

LOTUS



Bart Hoffman

# Lotus

Van vuilnisman tot sterrenchef

**INSIDE**

© 2021 Bart Hoffman

Omslagbeeld: Ad & Annelies Vereijken van Foto ID

Omslagontwerp: Loudmouth, Utrecht

Binnenwerk: Crius Group, Hulshout

ISBN 978 90 488 5672 5

ISBN 978 90 488 5673 2 (e-book)

NUR 491

[www.overamstel.com](http://www.overamstel.com)

**OVERAMSTEL**

*uitgevers*

Inside is een imprint van Overamstel uitgevers bv

Alle rechten voorbehouden.

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.



# Inhoud

Voorwoord	9
Hamburgers en kipnuggets	15
Een kutventje met een pispotkapsel	21
De Koning van Kamperland	35
RECEPT 1	40
Colli & Vuilnis	43
'Jermain, niet Jermaine'	53
Rondjes rijden in de Kia	63
RECEPT 2	70
Keukenmachine	73
Soto	85
De Lindehof	93
RECEPT 3	104

Restaurant De Rozario	107
De Nieuwe Garde	121
RECEPT 4	130
Virginia	133
Hersenpan	145
De Michelinster	155
RECEPT 5	163
Zwezeriken in roomboter	165
'Bloedirritant als ze die kop van mij weer tegenkomen'	171
Visboer	183
'Hedde ook friet?'	187
RECEPT 6	200
Sterrenuitreiking bij Michelin	205
Kookclubje	213
Corona	229
RECEPT 7	237

Een dag in het leven van	241
'Het moet hier niet te veel een jungle worden'	259
'Tikje grootheidswaanzin'	269
Mencoba	279
RECEPT 8	287





## Voorwoord

Jermain de Rozario zag een boek over Jermain de Rozario best zitten. Zijn levensverhaal leende zich ervoor, dat hoefde je hem niet uit te leggen. Maar er speelde nog wat meer mee. Hij wilde graag eens écht vertellen over het leven als chef-kok. De voorwaarde: het moest geen geromantiseerd glamourverhaal worden. Zijn hoofd hoefde wat hem betreft niet eens op de cover. Waar hij sowieso geen zin in had? Een kookboek. 'Een chef van in de dertig, die zijn signatuurgerechtjes deelt. Dan heb je wel een ego, hè. Ik ben net begonnen, man!'

Tijdens dat eerste gesprek over een mogelijk boek zag Jermain wat bleekjes. Hij tikte koffie na koffie achterover. Sinds de eerste Michelinster voor restaurant De Rozario, in 2018, werd hij gedwongen om twee handen aan het stuur te houden. Hij vertelde aan een stuk door over gerechtjes, nare gasten, zijn financiën en de lange weg naar het succes. Hij was niet langer meer een onbekende Helmonder, hij was een 'bekendere' Nederlander geworden.

Een jonge kok, met z'n kop op tv en in de bladen. Met die nieuwe status moest hij leren omgaan, gaf hij toe. Nog niet

zolang geleden liep hij achter de vuilniswagen en gebruikte hij veel drugs. Misschien dat hij daarom ook zo slecht tegen die heldenverering van chef-koks kon. 'Het is natuurlijk ook weer niet zo dat we Artsen zonder Grenzen zijn, we staan voornamelijk in  *fucking*  pannetjes te roeren.'

Een fijne quote. Al zult u begrijpen dat topchefs niet enkel en alleen in  *fucking*  pannetjes staan te roeren. Mede daarom wilde Jermain eens de personeelsdeuren opengooien. Niet omdat hij op zoek was naar applaus of medelijden, maar omdat hij wilde laten zien hoe groot de offers vaak zijn. Om nog maar te zwijgen over de toenemende druk in de restaurantbusiness. Koken op topniveau? Jermain vroeg zich af of hij het de rest van zijn leven vol zou kunnen houden.

'Het is trouwens wel erg belangrijk dat de liefde voor het vak ervan afspat,' vertelde hij een week later, toen hij het idee voor een boek even had laten bezinken. Hij wilde nou ook weer niet onnodig veel pagina's aan negativiteit wijden. 'Ik ben een chef en zou niks anders willen doen. Als ik rondkijk in mijn restaurant, ben ik soms bang dat er een dag komt waarop ik dit allemaal kwijtraak.'

Het aller-, allerliefste stond hij elke dag gewoon in de keuken, wilde hij verduidelijkt hebben. Zoals bijna al zijn collega's. Muziek aan op standje burenruzie, dingen uitproberen, beter worden. Tegelijkertijd was hij echter, soms tegen wil en dank, ondernemer, uithangbord, media-persoonlijkheid en de baas van zijn vrienden. Vaak in volstrekt willekeurige volgorde. En oja, dan waren er nog z'n twee jonge kids: Quincy en Lennox.

We maakten de balans op. Er waren meer dan genoeg ingrediënten voor een boek, zo dachten we. Mailtje naar Marieke Derksen dan maar, de baas bij uitgeverij Inside. We vonden dat het levensverhaal van Jermain perfect zou passen bij dit specifieke boekenbedrijf. De halve catalogus bestond immers uit biografieën van mensen die, hoe zullen we het zeggen, nogal een bewogen leven hadden geleefd.

