

## KANTTEKENING

Op 23 december 1958 stortte in het Limburgse Zichen (B) de Roosburggroeve in. Er vielen achttien doden.

*Mise en place* speelt tegen deze achtergrond.

De ramp van Roosburg is waar gebeurd, maar alle personages in het boek zijn, net als hun relaties met elkaar, puur verzonden. Toch gaat mijn oprechte dank uit naar Griet, Marie-Jeanne en met name Wim Heynen, die bij deze tragedie hun vader hebben verloren en me openhartig te woord hebben gestaan over de gebeurtenissen van die tijd. Daarnaast heb ik ook de archieven uitgeplozen, en ik ben alle verslaggevers van de ramp uitermate dankbaar voor het materiaal dat ik en mijn verbeelding nieuw leven hebben mogen inblazen.

## HOOFDSTUK 1

Als Louise in haar testament niet expliciet had gevraagd om haar dood met een familiediner op te vrolijken, zou ik vandaag mijn koksjas niet dichtknopen en mijn toque niet opzetten. Donderdag is sinds jaar en dag de vaste sluitingsdag van Restaurant Victoria. Maar Louise is en blijft mijn lievelingszus. Zelfs nu ze dood is, kan ik haar niets weigeren.

Maandagmiddag drie dagen geleden.

Ik had juist woedend een bord beetgare asperges met een gepocheerd kwartelei terug naar de keuken gestuurd, toen de hoofdzuster belde met de mededeling dat zuster Augustine, alias Louise, die nacht in vrede was heengegaan. Dat ik als eerste van de familie het nieuws vernam, lag meer aan toeval dan aan iets anders. Eerst heeft de hoofdzuster moeder proberen te bereiken, maar moeder, tweeënnegentig jaar, gaf niet thuis. Moeder geeft de helft van de tijd niet thuis, omdat ze de helft van de tijd haar gehoorapparaat uitschakelt. Na dat vergeefse telefoontje heeft de hoofdzuster naar Ivo gebeld, dat is de oudste van ons vier, en ook de verstandigste. Bij Ivo stuitte ze op een antwoordapparaat. Omdat de zuster het goddeloos achtte om het overlijden van een naast familielid op een bandje in te spreken, heeft ze onverrichter zake weer ingehaakt en verbinding gezocht met het volgende familielid in rij. Het telefoonnummer van Jeanne bleek niet langer aan Jeanne toe te behoren, maar aan een jong koppel van wie het meisje het in Keulen hoorde donderen, en de telefoon aan haar vriendje doorgaf. Die schijnt 'God is dood, lang leve God' door de microfoon te hebben geblazen, en de hoorn weer op het toestel te hebben ge-

smakt. Althans, dat is het verhaal dat de hoofdzuster mij vertelde toen ze me uiteindelijk aan de lijn kreeg; mij, de jongste van de Werners, intussen ook al tweeënzestig.

Op het moment dat de keukentelefoon rinkelde, gaf de klok die al jaren scheef boven het doorgeefluik hangt, één uur aan. Om één uur 's middags en om acht uur 's avonds staat de boog in de keuken strak gespannen. Dat zijn de uren van de waarheid. De uren waarop wij, elke dag opnieuw, examen afleggen. Alles en iedereen stoomt van de intensiteit. Mijn vijftienkoppige brigade, van afwasser tot souschef, is in opperste concentratie verzonken, en er zijn er bij wie deze hoge graad van geestelijke en lichamelijke inspanning een vorm van trance veroorzaakt. Bij mezelf bijvoorbeeld. Meestal.

Een van mijn medewerkers, een leerling-kok, nam op. 'Chef, telefoon, een vrouw, ze zegt dat het over een ernstige en dringende familiekwesie gaat,' riep hij door de keuken. Waarna hij de hoorn naast het toestel legde, en zijn werk gewoon verderzette: hij blancheerde fijne reepjes schil van citroen, limoen, pompelmoes en sinaasappel voor een rinse, lichte saus bij op het vel gebakken dorade.

