

# Le Bistro (zonder t)



**E**en geintje. Zaterdagavond. De zaak zit als gewoonlijk helemaal vol. Er hangt zelfs een lange stoet van wachters aan de bar. Lui die azen op tafeltjes waarvan wij hebben gelogen dat die hooguit binnen een kwartier vrij zullen komen. Onderwijl schenkt Peter – de eigenaar – zichzelf het zoveelste biertje in. Jupiler uit bruine flesjes met een goudgerande kraag. Een beetje exotisch in 1981, zoals alles in Le Bistro exotisch is. Een beetje dan toch. Nasmakkend veegt Peter met de toppen zijn vingers het schuim uit zijn snor, een aanstellerigere knevel met opstaande, gekrulde punten. We zijn net een uur of wat bezig, maar hij heeft er al geen zin meer in. Het is nog niet eens negen uur en hij is dronken, verveeld. De gasten aan de bar, noch die in de zaak zelf, interesseren hem. Door de open keuken loopt hij naar de grill, waar Nico de kok, de bedrijfsleider, de accountant, de nar, de praatpaal, zwellend de gratinés bereidt, de entrecotes omkeert en de verschroeiing van de bevroren kikkerbiljetjes probeert te maskeren met een overdosis knoflookboter. Vanachter de bar beent Peter de open keuken in en gaat zowat tegen Nico aan staan.

“Hé oetlul, zo verbrand die tournedos!”

Nico kijkt verstoord op vanonder zijn bestoemde brilletje.

“Rot op Van Drimmelen, wat weet jij nou van koken!”

De gasten achter de bar grinniken. Peter pakt de vleestang om het stuk vlees in nood te keren, maar Nico springt in zijn pad.

“Blijf af gek...”

Peter kijkt even om zich heen en pakt dan – gnuivend – met de vleestang een verse, bloeddruipe tournedos uit de stalen vleesbak naast de koelkast.

“Zal ik je laten zien hoe je dat doet, verrekte kooknicht...”

De lui in de wacht achter de bar hikken van het lachen als Peter van Drimmelen met de tang vol rauwe tournedos een paar keer door het gezicht van zijn kok Nico Broeders haalt. Die pakt daarop zelf een lap vlees en veegt er in één beweging mee door het gezicht van Van Drimmelen. De gasten (ook aan de tafeltjes zien ze het nu) gieren het uit als ze elkaar vervolgens achterna gaan zitten over de spekgladde vloer van de open keuken. Meppend met de lappen vlees. Tot Peter nog een keer wild uithaalt met zijn bloedlap, die, net voordat die de kok raakt, uit de tang vliegt. Met een boog, zo de zaak in....

‘Sur une nappe de restaurant, j’ai écrit cette chanson, en pensant à tous les gens, qui ne mangent que du plancton.’

Nederland kende tot in de jaren zeventig geen uiteetcultuur, tenminste niet het Nederland waartoe ik behoorde. Dat paste niet bij eenvoudige mensen. Jongens en meisjes van de gestampte pot. Bloemkool, prei met lekker doorgedroogde aardappelen. Een stukje vlees met wat jus. Alleen bij het Kerstfeest, als de familie er was, gingen we wel eens uit de bol. Pommes parisiennes, rollade, trilpudding, dat soort dingen. Maar dat was het dan wel een beetje. En je dronk er sinas, bier of jonge jenever bij.

Daar kwam – als ik het me goed herinner – zo ongeveer vanaf 1970 verandering in. De tijd waarin gewone mensen ook eens een keer uit eten gingen. Meestal naar de Chinees, maar soms iets exotischer. Met wijn en zo, en een ober. Een ongelooflijke luxe. Mijn moeder – die de huishoudschool had doorlopen – kon er maar moeilijk aan wennen. Verontwaardigd nam ze met mijn vader de menukaart door.

“Moet je zien, een biefstuk kost hier acht gulden. Dat kan ik thuis voor een rijksdaalder maken. En moet je hier zien:...”

En toen ze dan eindelijk iets had besteld, mopperde ze vervolgens over de kwaliteit (te koud, te slap, te hard). Met het glaasje wijn dat mijn vader voor haar had besteld, tutterde de protesten langzaam weg en werd ze giechelig. Ze dronk eigenlijk nooit. Pas de ochtend daarop, met hoofdpijn, bezwoer ze nooit meer uit eten te gaan.

Dat was volgens mij het algemene gevoel in die jaren: wel het waagstuk van buitenshuis eten, maar het mocht niks kosten. Restaurants als Van der Valk speelden in op die halfslachtigheid. Een snackbar, maar dan een beetje met een restaurantgevoel. Het gewone-man-restaurant. Vooral die met een mediterrane sfeer waren in trek. Die sfeer werd opgeroepen met onwaarschijnlijke paraferalia als visnetten, potten met schelpen, eikenhouten spanten en kaarsen. Dingen die aan Frankrijk moesten doen denken. Fransigheden voor mensen die nog nooit in Frankrijk waren geweest. Dat was ‘Chic de Friemel’.

In Breda had je een tent die nog steeds bestaat: De Sinjoor. Ook daar werd boter gebraden uit de bij benadering Franse eetsensatie. Het was er altijd aardedonker en bij binnenkomst joeg een dikke knoflookwalm je tegemoet. Altijd druk. Zonder reserveren kon je er in het weekend echt niet terecht. De bediening was er in handen van hautaine hockeyballetjes, maar hun horkerige gedrag droeg eigenlijk alleen maar bij aan de enigszins exclusieve indruk die het allemaal maakte. Eenmaal aan tafel gezeten, kreeg je na een kwartier of wat een menukaart in handen gedrukt en haalde een zeventienjarige gerant met een lok half hangend over zijn linkeroog direct zijn notitieblok tevoorschijn.

“Wat gaat het worden, luitjes?”

En dan kon je maar beter direct je bestelling doorgeven anders zag je hem drie kwartier niet meer terug. Enfin, er viel trouwens niet al te veel te kiezen. Keuze uit vier of vijf grote stukken vlees van de grill, opgediend met sausjes en frites. Vooral vanwege die sausjes waren ze bij de Sinjoor vermaard. Die werden opgediend in vier kleine bruine aardewerken potjes die, als kleine canopen, het eveneens bruine bord met de geschroeide vleeshomp begeleidden. Mayonaise aangengeld met knoflook, peterselie (in het andere bakje), eentje met uien (en knoflook) en de laatste gemengd met een kwak ketchup (en natuurlijk knoflook). Dat was het in wezen. Had je er een avond gegeten, dan rook je nog tot aan het weekend daarop naar knoflook, maar het voelde alsof je twee weken in George V in Parijs had gelogeerd.

