





**RAUW
KOST**

BART DEBBAUT

Reacties en info
bart.debbaut@skynet.be
www.bartdebbaut.be

 bartdebbaut

 bartdebbaut

 bartdebbaut

De kiem van dit boek ontsproot in de wekelijkse rit richting Leuven, op zondagavond, als ik mijn dochter naar haar kot bracht. Mijn ideeën, haar fantasie: het was als een blender zonder deksel. Het bleek de ideale voedingsbodem voor deze culinaire thriller. Dankjewel, Alexia. Veel dankjewels ook aan mijn vader, van wie de taalkundige en inhoudelijke opmerkingen als peper en zout zijn. Voor de recepten die ik in dit boek verwerkte, haalde ik de mosterd voornamelijk bij goede vriend Johan Engelen, in 2010 – en wellicht ook vandaag nog – beste hobbykok van Vlaanderen. Merci, chef! (inspiratie: www.johanengelen.be)

Ik draag dit boek op aan alle chefs en would-bechefs. Aan smulpapen en aan moeilijke eters. Aan bourgondiërs en aan mensen met een eetstoornis. Aan mensen die drie sterren belangrijk vinden en aan mensen die zweren bij boerenkost. Aan mensen voor wie liefde door de maag gaat en aan mensen voor wie liefde onvoorwaardelijk is.

En plotseling kijk je jezelf in de rug
terwijl de weg onder je voeten begint te koken
het zijn niet langer je ogen
het is je lichaam dat ziet

Uit het gedicht 'Inzicht' van J. Bernlef.

Proloog

HET IS GENOEG geweest. Ze zijn te ver gegaan. Jullie kunnen me beschimpen. Jullie kunnen me minachten. Jullie kunnen me negeren. Jullie kunnen me verwaarlozen. Ik heb het allemaal ondergaan. Maar ik wil niet dat anderen hetzelfde lot ondergaan.

Zij: Denk goed na. Je was nu goed bezig. De toekomst ziet er rooskleurig uit.

Hij: Laat hem doen. Hij weet best hoe hij hierop moet reageren.

Zij: Je jut hem op.

Hij: Dat doe ik niet. Ik luister naar zijn verhaal.

Zij: Je voelt toch waar dit naartoe gaat. Wraak. En je weet wat ik daarvan vind: als je wraak wilt nemen, laat je niet toe dat je wonden helen.

Hij: Geef toe dat het zo niet verder kan.

Zij: Sta erboven. Wat gebeurd is, is gebeurd. Het verleden kun je niet wijzigen, de toekomst wel.

Wel, net dat wil ik doen. De toekomst wijzigen, ze zegt het zelf. Zorgen dat dit nooit meer gebeurt. Door te proberen me om te praten heeft ze de deur net verder opengezet. Opmerkelijk. Misschien was het haar bedoeling.

Zij: Zeker niet. Ik ben net trots op je parcours tot nu toe. Het idee dat je dat wilt vergooien, verafschuw ik.

Hij: Overdrijf niet zo! Wat hij wil doen, is hoogstens orde op zaken stellen. Mensen zullen hem dankbaar zijn. Iemand moet toch zijn nek durven uitsteken. Iemand moet boven het maaiveld uitkomen.

Zij: Probeer het te nuanceren. Misschien was het allemaal niet zo bedoeld.

Geen sprake van! Zo is het bij mij ook begonnen en je ziet wat ervan gekomen is. Mijn besluit staat vast. Ik moet dit stoppen, voor het te laat is en er andere onschuldige slachtoffers vallen.

Hij: Ik steun je. Wat er ook gebeurt.

Zij frons de wenkbrauwen: Is er niets waarmee ik je kan overtuigen?

Ik schud het hoofd. Ik wil dit niet herbeleven. Nu niet. Nooit meer. Niet met mij. Niet met anderen. Ik doe dit niet voor mij, snap je? Ik doe dit voor alle anderen. Vanavond begin ik eraan.

I.