De asperges waren perfect gegaard, geen seconde te lang, en op geen graad te hoog. Ze lagen prachtig, als gespreide vingers, geschikt op het grote, witte bord; een toonbeeld van verrukking en orde. Maar onder mijn leiding gaat er geen gerecht naar de zaal dat niet perfect is, en dit was niet perfect, het gepocheerde ei – met daarbovenop versgegrilde kreeft – hing er slordig bij, het gestolde eiwit was onzorgvuldig bijgesneden, vorm en structuur droegen niet de stempel der volmaaktheid. 'Van voor af aan beginnen. Niet alleen dit voorgerecht. Alle voorgerechten van die tafel. Iedereen wordt hier gelijktijdig geserveerd. Ik maak straks de rekening van dit grapje, en de schuldlige zal er niet goed van zijn!'

Na die uithaal liep ik, nog vloekend tegen de slungel die met zijn lomphed mijn reputatie in de waagschaal stelde, met te-

genzin naar de telefoon. Het was maandag, en op maandag zijn wij, in tegenstelling tot kapperszaken, gewoon open. Alle tafels waren bezet. Iedereen bestelde à la carte, en van het gezicht van de maître d' kon je aflezen dat het om moeilijke bestelbonnen ging. Iedereen wilde een ander gerecht. Het ging er heet aan toe. En toch werd ik om privéredenen gebeld.

Ik was van plan om ook de vrouw aan de andere kant van de lijn de huid vol te schelden. Maar onderweg naar de telefoon proefde ik een wrange smaak in mijn mond. De keukentelefoon heeft een ander nummer dan de restauranttelefoon en is uitsluitend voor insiders bestemd: leveranciers, personeel en collega's. Voor familieleden in noodgevallen. Ik vreesde dat de ernstige familiekwesie mijn moeder betrof.

Maar het ging niet over mijn moeder.

Het ging over mijn jongste zus.

Mijn lievelingszus.

Ze zeggen dat het een tijd duurt voor de ernst van een situatie tot mensen doordringt. Tot vorige week wist ik het niet, maar blijkbaar vorm ik een uitzondering op deze regel. Zo snel had ik de ernst van de situatie door dat ik, bestand tegen het drama van een onvolmaakt gepocheerd ei, met de hoorn in de hand ineenzakke.

Mijn souschef, een corpulente kerel met op zijn borst het recept van garnaalkroketten getatoeëerd, merkte dat er iets loos was. Hij panikeerde niet. Met enkele woorden en evenveel gebaren instrueerde hij de drie chefs de partie. Vreemd genoeg ging er, toen ik zijn deskundige reactie zag, nog een scheut trots door me heen. Dit is waar elke topchef naar streeft en wat ons, behalve een gezonde hoeveelheid whisky, op de been houdt. Deze gebalde, professionele concentratie van de tweede man. Een souschef die in staat is om de brigade, dat complexe raderwerk dat ten grondslag ligt aan elk geslaagd restaurant, in de hand te houden en ervoor te zorgen dat de hoogst verfijnde keuken, wat er ook mag gebeuren, door draait, op dezelfde manier als de

wereld daarbuiten, ongeacht de grootste rampen, altijd door draait. Ik zeg het heel vaak en het werd maandagmiddag bevestigd: consistente haute cuisine is het ultieme bewijs dat menselijke zwakte niet bestaat.

Geen enkel personeelslid, op de oneerbiedige knaap aan de eieren na, verlegde het brandpunt van zijn aandacht. Iedereen bleef, als in een leger, op zijn specifieke rol in de keuken toegespitst. Mijn second nam onmiddellijk mijn taken over. Ik sta, dat is duidelijk, in de passe, de allerbelangrijkste, allesbepalende positie tussen de zaal en de keuken, op de plek waar de bestellingen de keuken binnenkomen en de gerechten hem verlaten. Op de drempel tussen de hel waar de perfectie wordt gemaakt, en de hemel waar diezelfde perfectie wordt opgediend en gesavouereerd. Ik hou van die hel. Meer dan van de hemel.

