

Even uw aandacht...

Deze 'smaakmaker' laat u toe kennis te maken met dit werk.

Dit tekstfragment mag niet gebruikt worden voor opvoering. Het mag niet worden gedownload, afgedrukt of verder verspreid.

Indien deze smaakmaker u bevalt, raden we u aan het volledige toneelstuk te ontlenen en te lezen voor u tot de aankoop van boekjes voor opvoering beslist.

Veel leesplezier!

DE VRIJE MADAM

monoloog

door

1880

Rudy Geldhof

Toneelfonds J. Janssens – Antwerpen

2009

Nr.1577

OPVOERINGSRECHT

Het opvoeringsrecht wordt verkregen na aankoop van tenminste TWEE tekstboekjes bij de uitgever en na betaling van de verschuldigde opvoeringsrechten aan:

S.A.B.A.M.
Aarlenstraat 75-77
1040 Brussel

Na aankoop van het verplicht aantal boekjes krijgt men van de uitgever een aanvraagkaart die, degelijk ingevuld, minstens vier weken de opvoering(en) naar S.A.B.A.M. moet worden gestuurd.

Men is volgens de Auteurswet strafbaar als men gebruik maakt van gekregen, gehuurde, geleende of gekopieerde boekjes.

Wanneer men niet voldoet aan de hier opgesomde voorwaarden, worden de geldende opvoeringsrechten met 100% verhoogd.

Voor Nederland wende men zich tot:

Stichting Bredero Auteursrechtenbureau
Valeriaanstraat 13
1562 RP Krommenie

BELANGRIJKE OPMERKING !

Alle rechten voorbehouden. Iedereen die toestemming verkreeg het stuk *DE VRIJE MADAM* op te voeren moet de naam van auteur *RUDY GELDHOF* vermelden in alle publicaties die n.a.v. de voorstellingen verschijnen. De auteursnaam moet onmiddellijk onder de titel vermeld worden, in een lettertype minstens half zo groot als dat van de titel, maar minstens twee keer zo groot als dat waarin de naam van de vertaler, regisseur en spelers wordt vermeld.

Wettelijk depot D/2009/220/10
ISBN 978-90-385-10583

© 2009 Toneelfonds J. Janssens/Rudy Geldhof
www.toneelfonds.be

Niets uit deze uitgave mag worden veeelvuldigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, internet of op welke wijze ook zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

PERSONAGE

(1 dame)

MEVROUW DE BEER, halfweg de vijftig

DECOR

Een podium in een lokaal van een vrouwenhuis. In het midden is een elektrisch fornuis geplaatst, dat op het net is aangesloten door middel van een verlengsnoer dat door een openstaande deur in een zijwand verdwijnt. Naast het fornuis: tafels waarop alles wat nodig is tot het geven van een kookdemonstratie: keukengerei, ingrediënten... Er is geen gootsteen, wel een lampetkan, gevuld met water. Een vuilnisemmer, groot model. Een stoel. Aan de wanden: affiches. Een stapel tijdschriften