‘VERVULD VAN TROTS.’ Wout Dumoulin moest terugdenken aan wat zijn vader hem gisterenavond had gestuurd. Een typisch berichtje van de oude, wijze man die succes altijd verbond met nederigheid en realiteitszin. Met moreel besef ook.

Terwijl hij met fikse tred naar de parking onder het Ladeuzeplein stapte, diepte hij zijn gsm op en herlas de woorden van zijn vader. ‘Als gij uw vijand machteloos ziet, wees dan niet vervuld van trots. In ieder been is merg en in elk hemd steekt een mens.’ Zijn vader had erbij geschreven dat het een citaat was van een Perzische dichter uit de 13e eeuw. Maar dat het – hoe oud ook – brandend actueel was. Dat ook hij trots was op de prestaties van zoonlief. En dat hij hoopte en bad dat het zo mocht blijven duren.

Wout grinnikte. Typisch zijn pa. De woordkeuze alleen al – zoonlief: waar haalde hij het vandaan. In veel opzichten had hij weinig of niets gemeen met zijn vader, op andere vlakken waren de gelijkenissen frappant. Net als zijn vader was hij een harde werker, een tikkeltje perfectionistisch ook. Ze hadden dezelfde smaak inzake films, luisterden vaak, zonder het van elkaar te weten, naar dezelfde muziek, supporterden voor dezelfde voetbalploeg en waren fervente fans van wielrennen en veldrijden. Vooral van dat laatste. Er ging geen seizoen voorbij of ze trokken er, gewapend met laarzen, mutsen en handschoenen, minstens twee keer samen op uit om de veldrijders aan het werk te zien: ploeterend, zwoe-

gend, de lijven dampend van het zweet. Heerlijk. Maar anders dan zijn vader was Wout veel impulsiever, minder berekend. Hij besliste veel sneller dan zijn pa, die hij wel eens een eeuwige twijfelaar noemde. Hij was ook veel socialer, zijn vader was introvert van karakter. Een eenzaat zou Wout hem niet noemen, daarvoor was zijn pa met te veel zaken bezig. Toch zocht hij veel minder het gezelschap van vrienden op, en kon hij veel meer genieten van de stilte.

Het berichtje van zijn pa was er niet zomaar gekomen. Hij had hem verteld over de plannen van de cameraploeg. Lacherig had hij erbij verteld dat niemand het succes van zijn kookprogramma op televisie ooit had overtroffen. Niet Iris, niet Florence, niet Vincent en zeker Robbert niet. Vandaag had hij de duizendste aflevering van *Wout Kookt* opgenomen. Het productiehuis had zijn keuken in de Schrijnmakersstraat voor de gelegenheid helemaal gepimpt met honderd zwart-witfoto's van hem, zijn recepten en zijn keukenmateriaal, de voorbije maanden gemaakt door fotograaf Eddy Verloes die kort voordien hoge ogen had gegooid met zijn opmerkelijke fotoreeksen over orthodoxe Joden aan de Belgische kust. Detailfoto's waren het, waarbij de fantasie belangrijker was dan wat je ogen doorvertelden aan je hersenen. De jubileumuitzending die binnen een week zou uitgezonden worden, zou een prachtig staaltje worden van *Art meets Food*, had zijn producer Tim hem toevertrouwd. Tim Vansevenant was de producer van *Wout Kookt*. Hij was de voorbije vijf jaar meer dan een zakelijke partner geworden, hun vriendschap had zich vertaald in tientallen feestjes en etentjes.

'*Art meets Food*, klinkt goed', had zijn vader gezegd. 'Gaan ze dan ook het riedeltje aanpassen?' Wout had gelachen. Het muzikje dat bij het programma hoorde, was al jaren een punt van discussie tussen hen. Wat hem betrof was het een oorwurm, iedereen kende het, iedereen kon het meeneuriën. Zijn pa vond het een onding, een irritant deuntje. Hij had voorgesteld om ten minste de duizendste aflevering van mooie muziek te voorzien. 'Als je dan toch

met kunst en zwart-witfoto's bezig bent, kies dan muziek die daarbij hoort. Erik Satie of zo.'