Er kwam al snel antwoord. Marieke was enthousiast. En al helemaal toen Jermain haar uitnodigde om te komen lunchen in zijn restaurant. 'Ik ben boekbesprekingen gewend met voetballers. Dan zit je dus negen van de tien keer in de lobby van een Van der Valk-hotel. Dus ik kom graag naar Helmond,' appte ze.

In plaats van de rode loper uit te leggen voor de uitgeverijbaas, moest Marieke Derksen bij binnenkomst eerst over een stofzuiger en een paar dozen wijn heen stappen. Het restaurant was gesloten voor gasten, maar leveranciers liepen in en uit. Jermain de Rozario was ondertussen druk bezig in de keuken. 'Ik vind koken zelf ook leuk, maar ik ben er niet echt goed in,' zei Marieke, toen ze haar stoel had aangeschoven. 'Ik ben ook veel te ambitieus vaak. Dan sta ik achter mijn fornuis weer te hannessen met een enorme octopus of zo.'

Jermain moest lachen, serveerde een gang of zes en blies de enige gast van de dag uit haar sokken. Na de rendang met mango-ijs, leunde Marieke achterover en zei: 'Ik zou nu echt met mijn joggingbroek aan op de bank willen liggen.' Jermain: 'Wat een mooi compliment!'

Het boek ging er komen, zoveel was wel duidelijk. Maar goed, toen moest het boek er dus ook gaan kómen. En als schrijver had ik er eigenlijk nog geen enkel idee van hoe Jermain precies in elkaar stak. Ik kende hem als een gulle en grappige vent, maar al na een paar weken kwam ik erachter dat hij op nogal chaotische wijze door het leven dendert. Exemplarisch: toen hij werd gevraagd voor een culinaire trip naar Malmö, was hij op de dag van vertrek vergeten dat ik óók mee zou gaan.

Dat hij daadwerkelijk tijd moest maken voor een boek over zijn leven, ook daar had Jermain niet per se rekening mee gehouden. Het was soms nodig hem vreselijk achter de vodden te zitten. Tijdens zijn krankzinnige werkweken leerde ik al snel wat de beste momenten waren om hem om een bijdrage, telefoonnummer of foto te vragen. (Domste tijdstippen: donderdag tot en met dinsdag.)

En hoewel de chef-kok bijzonder open was over alles wat hij heeft meegemaakt, toonde hij zich ook bijzonder grillig. Vaker dan eens stelde hij zijn mening bij over allerlei zaken. Die wispelturigheid kwam ook voort uit het feit dat hij plots alle tijd had om na te denken. In 2020 was zijn restaurant meer dan de helft van de tijd dicht. De coronacrisis zorgde niet alleen voor nieuwe inzichten, het stelde de dertiger tegelijkertijd in staat om te reflecteren op zijn soms nogal mistige verleden.

Toch was het, uiteindelijk, vooral een groot plezier om met hem te werken. Hij bezit, zelfs als restauranthouder in een pandemie, de eigenschap om de dingen luchthartig te bena-

deren. Een prettige karaktertrek, wanneer de wereld in brand staat. 'Het was een financieel rampjaar. Maar ik geef gewoon geen fuck om geld. Al sta ik straks tonnen in het rood, ik klim er sowieso weer uit,' zei hij aan het einde van 2020.

En zo kreeg het boek haast op organische wijze vorm. Als vanzelf verdwenen de hoofdstukken over corona wat meer naar de achtergrond. En als vanzelf was de cirkel rond, na een jaar sprinten met Jermain. Hij verhuisde met zijn restaurant naar een droomlocatie, hij opende zijn tweede zaak Mencoba en hij sprak de hoop uit dat de beste periode in zijn leven nog moet komen.

Hoe het met de schrijver van het boek was? Ik was vooral vermoeid, erg vermoeid, na vier intensieve seizoenen met Jermain de Rozario. Dat liet ik verder maar zo min mogelijk doorschemeren. Als ik bij hem in dienst was geweest, had hij gezegd dat ik me niet zo moest aanstellen.

*Bart Hoffman, januari 2021*



## Hamburgers en kipnuggets

De rust is altijd, maar dan ook altijd van korte duur. Het is zaterdagochtend en Jermain de Rozario heeft zich op het terras van zijn restaurant geïnstalleerd met een kop koffie. De zon schijnt naar binnen op de eikenhouten vloer. Op de achtergrond speelt een nummer van Bruce Springsteen. De chef-kok heeft een simpel wit ondershirtje aan, met daaronder een zwarte spijkerbroek. Paartje Adidas op de hielen. Hij zou best een sigaret willen roken, maar Helmond wordt wakker, en hij zit precies in het zicht.