(Er heerst een feestelijke stemming in het vrouwenhuis, mogelijks reeds in de bar of hall waarlangs het publiek zich naar de zaal begeeft. Er kan schuimwijn worden aangeboden en alleszins is er een opgewekt muziekje: uit luidsprekers klinkt een strijdlied, gezongen door een Spaans- of Portugeestalg vrouwenkoortje. Als de eerste toeschouwers de zaal betreden is mevrouw De Beer reeds aan het werk aan het fornuis, dat mooi afgelijnd is door het licht van een volgspot. Op een zo rustig mogelijke manier is ze in de weer met het klaarzetten van keukengerei en ingrediënten. In de grond is ze erg nerveus, want tijdens de voorbereiding van haar kookdemonstratie is een en ander misgelopen, door het telkens opnieuw uitvallen van het licht, waardoor het gebouw geruime tijd in duisternis werd gehuld, zodat ze nu - in extremis - nog een paar voorbereidingen moet treffen. Maar toch slaagt ze er grotendeels in haar nervositeit te verbergen. Af en toe begeeft ze zich naar de openstaande deur in de zijwand, waar ze een kort, hautain-vriendelijk gesprekje heeft met de jonge meisjes die haar als hulpjes zijn toegewezen. Ze vraagt hen bijvoorbeeld een blikopener, en wat later punaises. Dan ontrolt ze een groot vel papier, waarop de ingrediënten van haar recept sierlijk en duidelijk leesbaar zijn neergeschreven. Ze zoekt waar ze het blad kan ophangen. Ze vindt niet direct een geschikte plaats. Tot ze merkt dat een aantal van de affiches aan de wanden op voorbije activiteiten van het vrouwenhuis slaan. Ze raadpleegt even haar hulpjes en neemt dan de affiches van de wand. Ze gaat ze overhandigen aan haar hulpjes en hangt haar eigen vel papier aan de wand. Mevrouw De Beer merkt dat alle toeschouwers hebben plaatsgenomen. De zaallichten worden gedoofd. Even is er een kleine flikkering van paniek in haar ogen: waarom wordt de muziek niet afgezet? Ze begeeft zich naar haar hulpjes, ze vraagt hen blijkbaar dit probleem voor haar op te lossen. Ze wacht even en kijkt in de richting van waar ze de lichtcabine vermoedt, mild glimlachend. De muziek wordt ineens afgezet, op een bruuske manier: het is duidelijk hoorbaar hoe de naald van de pick-up een kras maakt in de grammofoonplaat)

MEVROUW DE BEER : Oh, dank u, juffrouw... Al hoefde u daarom uw grammofoonplaat niet te vernielen. Maar goed, het is mijn plaat niet. Niet dat

ik een vijand ben van muziek, het was een strijdlid, of hoe noemt men zoiets, zeer aandoenlijk dat Zuiders temperament. Prachtige stemmen... Wel...

(Ze begeeft zich naar het fornuis, net op het moment dat de volgspot het fornuis verlaat. De volgspot tracht opnieuw mevrouw De Beer te vangen, maar slaagt daar niet helemaal in)

Zoals u ziet, geachte dames, juffrouwen, heren, op uw feestprogramma staat er vanavond een kookdemonstratie. Daartoe is enige improvisatie nodig geweest. Met veel man- of vrouwenkracht is men er dus in geslaagd om een fornuis op dit podium te plaatsen. Het is duidelijk niet het soort volautomatische installatie waarop ik *(Ze herstelt zich snel)* en de meeste dames onder u gewoon zijn te koken, maar... *(Ze staat achter het fornuis nu, en merkt dat ze in het donker staat. In de richting van de lichtcabine)* Oh, als die voor mij bedoeld is, doet u geen moeite, ik kom zelf wel. *(Ze stapt in het licht. Zo vriendelijk mogelijk)* Eh, juffrouw, ik begrijp wel dat al die plezante lichtjes boven mijn hoofd nieuw zijn voor u. Ze zijn hier speciaal aangebracht ter gelegenheid van de feestweek in dit huis, die dingen branden allicht in uw handen zoals nieuw speelgoed, maar ik zou liever niet de hele tijd achtervolgd worden, als een... balletdanseres. Het dansen, dat komt pas volgende zaterdag, op uw jaarlijkse instuif, of hoe noemt men zoiets? Als het kan, wat algemener licht alstublieft.

(Er wordt algemeen licht gegeven op het podium nu)

Dank u wel, juffrouw. Dank u wel. U ziet, zo ingewikkeld is het niet.

(Ze begeeft zich opnieuw achter het fornuis. Met een glimlach om zoveel onhandigheid van de "juffrouw") Er is mij dus gevraagd om hier vanavond, in dit vrouwenhuis een kookdemonstratie te geven. Voor de niet-leden, die talrijk aanwezig zijn, zie ik, dit ter inleiding: de aanleiding tot deze feestweek is het vijfjarig bestaan van dit vrouwenhuis. De leden ervan waren van mening dat er