Met gefronste wenkbrauwen had Wout hem aangekeken. 'Satie? Het is geen begrafenis, hoor.' Ze hadden nog wat verder gediscussieerd, en waren het uiteindelijk eens geworden. Eens dat ze het oneens waren. '*Never change a winning team*', was Wouts conclusie. Zijn pa had het afgedaan als een platitude zijn zoon niet waardig en had hem uiteindelijk nog gezegd dat hij een beetje verwonderd was geweest over de manier waarop hij zijn collega-koks wat lacherig had afgeschilderd als prutsers, als niemendalletjes. 'Niet doen, jongen', had hij gezegd. 'Ga uit van je eigen sterkte, je hebt het niet nodig om anderen af te branden.'

Daarom dus dat berichtje van vanmorgen, dacht Wout, die de trappen van de parking onder het Ladeuzeplein afdaalde en naar zijn auto stapte. Het was een lange dag geworden, de opnames waren vermoeiender geweest dan gewoonlijk. Het hele gedoe rond de duizendste aflevering had daar veel mee te maken. Meer shots, waarbij de foto's op de achtergrond de ene keer haarscherp, de andere keer flou in beeld moesten gebracht worden. Het productiehuis had de kijkers opgeroepen om vragen te stellen. Daarvan hadden ze er tijdens de aflevering, die dubbel zo lang zou duren als gewoonlijk, een tiental behandeld. Voor één keer had hij geen gerecht gekookt, maar was hij bezig geweest met de geselecteerde vragen van de kijkers. Over voorkomen dat bechamelsaus zou schiften, over het ontvellen van een zalm, over het zo luchtig mogelijk maken van een cake, over de juiste keuze van wijn bij het maken van rodewijnsaus bij wild. Van tien uur vanmorgen waren ze in de weer geweest: cameramannen Steven en Peter, geluids dame Inge, make-upartieste Evelyne, regieassistente Gonda en natuurlijk Tim en hijzelf. Met hun zevenen hadden ze tot iets over negen uur vanavond gewerkt. Daarna hadden ze hapjes gegeten en een fles champagne gekraakt op het succes van het programma.

Het was nu elf uur, de stad lag er verlaten bij. Dat zou binnenkort bij de opstart van het nieuwe academiejaar wel anders zijn. Toch

stonden er in de ondergrondse parking nog tamelijk wat auto's geparkeerd. De zijne stond redelijk achteraan, waar hij al jaren een vaste stek had met een abonnement betaald door het productie-huis. Hij duwde op het knopje van de autosleutel in zijn broekzak en zag de vier knipperlichten van de zwarte Mercedes GLE Coupé die hij zich vorige maand had aangeschaft. Dat kon er wel af, had hij zijn vrouw gezegd, die geschrokken was van de prijs van het imposante voertuig. Ze had nog even tegengesputterd, maar uiteindelijk haar schouders opgehaald. 'Als jij zo'n dure wagen wilt kopen, moet je dat maar doen, maar ik ben er geen voorstander van.' Wijselijk had hij verzwegen dat hij gekozen had voor de op een na duurste versie.

Net toen hij wilde instappen, de greep van het portier nog in zijn hand, stapte een man uit het voertuig naast hem. Voor hij het wist kreeg hij een brandende vloeistof in de ogen gespoten. De man haalde onmiddellijk daarna ongemeen hard uit, raakte hem op zijn strottenhoofd. Wout hapte naar adem, maar kreeg niet de tijd om te bekomen van de onverwachte aanval. Een volgende harde, doffe klap deed hem in elkaar zakken. In een glimp zag hij dat zijn belager rode schoenen droeg, met onder zijn te korte broek opvallende sokken bedrukt met *De Sterrennacht* van Van Gogh. Toen werd het zwart voor zijn ogen.

2.

GALANT HIELD JOHN Leyskens de deur open voor Mieke Van Cat-tendyck.

‘Punten nodig?’ Ze gaf hem een plaagstootje.