‘Neem van mij over,’ riep ik nog compleet overbodig naar Simon, zo heet mijn souschef. Hij knikte, gaf een teken dat hij de zaken in de hand had, lepelde een toefje schuim van zeevruchten in een lang en smal glaasje gevuld met bouillabaisse, keurde het gerecht nadat de volgende keukenhulp het correct op een dienbord had gedeponerd en plaatste dat alles op het zilveren plateau in het doorgeefluik waar de maître d’ het vliegensvlug weggriste en naar de juiste tafel bracht. Maar toen wankelde ik al via de achterdeur naar buiten.

Ik heb lang op het krukje gezeten waarop mijn rokende medewerkers hun sigaretten paffen. Met mijn rug leunend tegen de buitenmuur tuurde ik naar de bloeiende moestuin enkele meters verderop; een halfuur voordien had ik er nog een mand vol courgettebloemen geplukt, een twintigtal rabarberstengels afgesneden, een dikke bos verse kruiden geknipt – melde, zuring en bronzen venkel. Dagverse producten perfect bereiden op het allerlaatste moment: dat is het principe waarop mijn keuken berust.

Voor het eerst in mijn leven zag en rook ik de geordende luxe

van mijn moestuin niet. Zelfs de primeurgroenten – de raapsteeltjes zijn dit jaar fabuleus, om van de bloemkolen nog te zwijgen – lieten me koud. Het enige wat ik zag was de middagzon die als een eierdooier in de veel te heldere hemel hing en deed alsof er niets aan de hand was.

Toen begon ik te huilen.

## HOOFDSTUK 2

Louise was achtenzestig, zes jaar ouder dan ik, toen ze tijdens de nacht van zondag op maandag haar laatste adem uitblies. De arts die haar dood formeel heeft vastgesteld, zegt dat ze is overleden aan een hersenberoerte en hij zegt ook dat 'het misschien maar goed is' dat Louise meteen is overleden, want een hersenberoerte kan zeer ingrijpend zijn voor diegene die ermee opgezadeld zit, en nog ingrijpender voor familieleden die er bijgevolg ook mee opgezadeld zitten.

Ik heb de kloosterlingen met wie Louise haar leven deelde al snel als haar familie beschouwd. Het valt me moeilijk me voor te stellen dat zij, die van het verzorgen van hulpbehoevende naasten hun bestaansreden hebben gemaakt, zich niet met graagte over mijn verlamde zus zouden hebben gebogen.

Volgens diezelfde arts, die niet de vaste dokter van het klooster was, maar een plaatsvervanger die de weekenddiensten op zich nam, zou Louise door haar beroerte zo goed als zeker haar spraakvermogen zijn kwijtgeraakt. Hoe zou deze man hebben kunnen vermoeden dat dit al vanaf haar geboorte spoorloos was?

Toen Louise bij haar geboorte niet scheen te kunnen horen en ook geen klanken uitstootte, kwamen vader en moeder niet op het idee dat er aan hun kind iets kon schorten. Ze geloofden dat het meisje een laatbloeier was en bleven er heilig van overtuigd dat laatbloeiers zich op een gegeven moment tot langbloeiers zouden ontpoppen.

Dat verliep niet helemaal zoals ze hadden gehoopt.

Op haar vijfde kwam hun dochter nog steeds niet verder dan

de lettergreep ‘ma’, gevolgd door een rist brabbelklanken, en het leed geen enkele twijfel meer dat ze nooit in staat zou zijn om geluidssignalen op te vangen.

Toen wisten vader en moeder even niet goed wat te doen.

Uiteindelijk stuurden ze Louise naar een speciale school. Die lag ergens afgelegen. Na de eerste speciale school stuurden ze haar naar de tweede speciale school. Die lag nog verder in de bossen, nog meer afgelegen. Na de tweede school, waaraan een beschutte werkplaats vasthing, vertrok ze naar het klooster. Dat lag midden in Heverlee. Maar evengoed ver van de wereld vandaan.