Dat ze zoiets in Tilburg hadden wist ik eigenlijk niet. Ik liep er toevallig bij uit. In juli 1981 - na het onverwacht halen van mijn propedeuse (en het besluit dan toch maar hier te blijven) - moest ik snel wat bijverdienen. Na een wat lang uitgevallen verblijf in Parijs in juni en een goede vakantie in Oostende was ik blut, meer dan blut.

Ik had me net in laten schrijven bij een uitzendbureau (ASEF) toen ik in de Juliana van Stolbergstraat langs de smalle voorgevel van Le Bistro liep. Het pand was me eigenlijk nog nooit eerder opgevallen, waarschijnlijk omdat het zo verscholen lag tussen een grote kledingzaak aan de ene en een snuisterijenboetiek aan de andere kant. Door de kleine ruitjes zag ik achter de bar een rijzige, knappe vrouw met lange blonde vlechten wijnglazen drogen met een handdoek. Mooie ogen, hoge jukbeenderen, goede verhoudingen. Voor ik het wist stond ik binnen.

“Kunnen jullie iemand gebruiken?”

Van Drimmelen, de eigenaar die net naast de kassa stond, bekeek me even van top tot teen, maar vroeg verder nergens naar, niet eens naar mijn naam.

“Morgenavond beginnen, in de afwaskeuken.”

Die afwaskeuken was niet meer dan een uitsparing met een fabrieksvaatwasser die naast de brede grill en achter de enorme koelkastvriezer in de open keuken van het restaurant stond. Je deed de afwas als het ware midden in de zaak. Aan de andere zijde van de bar, die ook direct was verbonden met de bakken gesneden rauwkost (cruités), ging ik die avond aan de slag. Nico, de kok en bedrijfsleider, bekeek me met samengeknepen listige oogjes.

“We zullen eens kijken of je mag blijven... Heb je een vriendin?”

Ik kreeg een zwarte schort toegeworpen en kon beginnen. Het tempo lag hoog. Het restaurant was een soort pijpenla met zestien tafels voor vier personen (maar die konden ook gedeeld worden tot tafeltjes voor twee). Vanaf half zeven stroomde het vol. De sfeer was zoals ik die van de Sinjoor kende. Bruine tafeltjes, een kaars achter glas in een koperen houder, op de tafel een reeds geopende fles Chasse du Pape (tweeënhalve gulden inkoop en twaalf aan de tafel). De meeste mensen die gingen zitten, schonken zichzelf en hun tafelgenoot direct een glaasje in en dan... ja, dan werd de hele fles in rekening gebracht. Als je eenmaal zat, stond er binnen enkele seconden iemand naast je met de kaart. Er waren maar vier voorgerechten en een stuk of vijf hoofdgerechten. Geen verrassingsmenu's, geen wisselende kaart, gewoon al jaren hetzelfde.

“De meeste mensen nemen een entrecote,” was het ambtshalve openingsbod van de bediening, als ze zagen dat de klant een beetje worstelde met de vaak verkeerd gespelde Franse gerechten op het menu. Was de bestelling geplaatst dan stond binnen minuten de eerste gang op tafel met een mandje brood en knoflookboter. Een gegratineerde uiensoep, wijngaardslakken in knoflookboter, of kikkerbillen (ook zowat gefrituurd in knoflookboter). En knoflookboter, knoflookboter en knoflookboter. Alles werd gesmoord in knoflookboter. Ze zouden er de gesmeerde bliksem mee hebben aangemaakt.

Ook van de gasten werd tempo verwacht. Hop, hop. Voordat je er erg in had (als je bijvoorbeeld even een slok wijn probeerde te nemen) werd die eerste gang vanonder je neus vandaan gegrist en stond bijna in één beweging het hoofdgerecht (een stuk vlees, met Franse frietjes en een sausje) op je tafel. En ook bij het nuttigen daarvan moest je de vaart er een beetje inhouden. Je was een uurtje welkom. Voor, hoofd en na. Zat je veel langer dan kwam er doodleuk iemand vragen of je wellicht je nagerecht aan de bar wilde gebruiken. Er zaten immers nog zoveel andere mensen te wachten. Als je weigerde mee te werken dan lieten ze je dat weten ook.

De hoge doorloopsnelheid merkte je vooral ook achter in de keuken bij de afwasser. Er werden ware vloedgolven vaatwerk aangevoerd. Je moest die vaat eerst afspoelen met een soort knijpdouche, dan snel in de machine zetten, zout er bij en draaien maar (onderwijl kon je weer meer borden en bestek afspoelen). Veertien minuten deed het apparaat over een wasgang en dan was het zaak als de wiedeweerga de gloeiend hete borden, messen, vorken lepels en soepkoppen er uit te krijgen, om weer binnen vijf minuten een nieuwe gang te draaien. Deed je er langer over dan raakten ze in het restaurant zonder servies en werd de jongste bediende achter de afwasser publiekelijk verrot gescholden. Dat konden ze goed, schelden. Op elkaar, op het tijdelijke personeel en even zo makkelijk op klanten als die niet aanstonden. Platte Tilburgse verwensingen, vuilbekkerij en rake vergelijkingen.

“Ge lijkt zotte Joke wel.”

De meeste klanten – echte Tilburgers – vonden dat heerlijk. Die genoten ervan als er iemand vanwege fouten – of beter nog – aanmatiging werd aangepakt in dit paradijs van de gewone man. Dat smaakte nog beter dan de maaltijd. En Nico de kok speelde daarmee:

“Verrekte koekwous, doe de gij da thuis in de caravan ôk zoo?”

Erg voor die nieuwe. De jongen met de spuuglok, die ene rechtenstudent met zijn te dure colbert, die omdat hij ook in Breda in de Sinjoor had gewerkt door Peter direct in de bediening was aangenomen, raakte er helemaal van van slag.

“Wie is dat, zotte Joke?”

Hij wist zich geen raad met het spervuur van scheldwoorden, het rondgejaagd worden en de bulderende lachsalvo's die zijn constante vernedering opriep. We zagen hem – na die tweede dag – niet meer terug.

‘Aujourd'hui je suis très loin de ce matin d'automne, mais c'est comme si j'y étais.. ‘

Het ergst van al. Als je, om vaart te maken, vergat de borden goed af te spoelen alvorens ze in de vaatwasmachine te zetten. Van teveel rauwkost raakte de afvoer van de machine verstopt en dan kwam je er na zo'n kwartier achter dat de vaat er vliezer uitkwam dan die er in was gegaan. Niet alleen miste je een wasgang, maar je moest dan de buik van het kokend hete monster in. Eerst uitladen, dan met je handen in de gore afvoer. Een pijp tot de boord vol oude blubbermayonaise, halfverteerde rauwkost die als nesten en slierten aan elkaar klitte, bij elkaar gehouden door de gestolde knoflookboter. En terwijl tierden, joelden en scholden ze op je, de assistent-bedrijfsleider Jan en de kok Nico. En anders Peter zelf wel.

