

Colofon

Hoofdredactie:
F. Kleine Snuverink, S. Pleij

Kopij graag naar Schiller
Rembrandtplein 24-a
info@cafeschiller.nl

Vaste medewerkers:

L. Brunt, D. Van Eijkeren, R. Van 't Erve, K. Groet, R. Kagie
A. Klukhuhn, A.H. Knecht, E. van Iterson, A.M. List, E. Ros, M. Wigman.
Schiller Gazet Vormgeving: Styn Dirx, styndirx.nl

De Goede Soldaat En De Zeebaars

A.H.Knecht.

Ieder mens beleeft momenten in zijn of haar leven, die je achteraf kunt benoemen als 'een moment van inzicht.' Ik beleefde zo'n moment in de late zomer van 2007, in de nadagen van mijn bestaan als kok in café Schiller.

Ruim een jaar daarvoor was ik door Chef binnengehaald als een nieuwe belofte. "Ik leer je koken," zei hij tijdens het sollicitatiegesprek. "Geloof me, je wilt nooit meer wat anders." Ik bezat nauwelijks ervaring, maar dat deerde Chef niet. Hoe minder kennis, hoe beter. Een onbeschreven blad laat zich sneller vormen, heeft niets af te leren. Maar dat vertelde hij me later pas. Ik zou koken. Eerlijk en tastbaar werk, met een zekere graad van Coolness die zeer tot mijn verbeelding sprak. Ik hakte de knoop door: ik werd kok.

In de maanden die volgden liep ik op mijn tenen en haalde met horten en stoten het sluiten van de keuken. Ik leerde maar de liefde voor het vak liet op zich wachten. "Komt vanzelf," zei Chef. "Eerste de basis."

Ik ploeterde voort, veertig-plus uur per week. Ik promoveerde van Koud naar Warm en bereikte het punt waarop ik met een zeker zelfvertrouwen tegen de uitgifte kon leunen, de armen over elkaar, de nonchalante blik van het keukenvolk op het gelaat. Maar de echte liefde liet nog steeds op zich wachten. "Komt wel," zei Chef. "Komt vanzelf." Maar het kwam niet. Wat wel kwam was die middag in de nazomer van 2007 - mijn moment van inzicht.

Het was rond half twee, de mis-en-place net begonnen. Chef en ik zingen mee met de Beach Boys.
"Middag-samen."

Voor de uitgifte staat de man van de visafslag. Hij draagt een witte overall en een wit plastic schort en een platte, witte pet en witte sokken en witte klompen. Zijn snor is grijs. Ik geloof dat hij Joop heet. 'Middag-samen' is negen van de tien keer het enige woord dat Joop hardop uitspreekt, maar vandaag zegt hij: "Kijk."

En hij wijst op een groot wit krat waarin, op een bed van gebroken ijs, een Zeebaars ligt.

Een volwassen Europese Zeebaars, Dicentrarchus labrax, bereikt een gemiddelde lengte van zo'n 55 centimeter. Maar er bestaan meldingen van uitzonderlijke gevallen. Dit monster in het witte krat beslaat net geen meter. Het is de Über-Zeebaars, the mother of them all, een freak uit de donkerste diepten van de Middellandse zee.

Chef begint niet te kwijlen, maar dat komt omdat hij net de laatste hap van zijn pistolet bitterbal in zijn mond drukt. Joop tovert een soort glimlach tevoorschijn en spreekt woord nummer drie: "Verrassing." Chef's kaken vallen abrupt stil, de laatste hap hangt in zijn rechterwang. Hij schudt langzaam zijn hoofd, slikt en zegt: "Jezus."

Joop geeft hem een knipoog en klost de zaak uit, terug naar zijn vrachtwagentje dat met draaiende motor voor het terras staat te wachten. Er toert een Taxi.

Wanneer Chef is bijgekomen van de schrik, leggen we De Zeebaars op de werkbank en gaan er samen naar staan kijken. Ik zie een glans in Chef's ogen, a soft gaze, zijn vingers friemelen aan zijn buis, hij verplaatst de theedoek van zijn rechter- naar zijn linkerschouder, en dan weer terug. Vervolgens loopt hij naar de ketel achterin de keuken, waar de jus-de-veau al een etmaal staat te pruttelen, roert er lafjes in en drentelt weer terug. Als hij een staart had, zou hij kwispelen.

"Jezus," prevelt hij, en dan nog eens. "Jezus."