Onze ouders hebben steeds een dubbelzinnige houding aangenomen ten opzichte van Louise. Ze liepen over van trots en schaamte tegelijkertijd. Louise werd binnengehouden. En als ze toch een stap in de wereld zette, wierp moeder een muur voor haar op. Het was Louise ten strengste verboden om druk te gebaren in het openbaar, en als ze zich dan toch in het publiek vertoonde, raadden vader en moeder haar aan om te doen alsof er met haar niets aan de hand was. Als ze op straat door een onbekende werd aangesproken, diende ze te handelen zoals alle meisjes in deze situatie horen te handelen: de schouders ophalen en zich uit de voeten maken. Alles wat Louise te vragen had, moest ze thuis maar vragen – *daarbuiten zijn ze heus niet slimmer dan wij*. Toch stond moeder in geen geval toe dat ze ‘doofstom’ werd genoemd. De Werners, dat is er van kindsbeen in gehamerd, moesten ge-hoor-ge-stoord zeggen nog voor die term uitgevonden was. Op de veel voorkomende reactie ‘Oh, maar met gehoorgestoord bedoel je gewoon doofstom’, sloegen wij consequent geen acht – *het volk weet niet beter*. Mensen die, als ze het woord ‘doofstom’ of ‘gehoorgestoord’ uitspraken, automatisch het volume van hun stem verhoogden en op zo’n overdreven wijze begonnen te articuleren dat hun metalen kiesvullingen zichtbaar werden, hoorden wij op de duur niet meer; we moesten er zelfs niet langer om lachen.

Ik noem mijn zus nooit zuster Augustine.



Louise.

Ik heb Louise in geen tijden meer gezien. En zoals dat gaat met naaste familieleden die zo nodig moeten overlijden tijdens de lange periodes dat je hen niet ziet: ik maak mezelf het ene verwijt na het andere.

Ik had haar vaker een bezoek moeten brengen.

Ik had haar brieven kunnen schrijven, al ben ik meer een receptenschrijver, en dan nog kom ik meestal niet verder dan het noteren van ingrediënten en combinaties. Avocado + krabvlees + timbaal van tomaat. Oesters + tempura.

Ik had haar nu en dan een kaartje kunnen sturen. Haar moeten bellen op haar speciale telefoon. Ik had haar minstens een paar keer moeten zeggen dat ze mijn lievelingszus was.

Ik had haar eten kunnen brengen. Haar. Het hele klooster.

Ik had tenminste haar verjaardagen niet moeten vergeten.

Ik had onze relatie moeten onderhouden.

Waarom heb ik, die van koken zijn beroep heeft gemaakt, niet eens uitgebreid gekookt voor alle familieleden?

Hoe dat zo gaat met broers en zussen. Hun wegen scheiden. Elk gaat een andere kant op. Louise is bijna vijftig jaar geleden de kant van het klooster op gegaan. En ik heb aan de gastronomie moeten gehoorzamen. Ons soort opgeëiste levens laat geen zijwegen toe. Een roeping is geen keuze, maar een gebrek aan keuze. Dat wordt al te vaak over het hoofd gezien. Hoe zou ik mijn vak en niveau hebben kunnen volhouden als ik er niet van overtuigd zou zijn dat ik, niemand anders dan ik, in dit leven een hoogstpersoonlijke, culinaire taak te volbrengen heb? Waar zou ik, in deze hoogste regionen van de gastronomie, de tijd hebben moeten vinden voor een leven naast de keuken? Voor vrienden, hobby's en familie? Voor Louise? Tijd kun je niet bijmaken zoals je pudding bijmaakt.

Louise is niet meer. Maar haar aanwezigheid is ontzagwekkend; de dood kan iemand springlevend maken. Voor mijn ogen flakkert, als een immense lichtreclame, constant haar

beeld. In allerlei gedaanten. Vaak erg scherp. Alsof ze echt voor me staat. Alleen stroken haar gezichtstrekken niet met de werkelijkheid. Ik weet niet hoe ze er nu uitziet. Hoe ze er vorige week uitzag. Vorig jaar. Vijf jaar geleden. Tien.

Mijn lievelingszus.

Ik weet zelfs niet meer waarom ik haar mijn lievelingszus noemde.