Annemiek – de echtgenote van de eigenaar, die met die mooie vlechten, weet je nog wel – die hield er niet van, de scheldpartijen, dat Tilburgse gedoe. Ze was om god weet wat voor reden, en tegen ieders advies, een jaar of wat geleden getrouwd met Peter. Omdat ze kans zag. In hem, Peter, in Le Bistro. Ze kwam uit Nijmegen, had daar Frans gestudeerd, had dat niet afgemaakt, was dan verhuisd naar her en der en uiteindelijk hier in Tilburg aangespoeld en gaan parttimen. Niet direct in Le Bistro zelf trouwens. Dat ontdekte ze via Peter, voormalig buschauffeur en nu man met vele banen. Ze had hem eerst met carnaval ontmoet (hij zat in de Raad van Elf) en daarna nog een keer in Jazzcafé Paradox. Hij had haar bij hun eerste eetafspraak direct mee naar Le Bistro getrouwd. Toen nog van een andere eigenaar. Peter werkte er soms zelf in de bediening.

Ze werd direct door de hele entourage gegrepen. De Franse sfeer, de intimiteit van dit kleine restaurant. Peter, op dat moment nog automonteur bij een Citroëngarage in Oisterwijk (dat had ie angstvallig voor haar geheim gehouden), kapitaliseerde onmiddellijk op die gevoelens. Nog datzelfde weekend nam hij haar mee in een van de zaak geleende Citroën CX 2000 Pallas. Naar Parijs. Liet haar, gewezen tourbuschauffeur en reisgids (althans soort van), de wereld zien. Alle avonden aten ze in rotisserieën, auberges, bar-bistrots, brasseries en wat al niet meer. Toen was ook het plan ontstaan. In een hotel. Ze zouden gaan proberen het restaurant Le Bistro aan de Juliana van Stolbergstraat over te nemen. De toenmalige eigenaar was terminaal ziek en Peter had nog wat geld achter de hand van de fooien die hij als buschauffeur bijeen had gesprokkeld. Ze konden wellicht ook een beroep doen op wat geld van de ouders van Annemiek. Binnen een paar maanden was het geregeld. Een kok hadden ze al

(Nico), en personeel ook (veel studenten en oud-studenten), want die namen ze gewoon over. Ze kochten de grill, de grote vaatwasser en de cruditésbak. Niet meer. Annemiek decooreerde de zaak en maakte van haar chansoncollectie een band die avond aan avond gedraaid kon worden en – voilà – het draaide ook werkelijk. Enkele maanden later al overleed de eerste eigenaar (drama), en toen moest Peter – die op dat moment met centen over de brug moest komen – aan zijn eerste vrouw op gaan biechten dat hij samen met zijn nieuwe vriendin een Frans restaurant had gekocht. O, ja, en hij wilde scheiden.

‘C’était sans doute un jour de chance, Ils avaient le ciel à portée de main, un cadeau de la providence, alors pourquoi penser au lendemain...’

Je kon er goed verdienen, zeker. Alles zwart natuurlijk. De economie van Le Bistro was sowieso teerzwart. Ze presteerden het zelfs om zonder weet van de fiscus hele maaltijden te verkopen. Als de slager kwam – de beste van heel Tilburg volgens Nico – leverde die de helft van het vlees op rekening en de andere helft tegen contante betaling. Vlees roder dan rood, zo onnatuurlijk van kleur door een handjevol sulfiet (dood vlees is eigenlijk grijsbruin). Als je maar niet elke avond kwam eten, kon je er nog best oud mee worden, volgens Nico. En zo waren er meer leveranciers die met een knipoog onder de toonbank leverden. Een schaduweconomie die door de klanten erg gewaardeerd werd. De frisse vlegelachtige ondernemer die – eerlijk genoeg hoor – zijn kansen pakte en zijn clientèle in de voordelen mee liet delen, zo was Peter. Wars van rekeningen. Dat formaliseert maar. Het behoorde tot de geheime initiatieriten om – eenmaal vertrouweling in de bediening – bijgepraat te worden over dat ene item dat niet op het menu vermeld was, maar waar toch zoveel vraag naar was. Dat item heette: ‘wat voor soort rekening wilde de klant?’

“Geen rekening?”

Dan ging er een tientje van het totaalbedrag af en gaf iedereen, iedereen een knipoog, met een borreltje van het huis toe.

‘Dans les cafés voisins, nous étions quelques-uns, qui attendions la gloire, et bien que miséreux, avec le ventre creux, nous ne cessions d'y croire, et quand quelque bistro, contre un bon repas chaud, nous prenait une toile, nous récitons des vers, groupés autour du poêle, en oubliant l'hiver...’

Ze kwamen niet allemaal voor de lage prijzen of de Tilburgse gezelligheid. Er waren er ook die Annemiek kwamen bewonderen. Stille mannen, niet te peilen, alleen aan een tafeltje. Wachtend tot de gastvrouw even langs streek en een kort praatje maakte. Zelig om te zien. Annemiek was natuurlijk wel een buitengewoon mooie, ravissante vrouw, rijzig, met een lage, zangerige stem. Gevoel voor stijl, goed gekleed. Een vrouw die, dat zag iedereen onmiddellijk, hier helemaal niks te zoeken had. Ze probeerde, zo goed en kwaad als dat ging, de rol van gastvrouw te spelen. Liefst zou ze – zo bekende ze een keer - zelf zingen hier, met die band die haar wel eens begeleidde. Achterin de zaak. Kan je je dat voorstellen? Franse Jazzy muziek. Het probleem was dat ze geen originele teksten kon krijgen. Niemand die een beetje

decent chanson kon schrijven. En om alleen maar dingen covers te zingen, daar voelde ze niet voor.

“Muziek en eten gaan niet bij elkaar,” hield Peter zijn klanten voor, “Muziek leidt maar af. In de beste eetgelegenheden in Frankrijk hoor je geen muziek, hoor. Echt niet.” (Nou ja, alsof hij daar ooit was geweest).

“Eten en palaveren. Daar gaat het om. Hele gezinnen. Met zijn allen aan tafel, ook de kinderen. En dan de tafel vol laten zetten met brood, gerechten, water mooie flessen wijn. Eten, praten, samenzijn. Dat is de essentie van een ‘bon restaurant’.”

Glimmend van groot gelijk draaide hij aan de punten van zijn Chiel Montagne bromsnor. “Wat wij gezellig noemen, maar dan beter en zonder muziek...”