Nadat-ie de slaap uit zijn armen heeft geduwd, wordt hij aangesproken door een man op leeftijd. *'Snapte gij da nou? Dat ze bij de burens het terras niet schoonmaken? Die stoelpoten zitten helemaal onder de kots.'* Bij de naastgelegen Borrelbar schenken ze shotjes in alle kleuren van de regenboog, en blijkbaar is die hele waaier aan tinten gisteravond niet bij iedereen goed gevallen. *'Te veel gezopen,'* antwoordt hij routineus. *'Spoelen ze nog wel schoon.'*

Zijn sous-chef komt aangelopen. Er volgt een hele verhandeling over hoe zijn auto in puin is gereden. *'Daar krijg ik*

dus nog maar een paar honderd euro voor.' Zo weinig, vraagt Jermain zich af. Zo weinig, denkt zijn sous. Nog een kop koffie dan maar. Leveranciers lopen in en uit. Even pielen op de mobiele telefoon. Oh, check dit filmpje trouwens. Even kijken naar de asperges die binnen worden gedragen door een leerling-kok. Even kijken wie daar in hemelsnaam zijn auto zo slecht parkeert.

Er wordt gezwaaid, geroepen en gelachen naar voorbijgangers. Rianne Letschert, Topvrouw van het Jaar 2019, komt ook langsgelopen. Er volgt een gesprek op vijftien meter afstand tussen het straatschoffie van weleer en de rector magnificus aan de universiteit van Maastricht. Het gaat over oesters. Of ze er zo een paar kan komen halen? 'Ja, hoor. Ik zal ze vast klaarzetten.' Dan draait Jermain zijn hoofd. 'Wij zouden het vandaag ook over eten hebben, toch?'

**Zeker. Mensen zullen wel benieuwd zijn waar ze jou voor wakker kunnen maken, na een werkdag van 16 uur.**

'Ik lig er altijd pas heel laat in, om een uur of vier 's nachts. Dus het is niet zo dat je me wakker hóéft te maken. Wanneer ik thuiskom na 't werk rook ik vaak nog een jointje, om even over de dag na te denken. Daarna kijk ik dan nog een film of serie op Netflix. Maar op een gegeven moment krijg je toch weer honger natuurlijk. En dan draait het eerlijk gezegd erg vaak op bamisoep uit. Niet supergezond natuurlijk, dat weet ik. Hoe ik dat doe? Ik zet als eerst een pannetje op, en als het water kookt, doe ik de bami erin. Het is geen hogere wiskunde. Gewoon met van die kruidenzakjes erbij, weetjewel.



Ja, daar kan ik echt naar uitkijken! Dus zorg ik er ook voor dat ik shiitake in huis heb, net als een bosje lente-ui, wat koriander en een limoentje. Kip of garnaaltjes, een van de twee, heb ik vaak ook in de koeling liggen. En als ik soep maak, kook of bak ik er graag een eitje bij. Ik neem echt de tijd tijdens die nachtelijke sessies. Dan werk ik erg precies en leg ik alles netjes neer. Snijplank pakken, theedoek neerleggen, mes positioneren. Een soort therapie is het soms bijna. En dan roep ik: 'Virginia, wil je ook?' 'Jaja, is goed hoor,' klinkt het dan vanaf de bank.

Ik vind het heerlijk om na het werk even de tijd te nemen. Een halfuur? Nee joh, ben ik een kwartiertje mee bezig of zo. Even dat kommetje dressereren. En dan met zo'n eiersnijder, hoe heet zo'n ding, mooi van die lamellen maken. Dat eitje in het hoekje leggen, garnaaltjes erbij. 'Kijk eens schatje,' roep ik dan. Kan ik echt van genieten.

Soms denk ik weleens: spoor ik wel als chef-kok? Dat ik midden in de nacht bamisoep sta te maken. Maar ik doe het omdat ik het lekker vind, niet om leuk of interessant te doen. Ik doe me niet anders voor. Veel chefs zullen ervan walgen. Zo vind ik het ook mooi als we fucking vol hebben gedraaid op zaterdagavond, om een grote zak eten bij McDonald's te gaan halen. Dan zeg ik tegen iedereen dat ik naar huis ga, maar kom ik terug met hamburgers en kipnuggets. Vindt het personeel óók echt mooi. We praten wat met elkaar, en we drinken nog wat. Op een gegeven moment weet je ook wie wat lekker vindt. Oh ja, die moet een McChicken hebben, die wil weer een quarterpounder. Is ook betrokkenheid tonen

richting je personeel, dat soort dingen onthouden.'

**Zijn er nog meer gerechten die echt iets voor je betekenen, of iets met je doen?**

'Ik houd sowieso van Aziatisch eten. Virginia noemt mij altijd bami-lip. Maar ik vind rijst dus ook fantastisch; als-ie dan nét gekookt is, echt nét gaar. Met wat gebakken uitjes erdoorheen, en met wat koriander en paddenstoeltjes. Heel simpel. Dat heeft deels te maken met hoe ik ben opgevoed: we hadden het thuis niet breed. En toen ik op mezelf woonde, had ik ook heel weinig centen. In die periode kocht ik vaak alleen maar rijst en eieren.

Aziatische omeletjes maakte ik ook vaak. Kerrie erin, kurkuma erbij, wat ketjap, een uitje snipperen. Bakken en in reepjes snijden. Ook een favoriet: gekruide en gefrituurde eieren. Héérlijk, dan waren ze gepoft. Ik probeerde altijd wat te variëren en voor mij was het altijd goed genoeg. Ik heb járen zo gegeten en ik vind dat soort gerechtjes nu nog net zo lekker. Raar eigenlijk, toch? Ik kan nu veel rijker eten, veel voller, veel gezonder. Maar ik heb dat zó lang gegeten dat het nog altijd in mijn systeem zit.