Niet omdat ze de jongste zus was. En in geen geval omdat ik medelijden had met haar handicap, want het is geen compassie die aan onze speciale band ten grondslag ligt, maar iets van een totaal andere orde. Er bestaat een duidelijke, aanwijsbare reden voor onze uitzonderlijke relatie. Dat weet ik zeker. Alleen kan ik niet op die reden komen; hij ligt bedolven onder het puin van mijn herinneringen. Het enige wat ik me, heel vaag, herinner is dat wij iets samen hadden, iets heel concreets, iets wat andere broers en zussen niet samen hebben en wat onze leeftijden oversteeg.

Af en toe heb ik Louise bezocht. Lang geleden, en bijna altijd tussen Kerstmis en Nieuwjaar, tijdens die dagen waarop het plichtsbefef tussen bloedverwanten zijn hoogtepunt bereikt.

Ik volgde haar naar het bezoekerszaaltje waarin een tiental formicatafels in een cirkel stonden en waar aan elke muur een kruis verfraaid met palmtakken hing. Aan een van die tafels streken we neer en zaten we te zwijgen. De stilte tussen Louise en mij klonk nooit gênant. Meestal had ik een verzameling lekkere happen voor haar bij me; die verstopte ze, met een verukte glimlach op haar gezicht, onder de rokken van haar habijt. 'Voor later,' gebaarde ze, en het komt me voor dat ze daarbij giechelde.

In de kamer voor bezoekers werd de gastronomische traditie van land en godsdienst gelukkig hooggehouden. Op een eiken tafel prijkten vijf glazen standaards bedekt met onderleggers van papieren kant waarop de door de zusters gebakken vruchten- en puddingtaarten mooi en lekker en royaal stonden te wezen.

Chef-koks die aan het roer van een uitzonderlijke keuken staan en elke dag door stress verhit raken, weten de eenvoudige, goed bereide en eerlijke boeren- en burgerkeuken zeer goed te waarderen. Net zoals er van het bestaan van seizoenen een geruststellende kracht uitgaat – ze keren elk jaar terug en brengen jaar na jaar dezelfde, kraakverse culinaire geneugten met zich mee –, schept de geur en het loutere bestaan van een succulente burgerkeuken een niet te onderschatten geestelijk en lichamelijk comfort. Alleen al daarom zou ik in Nederland, een natie die het zonder deze troost moet stellen, nooit kunnen gedijen.

Mijn voorkeur ging uit naar de taart van biscuitdeeg, bestreken met abrikozencompote en genereus versierd met slagroomrozetten en dikke chocoladeschilfers. De taart had iets uitdagends, in smaak en uitzicht. Midden in deze conservatieve en ingetogen omgeving deed ze me aan een travestiet denken. Ik ben geen specialist in travestieten, maar in mijn jonge jaren trok ik na de service geregeld naar zo'n opgewekte tent in Brussel, waar de 'vrouwen' op stiletto's over de lange toog paradeerden. Hun opzichtige vertoon had op mij een betere uitwerking dan welk kalmerend medicijn ook, en 's nachts droomde ik dat deze dames op mijn fornuizen dansten, tussen de potten en pannen door.

Meestal at ik twee punten. Een van het excentrieke exemplaar, en een van een gematigder creatie. Voor die laatste prefereerde ik de taart van dik kruimeldeeg en gevuld met appels, rozijnen en walnoten, verrijkt met een vleugje kaneel en een geut calvados.

Louise koos altijd de chocoladetaart. Het is haast onbegrijpelijk dat ze haar leven lang zo mager was en bleef. Ik heb haar soms drie stukken na elkaar naar binnen zien werken.

## HOOFDSTUK 3

Soms kun je in het leven buiten de keuken ook beter kordaat optreden. Die kunst verstaan vrouwen beter dan mannen. Toen ik maandag om halfvier nog steeds beduusd met mijn rug tegen de bakstenen muur leunde, kwam Christine naast me zitten. Haar krukje piepte. ‘Zo kan het niet langer,’ zei ze, en dat was goed gezien. Er bungelde snot aan mijn neus. Ik viste ernaar met mijn tong, het had een zoetachtige smaak die ik niet meteen kon plaatsen, misschien bevatte het zelfs een vleugje anijs, ja, ik meende, ik moet het later eens nagaan, in mijn snot de uitgesproken smaak van anethol te detecteren.