vanavond een feestje kan gearrangeerd worden rond het voorstellen van een van mijn recepten. Ik ben geen beroepskok, gewoon een huisvrouw. Beroepskoks, dat zijn nooit vrouwen... De Vrije Madam. (*Ze kijkt op. Ze is wat nerveus*) Pas op, dit is niet de naam van mijn recept. Voor wie het niet weet, het is de naam van dit vrouwenhuis. De Vrije Madam, dat is een goede naam voor een vrouwenhuis, een beetje ludiek. Maar het kan geen naam zijn voor eten. Alhoewel, croque monsieur, croque madame, dame blanche... Het gerecht dat ik u vanavond mag voorstellen is niets bijzonders. Lichtjes origineel misschien, een eigen vinding, dat wel. Iets met vis en vlees. Ik vertel u er straks alles over. Belangrijker is dat er een aangename sfeer is vanavond. Normaal ziet men hier niets dan vrouwen onder elkaar. Maar soms, zoals vanavond worden niet-leden toegelaten. Zoals mijn vriendinnen. Ik zie hen niet, maar ze zijn hier wel. (*Ze groet hen*) Mevrouw Vermaercke, Mevrouw Janssen, mevrouw Kusters... zowat mijn persoonlijke fanclub. Het zijn mijn vriendinnen van de woensdagnamiddag. Iedere woensdagnamiddag hebben wij rendez-vous in patisserie Leroux op de markt. Verwennen wij onszelf met een aantal gebakjes. Mijn vriendinnen elk twee, ik één. Ik heb een goede gezondheid, maar... een beetje discipline kan geen kwaad. En de mannen, die zijn dus per uitzondering ook toegelaten tijdens deze feestweek. Sympathiek. Niet dat ik hier anders niet op mijn gemak ben. Nee, nee. Zo 'n vrouwenhuis, dat is totaal wat anders dan ik oorspronkelijk dacht. Vroeger dacht ik, zoals de meeste buitenstaanders, dat een vrouwenhuis iets is voor vrouwen die bijvoorbeeld waren weggelopen van hun man, een soort opvangcentrum voor gescheiden of geslagen vrouwen. Waar haalde ik het? Ik dacht zelfs dat ze hier samen woonden, een soort van commune, om een modern woord te gebruiken. Maar niets daarvan, de meeste leden hier zijn gewone vrouwen. Ze wonen hier niet. Ze komen hier gewoon graag eens samen. Om te praten, discussieavonden, actuele onderwerpen, culturele activiteiten. Het spreekt vanzelf dat er ook wel 'n paar tussenzitten die ooit gescheiden zijn... of geslagen.

Maar wie ben ik, dat ik anderen zou gaan beoordelen. Trouwens, wie ik ben,

dat zullen sommigen onder u zich wel afvragen. De voorzitter was van plan mij aan u voor te stellen, maar ze had het zo druk, er is een en ander misgelopen tijdens de voorbereiding. Om de minuut viel al het licht uit. Was het net overbelast door de extra lampen of het fornuis? Niemand die het wist hier... allemaal vrouwen. En veel vrouwen met het diploma van elektricien op zak, zullen er wel niet zijn, zoals er weinig vrouwen beroepskok... ik bedoel, alles lijkt prima opgelost nu... Ik stel mezelf dus maar voor. Ik ben mevrouw De Beer. Onze nieuwe schepen van cultuur, schepen De Beer, dat is mijn oudste zoon. Mijn man zaliger, dat was professor De Beer. Dan heb ik nog een zoon... *(Ze wordt afgeleid door het gegiechel van haar hulpjes achter de deur)* Ik zei, dan heb ik nog een zoon... *(Ze wordt opnieuw afgeleid. In de richting van de deur)* Ja, ja. Ik zie u wel. Een beer, een teddybeer. Goed zo, grapje. Zo jong als u bent, u hebt tenminste al zin voor humor. *(Tot het publiek, zo mild mogelijk)* Dat zijn de drie jonge meisjes die me als hulpjes zijn toegewezen. Dochtertjes van leden van dit vrouwenhuis. Ze halen een grapje uit. Tonen me een teddybeer. Mevrouw De Beer: teddybeer. Kinderen. Dat denkt maar aan plezier maken en staan giechelen. *(In de richting van haar hulpjes)* Amuseert u zich gerust, ik kan tegen spot, als het maar vriendelijk bedoeld is... *(Ze tracht te verbergen dat de onschuldige spot met de naam De Beer van de jonge meisjes beelden bij haar oproept van vroegere, pijnlijkere vernederingen. Zo luchtig mogelijk)* Ach, sommigen onder u kennen mijn familie, die zullen weten dat de naam De Beer al zwaarder beklad werd in het verleden. Toen mijn man is overleden... De oppositiebladen... Zo gaat dat nu eenmaal als een familie een uitgesproken politiek engagement heeft. We leven in een democratie, het is maar normaal. *(Opnieuw tot de meisjes)* Mag ik u alleen vragen: wees wat stiller en loop niet weg, ik kan u nog nodig hebben. En ik zou niet zoveel schuimwijn drinken. *(Tot het publiek, vriendelijk)* Dat is nog niet volgroeid, en dat drinkt al... Waar was ik? Ja, bij mijn tweede zoon, die is ingenieur, burgerlijk ingenieur. En mijn dochter, die hoef ik natuurlijk niet voor te stellen aan de leden. Zij is een van de stichtende leden van dit vrouwenhuis: Angèle. Zij is het die me hier heeft geïntroduceerd. Pas op, ikzelf ben geen lid. Maar ik sympathiseer, ik bedoel, ik kom hier om mijn dochter een