Als mijn zoon later zo zou leven, zou ik heel verdrietig zijn. Dan zou ik denken, ach jongen toch. Ik zou hem elke week geld toestoppen. Maar ik was zelf al snel gelukkig. Als ik bami of rijst kon combineren met een mooi stuk vlees; man, dat was een feestmaal! Ja, vandaag gaan we eens effe goed eten, dat idee. Die bescheiden manier van eten, dat zit er zo diep in bij mij. Nog steeds.

Hetzelfde met toastjes. Dan heeft Virginia in de supermarkt

zo'n doos van die dingen gekocht, voor thuis op de bank. Met allemaal lekkere dingen erbij; krabsalade, aïoli, filet americain, whatever. Maar ik smeer mijn toastjes dus altijd heel dún. Maar écht dún! Dat komt natuurlijk ergens vandaan. Toen ik niks had, was ik bijvoorbeeld heel erg zuinig op mijn filet americain. Soms kreeg ik een vriend over de vloer, of mijn toenmalige vriendin kwam langs. En dan dacht ik alleen maar: ik moet wel iets overhouden voor de volgende dag. Ik hou dus niet van toastjes waar heel veel op zit. Echt niet. Nog steeds niet. Het móét dun.'

**Heeft dat je ook beïnvloed in je keuken hier? De drang om spaarzaam met producten om te gaan.**

'Misschien wel, ja. Ik denk het eigenlijk wel. Heb er nooit zo over nagedacht. Ik ben gewoon niet van de overdaad. Zo heb ik een voorgerechtje met langoustine en watermeloen, maar er zit meer watermeloen dan langoustine in verwerkt. Ik zal het je zo wel laten proeven. Maar het ding is dus: ik wil dat die langoustine de traktatie is. Dus niet dat je als gast vier happen van die tartaar op hebt, en dat je bij hap vijf en zes denkt: hmm oké, tartaar. Je moet 'm vinden in dat gerecht, die lango. Dat mensen opeens denken: oh, híér zit-ie dus.'

**Wat vind je eigenlijk níét lekker?**

'Geitenkaas. Vind ik fucking goor. Veel te uitgesproken, veel te penetrant. Lam vond ik ook niks de eerste keer. Nu vind ik dat wel lekker. Wild hoeft van mij ook niet zo, gebruik ik hier niet of amper. Een krokant gebakken zwezerik vind ik dan wel weer porno.'

**Ja, maar het ging er even om wat je níét lekker vond.**

‘Ja, weet ik. Maar het is leuker om het te hebben over wat wél lekker is, toch? Er is zoveel lekker. Het ligt er natuurlijk wel maar net aan waar je goesting in hebt. Ik vind bijvoorbeeld een rijstwafel met kaas en komkommer fucking lekker. Met een beetje peper en zout, en een drupje olijfolie. Je kunt het ook doen met van die cracottes, die hele luchtige crackers. ‘s Nachts kan ik ook heel erg genieten van een kopje koffie. Of een bamischijf van de benzinepomp. Er zijn zoveel dingen waar ik blij van word. En dat heeft lang niet altijd met eten te maken. Weet je wat ik bijvoorbeeld ook echt héérlijk vind, waar ik écht van kan genieten?’

**Nou?**

‘Ik vind het heerlijk als mensen mij onderschatten.’

# Een kutventje met een pispotkapsel

Je hebt van die momenten in het leven waarop alles ineens op zijn plek valt. Soms weten mensen, ogenschijnlijk vanuit het niets, dat ze voorbestemd zijn om iets groots te gaan doen. Vaak is er één bepalende gedachte, één bepalende gebeurtenis, die ervoor zorgt dat het leven een beslissende wending neemt. Sla alle jongensboeken er maar op na. Succesverhalen beginnen vaak met een droom, een simpele wens of een behoorlijk idee.

Voor Jermain de Rozario geldt dat allemaal niet. Er is simpelweg geen duidelijk startpunt. Tot een paar jaar geleden wist hij niet eens dat hij chef-kok wilde worden. Zijn cv is daar het bewijs van; het laat zich lezen als een recept waarin telkens opnieuw werd gekrast en gegumd. Een cruciale eetherinring? Heeft hij niet. En hij stond ook niet op een keukentrapje aan het aanrecht om taarten te bakken met zijn moeder. Het kereltje, uitgerust met ravenzwart haar en donkere ogen, had betere dingen te doen. Liever fietste hij rondjes door de Helmondse wijk Rijpelberg om pijltjes, en soms ook naalden, te schieten uit een afgezaagde PVC-pijp.