Christine reikte me een zakdoek aan. Mijn vrouw is altijd meer praktisch dan troostend van aard geweest; mede daarom is ze mijn rechterhand in de zaal. Zoals in elk goed restaurant kan ook bij ons de relatie tussen het keuken- en het zaalpersoneel niet bepaald warm genoemd worden, en zelfs de term ‘koud’ is een understatement. Maar af en toe vertrouwt een ober toch een keukenchef, of omgekeerd, en dan wisselen ze van gedachten en van meningen. Vooral van meningen. Soms sijpelt zo’n mening naar mij door. Ik verneem dat het zaalpersoneel nog meer siddert voor Christine dan het keukenpersoneel voor mij. Ik hoor dat ze haar autoriteit moeilijker aanvaarden dan de mijne. Zonder mij geen drie Michelinsterren. Zonder Christine misschien wel. Denken zij. Ik weet beter. Ik heb haar nodig. De zaal heeft haar nodig. Net als de boekhouding van de zaak. Mijn vrouw coördineert de cijfers, en dat is tegenwoordig haast even moeilijk als het coördineren van keukentaken en het ontwerpen van gerechten. Het zaalpersoneel vindt Christi-

ne een serpent. Het woord heks heb ik al horen vallen. En tiran. Ze imiteren haar stem en de toon die ze aanslaat: ‘Hoe kun je nu stofzuigen of de vloer schrobben als je je niet bukt? Je moet oog in oog met het vuil staan, kom, op je knieën.’

Voor Christine is het beste nooit goed genoeg, en het is voor haar onmogelijk om ook maar even disfunctioneel te zijn. In de eetzaal kan ze niet aan een tafel voorbijlopen zonder haar inspecterende vinger over het blad te laten glijden. Ze checkt of er geen vingerafdrukken op het zilver, het porselein en het kristal staan. Haar blik glijdt onder de tafels, ze inspecteert of het molton keurig aan de tafelpoten is vastgeknoopt, en of de kleden kreukloos zijn. Ze meet de afstand waarop het bestek van de borden ligt, en de afstand tussen het bestek onderling. Als die niet met elkaar overeenstemmen, gaat haar vinger in de lucht: ‘Wie heeft deze tafel gedekt? Hier komen. Opnieuw beginnen!’ Ze gaat na of elk onderdeel van het bestek loodrecht is geschikt, en of de onderkant samenvalt met de rand van de tafel. Ze herschikt die broodbordjes waarvan de bovenkant niet – op de millimeter precies – op dezelfde hoogte staat als de bovenkant van het dekbord. Ze meet – soms met een meetlat, maar meestal met het geoefende, blote oog – of de rugleuning van de stoelen precies dertig centimeter van de tafelrand staat. Ze kijkt onder de ronde tafel om zich ervan te verzekeren dat geen van de gasten hinder van een tafelpoot zal ondervinden. Een glas of een zilveren botervlootje is pas opgeblonken als ze zichzelf erin weerspiegeld ziet. Als de boter in het vlootje niet perfect is afgestroken, windt ze zich op, en mag diegene die verantwoordelijk is voor deze grandioze onvolkomenheid, zijn of haar werk volledig hervatten terwijl ze erbij staat. Men beeft voor haar. Ze maakt, net zomin als ik, geen onderscheid tussen hoofdzaak en detail. Elk detail is hoofdzaak. Dat is de essentie van onze perfectie.

Nadat ze een tijdje, ik heb geen flauw idee hoelang, naast me op het krukje had gezeten, stond ze op en maande me om met

haar mee naar binnen te gaan. Ik gehoorzaamde. Ik heb nog steeds de neiging aan mijn vrouw te gehoorzamen. Toen ik opstond, zag ik dat mijn billen minuscule plasjes zweet op de plastic zitting hadden achtergelaten. Met een andere zakdoek, of was het een servet, dan die waarmee ik mijn snot had gedroogd, veegde ze het vocht in een zelfzekere haal weg.

De service van de middag zat erop. Iedereen was al naar huis. De keuken glom alsof er niets gebeurd was. De vloer was zo schoon dat je ervan kon eten. En Christine deed iets wat ze in haar leven nog maar één enkele keer had gedaan.