Dan begint het betasten. Zachtjes aaien over de schubben die glanzen in het licht van de tl-buis - kleurschakeringen als in een olievlék. Even raakt hij zo'n zielloos dood oog aan, ik vermoed om de spanning te breken, want daarna buigt hij zich voorover en fluistert:

"Jij bent zo mooi dat ik je een kusje ga geven."

En dat gebeurt. Chef plaatst zijn lippen op

de kieuwen en kust De Zeebaars en op dat moment bereikt mij Het Inzicht. Ik ben geen Chef. En ik zal dat ook niet worden.

Iemand zei ooit: een dichter kijkt naar de wereld zoals een man naar een vrouw kijkt.

Ik zeg: mijn Chef kijkt naar deze zeebaars zoals ik naar mijn vriendin keek, toen zij nog mijn vriendin was. Met liefde en bewondering. De Zeebaars is een zwart gat dat de Chef met huid en haar verzwelgt - ik vraag me af of hij überhaupt nog door heeft dat ik naast hem sta. Wat volgt is een demonstratie: eerst met een agressief bijltje de kop eraf slaan. Dan het peperdure mes uit het speciale doosje halen, zorgvuldig aanzetten, en met de achterkant het beest ontschubben. Daarna het openen van de buik en met gekromde hand de ingewanden naar buiten scheppen. Vervolgens het mes achter de kieuwen plaatsen en in één voorzichtige beweging langs de wervelkolom laten glijden en het vlees er rustig afhalen. Dan het verwijderen van de graten, een delicate klus die je de ware Chef laat zien. Als laatste het portioneren - vlekkeloos en beheerst, met een gelukzaligheid die zich aan mij alleen na goede, of redelijk goede seks openbaart.

Ik sta ernaast en kijk ernaar. Ik ben geen prooi voor dit zwarte gat - ik zie slechts een heel grote Zeebaars. Ik ben geen Chef. Ik ben een Goede Soldaat. Maar mijn Chef houdt van mij. Dat weet ik omdat we vaak samen dronken worden. Hij zal mij nooit een Goede Soldaat noemen, hij ziet een belofte en gelooft dat achter de horizon van Café Schiller een toekomst als Cuisinier op me ligt te wachten.

Maar ik weet nu beter. Dankjewel Chef, maar je kus op de Zeebaars zegt het allemaal: mijn pad ligt elders.

SCHILLER GAZET

Oprecht & Onafhankelijk

Schiller Gazet Jaargang 2 Nummer 9 2011

Redactie

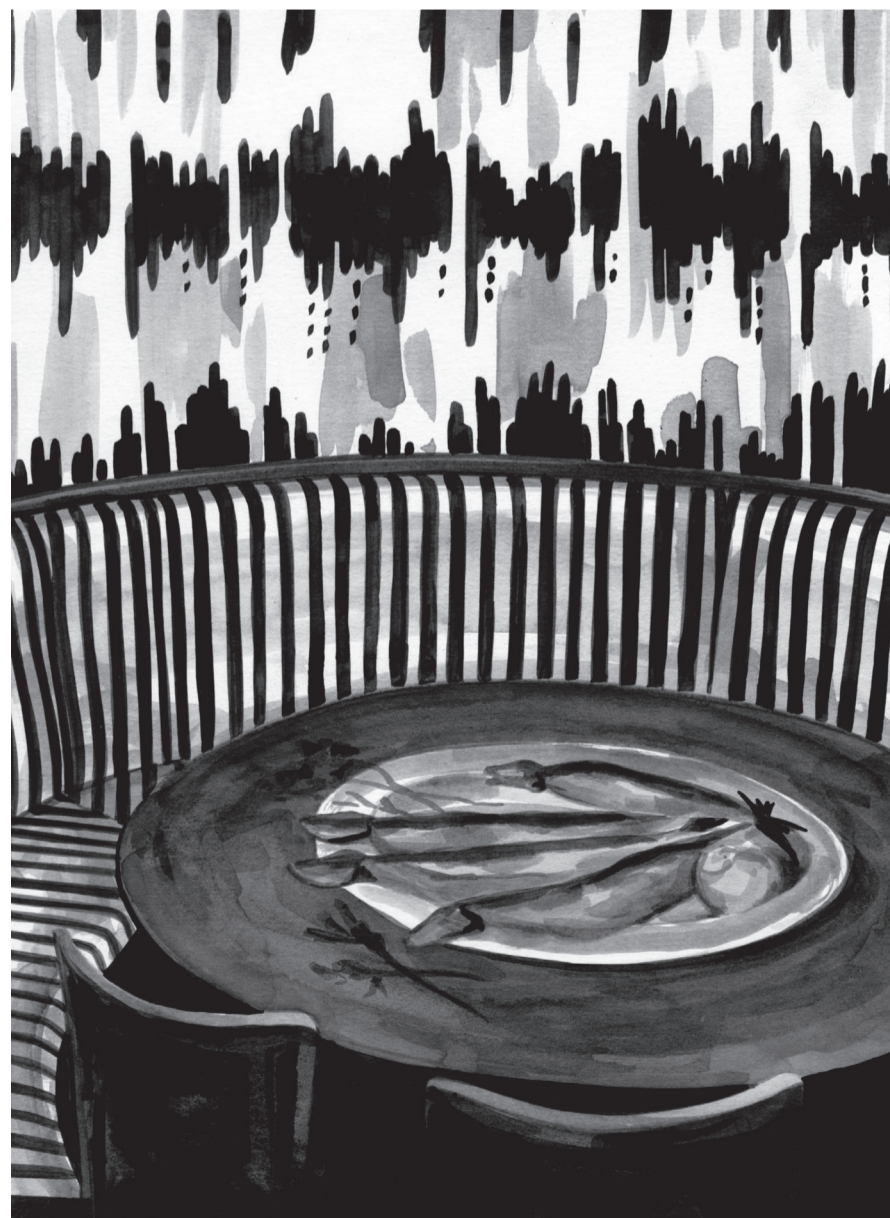
F. K-S. & S.P.