plezier te doen en omdat... omdat ik hier graag kom.

Maar laat ik niet vergeten dat ik hier vandaag ben om een kookdemonstratie te geven. *(Ze doet een schort voor)* Het recept! Mijn vriendinnen, die uitstekende kokkinnen zijn, kennen het recept. Zij weten dat het zo simpel is als het ei van Columbus, al worden er geen eieren in gebruikt. *(Nerveus lachje)* Maar eerst de ingrediënten! Die heb ik neergeschreven op dit blad. *(Ze wijst naar het vel papier dat ze heeft opgehangen)* U vindt ze ook in het programmaboekje. Ik som ze even op. Voor vier personen: twee kippen, een kilogram mosselen, kleine kreeftjes, een kilogram garnalen, twee blikjes bisque d'homard, kreeftensoep dus, peterselie, room - een halve literfles, cognac, maïzena of aardappelbloem, peper, look. We beginnen best met de kip. *(Ze zet twee kookplaten van het fornuis op "aan")* Het rode lichtje brandt. Dit lijkt goed te werken. Voorlopig geen zekeringen die springen. *(Ze zet twee pannen op de kookplaten en doet er boter in. Ondertussen)* Straks gaan we de kippen snijden. De stukken kip blijven dan een tiental minuten in de pannen, de tijd om bruin te worden. Daarna worden ze geflambeerd. *(Ze snijdt de stukken kip)* Ik vertel u ondertussen wat er verder zal gebeuren. Oh ja, daar ziet u de emmer met mosselen. Die staan al te weken, zoals u weet gebeurt dat door middel van wat bloem, om het zand eruit te laten trekken. Dan gaan we de mosselen kuisen en die mogen dan met selder en een ui een vijf minuten op het vuur. Mosselen koken, geen kunst. Zelfs mijn jonge hulpjes kunnen dat ongetwijfeld. Zo. *(De kippen zijn in stukken gesneden. Ze verdeelt ze in de pannen)* Tien minuutjes dus. Alles werkt nog steeds... Een elektrisch fornuis, ik ben dat niet zo gewoon, ik kook eigenlijk liever op gas... Ik had het over de mosselen. We koken ze dus. Als ze zich openen, gieten we het sap af en we sparen het. We hebben het straks nodig. En de mosselen halen we uit hun schelp. Goed, straks meer daarover. *(Ze draait af en toe de stukken kip)* Wat vertelde ik u al over de kip? Oh ja, we flamberen ze straks, met cognac. En daarna nemen we een grote kookpot en daarin komen de stukken kip terecht, het sap van de mosselen en de inhoud van de twee blikjes bisque d'homard. En we voegen er water bij, tot de kip net verdronken is. Dit mag dan een drie kwartier opstaan, al naar gelang de malsheid van de kippen. Daarna voegen we room toe. Goed roeren, en indien