Zoiets zou hij nooit tegen Annemiek durven zeggen. Ze praatten weinig met elkaar in de tijd dat ik er werkte. Ik denk dat de aardigheid van het getrouwd zijn er al wel af was. Enfin, ze hadden dan die Bistro, toch een soort kind. Maar over welke kant het op moest waren ze het niet eens. Een mooie eetgelegenheid met een beetje cachet. Dat wilde zij. Ze had per slot van rekening niet dat verdomde Canisius gymnasium doorlopen om hier als biermeid in de bediening te eindigen. Ze probeerde clubjes geïnteresseerd te krijgen voor Le Bistro. De J.H. Leopold leesclub, het Louis Bouwmeester theatergezelschap (een club die alle toneelstukken in de Tilburgse Schouwburg afliep) en, nou ja als het echt moest, ook de Rotary. Avonden waarop er iets speciaals werd klaargemaakt. Een beetje alsof je thuis ontving.

“Bistro schrijf je zonder een ‘t’ aan het eind”, wist Peter. “Het is van oorsprong een Russisch en geen Frans woord. De soldaten van Napoleon leerden bistros kennen tijdens de rampzalig verlopen Russische veldtocht. Cafeetjes in de veroverde Westerse oblasten waar ze een eenvoudige maaltijd konden krijgen tegen een kleine prijs. Geserveerd met een stuk papier onder je bord als servet, een bord van hout en zelf je mes meebrengen. Eenmaal thuis begonnen de weinige overlevenden zelf zulke restaurantachtige cafeetjes uit te baten.”

De leden van de carnavalsvereniging aan de bar luisterden aandachtig.

“Daarom geen linnen servetten in een bistro. Een placemat en een eenvoudig bord, maar het bestek, daar hebben we zelf maar voor gezorgd, hier in Le Bistro. We willen niet dat er iemand met zijn vulpen of een Zwitsers legermes aan zijn eten begint.”

Er wordt hard gelachen op de melodie van ‘Je suis venu te dire que je m’en vais’ (Peyrac-versie). En Nico pakt een setje kikkerbillen en beweegt ze – alsof ze van pijn opspringen – over de gloeiende grill. “Auwauauwaa!”

Peter zelf pakt twee setjes bevroren kikkerbillen en duwt de kruizen tegen elkaar.

“Auwauwauw...Ooeeeh, lekker, lekker...”

En Annemiek – moe van Peter, van zijn dronkenschap, van de horreur van de Tilburgse kermis die we net achter de rug hadden (net een fritestent...) – vouwt haar schort netjes in vieren weg en gaat die avond vroeg, erg vroeg naar huis.

‘Comm'dit si bien Verlaine « au vent mauvais », je suis venu te dir'que je m'en vais...’

Ja, we overleefden de Tilburgse Kermis – de drukste tijd – dat jaar (maar, maar net). Een echte proletengolf, volgens Annemiek. Ik draaide nu eindelijk volwaardig mee in de bediening. Dat verdiende een stuk beter en was ook aangenamer werk. Vier, vijf dagen per week maakte ik. Ik had er maar druk mee. Een ideale vlucht uit die waardeloze rechtenstudie die me de keel uithing, die zo verschrikkelijk slecht was georganiseerd en nog slechter werd gedoceerd. Ik deed er bijna niks meer aan. Was ook niet meer echt nodig. Ik verdiende genoeg. Ik had nu een baan, en met die studie was dat maar afwachten. Zo iemand als ik, met mijn achtergrond, zou, met een Tilburgs diploma, toch nooit een fatsoenlijke baan als jurist krijgen. Als ik het al af zou krijgen, die studie. Nee ik vond het best zo.

De plaats bij de afwasmachine was door mijn huisgenoot en buurman Hans overgenomen. Nico had al direct zijn zinnen op hem gezet.

“Dat is een echte,” zei hij, “dat zie ik zo. Die krijg ik binnenkort uit de kast. Zekers weten.”

De nieuwe taak was nogal wat lichter dan het werk in het helhete vooronder van de wasmachinehoek. Met een grijze schort voor geknoopt, een kurkentrekker in de aanslag, bestellingen opnemen. En dan racen naar de keuken. Alles op een holletje. Hup uit serveren, borden wegnemen. Nagerechtje? Ik was er goed in. Hop, hop, hop...

Al waren we meestal met zijn drieën, toch werden sommigen nerveus van het jakkerritme. Als Nico je niet mocht, dan maakte hij je nog zenuwachtiger. Want die grill – een vier meter brede barbecue gestookt op kolen – kende geen genade. Als er een stuk varkenshaas eenmaal op lag, begon het aftellen. Hij kon immers de vlam niet lager zetten. Was een gerecht klaar dan moest het met spoed naar de tafel. Vanuit zijn kombuis schreeuwde Nico – tot groot vermaak van de gasten – de gerechten af met een karakterisering van de persoon die het zou gaan serveren. In de open keuken kon iedereen hem zien, en als een soort Figaro, voerde hij een show op en maakte veel misbaar.

“Uiensoep gratiné voor tafel vier klaar! Kom op Yvonne! Is oma weer langs?”

Een beetje in de war kwam Yvonne de zaak uit hobbelen. Yvonne met de parelsnoer, de vriendin van de praeses van de sneue Tilburgse studentenvereniging Olof. Achtentwintig jaar en nu al moeilijke voeten.

“Kom op!” Met een knipoog naar de wachtrij achter de bar zette Nico met zijn ovenwant de blakerend hete soepkop met kaaskorsttoupet – die een minuut of tien onder de grill had gestaan – wat scheef op het bijpassende bruine onderzetbordje. Duidelijk scheef, niet in de uitsparing waarin die eigenlijk hoorde te staan. Yvonne met de vermoeide ogen geeft een beetje buiten adem haar bestellingenbonnetje aan Nico en...ja, natuurlijk, natuurlijk probeert ze de gloeiende soepkop met haar blote hand recht op het bordje te zetten.

‘Aauw!’

Ze kreet het uit. Onmiddellijk een brandblaar zo groot als een ei. Tweedegraads, zeker, misschien erger. Yvonne krimpt ineen. Yvonne huilt tranen met tuiten en Nico en de lui achter de bar hebben het niet gewoon meer. Ze schateren van het lachen. Het vermaakhongerige publiek geniet. “En dan nog zo’n tutje ook, om je te bescheuren.”



‘Ce n'est rien, tu le sais bien, le temps passe, ce n'est rien, tu sais bien, elles s'en vont comme les bateaux, et soudain, ca revient.’