Jermain, van 1984, is de oudste uit een gezin van zes. Twee broertjes, drie zusjes. Vader Ron is Indonesisch, moeder Karine is van Nederlands-Franse afkomst. Ook vanuit gastronomisch oogpunt gezien een fijne combinatie. 'Ik heb daar nooit zo over nagedacht. Ik weet natuurlijk nog wel dat m'n oma uit Java, en later mijn moeder, echt dag en nacht in de keuken stonden. Mijn smaakpalet, mijn liefde voor koken; het moet daar ergens vandaan komen. Thuis rook het altijd naar specerijen, zoals in elk Indisch huishouden. Mijn moeder leerde de technieken van mijn oma uit Indonesië. Op een gegeven moment had ze het echt goed onder de knie. Toen ik een jaar of veertien was, moest ze de pannen verstoppen. Anders vrat ik alles op. Hete kip, met héél veel komijn. Ikan pepesan, de gegrilde vis. Gado gado. Maar zelf koken? Nee, echt niet.'

De soto van zijn moeder heeft nog altijd een speciale plek in zijn hart. Al vroeg hij zich pas veel later af hoe de kippensoep precies werd gemaakt. Aardappels werden meegekookt, samen met de rijst. Er stonden dan bakjes op tafel met krokante uitjes, platte peterselie, koriander, ei en limoen. 'Ja man. Het mooie daaraan is, er zijn geen regels. De Indonesische keuken is helemaal gebaseerd op gevoel. Als de koriander op was, dan fietste ik zelf naar de supermarkt, de Torro.'

Zijn basisschooltijd was redelijk onbezorgd. Althans voor hem. Wanneer de lantaarnpalen aangingen, moest hij naar huis. Kinderen liepen rond met salmiaklollies in hun hand in plaats van met mobiele telefoons. Als de jonge Jermain wilde gaan voetballen, dan was er altijd wel iemand die wilde

meedoen. Al met al een overzichtelijke tijd. Dat zijn ouders in die periode geldproblemen hadden, kwam pas later keihard binnen.

De familie De Rozario ging mede daarom bijna nooit uit eten – een bezoekje aan McDonald's of de friettent daargelaten. Nog altijd stuurt hij zijn auto dus graag richting zo'n grote, gele M. Sterrenchef of niet. 'Ik kijk daar niet op neer. En het boeit me ook niet wat anderen daarvan vinden. Ik kan er nog steeds van genieten. Juist ook omdat het een herinnering is aan mijn jeugd. Voor ons was het bijzonder om daarheen te gaan. Soms bakte mijn moeder een lekker visje en dan pakte ze echt uit. Dat was voor ons óók uit eten gaan. Al zaten we nooit keurig rond de tafel met z'n allen.'

Zijn moeder concentreerde zich vooral op het huishouden, zijn vader runde een videotheek, hoewel Ron de Rozario van huis uit eigenlijk kunstschilder was. Het bleek niet eenvoudig om een gezin te onderhouden met het verhuren van videobanden, al deed pa er alles aan om hier en daar wat extra geld binnen te harken. Films die nog draaiden in de bioscoop had Ron al onder de toonbank liggen. Mensen die naar de 'specials' vroegen, konden in een kamertje achter de toonbank de kwaliteit beoordelen van de nieuwste blockbusters. Onschuldige piraterij.

Jermain was het mannetje op de vrije school, juist ook vanwege de kinderfeestjes bij hem thuis. Zwemparadijzen en pretparken waren te duur, maar de filmavonden met lekker eten maakten veel goed. Hoewel hij aardig kon leren, werd hij

nogal eens de klas uit gestuurd. Hij was druk en chaotisch. Wanneer hij op zijn skeelers naar school ging, vergat hij zijn schoenen mee te nemen. 'Ik deed als kind precies waar ik zelf zin in had.'

Toch heeft zijn jeugd hem wel degelijk gevormd. Misschien wel meer dan hij wil toegeven. Terugkijkend noemt hij zichzelf een 'kutventje met een pispotkapsel'. Hij kon niet stilzitten, niemand leek echt vat om hem te kunnen krijgen. Volgens zijn vader had hij een 'concentratiestoornis'. 'Tegenwoordig zou hij in het hokje van ADHD zijn gestopt, maar daar is hij nooit op getest,' zegt Ron de Rozario.

Leraren noemden hem al snel bij zijn achternaam. Niet per se een teken dat het helemaal lekker liep op school. Ook thuis hadden ze soms hun handen vol aan de jonge Jermain. Een van de momenten die hem helder bijstaat, is de keer dat hij van zijn vader klappen kreeg met een telefoonboek.

'Ik had ooit gestolen in de Giraffe, ken je die winkelketen nog? Ik was twaalf jaar oud en ik had een briefje van tien gulden gejat uit de spijkerbroek van mijn vader. Dat dacht ik tenminste. Want het bleken acht briefjes van tien te zijn. Dus ik had al snel mijn vriendjes opgetrommeld in de wijk. Jongens, wat gaan we doen? We pakten de trein naar het centrum en ik betaalde alles. Treinkaartjes, eten, drinken. Al snel was al het geld op. Dus toen liepen we de Giraffe binnen en keken we of we iets konden weghalen. Ik stopte een hele bos sleutelhangers van The Ninja Turtles onder m'n shirt.'

