

COBY, IN DE GLORIA

HET EINDE

Coby Kervezee

** 23 juli 1958*

† 15 februari 2011

Op de achtergrond, het liefst roerend in een pan soep, omringd door vrienden en collega's

Ze was een verpleegster die de wereld een beetje mooier probeerde te maken.

Toen de zorg verzelfstandigde, kwam ze met het idee om goede restaurants als ontmoetingsplaats onder, in, boven of naast een ziekenhuis te situeren.

In de tussentijd bedacht ze een project waardoor collega's op de 5^e etage in een ziekenhuis ook zouden weten wat er op de 7^e etage gebeurt.

Iedereen kon een filmpje maken met een kleine camera, die moest passen in een witte jaszak.

Je collega's filmen en het resultaat op intranet zetten.

Hiervoor won ze afgelopen zomer een prijs voor het meest innovatieve ziekenhuis project. De prijs was een studie reis naar de Verenigde Staten.

Op haar vierentwintigste werd Coby Kervezee gepromoveerd van Intensive Care zuster naar hoofd huishoudelijke dienst van een groot ziekenhuis. Een jaar later keerde ze voor de helft van het salaris terug naar het werk als verpleegster.

That sanity be kept I sit at open windows -Dylan Thomas-

Vervolgens besloot ze om een dag in de week gaan werken tussen gezonde en blijde mensen in Schlemmer, het eerste Grand Cafe in Den Haag, opgezet door Dorine de Vos, die ook initiator was van Hotel New York, Rotterdam en Villa Augustus te Dordrecht.

Al snel werd ze gevraagd de bedrijfsleiding van Dorine over te nemen en ze verliet het ziekenhuis.

Schlemmer werd verkocht aan filmproducenten Kees Kasander en Denis Wigman. Aan de ene kant van het kantoor werden nu films geproduceerd voor Peter Greenaway en Alejandro Agresti en aan de andere kant regelde Coby het reilen en zeilen in een cafe met het leukste personeel van Den Haag in die tijd.

Samen met twee collega's startte ze vervolgens Cafe Restaurant Amsterdam in de hoofdstad, toen ze kinderen kreeg, werd het op en neer

rijden te veel en opende ze Smal, een restaurant met Nederlandse keuken in de residentie.

Kaaskroketjes, Raapstelen stampotjes, Gehaktballen, Frietjes met zelfgemaakte mayonaise

‘Is Coby er?’ vroeg iedereen die binnenkwam, sommigen met een Haagse hete aardappel in de keel. Op dezelfde toon als mannen en kinderen vragen naar hun vrouw of moeder als die er onverhoopt niet is.

Een man weet niet wat ie mist, maar als ze er niet is, weet een man pas wat ie mist.

-De Dijk-

Toen Smal na vijf jaar dichtging, de huur was torenhoog, werd het: Smal Overal, Hollandse keuken op locatie, en zei ze: ‘Ach overal waar ik ben, is het toch gezellig, dus het maakt niet uit waar we onze tenten opslaan’, en dat was waar.

Samen met nog drie anderen startten we samen de voorbereidingen voor een ontbijtgelegenheid bij mij in de buurt, voor de anderen zou het hun eerste zaak worden en twee maanden voor de opening zei ze: ‘Zo nu stappen wij eruit, want verder kunnen ze het ook alleen.’ En zo was het.

Net zo makkelijk nam ze er toen een baantje in de thuiszorg bij, maar al snel werd ze weer ziekenhuismedewerker, diegene die zorgt voor huisvesting na ontslag uit het ziekenhuis van veelal oudere patienten. Volgens de letters van het nieuwe zorgprotocol zouden mensen die vijftig of zestig jaar getrouwd waren zonder pardon op verschillende plekken moeten worden gehuisvest, de ene in een verzorgingshuis en de ander in een verpleeghuis.

Maar daar stak zij een stokje voor.

Ze zorgde ervoor dat de mensen bij elkaar bleven

Toen ze overleed was ze bezig met een grote reorganisatie van Ziekenhuis Leijenburg in Den Haag.