de saus nog te dun is, wordt er maïzena toegevoegd. We brengen het geheel op smaak met look, ruim wat peper, eventueel nog een scheutje cognac, en geen zout. Zeker niet. Zout is voldoende aanwezig in de bisque d'homard. En vóór het opdienen worden toegevoegd: de mosselen, de kreeftjes en de garnalen. We laten het geheel opnieuw een vijftal minuten doorkoken, niet langer. Nog een greepje peterselie en... (*Ze draait de stukken kip*) Ja, dat is het. Meer niet. Een eenvoudig gerecht, maar erg lekker, indien zorgvuldig bereid. Oh ja, normaal wordt alles opgediend met rijst of kroketten. En wel in een diep bord. Verder vork, mes en ook een lepel, want de saus laat zich eten, of drinken, als soep. Rijst of kroketten ga ik vanavond niet klaarmaken. Dat hoef ik niemand te leren. Welke rijst past er het best bij? Mijn vriendinnen zullen witte rijst prefereren, de leden van het vrouwenhuis bruine ongepelde. Nieuwe tijden, nieuwe zeden. Welke wijn? Dit zal voor velen een moeilijke vraag lijken. Het vlees vraagt rode wijn, de vis witte. U zal zeggen: iets tussen de twee: rosé. Nee. Het beste bij dit gerecht past een rode Bordeaux. Waarom? Mijn vriendinnen en ik hebben het uitgetest. Zo, en als alles klaar is, binnen zowat een uur, dan mag er geproefd worden door een paar vrijwill... (*Ze lacht nerveus*) vrijwilligers! Dat is het dus, dit moet dus een aanleiding worden tot een gezellig samenzijn nadien. Of het zal bevallen, weet ik niet. Het gerecht bedoel ik. Het gezellig samenzijn, dat valt ongetwijfeld mee. Hoe dan ook, ik ervaar het als een eer dat ik hier vanavond ben uitgenodigd. Het is de eerste maal in mijn leven dat er door een publiek naar mij wordt geluisterd. En dat terwijl er mensen zijn die iedere dag een publiek voor zich hebben. Bijvoorbeeld mijn man zaliger. Hij had zijn studenten. Hij was dat gewoon, maar mij doet het iets. Ha! U had mijn vriendinnen moeten horen, vorige woensdag, in de patisserie, toen ik hen vertelde dat ik hier uitgenodigd was voor een kookdemonstratie. Ze wilden me niet geloven. Vooral mevrouw... oh, ik vernoem haar liever niet bij naam, ze is hier trouwens niet aanwezig, maar die mevrouw is zowat het buitenbeentje van ons woensdagnamiddagclubje. Zij durft anderen al eens te plagen, tja, wij, de anderen, beweren dan altijd dat dat komt doordat zij de enige is die cognacjes bij haar koffie neemt. Maar haar geplaag, het blijft altijd beschaafd, ik bedoel: ze meent er niets van. Zo deed ze

alsof ze niet begreep waarom een progressief vrouwenhuis een ouderwetse dame vraagt om een nog ouderwetsere kookdemonstratie te geven. Zo zei ze dat, ja: nog ouderwets! Om te lachen dus. En de ganse namiddag heeft ze dan opgevuld met allerlei grappige veronderstellingen naar de ware reden van mijn uitnodiging. Ze zei dat het was omdat men hier financiële steun van mij verwacht voor de verbouwingen aan dit gebouw, en omdat men mijn voorspraak nodig heeft bij mijn zoon, de schepen van cultuur, voor meer subsidie. En ook, en dat zal wel na haar tweede cognacje geweest zijn, dat men hier eens een exemplaar van de uitstervende bourgeoisie wou zien, voor het te laat was. En dat men hier alleen maar nieuwsgierig was om meer te vernemen over die domme roddels die de ronde deden na het overlijden van mijn man. Enzovoort, enzovoort. Wij hebben nauwelijks van ons gebakje geproefd. We hadden het te druk met lachen. Ja, in zover men echt van lachen kan spreken. We bevonden ons immers in patisserie Leroux op de markt. Het is er druk, maar rustig. *(Ze draait de stukken kip nog eens om)* Nog een paar minuutjes. *(Ze glimlacht)* Ha... om meer te vernemen over de roddels die de ronde doen... Zo is men hier niet, in dit vrouwenhuis. Ik ken hen toch, mijn dochter, de voorzitter... Wel heeft de voorzitter mij toegestaan, of beter gezegd verzocht om, terwijl ik kook, een en ander te vertellen over mijn leven, mijn ervaringen als vrouw, over het leven met mijn man, of met de mannen, die ik zou gekend hebben. Zo zei ze dat: iets over de mannen die u gekend hebt. En ze wou vooral dat ik het ook zou hebben over de nieuwe inzichten die ik hier mogelijks opgedaan heb in dit vrouwenhuis. Ik heb het voorstel aanvaard. Ik ben hier nog maar een zestal keer geweest en ik heb mijn stem nauwelijks laten horen. Ik heb geluisterd naar de uiteenzettingen, de uitwisseling van ervaringen met mannen, meestal negatieve ervaringen. Het heeft me niet onverschillig gelaten. Sommigen onder de leden zijn hard aangepakt door het leven. En ik geef toe, ik heb hier veel nieuwe termen en woorden geleerd, nieuwe inzichten ook. Dat wij in een mannenmaatschappij leven. Dat er door ons vrouwen zal moeten gestreden worden. Dat vrouwen ook rechten hebben. Dat zijn natuurlijk waarheden. Maar misschien vindt u het boeiend om eens een meer positieve klank te horen, vanavond. Ik heb ook mannen gekend. Mijn vader, mijn man,