Lectori salutem.

Een nieuwe Gazet! Het is een poos geleden dat onze geliefde krant op uw tafel lag te pronken, het moet gezegd. Gelukkig, net op het moment dat uw anticipatie te groot werd en u overwoog uw passie voor de literatuur in te ruilen voor een liefde voor het voetbal (en café Monico tot uw nieuwe stamkroeg te benoemen) herrees de Schiller Gazet als een feniks uit de as. Hier is hij dan toch echt, waarde lezer. Onze razende redactie wist pijlsnel kopij uit de pen te laten vloeien, en hiervoor zijn wij hen zeer dankbaar. Net zo dankbaar als wij u zijn voor uw geduld. Vandaag, op de elfde van de elfde van de elfde - gekker moet het niet worden - hangen wij onze lampionnen buiten, zingen we een lied, regent het mandarijnen en presenteren wij: Editie Negen.

In De Glazen Kastjes

Dat barconversatie zich dikwijls laat reduceren tot een lallend gewauwel over het wel en wee van de economische crisis en de grillen van moeder Natuur (vaak ingetreden door de welbekende zin "W-w-weet je hoe het nou echt zit..?") en gepaard met een sjoerrende arm aan de schouder van de geprekspartner) weet onze geliefde A. Klukhuhn maar al te goed. Lees op bladzijde 2 zijn stuk hierover. Maar waar moeten we het dan over hebben, lieve lezer? Ter suggestie plaatsten wij in de glazen kastjes een selectie boeken uit de bibliotheek van niemand minder dan Klukhuhn himself. Kunst! Geschiedenis! Wetenschap! Nietzsche! Bijna bezweken we onderweg naar Schiller onder het enorme gewicht van al deze kennis en het had niet veel gescheeld of we waren met literatuur en al in de plomp beland, maar we hebben het gered. Groot en meeslepend, is ons motto. Laat het ook de uwe zijn.



Schiller

Elise van Iterson is beeldend kunstenaar en aardig, woont en werkt in Amsterdam.
www.elisevaniterson.eu
www.eliseandreevaniterson.blogspot.com



De Waarde Van Voorspellingen

André Klukhuhn

Voorspellen is bijzonder moeilijk, vooral de toekomst

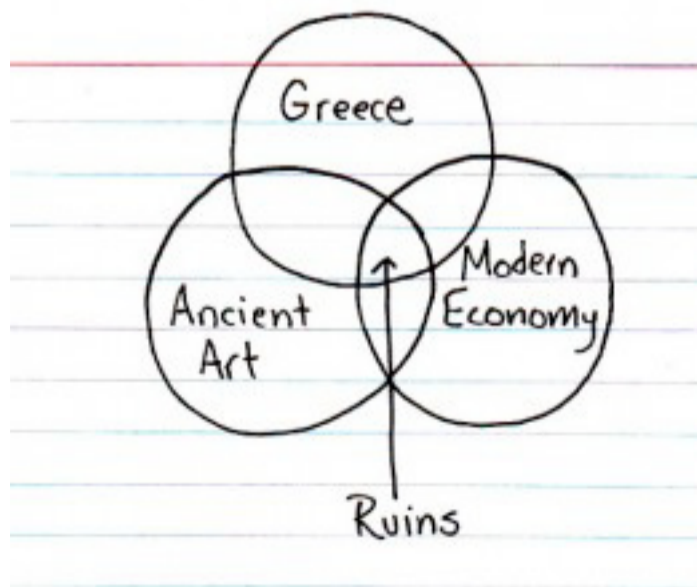
Toegeschreven aan onder anderen Confucius, Mark Twain, Oscar Wilde, Niels Bohr, Groucho Marx, Winston Churchill, Wim Kan, Woody Allen en Gerard Reve.