Het ziekte verzuim onder het ziekenhuispersoneel was al afgenomen door een paar simpele Coby oplossingen, als het gezelliger maken van de overdrachtskamer -dat is de ruimte waarin de dagploeg de avondploeg aflost- schemerlampjes neerzetten, een wandje verven, dit alles met behulp van een zelfbedieningssetje van 110 euro per afdeling

Al haar ideeën waren praktisch en uitvoerbaar.

Toen ik eens zei: 'Ja, maar jij maakt je nergens druk over',
antwoordde ze: 'Maar ik maak me overal druk over.'

Ik verontschuldigde me direct.

Maar achteraf vind ik het wel een mooie vergissing. Want wat heb je aan iemand die jou ontlast en waar je je vervolgens zelf zorgen over moet maken.

In de zomer kookte ze in ons seizoensbedrijf, midden in een park en stond mij met raad en daad terzijde.

Als geld geen rol had gespeeld, was zij de eigenaar van dat etablissement geworden. Helaas kon ik me dat financieel niet veroorloven.

Begin juni 2010 jaar organiseerden we een feest, er kwamen zoveel bezoekers dat het gevaarlijk zou kunnen worden.

Zij besloot mensen tegen te houden, die aan kwamen lopen vanaf een open grasveld, er stonden geen hekken of andere afzettingen.

Op een gegeven moment stonden er meer dan veertig mensen geduldig te wachten, verspreid over meer dan dertig meter, terwijl ze 1 pas van het pad naar het feestgedruis verwijderd waren.

Coby stond daar alleen, tegenover de aanzwellende menigte.

En ze wachtten allemaal, Duindorpers, kakkers, muzikanten en hiphoppers, omdat ze het vriendelijk vroeg en een ieder in zijn eigen waarde liet.

Misschien is dit in memoriam ook wel geschreven om een reden te geven voor meer vrouwen in topposities.

Het onbaatzuchtig samenbrengen van mensen, zonder te denken aan verhoging van je macht of het vergaren van meer geld, is een meer vrouwelijke eigenschap en speciaal die van haar.

Rayke

Den Haag
februari, 2011



UIT HET SMAL RECEPTENBOEKJE VAN NICKY

Tomatensoep

250	gram	olijfolie
1	kg	sjalotten
1	fles	rode wijn
5	kg	tomaten in blik
1	kg	soep tomaten
half	liter	slagroom
		water
		zout
		peper
		tabasco (evt)

1. Sjalotten grof snijden, en in de olijfolie zweten.
2. Rode wijn erbij en 10 minuten laten koken.
3. Tomaten, blik tomaten en liter water erbij en goed door koken.
4. Door de draaizeef met kleinste gaatjes.
5. Door bolzeef terug in pan en slagroom erbij, dan op smaak brengen.

Aardappelpuree

3	kg	Irene (geschild)
300	gram	boter
400	cc	melk
		zout en peper

1. Aardappels in gelijke stukken snijden en in pan met ruim water met zout doen.
2. Dit aan de kook brengen en gaar koken.
Dan afgieten en even laten drogen.
3. Melk en boter met zout en peper warm maken.
4. Aardappels door passe vite draaien dan het warme melk mengsel erbij en rustig door draaien.
5. De smaak controleren maar niet te veel roeren.
(de puree wordt dan taai).

Stamppot raapstelen

1. Ongeveer 50 gram gewassen en gesneden raapstelen mengen met 1 eetlepel gehakte sjalot.
2. Dit door ongeveer 300 gram puree roeren.
3. Serveren met half zacht gekookte ei en uit gebakken spekjes

Stamppot postelein

Puree

een flinke hand postelein

ca. 8 geconfijte radijsjes

klontje boter

hollandse blauwe kaas

kaaswafeltje

Verwarm de puree .

Snij de gewassen postelein een beetje fijn en roer door de puree.

Warm nog even na .

Leg op een bord een paar blaadjes rauwe postelein en schep de stamppot in het midden . Schep de radijsjes met een beetje vocht er omheen kruimel de blauwe kaas erover en steek een klontje boter en kaaswafeltje bovenin.