mijn zonen. Eigenaardig, de grootste conflicten in mijn leven zijn niet zozeer veroorzaakt door mannen, maar door mijn dochter, Angèle. Ze is volwassen nu en wij schieten goed op. Ik bedoel... Kijk, nog zoiets, een kleine, weliswaar te vergeven zelfoverschatting van sommige leden is te denken dat ze vijf jaar geleden de vrouwenemancipatie hebben uitgevonden door dit vrouwenhuis te openen. Ik zou u vanavond graag aantonen hoe ouderwetse zogezegd gedomineerde vrouwen zoals ik en mijn vriendinnen, in feite reeds geëmancipeerd *avant la lettre* waren, zelfs voor het woord emancipatie al uitgevonden was. Oh, laten we met al die emancipatie onze kippen niet vergeten. Ik geloof dat er mag geflambeerd worden. Met cognac dus. *(Ze neemt de fles cognac. Ze is wat nerveus. Het flamberen mag niet mislukken)* Misschien was een Martell beter geweest. Ik had er nog zo op aangedrongen, Martell, geen gewone brandy. Maar we trekken ons plan wel. *(Terwijl ze de stukken kip flambeert in de ene pan)* Ik moet extra voorzichtig zijn. Het is me gevraagd door de voorzitter. Veiligheidsvoorschriften van de brandweer... Goed, goed. Nu nummer twee. *(Terwijl ze de stukken kip in de andere pan flambeert)* Naar het schijnt staat er ergens een blusapparaat klaar, ingeval... Maar hoe dat werkt, weet allicht niemand van de leden... Ziezo. We hoeven niet meer te weten hoe het blusapparaat werkt. *(Ze is een beetje opgewonden door de goede afloop van het flamberen)* Dat was het dus, flamberen. Het vrouwenhuis staat niet in lichtelaaie en het licht is niet uitgevallen. *(Ze zet de pannen weg en plaatst een kookpot op de kookplaat)* Stond ik hier anders als een soort illusionist of vuurspuwer in een circus. De stukken kip mogen dus in de kookpot. *(Ze legt de stukken kip in de kookpot)* Wat water er bij. Water! Men heeft het water vergeten. *(Ze begeeft zich in de richting van haar hulpjes. Die fluisteren haar blijkbaar iets toe)* Oh. In de lampetkan. Origineel. *(Ze wil zich snel terug naar het fornuis begeven, maar blijkbaar fluisteren haar hulpjes haar opnieuw iets toe. Mevrouw De Beer luistert een moment toe en glimlacht dan, een beetje zuur)* Ja, ja. Grappig, erg grappig. *(Ze begeeft zich naar het fornuis en giet water in de kom)* Voorlopig niet te veel water. Stonden ze weer met een grapje klaar: dat mijn kippen nu wel morsdood zullen zijn, zoals ik ze eerst braad, daarna verbrand en nu verdrink. De jeugd... Nu de bisque

