



Het diner

Eenakter

door

PIP BARNARD

TONEELUITGEVERIJ VINK B.V.
(Grimas Theatergrime verkoop)
Tel: 072 - 5 11 24 07
E-mail: info@toneeluitgeverijvink.nl
Website: www.toneeluitgeverijvink.nl

VOORWAARDEN

Alle amateurverenigingen die het stuk: **HET DINER** gaan opvoeren, dienen in alle programmaboekjes, posters, advertenties en eventuele andere publicaties de volledige naam van de oorspronkelijke auteur: **PIP BARNARD** te vermelden.

De naam van de auteur moet verschijnen op een aparte regel, waar geen andere naam wordt genoemd.

Direct daarop volgend de titel van het stuk.

De naam van de auteur mag niet minder groot zijn dan 50% van de lettergrootte van de titel.

U dient tevens te vermelden dat u deze opvoering mag geven met speciale toestemming van het I.B.V.A. Holland bv te Alkmaar.

Copyright: © Anco Entertainment bv - Toneeluitgeverij Vink bv

Internet: www.toneeluitgeverijvink.nl

E-mail: info@toneeluitgeverijvink.nl

Niets uit deze uitgave mag verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt worden door middel van druk, fotokopie, verfilming, video opname, internet vertoning (youtube e.d.) of op welke andere wijze dan ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van I.B.V.A. HOLLAND bv te Alkmaar, welk bureau in deze namens de Uitgever optreedt.

Het is niet toegestaan de tekst te wijzigen en/of te bewerken zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van I.B.V.A. HOLLAND bv te Alkmaar, welk bureau in deze namens de Uitgever optreedt.

Vergunning tot opvoering van dit toneelwerk moet worden aangevraagd bij het Auteursrechtenbureau **I.B.V.A. HOLLAND bv**

Postbus 363

1800 AJ Alkmaar

Telefoon 072 - 5112135

Website: www.ibva.nl

Email: info@ibva.nl

ING bank: 81356 – IBAN: NL08INGB0000081356 BIC: INGBNL2A

Geen enkele andere instantie dan het IBVA heeft de bevoegdheid genoemde rechten van u te claimen, of te innen.

Auteursrechten betekenen het honorarium (loon!) voor de auteur van wiens werk door u gebruik wordt gemaakt!

Auteursrechten moeten betaald worden voor elke voorstelling, dus ook voor try-outs, voorstellingen in/voor zorginstellingen, scholen e.d.

Vergunning tot opvoering:

1. Aankoop van minimaal **4** tekstboekjes bij de uitgever.
2. U vult het aanvraagformulier in op www.ibva.nl of u zendt de aanvraagkaart (tevens bewijs van aankoop), met uw gegevens, naar I.B.V.A. Holland. Uw aanvraag dient tenminste **drie weken voor de eerste opvoering** in bezit te zijn van I.B.V.A. Holland.
3. U krijgt daarop de nota toegestuurd. Na betaling wordt u de vereiste vergunning toegestuurd.

Vergunning tot HER-opvoering(en):

1. U vult het aanvraagformulier in op www.ibva.nl of u zendt de aanvraagkaart met uw gegevens naar I.B.V.A. Holland. Uw aanvraag dient tenminste **drie weken voor de eerste opvoering** in bezit te zijn van I.B.V.A. Holland.
2. U krijgt daarop de nota toegestuurd. Na betaling wordt u de vereiste vergunning toegestuurd.

Opvoeringen zonder vergunning zijn niet toegestaan en strafbaar op grond van de Auteurswet 1912. Zij worden gerechtelijk vervolgd, terwijl de geldende rechten met 100% worden verhoogd. Het tarief wordt met 20% verhoogd voor opvoeringen waarvoor geen toestemming werd aangevraagd binnen drie weken voorafgaand aan de voorstelling.

Het is verboden gebruik te maken van gekregen, geleende, gehuurde of van anderen dan de uitgever gekochte tekstboekjes.

**Rechten BELGIË: Toneelfonds JANSSENS, afd. Auteursrechten,
Te Boelaerlei 107 - 2140 Bght ANTWERPEN Telefoon (03)3.66.44.00.
Geen enkele andere instantie heeft de bevoegdheid genoemde rechten
van u te claimen, of te innen.**

PERSONEN:

Gerrit, gérant - of Gerrit ook eigenaar van de „Lachende Kaviaar” is, is niet duidelijk. Wel heeft hij een grote stem in het kapittel, hij ziet het restaurant duidelijk als het zijne. Eerst erg gelukkig met de nieuwe chef-kok, kiest hij uiteindelijk toch de kant van zijn gasten. Gerrit is een lieve jongen, een echte gastheer.