Ad Latjes – die iedere dag zo rond zessen samen met zijn twee secretaresses iets kwam eten - was in september 1981 zowat iedere dag in het nieuws. De luis in de pels van de KLM. Verkocht de eigen vluchten van de Koninklijke tegen afbraakprijzen aan de gewone man die dan voor een habbekrats op vakantie kon. Hoe die dat deed wist eigenlijk niemand. Alleen Latjes zelf kon het uitleggen. En dat deed die aan iedereen die het wilde horen. Hij reisde naar Londen en kocht daar de tickets in. Liet dan mensen vanaf Amsterdam vliegen. Heel mysterieus allemaal. Wat nu doodnormaal is, was in 1981 nog omgeven met de geur van fraude. Maar in Le Bistro was hij niet minder dan een held. In de arbeidersresidentie van het Zuiden kon je – in het epicentrum van een ongekende recessie – met het vakantiegeld van je uitkering als een nabob de wereld rondvliegen en dan had je nog genoeg over om daarna nog uit eten te gaan in een restaurant als Le Bistro. Dromen kwamen uit, gewone mensen mochten deelnemen aan de ‘high life’, of wat daar dan in Tilburg voor door ging.

Peter werd graag gezien met die Latjes. Hij vroeg hem over van alles en nog wat advies. Beleggingen, onroerend goed, auto's. Ik denk dat hij eigenlijk graag zaken met hem wilde doen. Niet eens voor het gewin, meer voor het idee. Nu ik zelf in de bediening zat, kon ik meestal wel op gehoorsafstand van Latjes' tafel komen. Meestal hadden ze het dan over de ABN, dé bank voor jonge ondernemers zoals zij. Peter fantaseerde over een hele keten bistros die hij wilde openen en Ad Latjes droomde hardop over de aankoop van (veel) onroerend goed. Nu de prijs van panden zo historisch laag was, was dat ook een gedroomde kans om een soort spaarpot aan te leggen. Nee, prijzen lager dan nu, dat kon bijna niet.

Peter leek niet te luisteren. Geen grote onroerend goed transacties voor hem. Hij huurde. Zijn eerste vrouw woonde in 'zijn' huis en een hypotheek voor een tweede pand kon hij vergeten met de schulden die hij nog uit had staan.

“Schulden?” wilde Latjes weten, “hoe kom jij nou aan schulden met een topnering als deze?”

“Lang verhaal....”

“Ik zal eens praten met mijn mannetje bij ABN,” zei Ad Latjes dan, “Ik heb net voor een habbekrats een bedrijfspand aan de Stationsstraat kunnen kopen. Je moet je omzet als onder-

pand in brengen. Dan kan je lenen wat je wil. Soms niet eens een hypotheek nodig. Ik heb een rekening courant....”

De dames die Latjes begeleidden, lachten verveeld. De hele godganse dag op het kantoor gezeten, reizen bemiddeld en dan werden ze mee uit eten genomen en zaten ze nog steeds naar diezelfde onzin te luisteren. En als de zaak een beetje vol begon te lopen, zo tegen acht uur, dan moesten ze weer weg. Met als enige hoogtepunt het dame blanche ijsje dat ze iedere avond geserveerd kregen. Twee blokjes vanille-ijs waar we chocoladesaus overheen gieten. Ze knaagden er zonder honger van, af en toe zenuwachtig giechelend als de naast de tafel gehurkte Van Drimmelen in hun middel of ergens anders kneep.

“Verschrikkelijk,” zuchtte Annemieke die aan de bar afwachtte tot ze een volgend bord kon gaan serveren, en ze knikte in de richting van Ad Latjes. “Dat permanentje. Afschuwelijk plebshaar. Geen zicht toch? Het lijkt wel een epidemie.” Ze stak een nieuwe Gitane Internationale op en droomde voor zich uit. Serge Lama, die vond ze echt de allerbeste.

“Wat er ook gebeurt. Die ga ik volgend jaar zelf in l’Olympia bekijken.”

Er was een groot verschil in publiek van door-de-week en weekendpubliek. Het doorde-weekse publiek leek soms – met wat voorstellingsvermogen – wel een beetje op de clientèle die Annemiek zich wenste, maar in het weekend kwam Peters volk afzetten. Een horreur voor Annemiek die dan met haar zingende zware slaapkamerstem ons – de kelners – op kwam zoeken. Onder het mom van even een sigaretje en een spa’tje. Ze klaagde niet veel over haar harde leven (zes, soms zeven dagen werkte ze per week), maar je proefde aan het treurige aura dat ze leed. Franse muziek, daar wilde ze over praten, en of ik de film ‘Les uns et les autres’ al had gezien?

‘Ja,’ Ik had bij toeval drie dagen na de première in een bioscoop aan de Champs Elysées een van de eerste vertoningen had meegemaakt. Dat vond ze prachtig.

En of ik wel eens in de Périgord was geweest?

“Nee.”

“Mijn ouders hadden daar kennissen,” zei ze, “en daar reden we elke zomer naar toe. Helemaal uit Arnhem, in een keer het hele stuk. Bijna twee hele dagen. Eigenlijk onverantwoord. Je had indertijd nog niet die grote snelwegen zoals nu in Frankrijk, maar oneindig wurmende nationale wegen. De hele reis hielden mijn zusjes en ik dan het raam van onze Renault open en roken hoe de geuren van het Noorden langzaam voor die van het Zuiden ruimden. Eerst gras en natte grond en dan die volle zomergeur van graan, zonnebloemen, en later lavendel en cipressen.

In dat land weten mensen hoe ze moeten leven. Daar hebben ze meer tweeduizend jaar op geoefend. Vooral daar in het Zuiden van de Périgord begrijpen ze wat het bestaan de moeite waard maakt: elkaar, eten, goede wijn, muziek en vrolijkheid. Daar hebben ze stijl, een unieke cultuur, alhoewel dat nu ook in heel Frankrijk snel achteruitgaat hoor,” wist ze. “De amerikanisering slaat overal toe. Ook in Frankrijk. Sinds kort is er een McDonalds in Parijs – een affront midden op de Champs Elysées – en lijkt het ineens of alle Fransen haast hebben ge-

kregen, Engels moeten praten. Het Frankrijk van monsieur Hulot en Charles Trenet wordt zonder nadenken verruild voor dat van Johnny Halliday en Grace Jones. Jammer, heel jammer...”

‘Le café est dans les tasses, Les cafés nettoient leurs glaces, Et sur le boulevard Montparnasse. La gare n'est plus qu'une carcasse.’

Ben kwam nog even langs, die avond, de Indovriend van Nico de kok, waarmee die samenwoonde ergens achter de Veestraat. Ben zelf werkte in een schoenenwinkel overdag en wipte na zijn dienst nogal eens langs om goedendag tegen Nico te zeggen. Meestal kwam hij geld halen. Voor het een of ander. En dat vertrouwde Nico kennelijk niet. “Waar heb je dat voor nodig dan...?”