Aan de deurklink van Restaurant Victoria hing ze een handgeschreven kartonnen bordje: *WEGENS FAMILIALE OMSTANDIGHEDEN VAN 12 TOT 18 MEI GESLOTEN.*

## HOOFDSTUK 4

Voor de voorlezing van Louises testament werd niet eens een vergadering belegd; de hoofdzuster rondde de zaak telefonisch af, nog voor ze goed en wel begonnen was. Dat deed ze maandagavond, in een tweede telefoongesprek; nadat ze zo vriendelijk was geweest om ons eerst van het trieste nieuws te laten bekomen. De toon waarop ze Louises laatste wensen afratelde, verschilde niet veel van die waarop mijn chefs de partij hun bestellingen plaatsden: zestig tongen, twee bakken venusschelpen, zes kilo lamskoteletten, vijf ossenstaarten, tien kilo Ratte de Touquet-aardappelen, ... Haar geratel ging aan mij voorbij. Gelukkig ontving ik, en alle leden van het gezin Werner, de volgende dag een kopie van deze laatste wil. Die werd – nonnen kunnen blijkbaar ook bijzonder efficiënt en zakelijk zijn – per koerierdienst aan huis geleverd.

Het is ironisch dat uitgerekend mijn zus die niet kon praten, na haar dood zo expliciet en onuitwisbaar van zich moet laten horen. Ik herkende Louises handschrift onmiddellijk. Haar testament beslaat drie pagina's.

De schok laat zich al op de eerste bladzijde gevoelen.

Op die eerste bladzijde maakt Louise bekend dat ze aan de vooravond van haar begrafenis een 'feest' wenst. Dat vrolijke woord komt in de wilsbeschikking herhaaldelijk terug, en telkens heeft ze het tussen aanhalingstekens geplaatst.

Ze wenst dat ik dat 'feest' organiseer. De locatie ligt volgens haar voor de hand en is niet voor discussie vatbaar: in het prestigieuze Restaurant Victoria, een van de restaurants in de top 5 van het land, nationaal en internationaal geroemd om zijn ex-

quise keuken en verfijnde evenwichtsoefeningen tussen traditie en vernieuwing.

Eerst was ik verontwaardigd. Daarna werd ik kwaad. Hoe durfde ze zo brutaal te zijn om haar postume wensen op mij af te schuiven. Vervolgens zegevierde de koppigheid in mij. Ik dacht: ik wil helemaal niet koken. Ik wil geen feest organiseren, zelfs niet als dat tussen aanhalingstekens staat. Ik wil de avond voor de begrafenis gewoon in mijn ligstoel doorbrengen. Niets doen. Nergens aan denken. Behalve aan haar. Bij een sterfgeval in de familie is alleen onthouding op zijn plaats. Dat is wat je wilt doen bij het lijk van je lievelingszus. Het komt niet in je op om te denken wat de pot schaft, of welke wijn je zal serveren.

Onder haar openingszinnen openbaart ze haar gastenlijst. De namen van haar vips prijken in het midden van het ongelijnde blad en zijn zo recht en keurig onder elkaar geschreven dat ze, om deze volmaaktheid te bereiken, een meetlat verticaal op het blad moet hebben gelegd. Haar zorgvuldige handschrift maakte me opstandig. Er schuilt iets hatelijks in deze schoonschrijverij.

Moeder

Ivo en Natalie

Elizabeth, Jos en Harry, vergezeld van hun partners

Jeanne en Partner

Victor en Christine

De kloosterzusters Gwenola, Yvonne, Godelieve en Maria

De namen van de genodigden zijn eerder logisch dan opzienbarend. Louise nodigt al haar naaste familieleden en hun partners uit.

Onze moeder.

Ivo en Natalie – haar oudste broer en zijn vrouw.

Elizabeth, Jos en Harry – dat zijn de kinderen van Ivo en Nathalie, al moet ik daaraan toevoegen dat kinderen te jong klinkt



voor deze vijftigers die allemaal hun hypotheek hebben afbetaald en zelf intussen grootouders zijn.