‘Heb ik er nog niet genoeg?’

Mieke dacht even na terwijl ze naar binnen stapte.

‘Goedenavond, mevrouw en mijnheer. Hebt u gereserveerd?’

‘Natuurlijk niet’, reageerde hij. ‘Moet dat?’ Opnieuw een por van Mieke, die hij echter straal negeerde. ‘Sinds wanneer moeten we reserveren om te eten? We moeten er al voor betalen.’

De jongeman achter de chique reservatiedesk van Het Land aan de Overkant keek wat beteuterd en hulpeloos naar Mieke, die hem te hulp schoot.

‘Let maar niet op hem. Hij is niet alleen oud, maar stilaan ook dementerend. En bovendien een enorme aandachtzoeker. We hebben gereserveerd op de naam Leyskens. John Leyskens.’

Ze zei het op een toon die het midden hield tussen pure ernst en sarcasme, waardoor ze de jongeman nog meer in verlegenheid bracht. Volgens het naamplaatje dat op de revers van zijn donkerblauwe jasje was geprikt, heette hij Kurt. Hij trok zijn neus op, pulkte onhandig met zijn wijsvinger in zijn linkerooghoek en dook weg in het reservatieregister, vast van plan om geen oogcontact meer te zoeken.

‘U mag me volgen’, zei hij luttele seconden later. Zonder hen aan te kijken draaide hij zich om, slungelde zich een weg door wat tafeltjes waarop bordjes aangaven dat ze gereserveerd waren, en hield halt aan een tafeltje achteraan, vlak naast het muurgrote raam dat uitgaf op een binnentuintje.

‘Mag ik uw jassen aannemen?’

‘Geen sprake van’, zei Leysens.

‘We hebben geen jas aan’, corrigeerde Mieke. Concentreer je, beste jongen, dacht ze, want zo gaat het met je carrière helemaal de verkeerde kant op.

‘Mijn excuses’, stamelde Kurt, die zich snel uit de voeten maakte, en hoopte dat zijn vuurrood aangelopen gezicht niet al te veel zou opvallen in het aardetinten interieur.

‘John, stop nu met die jongen te duvelen. Straks durft hij niet meer naar onze tafel te komen.’

‘Daar worden ze hard van. Die snotneuzen mag je het niet te makkelijk maken, of ze denken dat ze de wereld aankunnen, terwijl ze nauwelijks twee zinnen achter elkaar kunnen zeggen zonder te stamelen.’

‘Zo zijn we allemaal geweest.’

‘Jij wel, maar ik niet. Ik was meteen volwassen, beredeneerd, zakelijk, nuchter en emotioneel uitgebalanceerd.’

‘Zag jij er dan van bij je geboorte al zo oud en afgeleefd uit?’ Mieke beet op haar lippen en keek hem uitdagend aan.

Leysens keek met spiedende ogen terug, schudde het hoofd en slikte een paar woorden in vooraleer hij een antwoord wist te formuleren. ‘Zou jij in dat geval niet leren om te spelen met mensen van je eigen leeftijd?’

‘Ik denk er niet aan’, reageerde ze gevat. ‘Niets is zo leuk als spotten met een zwakke, oude man. Of nee, met een oude man die een zwak heeft voor mooie, jonge vrouwen zoals ik.’

‘Goienavond.’

Het klonk verrassend speels en enthousiast uit de mond van een boomgrote kerel met een stem als een klok.

‘Mijn naam is Berten, ik ben vanavond uw aide-de-cuisine.’

Hij legde twee menukaarten op tafel en gaf de wijnkaart aan Leyssens, die met grote ogen zat te kijken naar de zelfzekere man met baritontimbre.

‘U bent wat?’

‘Uw aide-de-cuisine, mijnheer. Letterlijk keukenhulpje. Maar hier wordt het gebruikt als synoniem voor ober, kelner, maar dan wat chiquer. Zo gaat dat tegenwoordig, u weet wel. Wat mooie woorden, wat stroop om de mond, en iedereen voelt zich meteen een stuk beter in zijn vel. Nietwaar?’