'Maar dat zag je natuurlijk goed. Ik werd betrapt, vastge-



pakt en in een kamertje gezet. Daar heb ik lang zitten huilen. En toen kwam *ons pap* binnen. Die heb ik nog nooit zo boos gezien. Eenmaal thuis heeft hij mij ervan langs gegeven met een telefoonboek. Dat heeft best even geduurd. Mijn moeder zei op een gegeven moment dat het genoeg was. Ik had dat wel nodig, zo'n les. Ik was de eerste en de enige van zijn kinderen die hij sloeg. Mijn vader werd ook zo gecorrigeerd door zijn vader. In Indonesië was dat normaal. Ik raak mijn kinderen zelf niet aan. Maar ik denk weleens dat een corrigerende tik best kan helpen. Al dat gepamper in deze tijd. Niet luisteren? Dan een klap. Het is een cliché, maar daar word je hard van.'

Inmiddels wonen zijn ouders al langere tijd op Java. Een belangrijke reden daarvoor: Ron de Rozario viel als kind van een hobbelpaard, waardoor hij zijn been verbrijzelde. De stabiele temperatuur in zijn geboorteland zorgt ervoor dat de pin in zijn been op de juiste plek blijft zitten. Toen de familie De Rozario nog in Helmond vertoefde, vond Jermain zijn vader ooit onder het bloed, omdat het hulpstuk uit zijn been was geschoten. 'Hij heeft daar altijd veel last van gehad. Ik heb ook nooit met hem kunnen voetballen, bijvoorbeeld.'

Hij noemt zijn vader een 'dromer'. In Indonesië heeft de kunstschilder het schilderen weer opgepakt. 'Pa heeft ook een tijdje in Parijs gezeten en daar geëxposeerd. Maar mijn vader heeft altijd een beetje van project naar project gezweefd. Dan doet hij weer iets op een schooltje, dan weer verkoopt hij zijn werk aan verzamelaars. Doe gewoon één ding goed, denk ik dan. Hij is bescheiden en zachtaardig. Een binnenvetter, een

eigenschap die je veel ziet bij Indo's. In de familie ben ik altijd het meest *blanda* geweest, het meest Nederlands. Ik ben de laatste jaren ook *fucking* zakelijk en hard geworden, simpelweg omdat het niet anders kan in deze restaurant-business.'

Zijn ouders ziet hij amper en dat geldt ook voor zijn twee jongste zusjes en zijn broertjes. Zij wonen ook in Sukabumi, op negentig kilometer van Jakarta. Zelf is Jermain nog nooit in Indonesië geweest. 'Ik ken de foto's, ik kan het huis van mijn vader en moeder uittekenen. Ik zie mezelf daar al helemaal in die grote tuin zitten, maar ik zou niet weten wanneer ik erheen zou kunnen reizen. Ik mis ze. Ik mis ze heel erg zelfs. Maar ik heb er amper tijd voor. Gelukkig komen ze soms naar Nederland toe. Ze vertellen me dan dat ik ben veranderd. Dat ik zelfverzekerder ben geworden.'

Jermain vertrok al op zijn vijftiende uit het ouderlijk huis. Een echte reden kan hij niet noemen, maar de geldproblemen binnen het gezin speelden wel een rol. Als de dag van gisteren weet hij nog dat er een deurwaarder op de stoep stond. Als klein menneke hield hij zich toen op in het trappengat. 'De blik in de ogen van mijn vader zal ik nooit vergeten, hij schaamde zich dat ik dat had gezien. Ik had alles gehoord vanaf de trap. Die deurwaarder zelf interesseerde mij niet, maar de pijn in de ogen van mijn vader deed wel wat met mij. Wacht eens even, dacht ik, er zijn problemen hier. Maar mijn vader was altijd positief, ook toen hij later vast kwam te zitten in de gevangenis van Vught.'

Misschien zijn er dan toch momenten in het leven waarop

alles ineens op zijn plek valt. Hoewel hij bij god niet wist wat hij met zijn leven aan moest, wist hij wél dat hij nooit in de financiële ellende terecht wilde komen. 'Ik heb sindsdien altijd hard gewerkt, nog nooit langer dan twee weken werkeloos thuis gezeten. Ik wilde nooit in de situatie van mijn ouders terechtkomen. Dáár komt mijn drive vandaan om succesvol te zijn. Maar of ik fouten heb gemaakt onderweg? Reken maar.'

Jermain praat snel, heel snel, maar wanneer het over zijn jeugd gaat, dan vallen er soms pauzes. Hij probeert zelf te duiden waarom hij bepaalde keuzes maakte, waarom de dingen liepen zoals ze liepen. Het lijkt soms alsof hij dat deel van zijn leven niet heeft willen archiveren. 'Kijk, mijn ouders waren jong toen ze me kregen, 19 en 22 jaar. Ze hebben me alles gegeven wat ze kónden geven. Ik kwam geen liefde tekort, maar het zat gewoon niet goed thuis. Wanneer ik bij vrienden op bezoek kwam, dan zat de hele familie samen te eten. Dat gebeurde bij ons niet of nauwelijks. Ik had geen zakgeld, kreeg geen extraatjes. Al mijn vrienden hadden een brommertje, ik niet. Ik kon niet mee met de rest.'