Mayonaise

2 eetl azijn

2 thl citroensap

2 eetl mosterd

4 stuks eidooier

1 thl zout

1 liter zonnebloemolie (op bekende manier mayonaise maken)

Posteleinsalade

een handje postelein

1 gekookt ei

3 radijsjes

1 eetl. gehakte sjalot

1 eetl. mayo met een beetje water en mosterd

1 postelein op bord met mayo en ei

2 dan plakjes radijs en sjalot erop



Coby Kervezee was een **kookvrouw** met een missie

» P16

Een maand geleden spraken we elkaar voor het laatst. Op de terugweg van een wandeling door de duinen zag ik Coby op haar zwarte hal-lelujafiets komen aanrijden. We zwaaiden naar elkaar, zij stapte af en er volgde een omhelzing.

Twee vijftigers stilstaand naast het peilloze water van het Verversingskanaal. Onze woorden buitelden meteen over elkaar heen. Anek-dotes over plekken in de stad die ik echt nog eens moest opzoeken, om de geschiedenis ervan op te schrijven. Over de gedeelde vrienden en de kansen haar weer eens met een schort voor aan te treffen in een wildvreemd huis. Zwetend boven dampende pannen. Over haar kinderen, mijn bezigheden en het verderop liggende Tjalie Robinson-duin. We zaten even op een wolk van intimiteit, daar op die brug met de zeewind rondom. Zij met golvende slagen in het haar, al wat vouwen in het voorhoofd en die altijd peilende ogen. Maar vooral met een olijke lach die zich rond haar mondhoecken plooide. Ze kwam net terug van Scheveningen, waar ze haar conditie op peil bracht door op volle zee te roeien. Niet in zomaar een boot, maar in een reddings-sloep, want Coby was altijd bezig van de wereld een betere plek te maken. Ontspannen mocht, als het maar ergens toe leidde. Onvermoeibare vrouw, deze Florence Nightingale van de Residentie.

VROUWEN MET LEF

In de tijd dat wij nog niet waren teruggekeerd naar de stad van onze jeugd, was zij al een bekende verschijning in het Haagse. In het fameuze café-restaurant Schlemmer, midden jaren tachtig ingericht door Dorine de Vos, zwaaide zij jarenlang de scepter in de keuken. Iedereen met een artistiek kloppend hart wist dit etablissement te vinden.

De sfeer was er net even anders, de aankleding los en toch trendy – en in de keuken mengde Coby ingrediënten uit alle wereldculturen. Hier hadden vrouwen met lef en smaak hun krachten verenigd, waardoor de stad een eigentijds cachet kreeg. Allure in een zijstraatje van een city die langzaam begon te bruisen. In het Haagse centrum gebeurde dat nog op kleine schaal, maar met hun formule van alle-daags en toch stijlvol maakten de vrouwen nationale furore in het Rotterdamse hotel New York.

En later in café-restaurant Amsterdam, in de schaduw van de Westergasfabriek. Hoewel Coby aan de basis stond van het initiatief in de hoofdstad, werd het reizen haar

« **Ze kende het Haagse circuit als geen ander en verkocht nimmer knollen voor citroenen.**

al snel te veel. Zij had hier een gezin en wilde ook nog tijd overhouden om de zeelucht op te snuiven. Het moest kleinschaliger, en dat werd het ook. In 1999 opende zij restaurant Smal in de Maliestraat, waar ze kookte voor gasten die een alternatieve huiskamer betraden. Die aanpak zou uitgroeien tot haar handelsmerk. Schotels opdienen voor mensen die haar vrienden hadden kunnen zijn. Zij beschikte over een origineel verwentalent, maar nam ook vaak de tijd voor een snel praatje. Vele avonden zijn we bij haar aangeschoven in Smal, waar de pannetjes mosselen en de stampotjes raapstelen met spekjes uitgroeiden tot onze favorieten.