“Flesje wijn, beetje kaas en een videootje, Nic, gewoon een videootje halen. Heb jij straks ook wat om naar te kijken als je thuiskomt... Want ik lig waarschijnlijk al te pitten. Moet morgenvroeg weer op.” Ben knipoogde na elke zin onrustig naar mensen om zich heen. Om ze gerust te stellen, te amuseren, weet ik veel waarom. Na twee van die knipogen wist je dat hij niet te vertrouwen was.

“Niet dat ik gierig bent,” zei Nico met een zijn samenzweerderige fluisterstem toen Ben eenmaal weg was. “Helemaal niet, maar ik wil nu niet meer uitgeven dan nodig is. We zijn aan het sparen, d’n Ben en ik. En hebben we genoeg, binnen een jaar of zo, dan beginnen we een eigen zaak. Want zodra ik kan, ben ik hier weg...”

“Ik dacht dat je het hier wel naar je zin had?”

Hij keek me strak en doordringend aan.

“Naar mijn zin? Naar mijn zin? Helemaal niet. Wat denk jij? Elke avond hier achter die smoorhete grill die je wenkbrauwen en neushaar weg schroeit, waar je de brandblaren van op je gezicht krijgt. En dan met die Van Drimmelen. Die vent is gek. Die kan geen restaurant runnen. Hij is al een keer failliet gegaan, en hij is weer hard op weg. Hij kijkt niet om naar de rekeningen. Maakt de enveloppen niet eens open, maar gooit ze gewoon op de stapel. En maar rondkarren in die CX van hem. De seigneur uithangen. Eens in de zoveel tijd, als de deurwaarder weer eens is langs geweest, gooit hij de administratie in mijn schoot of die van Annemiek. En dan kunnen wij het oplossen. Doodzonde. De zaak gaat zo weer naar de kloten.”

Hij bood me een Gladstone sigaret aan en stak er zelf ook een op. Recht boven de open stalen bak met vers vlees, maar dat scheen hem niet te deren.

“En dan te weten wat de potentie van Le Bistro is. Geweldige omzet, vaste klanten, uitstekende winst. Een droomtent. Alleen Van Drimmelen is geen restauranthouder. Hij is en blijft een automonteur. Die kan hier helemaal niet tegen. En hij zuipt als een tempelier. Zijn lever is al helemaal naar de kloten. Want die puilende pens heeft hij echt niet van het eten hoor, dat kan ik je wel vertellen. Hij is zijn rijbewijs ook al kwijt, maar hij blijft gewoon rondrijden, altijd met een slok op. Hij betaalt niemand, belazert iedereen. De hele tent gaat binnenkort

naar de verdommenis. En dan kan je maar beter weg zijn...Of, of misschien dat ik het wel overneem.”

Hij kneep zijn ogen samen, een tuurde indringend naar me als om te peilen of hij me met dit nieuws wel vertrouwen kon.

“Hij doet dit toch samen met Annemiek. Die houdt het toch wel overeind?” probeerde ik.

“Hij doet het met iedereen, *behalve* met Annemiek,” zei Nico. “Hij naait zijn ex-vrouw, en alle vrouwen van de mannen van de Raad van Elf die die te pakken kan krijgen. Let op mijn woorden. Binnenkort is het hier afgelopen.”



Het nieuws over Ad Latjes kwam enkele dagen later. Nico speelde weer toneel voor de barvlinders aan zijn overzijde. Tegenover zijn grill was een keukenblok. Een soort lange houten tafel waar hij het vlees en sauzen gereed maakte. Entrecotes bewerkte hij eerst met een slagbijl. Met de platte kant sloeg hij er hard op en tikte dan met de snijzijde kleine driftige inkepingen in het vlees. Takketakketak. Zijn vingers een beetje bebloed door het hanteren van het vlees.

“Ai!!”

De mensen aan de bar schrikken van de kreet van de kok, die met een felle haal zijn linkerhand tegen zijn borstkas trekt en de bijl laat vallen. “Oeweoewoe...”

Een mevrouw achter de bar verbleekt als Nico zijn – op het oog – gewonde hand met zijn goede rechterhand vastpakt.

“Verband!!” roept die en kijkt samen met de toeschouwers ongelovig en vol afschuw naar zijn linkerhand waar twee vingers – blijkbaar per ongeluk afgehakt – lijken te ontbreken....

Maar de vaste klanten lachen al. Die kennen deze voorstelling. Geintje. En Nico, als hij zich voldoende heeft gevoed met de verwilderde paniekblikken van de lui die hier voor het eerst zijn, steekt na een paar seconden zijn ongeschonden linkerhand triomfantelijk in de lucht.

“Heb je het gehoord van Ad Latjes?” zegt dan de man met de ringbaard aan de bar – een oliehandelaar van wiens naam ik vergeten ben.

“Hij is er vandoor. De ABN heeft vorige week de stekker uit zijn ‘reisburo’ getrokken, en nou kan hij geen tickets meer inslaan voor reizen die die al heeft verkocht. Hij is over de kop....”

Het wordt muisstil achter te bar. Mensen staren voor zich uit.

“Wat is er met Ad?” willen veel tafeltjes in de zaak weten.

“Ad is over de kop. En hij is er vandoor.”

Hier en daar klinkt een rauwe vloek. Maar verder is het vooral erg stil. Een soort collectief gepeins. Peter is er niet. Alleen Annemiek. Die kijkt me aan en zegt: “Tja...”

Je pars, le vol de nuit s'en va, destination Bahia, Buenos Aires ou Cuba, Je pars, prends soin de l'Opéra, de la rue des Lilas, dis-leur que cette fois, Je pars.

Geen woord. Hij zei er geen woord over, Peter. Alsof Ad Latjes nooit had bestaan. En al was de vlucht van Latjes nationaal nieuws je kreeg in de weken na de vlucht geen klinker commentaar uit hem geperst. Als zijn Bistrokanten erover vroegen, begon hij over iets anders. Pas na een week of wat kwam hij voorzichtig los en gaf laetdunkende kwalificaties. Zei die ineens dingen die die ooit van Annemiek had gehoord. Dat Latjes niet alleen goedkope vluchten verkocht, maar zelf ook goedkoop was.

“Echte ondernemer gaan er niet vandoor,” zei Peter met een soort alwetende ondernemers-air.

“Je hebt de zorg over je klanten, je personeel. Die laat je niet in de kou staan.”

Maar chagrijnig was ie er wel van. Ziek zelfs. Dat kon je merken.