De manier waarop hij het zei, alsof hij zichzelf, het restaurant en de manier van communiceren in het belachelijke trok, duldde geen tegenspraak. Niet alleen zijn dragende stem, ook zijn voorkomen en zijn dwingende ogen vroegen om niet met hem in discussie te gaan. Zelfs Leyssens, nochtans zelden uit het lood geslagen, aarzelde even.

‘Doet u uw job graag?’

‘Zie ik eruit alsof dat niet het geval zou zijn?’ Berten lachte nu zijn tanden bloot. ‘U kunt vanavond kiezen voor ons menu waarbij de nadruk ligt op de met lijn gevangen zeebaars, de flan van oester en de dagverse Nieuwpoortse grijze garnalen. U kunt het eventueel aanvullen met kreeft. Zo u dat wenst, kunt u ook à la carte eten waarbij ik u de tartaar van langoustine en de in zoutkorst gegaarde goudbrasem wil aanbevelen. In functie van uw keuze zal ik u later begeleiden bij de keuze van de aangepaste wijn. Ik laat u rustig kiezen en kom zo dadelijk terug.’

Hij knikte kort, stak op de tafel een kaars aan die voor de spreekwoordelijke sfeer moest of kon zorgen, draaide zich om en stapte kordaat weg.

Leyssens hapte even naar adem. ‘Indrukwekkend.’

Tot haar groot vermaak zag Mieke dat hij het meende.

‘Heb je je meerdere gevonden in deze aide-de-cuisine? In dit keukenhulpje?’

‘Geef toe, de manier waarop hij de zaak aanpakt, is behoorlijk imponerend, in de goede betekenis van het woord. Hij staat waar hij moet staan.’

‘Meer nog,’ zei Mieke, ‘op geen enkel moment had ik het gevoel dat hij een tekstje uit het hoofd had geleerd. Wat hij zei klonk als vanzelfsprekend en allerminst afgedreund.’

‘Hij is in ieder geval van een ander niveau dan ons plassertje van aan de receptiedesk.’

Mieke lachte. ‘Geef die jongen ook een kans. Hij moet nog groeien. Dat komt wel goed.’

‘Meestal komt er van zulke slungels niet veel in huis. Je hebt het of je hebt het niet. Hij heeft het niet.’

‘Je oordeelt te snel.’ Mieke schraapte haar keel terwijl ze de menukaart openvouwde en de verschillende keuzes bekeek.

Er viel een stilte.

Ook John verdiepte zich nu in de kaart. ‘Gaan we voor het menu?’

‘Vijf gangen? Is dat niet wat veel?’

‘À la carte dan? Ga je gang.’ Leyssens grinnikte om zijn flauwe woordspeling.

‘Zullen we onze bariton dan maar volgen? De langoustine en de goudbrasem. Goed?’

‘Allemaal goed.’ Hij knipoogde naar Mieke. ‘Waarom heb je me eigenlijk naar hier meegetroond?’ Hij nam zijn servet, vouwde het open, haalde het bestek eruit – een zilveren bestek met een gouden randje – en begon het servet weer dicht te vouwen.

‘Zomaar.’

‘Hebt u een keuze kunnen maken?’ Berten stond opnieuw bij hun tafeltje.

‘Waarom is er ons niet gevraagd of we eerst iets wilden drinken?’ Leyssens keek niet op, geconcentreerd op zijn vouwkunst.

‘Mijn excuses. Heeft mijn collega dat dan niet gevraagd?’

‘Die snijboon?’

‘John, alsjeblieft!’ Mieke keek hem boos aan. ‘Hij bedoelde het zo niet. Mijn man is nogal... eh... direct in zijn communicatie.’

‘Geen probleem, hoor, mevrouw. Ik heb liever gasten aan wie ik mijn handen vol heb.’

Alsof hij zijn stelling ook visueel wilde ondersteunen, toonde hij zijn handen. Mieke zag dat hij een tattoo op zijn rechterpols had. Twee Chinese tekens.

