussiepunt op de Pentonville Road. Nu wordt-ie spannend. Nog nooit heeft de kebabreporterswereld zich druk gemaakt over waar de kebab vandaan komt, of het moet dat prachtige verhaal zijn van die overleden Berlijnse Kebabber die ons dode vlees voor het eerst als fast food op de markt bracht. Er zijn echter delen van de wereld waar men zich heel erg op kan winden over de vraag waar de kebab vandaan komt. Neem nu het Midden Oosten. Libanon en Turkije zullen nooit bevriende naties worden omdat er kebab tussen ze in staat.

In ons land zijn het vooral de Turken die ons discussievoer opdienen. Bij het St.Pancras station is het een Libanees. The Grill Kebabs (Lebanese Restaurant) heeft een blauwe pui, met de juiste plaatjes van ons voedsel.



Binnen draaien er twee vleeschspiezen. Een met kip, en een met verlijmd lam. Nu heb ik vaker opmerkingen gemaakt over het verlijmen van vlees, maar deze is anders. Bij rollen van sommigen, laten we D.C als voorbeeld nemen, wordt het vlees eerst tot moes gemalen en dan tot rol opgestijfd met allerlei middelen waar Bob niet om gevraagd had toen hij het woord vlees uitspraak. Hier is dat anders. Het vlees is nog duidelijk herkenbaar nadat het is afgesneden.



Verder is het een wat sjofele vettige zaak. Er hangen wat Arabische kreten, maar de talenkennis van Bob, en zelfs die van Ma CA is onvoldoende om te beslissen of Allah wordt aanbeden of dat wordt megedeeld dat Turken niet kunnen bakken. Daarnaast hangen er drie diploma's voor hygiëne voor drie Libanezen. We gaan er van uit dat die bij dit restaurant zijn betrokken, maar de diploma's

maken niet duidelijk of het gaat om persoonlijke hygiëne of die van de food-handling.

De kebabber is echter zeer indrukwekkend. Niet door zijn omvang, DeliCATester zou hem zo uit zijn schoenen blazen, maar door zijn smetteloze koksmutsje en zijn koksbroek met dambord patroon.

Als we niet gaan voor de take-away, dan dienen we te gaan zitten. Er worden bordjes klaargezet, een verblijvende hoofveelheid vlees gesneden en er wordt gegoocheld met vegetarisch materiaal. We krijgen een pittige yoghurt knoflooksaus en een pittige saus. Dit alles wordt in twee durums gedraaid, en daarna in pakpapier.



vervolgens zorgvuldig op de borden gelegd en geserveerd.

Als we het pakpapier hebben verwijderd is er maar een conclusie mogelijk: dit ziet er niet uit! Bovendien pleurt de durum van Ma CA ter plekke uit elkaar, zodat er niets anders op zit dan stukken durum en sla te gebruiken om de onderdelen van het eten naar binnen te schuiven, Van cutlery hebben ze hier nog niet

gehoord. Bij mij gaat het beter/ik heb meer ervaring. Bekwaam, maar met toenemende moeite schuif ik het geheel naar achteren. De moeite zit gelukkig niet in de kwaliteit maar in de kwantiteit.

Conclusies: De smaak en het uiterlijk hebben hier niets met elkaar te maken. De kruiderij is anders dan "thuis", hier is een onderscheid met de Thuis-Turk. Ik kies geen kant in de kebabwars, maar de Libanese is zeker niet slechter dan de goede Turk. Groente is sla, tomaat en ui volgens Ma CA, dus dat is zo. Ze is knapperig en vers. Pittig is hier niet bijster opmerkelijk, maar er staan spuitflessen op tafel om aan te lengen. Dik ok dus. Dit geldt voor beide durums kan ik zeggen, want de vrouwen Kebab hebben een kleine maag, dus evenals Bob, Bert en Brommert in eerdere verhalen heb ik even geholpen met het leeg maken van de durum. Ik prefereer deze durum trouwens ver boven de pita en vrijwel alle broodjes, al had ik er graag stokjes bij gehad..

Ga bij Grill Kebabs uit van het uiterlijk van de kok, en niet van de zaak of het uiterlijk van de durum. Voor 9,50 pound zit je hier absoluut goed, voor twee durums inclusief drankjes.

Later komen we ook nog langs "Eddy's Best Fish & Chips, your place for Kebab's" . We moeten nog een jaartje werken aan onze cultureel-culinaire tolerantie voor we dat aandurven.