d'homard. *(Ze neemt de twee blikjes kreeftensoep en opent ze)* Unox. Normaal moet de voorkeur uitgaan naar Barbier Dauphin. Dus, voor de dames die dit thuis willen uitproberen: Barbier Dauphin! Goed. *(Mevrouw De Beer snijdt zich heel lichtjes in een vinger. Ze hoopt dat haar publiek het niet heeft bemerkt en werkt voort. Maar blijkbaar wordt er haar een teken gedaan door haar hulpjes)* Pardon? Nee, nee. Het... het is maar de opperhuid. Nee, nee het bloedt niet. Niet nodig, dank u. *(Ze werkt opgeruimd verder, want ze wil niet doorgaan voor een onhandige kokkin bij haar publiek. Af en toe zal ze echter wat last ondervinden van de minuscule snede, bijvoorbeeld als ze later de garnalen pelt, maar ze zal die trachten te verbergen voor haar publiek)* Ziezo, de kreeftensoep mag de kip vervoegen. *(Ze ledigt de blikken kreeftensoep in de kookpot)* En even roeren. Dit mag dus drie kwartier tot één uur opstaan. En straks komt er ook nog het sap van de mosselen bij. *(Ze plaatst een deksel op de kookpot en begeeft zich naar de emmer waarin de mosselen te weken staan)* En nu de mosselen! *(Ze wil de mosselen met haar handen uit de emmer halen, maar ze heeft last van haar bezerde vinger. Ze doet het met een schuimspaan)* Ja, waarom het met de handen doen, als er keukengerief bestaat. Even controleren. Wel, die zullen wij toch wat moeten bijwerken. Geen probleem. *(Ze installeert zich op een stoel en begint de mosselen te reinigen. Ze concentreert zich op haar werk. Even een stilte. Dan kijkt ze op, glimlacht)* Ik vermoed dat de voorzitter nu van mij verwacht, dat ik iets over mezelf vertel, over mijn ervaringen, de mannen die ik gekend heb... Goed dan, de mannen... Wel, laten we beginnen bij het begin. De eerste man in mijn leven! De eerste man in mijn leven was iemand die ik bovenal liefhad... mijn vader. Een generatieconflict, dat is iets wat de meeste vrouwen van mijn leeftijd met hun kinderen hebben meegemaakt. Toen ik kind was, bestond zoiets niet, in mijn familie toch niet. *(De manier waarop ze nu over haar vader gaat vertellen, verraadt duidelijk dat ze het over de bepalende mannenfiguur in haar leven heeft. Ze raakt zelfs lichtjes opgewonden als ze haar bewondering voor hem uitspreekt. Daarbij schijnt ze maar nauwelijks te beseffen dat een hoofdzakelijk kritisch ingesteld publiek als dit, aanstoot zou kunnen nemen aan de arrivistische en nouveau riche-trekjes van haar vader)* Mijn vader dwong