‘Wat wenst u graag te drinken? Ons huisaperitief is een cocktail van witte wijn, champagne en vlierbloesemsiroop. We hebben ook een alcoholvrij alternatief met vlierbloesem, limoen en munt.’

‘Heerlijk, die mocktail. Graag zo eentje voor mij. En jij, John?’

‘Doe mij maar een fris biertje.’

‘Zoals u wenst, mijnheer.’

‘En we gaan uw advies volgen: langoustine en goudbrasem.’

‘Prima keuze, mijnheer. We doen het nodige. Wenst u ook water op de tafel?’

‘Graag’, zei Mieke. ‘Bruisend als het kan.’

‘Er wordt voor gezorgd.’ Berten knikte, draaide zich om en stapte opnieuw kordaat weg. Een paar minuten later serveerde hij de gevraagde drankjes.

Er waren intussen nog een aantal mensen aangekomen in het restaurant. Links van hen was een jong stel komen zitten. Ze hadden duidelijk moeite om van elkaar af te blijven. Rechts, tegen de afgeronde muur, zat een gezin van vier, met twee jonge dochters die sterk op elkaar leken, al was Mieke er niet zeker van dat ze een tweeling waren. In het midden van de zaal was een grote tafel ingenomen door een groep van zes mannen, duidelijk zakenmensen, die er met twee flessen champagne meteen stevig waren ingevlogen.

‘Zomaar, zei je daarnet’, zei Leyssens. Hij keek Mieke aan. ‘Proost! Op zomaar.’ Hij hief zijn glas omhoog en tikte voorzichtig tegen het longdrinkglas van Mieke, die lachte om zijn opmerking en met haar ogen rolde.

‘Lekker’, zei ze, toen ze van de mocktail had geproefd. Ze aarzelde even en ging dan verder. ‘Ik wou eens graag rustig met je kun-

nen praten. En een lekker restaurantje meepikken. Het nuttige aan het aangename koppelen.’

‘Waarover?’

‘Over Tine.’

Leyssens keek op. ‘Wat is er met haar?’

Tine was zijn dochter. Sinds de dood van zijn vrouw Veerle had John zo goed als hij kon zorg gedragen voor hun kinderen. Zijn zoon Gunther was intussen burgerlijk ingenieur en na een expat-periode in Singapore was hij sinds zes maanden Civil Engineer Thermodynamics bij Clayton in Bornem. Hij woonde op een appartement in de buurt van het MAS in Antwerpen, samen met zijn vriendin Kelly, die logopediste was in een groepspraktijk. Tine had haar studies voor bekeken gehouden en was bij haar lief in Lokeren gaan inwonen.

‘Wanneer was de laatste keer dat je iets van haar gehoord hebt?’

Leyssens zuchtte. ‘Ik weet het niet. Een maand of twee geleden, denk ik?’

‘Ik maak me zorgen om haar. Haar vriendin had twee maanden geleden geen werk, zij ook niet. Ze wil niet geholpen worden, laat nauwelijks iets van zich horen, en kan mij helemaal niet luchten.’

‘Zeg dat niet.’ Hij schraapte zijn keel, haalde diep adem en staarde even naar buiten. ‘Ik weet dat je denkt dat ze het nog steeds moeilijk heeft met ons.’

‘Dat is gewoon zo.’

John en Mieke waren niet alleen collega’s, ze waren ook een koppel. Om meer dan één reden was dat geen evidentie. Het was een ongeschreven regel binnen de politiediensten om collega’s die een relatie met elkaar begonnen op het werkgebied uit elkaar te halen. Bij hen was dat niet gebeurd. Mieke werkte als onderzoeker, John was als hoofdonderzoeker haar rechtstreekse baas. Bovendien was Mieke ook nog eens ruim 22 jaar jonger dan John. Dat had tot nogal wat ongeloof, frustratie en conflicten geleid. Met de ouders van Mieke, die het ongepast vonden dat hun dochter een relatie had aangeknoopt met een man die haar vader had kunnen zijn, maar