Na vier jaar moest ze de tent sluiten, maar we verloren elkaar niet uit het oog. Zodra wij nadachten over een feest belden we Coby, om samen een ruimte te zoeken voor ons gezelschap – en zij met haar hulpkrachten in de keuken. Ze kende het circuit als geen ander en verkocht nimmer knollen voor citroenen. Als we met te veel mensen aan de dis wilden, verwees zij door naar een gewoon restaurant.

Over haar andere roeping hoorden wij alleen in het voorbijgaan. Van huis uit was zij verpleegkun-

dige en zorgen groeide bij haar uit tot een tweede natuur. De laatste jaren combineerde zij haar gaven in ziekenhuis Leyenburg, waar ze ooit begon. Daar probeerde zij het leven van zowel de patiënten als het verplegend personeel te verlichten. Ze bezat het vermogen om te luisteren, aan te voelen waar mensen be-

« **Ze regelde opvang, stelde mensen op hun gemak en zette haar woorden ter plekke om in actie.**

hoefte aan hebben. In een gebouw waar alles in het teken staat van ziekten, de dood – en de hoop op genezing – probeerde zij de vlam van de hoop te doen oplaaien. Ze regelde opvang, stelde mensen op hun gemak en zette haar woorden ter plekke om in actie. Die daadkracht alleen al zorgde voor troost. Zij begreep dat patiënten in een hospitaal of een revalidatiecentrum hun behoefte aan creativiteit en vermaak niet verliezen. Dus zorgde zij voor muziekvoorstellingen, zoals een koor dat kerstliederen zong in

de donkere dagen van december. Toneel in de zusterflat. Op een hete zomerdag ijscokarren op elke etage van het ziekenhuis. In haar hoofd bruiste het van de ideeën, waarvan optimisme altijd de grondtoon was. Op die manier maakte zij voor duizenden mensen het verschil.

Het bericht dat Coby na een ongelukkige val van de trap in een coma was geraakt, kwam daarom als een schok. Op 15 februari 2011 blies zij op 52-jarige leeftijd de laatste adem uit. Afgelopen week zag ik haar opgebaard liggen tijdens een herdenkingsdienst in de Kloosterkerk. Op het schelpenpad van het Lange Voorhout bewezen honderden mensen haar de laatste eer. Eén van de naaste vrienden noemde haar tijdens zijn toespraak 'een echte stadsvogel'. Ook omdat zij zich in haar geliefde Vogelwijk bewoog als een sociale ombudsvrouw. Waar zij ging, wist zij mensen te binden. Coby Kervezee, een Haagse kookvrouw met een missie.

zaterdag 26 februari 2011

HC



WIM WILLEMS



23/7

1958



Cancer/Dog



IMAGINATION	AVARICE	CONSTANCY	UNEASINESS
INSIGHT	IRRITABILITY	UNSOCIABILITY	CRITICISM
TENACITY	DESPONDENCY	RESPECTABILITY	DUTY
AFFECTION	POSSESSIVENESS	SELF-RIGHTEOUSNESS	CYNICISM
CARING	MOODINESS	INTELLIGENCE	HEROISM
CAUTION	HYPERSENSITIVITY	TASTELESSNESS	MORALITY

*"I feel"**Water, Moon, Cardinal**"I worry"**Positive Metal, Yin*

Omnipresent in the native of this sign is "feeling." Emotions run both deep and high in this sensitive—even touchy—character. Cancer/Dogs seem to carry a blinking sensor-beam radar system on their very skins. Everything affects them and affects them profoundly. A word, a glance or—God forbid—a harsh remark can dissolve these susceptible souls into a heap of nervous prostration in a wink. Cancer/Dogs are born to be artistic. Touched by the magic wand of aestheticism, these people need protection from the big bad world and its vicissitudes.

Yet, despite their hyperreceptivity to stimuli from the outside, Cancer/Dog people do get on in life. They secure jobs and have children and take care of business in a serious and competent manner. Cancer/Dogs get involved in complex and difficult schemes and are always attracted to the most baroque of problems, which they set about solving with quiet grace.