Zijn vader Ron geeft aan dat hij Jermain 'wel tien keer' uit huis heeft gezet. Vaak omdat zijn oudste zoon onverantwoordelijk met het geld van het gezin was omgesprongen. Dan had hij wat gesloopt, gejat of nagelaten. 'Zelfs op een winteravond met acht graden onder nul wees ik hem de deur. Ik zie hem nog steeds zielig voor ons huis op en neer wandelen in de kou. Hij hoopte ons ertoe te bewegen hem weer binnen te laten,' vertelt Ron. 'Die nacht sliep hij in onze auto, waar het natuur-

lijk ook koud was. Ja, ik kon vroeger heel hard zijn. Maar ik moest zulke dingen wel doen bij hem, want door zijn acties benadeelde hij vaak de rest van het gezin.'

Ron herinnert zich dat de familie met vakantie ging naar Frankrijk, terwijl Jermain achterbleef in Helmond. 'Bij thuiskomst had hij het hele maandloon van zijn moeder gepind en opgemaakt. Het raam stond wagenwijd open en het hele huis was opgepimpt tot een feest-etablisement. Dan was het huishoudpotje weer leeg. Hij stond er niet bij stil dat dat soort acties ervoor zorgden dat zijn broertjes en zusjes minder te eten hadden.'

Jermain: 'Ik wilde al op jonge leeftijd weg thuis, al had dat had niks met mijn ouders te maken. Ik was al heel snel op zoek naar wie ik was. Wat is mijn doel nou, in dit leven? Ik moest naar een andere plek, ik moest ontdekken, ik moest m'n ding doen. Ik kan het niet anders omschrijven, maar dat gevoel was heel sterk. En zo belandde ik op vijftienjarige leeftijd in het appartementje van een vriend, die toen al negentien was en op zichzelf woonde. Die jongen bij wie ik introk, belde meteen mijn ouders. Ze hebben tegen hem gezegd: laat hem maar even. Laat hem maar op eigen benen staan. Laat hem maar huur betalen.'

Op dat moment was hij al gestopt op de vrije, middelbare school in Eindhoven. Hij wilde werken, werken en nog eens werken. Toch probeerde hij het ook nog even op de kappersschool. En niet omdat hij ambities had om de stylist van het zuiden te worden. Zijn ouders betaalden. 'Ik zag al die vrou-

wen op die school. Ik dacht: hier moet ik zijn. Blond, brunette, zwart, grote billen, kleine billen, grote borsten, kleine borsten. M'n ouders vroegen: weet je het zeker? Ik wist het zeker. Best een tijdje volgehouden daar, al heb ik die opleiding niet afge maakt. Ik moest alleen nog het certificaat föhnen hebben. De rest heb ik gewoon gehaald, maar ik wist ook: dit is helemaal niks voor mij.'

'Maar die meiden waren leuk daar. Ik was een van de weini ge jongens, dus ze waren veel met me bezig. Ze gaven me een complete make-over. M'n pispotkapsel ging eraan, de skate schoenen en wijde broek gingen uit. Dat kuifje wat ze me toen gaven, heb ik nog altijd. Ik keek in de spiegel en ik had opeens mijn 'identiteit' gevonden. Ik heb trouwens nog wel flinke ruzie gehad daar. Ik had voor Valentijnsdag dertig witte rozen laten bezorgen bij het meisje waar ik verliefd op was: Simone van Lieshout. Ze was al wat ouder. Die vriend werd blijkbaar helemaal gek toen hij dat zag. Dus ik kreeg de dag daarna de wind van voren. Ze is volgens mij later getrouwd met die vent. Ik hoop dat ze een keer bij me komen eten. Dan ga ik mezelf wel even voorstellen.'

Vader Ron herinnert zich vooral nog dat zijn zoon geen visi tekaartje was voor de kappersbranche. 'Dan moest hij bij een oudere vrouw thuis knippen. Dat deed hij dan voortreffelijk, maar op de een of andere manier had hij geen tijd om de kleur spoeling af te maken. Hij zei dat hij het verven van het haar de volgende dag zou afmaken, maar hij kwam dan gewoon niet terug. Vergeten of zo. Typisch Jermain. Maar die vrouw heeft

dagen niet naar buiten gedurfd vanwege haar kapsel.'

Toen hij niet meer thuis woonde, had Jermain voor zijn gevoel opeens de wereld aan zijn voeten liggen. Hij beunde wat bij in frietzaak La Venezia en begon met geld verdienen. Samen met de vriend bij wie hij inwoonde, bezocht hij al op piepjonge leeftijd de meest beruchte kroegen van Helmond. Overal kwam hij binnen. De mensen vonden het wel grappig, zo'n jong lefgozertje. Jermain maakt nou eenmaal makkelijk contact en heeft de gave om mensen om de vinger te winden.

Zijn vlotte babbel leverde hem een baantje op bij een kleidingzaak in het centrum van de stad. 'Jaja, No Exit, in de Elzaspassage. Ik was een praatjesmaker, brutaal, en ik verkocht goed. Op een gegeven moment kreeg ik de sleutel van de zaak, ik was toen zestien jaar oud. Ik moest openen en sluiten. Het is daar op een gegeven moment helemaal misgegaan. Want welke sukkel geeft een kind nou dat soort verantwoordelijkheid? Dan *bende* toch niet helemaal honderd? Ik ga toch ook geen menneke van zestien de sleutel van mijn zaak geven?'