De ene na de andere Jupiler verdwijnt die ene donderdagavond in november achter zijn grote snor. Zijn ogen staan op stand ‘koortsig-getergd-geërgerd.’ Oppassen dus. Dat doet die ene mevrouw die op koopavond met haar bejaarde moeder hier even neerstrijkt niet. Nadat Peter de varkenshaas en entrecote voor hen heeft neergekwakt, vraagt zij of ze misschien een beetje mayonaise mogen hebben.

“Mayonaise!!” kapittelt Peter het mensje verontwaardigd en goed hoorbaar voor iedereen in de zaak.

“Ja, een klein bakje. Mijn moeder vindt dat lekker...”

“Weet je wat vrouwtje!! Weet je wat ik doe? Ik gooi d’r nog een kwak ketchup bij en wat gesneden uien. Dan kan je er een speciaaltje van maken. Of heb je d’r liever ook pindasaus bij, voor een patatje oorlog!?”

Als een veldheer beent hij terug naar de keuken. Bewonderd. Iedereen lijkt het te beamen:

“Dat doe je toch niet. Om mayonaise vragen in Le Bistro.”

Ze krijgen ook geen mayonaise, maar wel direct de rekening.

Peter schakelt die avond al om acht uur over op de Courvoisier. “Ja, zo is het toch....”

“Zolang ik er heb gewerkt, was eigenlijk iedereen altijd bezig met weggaan,” zegt Yvonne die ik vijfentwintig jaar later tref op een receptie in Leiden.

“Nico, Annemiek, Jan, Willem. Allemaal probeerden ze weg te komen, maar eigenlijk niemand die er serieus werk van maakte. Toen jij kwam in 1981 werkte ik er al acht jaar (vanaf mijn twintigste). Tien jaar aan de studie, acht jaar in Le Bistro. Het werd er al maar slechter na die overname door Peter. Maar ik kon er niet weg. Weet ook niet echt waarom. Een beetje als in Hotel California van de Eagles, ken je dat nummer?”

“You can check out every time you want, but you can never leave.”

Ze zingt het zachtjes voor. Vals.

Oud geworden, onze Yvonne, heel oud voor haar jaren. Kromgetrokken en nog maar net in de vijftig. Nog steeds dat hobbelen op haar benen. Erger dan ik me herinner. En vooral onverzorgd. Grijs piekend haar, slordig. Geen parelketting meer en helemaal niet opgemaakt. Nee, met die praeses was ze niet meer. Dat was uitgeraakt een paar maanden nadat ik uit Le Bistro was weggegaan. Dat was toch in het voorjaar van 1982?”

“Ja, toen ongeveer zal dat geweest zijn. Op het moment dat Annemiek bij Peter weg ging en ook Nico opstapte.”

“Net of er toen een prop los schoot,” zegt Yvonne, “Annemiek, Nico, Willem – weet je nog? – en jij. Eigenlijk is iedereen die weg ging daar beter van geworden. Maar waarom gingen jullie toen allemaal zo ineens?”

“Weet je dat dan niet?” zeg ik.

Ze kijkt me verbaasd aan. “Ik heb altijd gedacht dat jij en Nico, nou ja, hoe moet ik dat zeggen... Het was toen ook zo ineens uit met Ben en Nico. En jullie gingen toen ineens met zijn tweeën (of ging Jan ook mee?) in dat tenniscentrum Pellikaan in Noord werken.”

“Ik met Nico? Hoe kom je daar nou bij?”

“Nou ja, Peter... die dacht...”

“Helemaal niet Yvonne. Het ging heel anders. Weet je nog van die fooienpot die we hadden? Links naast de kassa.”

Yvonne knikt bevestigend.

“Daar zat op een gegeven moment wel een paar duizend gulden in, want we mochten van Peter zelf geen fooi houden.”

“En dat deden we ook niet.”

“Precies. Dat zou allemaal verspijkerd worden in een bedrijfsuitje, of zoiets. Weet je nog? Nou net nadat Latjes over de kop ging, was ineens die hele pot met de opbrengst van anderhalf jaar weg. Nico kreeg zowat een hartverzakking, want die had afgesproken dat hij – in tegenstelling tot alle anderen – per direct een bonus uit die pot betaald zou krijgen. Een soort blijfpremie. Want hij wilde eigenlijk weg. Dat had hij ook Peter al aangekondigd, maar die had hem zowat gesmeekt te blijven.”

Mijn ogen zoeken ondertussen de handen van Yvonne, met name de vingers van haar rechterhand. Die houdt ze net om de steel van haar glas witte zijn. Ze ziet dat ik speur.

“Ja, die gratin. Nog steeds een flink litteken hoor.”

Ze steekt haar duim en wijsvinger in mijn richting. Twee zichtbare lengtestrepen, een soort wormen, geaccentueerd door haar rimpelige witte vingers. Groter dan ik had verwacht.

“Nico stapte daarom op. Hij voelde zich zó door Peter genomen. Onmiddellijk daarna heeft hij het trouwens weer bijgelegd met Ben. Even een nichtenkibbel was dat, niet meer. Ze zijn ook weer bij elkaar gaan wonen. Nico werd bedrijfsleider bij Pellikaan omdat hij nog steeds te weinig geld had voor een eigen zaak. Het was een moeilijke tijd in 1982 om een lening te krijgen. En Ben had tijdens zijn avontuur met die Surinamer (o, dat wist je niet?) ook een flink deel van het spaargeld er door gejjast. Die jongen wilde uiteindelijk terug naar Suriname en toen heeft Nico, na alle verliezen die die al had geleden, dan ook maar de ticket van die gast betaald. Alles bij elkaar heeft dat avontuur hem zowat vijftienduizend gulden gekost, maar enfin. Hij kon aan de slag in de kantine van sporthal Pellikaan, als assistent-bedrijfsleider en toen belde hij me op. Of ik wat meer wilde verdienen dan in Le Bistro, of ik niet wegwilde uit dat Van Drimmelen-vagevuur. Daar voelde ik wel voor, al zou ik niet echt veel meer gaan verdienen. Maar het geld, zelfs die gejjatte fooi, dat was niet alles...”

“Wat was er dan nog meer?”

“De sfeer werd al maar beroerder,” zei ik, “Op een gegeven moment was het alleen nog maar gezuip en gelal (we werden even onderbroken door iemand die zijn hand tussen ons gesprek kwam persen). “Je moest oppassen dat je geen klappen kreeg. We hebben een paar vechtpartijen gehad... Joh, dat wil je niet weten... En zonder Annemiek vond ik het ook niks meer.”

Met zijn tweeën denken we even aan Annemiek.

“En dan die muziek... daar werd ik op een gegeven moment ook helemaal gek van. Die Franse Muzak, dat Vive la France geluidsbehang.”