Michelle, koksmaat - de feitelijke hoofdpersoon van het stuk, die in één avond van afwashulp tot chef-kok wordt gepromoveerd. En nog met succes ook. Michelle heeft duidelijk meer in haar mars dan netjes bitterballen op een schoteltje leggen. Mogelijkheden die onder de vleugels van Simon nooit tot ontplooiing zijn gekomen.

Simon, chef-kok - als alle chef-koks is ook Simon een bullebak. Geheel geobsedeerd door het afleveren van perfecte gerechten, gaat hij voorbij aan de mensen om zich heen. Indien noodzakelijk voor het perfectioneren van een gerecht, lapt hij zelfs de afgesproken etenstijd aan zijn laars.

Lisa - heeft geen sprekende rol en komt alleen ter sprake. Zij werkt in het restaurant en is daar min of meer de ondergeschikte van Gerrit.

M - gast

V - gast

V1 - gast

V2 - gast

DECOR:

Keuken van de “Lachende Kaviaar”.

Opmerking:

In het stuk wordt nogal eens jargon gebruikt. Over het algemeen zal duidelijk zijn wat met bepaalde termen wordt bedoeld. Zo wordt het gedeelte waar de gasten zitten in een restaurant aangeduid als de „zaal”, worden tafels „ingedekt” en wordt in de keuken niet over het „fornuis” gesproken, maar altijd over de „kachel”. De genoemde gerechten en bereidingswijzen komen niet altijd overeen met de werkelijkheid.

Gerrit: *(met Lisa bezig in te dekken voor het kerstdiner)* Als we dat

groepje van tien op elf zetten, krijgen we dáár ruimte voor die groep van achttien. En als we van de dertig-rij allemaal tweetjes maken, scheelt dat weer ruimte aan díe kant en kunnen we daar die andere groep kwijt. Dan komen we op vierenzestig mensen. En we hebben... eh... achtenvijftig reserveringen, dus je kunt er nog zes aannemen. Maar dan kan er ook echt helemaal niemand meer bij. *(telefoon)* De Lachende Kaviaar, goedemiddag. (...) Inderdaad, vanavond. (...) Negen uur. Maar u kunt natuurlijk eerst een drankje drinken bij onze open haard. (...) U heeft de keus uit drie gangen. (...) Twee. Uitstekend, ik leg het voor u vast. (...) Prima, dan rekenen we op u. (...) Goedemiddag. Dat zijn er weer twee bij. Het valt echt op dat steeds meer mensen met Kerstmis buiten de deur eten. Een paar jaar geleden konden we gewoon dicht blijven, maar nu zitten we alle kerstdagen helemaal nokkienokkie. Dat heeft natuurlijk ook met de nieuwe kok te maken. Want je kunt de mensen echt geen biefstuk met gebakken aardappelen en stroganoff en ijs toe voorzetten. Zelfs niet met een gebonden heldere champignonsoep vooraf. Nee, tegenwoordig moet het minstens reerug zijn, of struisvogel of wild zwijn of een vegetarische bonensoufflee met walnoten. Met liflafjes en grand-desserts als nagerecht en pasteitjes vooraf. Nou, dan hebben we aan Simon een goeie, die kan echt koken voor alle monden. Ik heb tenminste nog geen klacht gehoord. *(telefoon)* Laat maar, ik neem hem wel. De Lachende Kaviaar, goedemiddag. (...) Wat zegt u? (...) Nee, helaas (...) Anders altijd, maar we zijn aan het voorbereiden voor vanavond, begrijpt u? (...) O, dat begrijpt u. (...) Ja, dat begrijp ik. (...) Nee, ik begrijp het. Heel vervelend. Maar u kunt vanavond... (...) Nee, ik begrijp het. Goed, misschien een volgende keer. (...) Goedemiddag. Nou Lisa, als hier dan alles onder controle is, ben ik toch benieuwd hoe het er in de keuken voorstaat. Zet jij dan intussen nog even de stoelen recht. En leg vast de menukaarten op tafel. *(telefoon)* En neem de telefoon even aan, wil je? *(gaat de keuken binnen)*

Simon: Jij, jij... jij nietsnut. Jij domme, onhandige, klunzige stommeling. Hoe haal je het in je hoofd met je vingers aan mijn pannen te komen.

Michelle: Maar chef...

Simon: Je hoefde alleen maar te roeren. Meer niet, alleen maar roeren. En moet je nu eens kijken. Kan ik weer helemaal overnieuw beginnen.

Michelle: Maar chef...

Simon: Ik begrijp echt niet waarom ik jou nog in mijn keuken laat

rondlopen.

Gerrit: Nou nou, wat is hier allemaal aan de hand?

Simon: Wat is er aan de hand? Wat is er aan de hand? Ik zou jou wel eens willen zien als je de hele dag met zo'n nietsnut moet werken. Hier, ze hoeft alleen maar in de pan te roeren. Alleen maar te roeren. En moet je nou toch zien, een halve dag werk naar de knoppen.

