

Sommige wijze
woorden vergeet
je nooit

‘Kijk uit met jezelf definiëren’

Deze week:

Deze week: Ava Mees List (37), sinds 2019 sommelier bij Noma in Kopenhagen, een van 's werelds meest toonaangevende restaurants en onlangs bekroond met een derde Michelinster. Ze is autodidact, maar houdt zich staande dankzij haar vakkennis en wat vaderlijke wijsheid.



“Mijn Amerikaanse vader en Nederlandse moeder zijn gescheiden toen ik vijf was, maar ik bleef met allebei heel hecht. Dat is een onwijs cadeau. In mei kon ik na anderhalf jaar lockdown eindelijk weer naar mijn vader toe. In zijn kleine huis in Colorado leefden we drie weken op elkaars lip, maar dat ging heel goed, want wij trokken altijd al erg naar elkaar toe.

We delen ons *compassionate* en nieuwsgierige karakter. Mijn vader is 75, maar gaat nog in residentie – hij was jarenlang actief in het mimetheater – begon met Japanse kalligrafie en schrijft een boek. Sinds twee jaar reserveer ik een van mijn slechts twee vrije avonden per week voor een telefoongesprek met hem. Dan spreken we vaak twee uur over boeken, het nieuws, maar ook over levens- en gevoelskwesties.

Tijdens zo'n gesprek zei ik over een eigenschap van mezelf: ‘Maar ik ben nou eenmaal zo.’ Waarop mijn vader iets antwoordde wat me erg greep: ‘Kijk uit met jezelf definiëren, Mees, want dan kun je je niet verder ontwikkelen.’ Natuurlijk willen we allemaal een idee van wie we zijn, *a sense of self*, maar je mag jezelf daarmee niet vastzetten. Ik weet niet meer precies waarvan ik me in ons gesprek probeerde af te maken, maar het kan bijvoorbeeld mijn afkeer van geldzaken geweest zijn. Jarenlang durfde ik de blauwe enveloppen van de belastingdienst niet open te doen omdat ik dacht dat ik daar nu eenmaal slecht in was. Tot ik me er onlangs overheen zette en merkte dat het veel minder erg was dan gedacht.

Mijn vaders advies vloeit voort uit zijn boedhistische geloof in verandering, in je loskoppelen van gedachten. Als *ouwe* hippie maakte hij in mijn jeugd al dat soort filosofische opmerkingen. Dan zat ik als tiener chagrijnig te wezen en zei hij: ‘*You are not your*

thoughts.’ Hij zei het nooit te serieus of gebiedend, het was eerder grappig.

In Noma manage ik nu zelf jonge leerlingen. Onlangs zat zo'n meisje van 21 zichzelf heel erg in de weg en bleef ze maar zeggen: ‘Ik ben gewoon heel koppig. Mijn ouders vonden dat ook altijd.’ Ik zei dat het haar echt zou helpen als ze dat idee losliet. Zo vaak schrijven anderen ons iets toe en geloven we dat nog ook. Het gebeurt nu veel minder dan toen ik nog in Parijs werkte (*in sterrenrestaurant Saturne klom ze op tot sommelier, red.*), maar af en toe vragen gasten naar mijn sommeliersopleiding. Officieel heb ik die niet. Het maakt me weleens onzeker – ook al denken mensen dat ik nooit onzeker ben omdat ik veel durf en kleurrijke kleren draag – maar dan ga ik terug naar mijn wijnboeken, studeren.

Alles van je product weten is nodig om klanten iets te laten drinken dat ze niet gewend zijn. In Noma schenken we alleen natuurwijnen en veel mensen definiëren die als troebel, stinkend, te *funky*. Maar dan gebruik ik mijn mensen- en wijnkennis, plus wat we bij ons in de familie *the List charm* noemen, en schenk ik zo'n klassiek geschoolde klant een natuurlijke bourgogne in. ‘O, dat is toch heel lekker’, zegt die dan meestal. Net als mijn vader wil ik niemand de les lezen, maar als mensen hun wijnsmaak een beetje herdefiniëren, vind ik dat zó leuk.

Ik ben ontzettend gelukkig in Noma, en toch weet ik dat ik niet altijd sommelier zal blijven. Daarvoor wil ik nog te veel andere dingen onderzoeken, op te veel andere plekken wonen. Mijn vader heeft gelijk: als je meer fluïde over jezelf en je opties nadenkt, opent zich de meest verrijkende toekomst.”