

FRA EN RESTAURATIONSPIGES DAGBOG

(Ruth, født 1919)

Billednovelle fra bogen

»Jeg har ikke lukket et øje«
en billedroman af Jytte Rex



Jeg har altid været meget glad for mit arbejde.
Jeg er absolut kommet på den rigtige hylde.
Fra ganske lille har jeg godt kunnet lide at lave mad.
Bare jeg kunne komme til at røre i en gryde eller i et fad, var jeg glad. Jeg er også glad for at rette det an. Man leger faktisk også lidt med farver. Og samtidig skal retterne passe godt sammen. Lyst og mørkt sammen.
Noget kan se kedeligt ud, men hvis jeg bare flytter et enkelt stykke brød, ser det hele pludselig tillukkende ud.



Jeg havde værelse ovenpå restauranten. Der var personalets værelser.
Det var meget hårdt. Da jeg havde været der et helt år, blev jeg chef. Og jeg arbejdede hele døgnet. Der skulle endelig ikke være noget at sige mig på. Der *var* heller ikke noget at klage over. Så fik jeg betændelse i benene og måtte holde op.



Kjolen fik jeg af fru'en jeg tjente hos.
Det er en rigtig Hollywood kjole – meget smuk.
Den er sort med cremefarvede blonder.
Den er meget klædelig. Og så havde jeg Greta Garbo-hår.





(Nu går jeg på slankekur)



Der hviler jeg juleaftenseftermiddag.
Tit arbejder vi til klokken 2 eller 3 den eftermiddag.
Jeg var simpelthen faldet i søvn.
Min søster havde så pyntet juletræet.

FERIE OG FRITID



Det er ved min venindes sommerhus.
Hende besøger jeg i en ferie eller et par dage
en gang imellem. Ligesom det falder sig.
Hun har sådan en lille bil. Og så kører vi
rundt. Vi skriver også til hinanden.

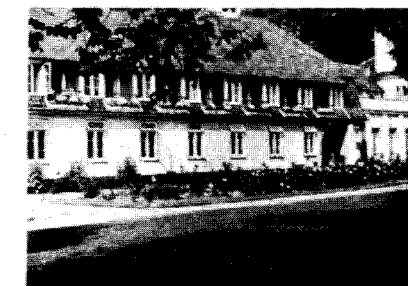


Der er vi på rotur. Jeg havde sådan en tynd praktisk regnfrakke på.
Allerede den anden dag om morgenen traf vi på nogle fyre på kun 16 år. Og vi slog faktisk følge med dem. De var indstillet på at leve af tørkost og kaffe. Og de her gutter, de hjalp os med at bære båden over land, og så fik de kaffe. De sad ofte om morgenen og ventede på, at vi skulle lynse vores telt ned, så de kunne få kaffe. Det var en meget skøn tur.

(Samme sted flere år senere)



Min nevø havde været soldat ved den strand, så den kendte jeg så godt.



Alle troede jeg var gravid. Så var det en vandsvulst.
De skal opereres, sagde lægen. Skal det være lige nu? spurgte jeg.
Men det var nødvendigt mente han. Og efter operationen fik jeg en feber, jeg ikke skulle have haft. Jeg var ved at dø, troede jeg selv. Og jeg orkede ikke at trække vejret. Alle råbte til mig. Så lå jeg bare der.
Da jeg var kommet til mig selv, sagde jeg til sygeplejersken, at det var underligt, at jeg ikke fik min menstruation. Så så hun så underligt på mig og sagde: jeg tror nok de har taget Deres livmoder. Jeg tror jeg fik et chok. Jeg har altid så gerne villet have et barn. Men jeg har ikke haft nogen at få det med. Jeg var 45 dengang, og jeg følte mig ung og stærk og alt muligt. Og så var det lukket land nu. For resten af livet. Uigenkaldeligt. Tilmed havde jeg aldrig været syg før. Det hele var fremmed land. På hospitalet kan man kun være alene på WC – ellers ligger alle og lytter og kommenterer. Og lægerne fik jeg aldrig talt med. Det hele var et chok. Så sagde de jeg skulle vente.
Og så fik jeg mit første anfald. Så kom jeg hjem. Og da jeg så den første nabo, tudede jeg. Jeg prøvede at strikke. Tilsidst ringede en nabo til lægen. Først fik jeg en masse piller. De hjalp ikke noget. Tilsidst kom jeg på Monte Bello. Der var jeg i nogle måneder. Og det kurerede mig fuldstændigt. Deroppe på Monte Bello var det bare lykken. Jeg havde det så dejligt! Faktisk er det en af de bedste tider i mit liv.



På det billede har jeg meget travlt.
Hvis der ikke er gæster skal vi rydde op efter dem.
Og til spisetiderne skal alle folk have mad på een gang.
Og maden hænger jo ikke parat oppe i lofterne. Det skal laves alt sammen.

En dag havde jeg lavet en sovs om flere gange, og tilsidst kom chefen med nogle champignon og sagde, at nu skulle den være sådan i stedet for, og så kunne jeg begynde forfra, mens alle går og råber, at nu er det kun sovsen der mangler.
Servicet skal bæres gennem hele restaurationen ud i det rum, hvor jeg anretter maden, og senere skal det bæres ud i køkkenet til opvask og så igen bæres ud til mig. Nu nægter jeg at bære det mere, for i mine unge dage slæbte jeg ikke nær så meget, og på mine gamle dage vil jeg altså ikke. Så kan de jo fyre mig, sagde jeg så. Det viste sig, at ingen af de andre ville slæbe det, så nu ser vi hvad der så sker.
Og bruges skal servicet jo; noget skal maden jo være på.

Nu skal jeg skynde mig hjem og sove.
Der kommer 150 balletfolk i morgen og spiser. Jeg skal op kl. 5, for det vil nok tage en tre timer at forberede deres mad, plus alt det andet vi laver til daglig.
De skal have gåseleverpostej. Så skal de have ostebjælker. Og en mængde rå grøntsager skåret i stave. Og rød kaviar og mayonaise. Og så skal de have landpaté. Og skulle de ikke også have små bitte frikadeller? Og tilsidst skal de have petit four. Men til sådan en dag har vi også skåret gåseleverpostej og trøflerne ud i skiver og sat pinde i saltagurkerne.