Michelle: Ik wilde alleen maar even proeven.

Simon: Proeven? Proeven? Denk je echt dat dat nodig is? Denk je echt dat jij kunt proeven of er iets aan mijn fantastische gerechten mankeert? Denk je echt dat jij kunt proeven of iets goed op smaak is? Jij? Jij kunt nog niet eens proeven of er genoeg azijn in het water zit om de ramen te lappen.

Michelle: Maar als ik een goeie kok wil worden, moet ik toch onderaan beginnen? Dat heeft u zelf gezegd.

Simon: Onderaan. Precies, dat klopt. Onderaan. Met het schrobben van de vloer en het poetsen van de kachel. En misschien, misschien, als je dat heel goed doet, misschien dat je dan op een dag de afwas mag doen.

Gerrit: Kom kom, ze doet toch al een tijdje de afwas.

Simon: Dat is haar geraden ook. Daar is ze tenslotte voor aangenomen.

Gerrit: En naar genoeg ook als ik me goed herinner.

Simon: Naar genoeg? Naar genoeg? Ieder bordje, ieder kopje moet ik hoogstpersoonlijk controleren om te zien of er geen strepen op zitten. Om over messen en vorken maar te zwijgen. Ik vraag me af hoe dat moet als ik haar ooit eens vraag een kopje soep op te warmen.

Gerrit: Dat zal wel meevallen? Toch?

Michelle: Ja, mijnheer.

Gerrit: Tenslotte is een kopje soep opwarmen niet direct het moeilijkste. Dat zou zelfs mij nog wel lukken.

Simon: En dan de gasten aangebrande soep voorzetten, zeker?

Michelle: U zei laatst zelf dat ik het erg goed gedaan had, chef.

Gerrit: Goed gedaan? Goed gedaan? Ja, goed gedaan, een portie bitterballen op een schoteltje gelegd, ja. En dat zei ik alleen maar omdat je eens een keer niet met de mosterd had geknoeid.

Michelle: Maar dat kwam...

Gerrit: Zenuwen. Allemaal zenuwen. Wat denk je dat er voor komt kijken om elke dag met een echte chef-kok te mogen werken? Daar zou ik ook zenuwachtig van worden.

Simon: Staan daarom die tafels en stoelen altijd zo schots en scheef?

Dat zijn zeker ook zenuwen. Of is dat soms Lisa d'r de schuld?
Gerrit: k zet die tafels juist expres zo neer. Dan kunnen we meer mensen kwijt.

Simon: Ja ja, dat zal wel. Maar het blijft natuurlijk geen gezicht. (...) Nou, Laten we maar weer aan het werk gaan. Straks komen de gasten en die kunnen we dit natuurlijk niet meer voorschotelen. Michelle, bloem, boter, zout en basilicum.

Michelle: Ja, chef!

Gerrit: Nou, ik ben blij dat jullie het weer hebben bijgelegd. Dan ga ik maar weer eens in de zaal kijken of ik daar soms ben. Misschien moet ik Lisa nog ergens mee helpen.

Simon: Zet dan gelijk die tafels even recht. (...) (*Simon maakt nieuwe saus*) Boter in de pan, bloem. Staat de bouillon klaar?

Michelle: Ja, chef! (...) Chef...?

Simon: ... mmm?

Michelle: Het was echt niet mijn bedoeling...

Simon: Natuurlijk niet. Natuurlijk niet. Natuurlijk was het niet je bedoeling. Het is nooit de bedoeling. Maar je hebt het wel gedaan. Je hebt het wel gedaan. En daar gaat het om. Als ik zeg roeren, dan bedoel ik ook roeren. Alleen maar roeren. Roeren en niks anders dan roeren. Niet kloppen, niet doorspatelen, niet klutsen. En vooral niet proeven. Alsof jij smaak zou hebben.

Michelle: Maar het rook zo lekker, chef.

Simon: Allicht. Het was ook lekker. Tenslotte had ik het gemaakt. Waar is die grote garde nou weer?

Michelle: Hier chef! Die heb ik net afgewassen.

Simon: Als-ie afgewassen is, waarom hangt-ie dan niet op zijn plek?


Michelle: Maar chef...

Simon: Alles hoort altijd op zijn plaats te hangen. Hoe vaak moet ik dat nog zeggen. Waar is die puntzeef?

Als u het hele stuk wilt lezen dan kunt u via www.toneeluitgeverijvink.nl de tekst bestellen en toevoegen aan uw zichtzending.

Voor advies of vragen helpen wij u graag.

 info@toneeluitgeverijvink.nl

 072 5112407



“Samenspelen” is ons motto