Intricate circumstances, in all their complexity and labyrinthine turns, do not daunt this patient, serious character one bit. Cancer/Dogs are the people who burn midnight oil, smoke too many cigarettes and worry through dense thickets of ideas and plans till they sort out a brilliant solution. Even the least of Cancer/Dogs will be drawn to improving on life's scenery. Dogs born in Cancer love to garden and redecorate and plan

Le Moribond - Jacques Brel (1961)
vertaling

Adieu Emile, ik houd veel van je
Adieu Emile, ik houd veel van je, weet je
We hebben gezongen over dezelfde wijn
We hebben gezongen over dezelfde meisjes
We hebben gezongen over hetzelfde verdriet
Adieu Emile, ik ga sterven
Het is zwaar te sterven in de lente, weet je
Maar ik ga naar de bloemen met vrede in mijn ziel
Want zie je, je bent zo goed als witbrood
Ik weet dat je zult zorgen voor mijn vrouw
Ik wil dat ze lachen
Ik wil dat ze dansen
Ik wil dat ze lol maken als dwazen
Ik wil dat ze lachen
Ik wil dat ze dansen
Als ze mij in mijn graf zullen leggen

Adieu pastoor, ik houd veel van je
Adieu pastoor, ik houd veel van je, weet je
We stonden niet aan dezelfde kant
We gingen niet dezelfde weg
Maar we zochten dezelfde haven
Adieu pastoor, ik ga sterven
Het is zwaar te sterven in de lente, weet je
Maar ik ga naar de bloemen met vrede in mijn ziel
Want zie je, je was haar biechtvader
Ik weet dat je zult zorgen voor mijn vrouw
Ik wil dat ze lachen
Ik wil dat ze dansen
Ik wil dat ze lol maken als dwazen
Ik wil dat ze lachen
Ik wil dat ze dansen
Als ze mij in mijn graf zullen leggen

Adieu Antoine, ik houd niet veel van je
Adieu Antoine, ik houd niet veel van je, weet je
Ik ga dood van het doodgaan vandaag
Terwijl jij zo springlevend bent
En zelfs degelijker dan de verveling zelf

Adieu Antoine, ik ga sterven
Het is zwaar te sterven in de lente, weet je
Maar ik ga naar de bloemen met vrede in mijn ziel
Want zie je, je was haar minnaar
Ik weet dat je zult zorgen voor mijn vrouw
Ik wil dat ze lachen
Ik wil dat ze dansen
Ik wil dat ze lol maken als dwazen
Ik wil dat ze lachen
Ik wil dat ze dansen
Als ze mij in mijn graf zullen leggen

Adieu mijn vrouw, ik houd veel van je
Adieu mijn vrouw, ik houd veel van je, weet je
Maar ik neem de trein naar Onze Lieve Heer
Ik neem de trein die eerder gaat dan de jouwe
Maar we nemen allemaal de trein die we moeten nemen.
Adieu mijn vrouw, ik ga sterven
Het is zwaar te sterven in de lente, weet je
Maar ik ga naar de bloemen met mijn ogen dicht, mijn vrouw
Want zie je, ik heb mijn ogen vaak gesloten
Ik weet dat je zult zorgen voor mijn ziel
Ik wil dat ze lachen
Ik wil dat ze dansen
Ik wil dat ze lol maken als dwazen
Ik wil dat ze dansen
Ik wil dat ze dansen
Als ze mij in mijn graf zullen leggen



23 juli 2011

Waterkant
Coby dag

16.00 uur welkom

Shrek projecteren we de hele avond in de bunker en we draaien de Simple
Minds en haar favoriete -klassieke- muziek

18.30 uur

Mary zingt tijdens het diner, ze wordt begeleid door Roy Croes

18.45 uur aan tafel, Nicky, Ron en Myong koken

19.00 uur

Smal Menu:

-tomatensoep

-garnalen en kaaskroketjes van haar speciale leverancier Holtkamp,
met frietjes, zelfgemaakte mayonaise en sla
-ricotta cheesecake met rood fruit

21.00 uur

Johan en Mat draaien plaatjes

01.00 uur

Einde