Jeanne – mijn oudste zus. Jeanne mag van Louise met haar ‘Partner’ komen. Het gebruik van deze neutrale term, met hoofdletter weliswaar, vind ik dan weer attent van Louise, want de Partners van Jeanne veranderen nogal eens van naam en geslacht; daar praten de Werners natuurlijk niet over, want zaken waarover niet gepraat wordt, wekken de illusie niet te bestaan.

Zullen eveneens van de partij zijn: Christine en ik. Wij hebben het bevel gekregen om als gastheer en gastvrouw op te treden.

Dat er ook vier kloosterzusters zullen aantreden, staaft mijn opvatting dat de zusters het in de loop der jaren tot familieleden hebben geschopt. Zuster Gwenola is de hoofdzuster; dat kan ook moeilijk anders met zo’n naam.

De tweede bladzijde van haar testament:

Met sabayon gegratineerde oesters van Gillardeau en in  
laurierblaadjes geroosterde coquilles

\*\*\*

Krachtige groentenage met ravioli van rijstpapier, gevuld met  
munt, koriander en verrijkt met een vleugje arganolie

\*\*\*

Lauw geserveerde gesmoorde varkensnek met kruiden  
à la minute uit de tuin geplukt, en versierd met krullen  
ganzenlever

\*\*\*

Zeebaars in een croûte van zeezout uit Guérande

\*\*\*

De complete kaaswagen van het huis

\*\*\*

De surprisedesserts à la Victoria

\*\*\*

Koffie, thee, met digestief

Elke gewone sterveling zou zich tevreden hebben gesteld met een zondagse variant van een doordeweeks driegangenmenu. Toast met echte kaviaar uit de Kaspische Zee. Cassoulet van uitsluitend vers varkensvlees (schenkel, worst, ham, zwoerd), omdat de oude clan van de Werners nog steeds huiverig staat ten opzichte van schapenvlees. Luikse wafel met crème van abrikozen met een vleugje Grand Marnier. Om maar een voorbeeld te geven.

Ik snap er niets van, en ik kan het nog steeds niet geloven, maar het feestmenu waarmee Louise uitpakt, getuigt van een uiterst verfijnde kennis van zaken, en de zes gerechten die zij op haar 'feest' geserveerd wil zien, hebben in de loop der jaren allemaal op de kaart van Restaurant Victoria gestaan.

Toch heeft Louise nooit in Restaurant Victoria gegeten. Ook al heb ik haar, heel lang geleden, een paar keer uitgenodigd. Zelfs de gastentafel die in een aanpalende ruimte van de keuken staat, wimpelde ze af met het argument dat sterrenrestaurants en kloosterzusters niet samengaan. Dat ze geen kardinaal of bisschop was.

Ik heb het menu gelezen en herlezen. Door het voor de duizend en eerste keer in me op te nemen, hoopte ik tot een dieper inzicht te komen en enkele centimeters dichterbij de kern van mijn zus te geraken.

Louise houdt in haar menusamenstelling zelfs rekening met het seizoen. Alsof ze bij het opstellen van haar testament al wist dat ze in het voorjaar zou sterven en het zonde zou zijn om haar gasten de geneugten van de prille lente te ontzeggen.

*'Gelieve elk gerecht met een aangepaste wijn te laten begeleiden,'* luidt het nota bene onder aan de tweede pagina.

Blijkbaar wist ze zich op oenologisch vlak minder goed raad.

En daaronder: *'Victor en Christine mogen de avond in geen geval in de keuken doorbrengen. Ze kunnen op mijn kosten voldoende personeel inschakelen om zich voor deze speciale avond vrij te kopen.'*

Ten slotte is er de derde pagina. Die is erg summier en maakt mij het meest nerveus van alle. Ze begint met de geruststellende passage dat zuster Gwenola over een enveloppe beschikt die alle kosten van 'het feest' zal dekken; en ze gaat verder met deze onrustbarende alinea: *'Zuster Gwenola zal, voor de koffie geschonken wordt, aan jullie een dagboek overhandigen. Ik wil dat jullie mijn dagboek lezen. Aan Victor, mijn lieve Victor, vraag ik nadrukkelijk vergiffenis.'*