“Ik vond dat juist wel leuk,” zegt Yvonne met waterige, lege ogen die ik ineens weer zo herken uit die tijd. “Dat gaf zo’n intieme sfeer.”

“Intiem? Amehoela. Is dat jou dan nooit opgevallen?”

“Wat?”

“Nou dat van die band.”

“Welke band?”

“Er was maar één band. Eén band die avond aan avond werd gedraaid op de grote tapedeck naast de espressoautomaat. Tien nummers, eindeloos. Ik houd van muziek, en zelfs van Franse chansons als het moet. Maar dit was Gallische ziekenhuispap die ze per infuus erin jasten. Het ging maar door. En ik werkte er toen vijf avonden in de week, moet je bedenken. Helemaal simpel werd ik ervan.

Ik heb wel eens gedacht dat ze het expres deed, dat ze er een bedoeling mee had.”

“Een bedoeling? Wie?”

Yvonne kijkt alsof ze me helemaal kwijt is. Wat is ze toch dik geworden. Vormloos omachtig.

“Ja, een bedoeling. Of ik wilde of niet op een gegeven moment begon ik naar die teksten de luisteren. Annemiek had al die nummers opgenomen. Ik heb me daar in het begin weinig bij afgevraagd. Gewoon Serge Lama, Nicolas Peyrac, Jacques Brel, Dutronc.... Totdat ik begon te geloven dat het kleine commentaren waren op het reilen en zeilen in de Bistro.

Ik werd er gek van... want met die herrie in de zaak kon je ook weer niet alles horen. Alleen van die flarden tekst.“

Yvonne kijkt me verbaasd aan, maar gaat er – uit beleefdheid denk ik – niet verder op in. Als je er over nadent is het eigenlijk ook idioot. Commentaren verborgen in muziektteksten. Heb er eigenlijk al direct spijt van dat ik er over begonnen ben. Ander onderwerp.

“Weet je nog die ene avond Yvonne?” probeer ik het gesprek een andere wending te geven.

“Dat ze elkaar met die tournedos achterna zaten. Dat die de zaak invloog, zo bij iemand achter op zijn colbert. Een licht colbert. Enorme bloedvlek erop. Peter met zijn zatte harses naar die tafel, waar ze helemaal over de pis zijn. Pakt die tournedos van de vloer met zijn vingers van de grond en vraagt: ‘laat je dat jasje wel regelmatig stomen?’

“Ja,” zegt die man met een rood aangelopen hoofd, “Hoezo?”

“Nou zou anders zonde zijn geweest van een goed stuk vlees als het op zweetbullen was geland. Had ik het zo weg kunnen gooien.”

“Dat pik ik niet,” zegt die man.

“Dat doe je wel,” zegt Peter, “En anders lazer je maar op....”

“Nee, dat weet ik niet meer,” zegt Yvonne, en neemt een zuinig nipje van haar witte wijn. En dan zegt ze even niets meer. Een beetje lange, ongemakkelijke stilte. Waarom eigenlijk?

Ik besluit een breekijzer in het gepeins te zetten.

“Weet jij wat er van Annemiek geworden is?”

Yvonne veert wat op, recht een beetje haar rug.

“Ineens was ze weg,” weet ze zich nog te herinneren. “De avond tevoren had ze nog gewoon gewerkt en was ze naar huis gegaan, in Oisterwijk. De andere morgen toen Peter thuis kwam, was ze verdwenen. Alsof ze er nooit was geweest. Heel eng. Al haar kleren, spullen, ieder spoor van haar bestaan was verdampt. Geen briefje, niks. Ze was weg en heeft naderhand ook nooit meer gebeld of contact gezocht. Haar ouders wisten niet eens waar ze was, noch haar zus. Vermist. Ze hebben er zelfs dat programma nog een keer op afgestuurd (was toen nog allen op de radio geloof ik), maar geen spoor meer. Misschien is ze wel overleden.... wie zal het weten.”

Nee, dat wist ik allemaal niet.

“Ik hoorde van Hans – weet je nog wel achter de afwasser na mij – dat ze na een vakantie met Peter in St. Tropez niet meer mee naar huis was gekomen. Daar was achtergebleven.”

Nee, schudt Yvonne beslist.

“Ze was ineens zomaar weg. Zomaar...”

Weer stil. Maar nu ik vooral. Zelfs na zo lange tijd raakt het me dat dat raadselachtige wezen misschien niet uit het leven zelf, maar zomaar uit onze levens is gestapt. De deur heeft dichtgetrokken zonder groeten. Bevrijdend als je erover nadent, maar tegelijkertijd ook beklemmends. Dat je zo de hoek om kunt stappen en een leven achter je kunt laten, en een nieuw kan beginnen. Zonder spoor.

“Die lul van een Van Drimmelen,” wind ik me op en het lijkt of Yvonne het beaamt.

“Die zak verdiende haar niet. Hij had haar iets met die Bistro beloofd. Er zat ook nogal wat geld van haar in. Hij heeft haar totaal uitgebuit. De ondankbare hond. Zij werkte zich daar zowat zes tot zeven dagen per week over de kop, zodat hij de grote Piet uit kon hangen. Met veel branie Franse tegeltjeswijsheden kon debiteren, die die meestal nog van Annemiek had geleerd ook. Een automonteur-alcoholist met een air van jewelste. Hij heeft alles de gort in gedraaid. Ik hoorde dat hij in 1982 weer failliet is gegaan.”

“Klopt,” zegt Yvonne, “en in 1984 weer een keer, nadat ie een tijdje van de fles was afgebleven. Maar toen begon het gewoon weer opnieuw....En bij elk faillissement betaalde hij ons niet meer uit”

“Hij had kinderen ook, geloof ik.”

Ze knikt. Deemoedig bijna. “Daar praatte hij al jaren niet meer mee.”

“Zeg Yvonne, waarom ben jij er eigenlijk blijven werken? Dat hielp toch echt niet bij het afstuderen....Waarom eigenlijk.... Ben je nog afgestudeerd?”

“Nee, nooit meer. Ik ben daar door blijven werken. Het verdiende ook goed. Ik was er al die tijd al... En op een gegeven moment kon het ook niet anders meer.”

“Hoezo? Je kunt toch altijd anders? Je blijft toch niet voor de lol hangen bij dat soort gajes.”

Ze slaat haar ogen neer.

“Ik ben in 1988 met Peter getrouwd....”

(“Ai ....”)

‘Et moi, moi qui suis resté l'plus fier, Moi, moi je parle encore de moi, Et c'est en sortant vers minuit, Monsieur le Commissaire, Que tous les soirs, de chez la Montalant, De jeunes peigne-culs nous montrent leur derrière, En nous chantant:....’