respect af. En niet door geboorte of door de rijkdom van zijn ouders. Nee. Maar omdat hij een echte man was, een selfmade man. Hij is geëindigd als groot fabrikant en als burgemeester van een niet eens zo kleine gemeente. En hoe is hij gestart? Als simpele zoon van straatarme boertjes. Hoe hij het zover heeft kunnen brengen? Wel, dat is een ouderwets verhaal, het verhaal van een pionier. Het zat zo. Wat was er te beleven in Vlaanderen, voor de Eerste Wereldoorlog? Armoede, niets dan armoede, vooral bij de kleine landbouwers. Niemand ontsnapte daaraan. Buiten een paar durvers, zoals mijn vader. Hij zei simpelweg vaarwel aan de miserie hier en week uit naar Canada, op zijn eentje. En hij was nauwelijks geletterd! Hoe dikwijls vertelde hij er later niet over, het klonk ons als een modern sprookje in de oren: de bootreis duurde negen dagen, op een stoomschip van de Cunardline. Dan twee dagen en één nacht op de trein van New York naar Winnipeg in Manitoba, Canada. Daar kwam hij terecht bij een oom, een farmer in St. Alphonse. Na één zomer werken kon hij zijn familie al laten overkomen. En dan begon het pas. Er werden bij de pastoor - alles ging daar via de pastoor - schulden gemaakt voor een kwart sectie akker. Dat was een vierkant stuk grond waarvan iedere zijde twintig minuten te voet lopen was. Zo formuleerde mijn vader dat. (*Ze vindt dit aandoenlijk*) Die man, hij rekende niet in meters, maar in stappen. Hard werken, labeuren, dat was het. Scroberen! Wie weet wat scroberen is? Scroberen, dat was het hardst, dat was het veranderen van de wildernis in vruchtbare landbouwgrond. Met paarden en met mankracht werd alles wat op en in de grond niet thuishoorde verwijderd: bomen, rotsen... Na drie jaar waren de schulden al afbetaald en dan trouwde mijn vader met een Vlaamse uit Swan Lake, mijn moeder. Ze bouwden zelf hun hut. Echt waar. (*Fier*) Ik ben daar later trouwens geboren in die hut. Als we later weer in Vlaanderen woonden, kon ik als kind de nonnetjes op school vertellen dat ik geboren was in een pioniershut, in St. Alphonse, Manitoba, Canada. Andere kinderen vertelden dat ze geboren waren in St. Elooïis-Winkel of Knesselare. Canada! Ik herinner me er niet veel van, maar de boeken die ik er over verslonden heb in mijn leven! Ik bedoel: als jong meisje. Want eenmaal getrouwd, had men wat anders om handen dan boeken lezen, vroeger. Waar was ik? De hut! Mijn ouders trouwden dus. Het is een vruchtbaar huwelijk

geworden, want het toeval wilde dat de Eerste Wereldoorlog net uitbrak in Europa. Hier kroop iedereen weg in de loopgraven. Vechten was het enige dat de mensen nog boeide. Geen mens die nog tijd of goesting had om het land te bewerken. Een hongersnood, dat zou normaal het gevolg geweest zijn. Maar gelukkig waren er de Canadezen, zij werkten in plaats van de Europeanen. Zij lieten hele scheepsladingen vol met voedsel transporteren naar hier. Gans Canada was bij wijze van spreken één tarweveld. Tarwe, dat was toen iets zoals olie nu, zeldzaam en duur. Wie in die tijd farmer was in Canada, werd zo goed als miljonair. En daar heeft mijn vader mede van geprofiteerd. En waarom niet? Hij kon beter daar zijn brood verdienen in de gezonde lucht dan hier domweg te sneuvelen door een gifgas in te ademen in een of andere loopgraaf. Maar dan kwam de wapenstilstand en het beste was er af voor de Canadezen, ze hadden geen afzetgebied meer. Dan heeft mijn vader rap zijn boerderij verkocht, hij kocht bootticketjes en zo stond hij op een dag weer op Vlaamse grond met een vrouw en drie kinderen en met, schrik niet, met 60.000 Amerikaanse dollars. Dat was zo 'n 300.000 frank toen. Omgerekend in huidig geld, een fortuin. Daarmee heeft hij de toekomst van zijn kinderen veilig gesteld. Hij stak, anoniem, zijn geld in een onooglijk fietsenfabriekje. Zijn associé deed het werk, mijn vader liep het financieel risico. Ik zei anoniem, want het was ondenkbaar dat een rijke Canadees, zoals mensen als mijn vader genoemd werden, een beroep uitoefende. Om zijn standing hoog te houden moest men doen alsof men van zijn geld kon leven, rentenieren dus. Als men toch wilde werken, moest men het in de duik doen, zoals mijn vader: zijn geld in iets stoppen. Als het nonnetje op school ons vroeg: Wat doet uw vader, dan antwoordden wij: hij is jager. Want dat deed hij, gaan jagen met de notabelen van het dorp. Ja, mijn vader heeft zijn gezin rijkdom bezorgd. Geld! Daar moet men niet meer voor vechten tegenwoordig. Niemand heeft er nog echt tekort. De een heeft er al wat meer dan de ander. Maar er wordt voor iedereen gezorgd tegenwoordig. Studenten, werklozen, gepensioneerden... Maar vroeger...! Let op, mijn vader heeft zijn kinderen nog iets meer geschonken dan geld... liefde. Want dat herinner ik mij nog van Canada, hoe klein ik ook was: de warme hut, en in het midden van de hut: de robe. Wat dat betekent weet ik niet, maar de