Hij maakt zich nog altijd boos over de gang van zaken in die winkel. 'Ik was op een gegeven moment het gezicht van de zaak. Ik was verplicht om kleren aan te trekken die in de winkel werden verkocht. Nou, ik heb weleens wat broeken mee naar huis genomen om te passen of een bloesje geleend wanneer ik op stap ging. Altijd met het idee: dat breng ik nog wel terug. Maar ik was daar laks in.'

'Via via had mijn baas gehoord dat ik tijdens de lunch een broodje had gekocht bij de Délifrance. Iedereen lulde daar over

elkaar in dat winkelcentrum. In feite kocht ik dat broodje op kosten van de zaak. Ik had een tientje uit de kassa gehaald, maar geen bonnetje achtergelaten. Daar zat niks achter, ik vergat dat soort dingen. Ik ben een warhoofd. Die man kreeg opeens ook het vermoeden dat ik kleding van hem jatte. Toen wilde hij, en dit meen ik serieus, m'n kamer in het ouderlijk huis zien. Ik kwam daar natuurlijk nog regelmatig.'

'Ik had van tevoren alle broeken, bloesjes en shirts in een grote tas gedaan en in een put geflikkerd. Dus ik zeg tegen die vent, terwijl hij in m'n slaapkamertje stond: "Ik zei toch dat ik niks had." Mijn ouders hebben toen echter wél geld moeten betalen voor die spullen. Hij zette druk op een gezin met weinig geld. Dat vond ik heel erg. Tot een paar jaar geleden heb ik me nog wel schuldig gevoeld tegenover mijn voormalige baas. Ik heb altijd mijn excuses willen aanbieden, maar daar peins ik nu niet meer over. Hoe kún je nou een jochie zo'n verantwoordelijkheid geven? Ik was nog een kind. Dat zie ik nu pas in, dat hij fout zat.'

Het Grote Jobhoppen begon eigenlijk toen al voor Jermain. Nergens werd hij echt gelukkig, nergens vond hij zijn draai. Hij hield het minder dan een dag vol in de keuken van McDonald's. 'We werden daar natuurlijk eerst ingewerkt. Ik hoorde overal dat gepiep. Piep-piep-piep, het ging maar door. Hamburgertje inpakken, friet bakken, Happy Meals vullen, meer was het niet. Ik ben naar die manager gestapt en heb hem mijn schort in zijn handen gedrukt. Sorry, maar dit gaat 'm niet worden.'

Hij probeerde het aan de rand van de stad bij een houtzagerij. Daar moest hij met een bezem zaagsel opvegen in grote, industriële hallen. 'Dat was zo eentonig, ik werd ook daar helemaal gek. Ik was in die tijd supertrots op m'n iPod en maakte lange afspeellijsten op dat ding. Maar ik mocht geen oordopjes in, vanwege de veiligheid op de werkvloer. Dat kwam zo'n man me op hoge poten vertellen. Waar ik wel niet mee bezig was? Gekapt daar, na twee weken. Het was ook niet echt een uitdaging natuurlijk.'

Next: rookworsten sorteren. 'Dat leek wel een horrorfilm waarin ik terecht kwam. Er stonden van die potige Polen darmen schoon te maken. Een stukje verderop waren ze koppen van beesten aan het hakken. Onze ploeg stond aan het uiteinde van een grote koker. Van bovenaf werden er allerlei worsten in gestopt die onze ploeg dan zo snel mogelijk moest sorteren. Maar soms waren we gewoon niet snel genoeg, dan liep de hele machine vast. En die Polen maar lachen: zij gooiden namelijk telkens te veel van die dingen in die koker. Een directe collega van mij stapte toen naar de chef, omdat die gasten de boel bewust aan het verzieken waren. Maar dat gesprekje ontspoorde helemaal, dat werd bijna knokken. We hebben allebei ter plekke ontslag genomen toen. Ik stapte bij hem achter op zijn motor in de stromende regen. Maar we kregen een leuke band. Wat een kutdag was dat, ik voelde me zo intens verdrietig. Ik heb me die avond helemaal van de wereld geblowd. Ik dacht: wat moet ik nou?'

Vader Ron: 'Hij had veel bijbaantjes en soms ook vast werk,



maar vaak maakte de werklust plaats voor verveling. Hij ging veel op stap met vrienden. Na het weekend kreeg ik dan weer van iemand te horen dat hij helemaal lazarus ergens op de weg lag te slapen.'

Gedesillusionneerd maakte Jermain de balans op. Geen opleiding, geen baan, geen plan. En geen uitzicht op ook maar iets dat op een carrière leek. Hij verhuisde noodgedwongen terug naar zijn ouderlijke huis. Met allerlei spanningen tot gevolg. Het voelde als een nederlaag. En toen moesten de drugs en de schulden nog komen. En de drugs en schulden, die waren niet eens zo gek ver weg.