Er spelen zich in de wereld allerlei natuurlijke en culturele processen af waarvan het verloop principieel niet valt te voorspellen en daarom door serieuze wetenschappers 'chaotisch' worden genoemd. Daartoe behoren bijvoorbeeld allerlei grillige verschijnselen zoals klaterende beekjes, zwoele briesjes, de levensloop, de gedachtegang en vrouwelijke nukken die met meer succes poëtisch of literair dan wetenschappelijk zijn te beschrijven. Maar het geldt vooral voor de ontwikkelingen in de economie en het weer. En laten dat nu net de twee onderwerpen zijn die aan de borreltafel van het betere café het vaakst ter sprake komen en aanleiding geven tot de grootste meningsverschillen en stemverheffingen. Die populariteit is voornamelijk te danken aan het feit dat mensen zo slecht tegen onzekerheid kunnen. Ze willen het liefst precies weten waar ze aan toe zijn en de ene stellige mening tuimelt dan ook over de andere.

Wat de economie betreft is het nog steeds niet gelukt een theorie te verzinnen die met enige kans op succes het koersverloop op de beurs kan voorspellen. Integendeel: de Wharton Business School van de Universiteit van Pennsylvania beschikt over een van de grootste en bekendste economische modellen ter wereld, maar behaalde in een periode van tien jaar de slechtste resultaten met financiële beleggingen, terwijl er veel meer werd verdiend met een aandelenpakket dat werd samengesteld door een aap. Laat vooral dat laatste een les zijn voor alle economen zich graag laten voorstaan op het succes van hun beleggingsadviezen. Maar ondanks al dat bewezen onvermogen exploiteert RTL nog steeds een televisiezender waarop economische deskundigen iedere dag zo ongeveer per uur proberen te suggereren dat zij weten waarover ze praten. We kunnen daar met recht de vraag tegenoverstellen hoe het dan kan dat, als zij er zoveel verstand van hebben, we om de haverklap van de ene in de andere diepe economische crisis verzeild raken.

Wat het weer betreft geldt precies hetzelfde. Over hoeveel weerstations en -satellieten we momenteel ook beschikken en hoeveel weerballonnen er ook worden opgelaten, met de wiskunde van de chaos valt eenvoudig aan te tonen dat we met al die voorspellingen nauwelijks over de horizon van vijf dagen kunnen heen kijken. Toch wordt er momenteel alom beweerd dat we een 'blauwvingerige', Siberisch koude winter tegemoet gaan met gedurende lange tijd temperaturen van wel min twintig graden Celsius. Laat me niet lachen.

Wat we dan wel kunnen verwachten weet ik echt niet. Stel dat er ergens in Nederland een pot met goud wordt verstopt en dat er dan aan duizend mensen die beweren dat ze helderziend zijn wordt gevraagd om in een opgehangen kaart van Nederland een speld te steken op de plaats waar ze denken dat de schat ligt en dat ze die, om hun vermeende geestelijke vermogens optimaal te stimuleren, mogen houden als ze het goed hebben. Gegarandeerd dat er dan centje het dichtst in de buurt prikt en zich rijk mag rekenen. Het zij hem of haar van harte gegund, als de geluksvogel dan maar niet denkt telepathische gaven te bezitten. Het kan dus nog best een koude winter worden, maar dan niet omdat iemand dat goed heeft voorspeld. En laten we voor aan de borreltafel vooral interessantere onderwerpen verzinnen



Te Triëst

Dylan van Eijkeren

De vaste buitenlandcorrespondent van de Gazet ging op bezoek in Friuli.

Elke avond die ik in Triëst (Trst in het Sloveens, ook geen naam om vrolijk van te worden) doorbreng, bezoek ik Enoteca Bischoff. Aan de via Battisti maakt Bischoff inzichtelijk hoe ondoorzichtig de Italiaanse wijnmarkt is. Wijnschrijvers als Hugh Johnson en Jancis Robinson weten helemaal niets tot nauwelijks iets te melden over wijnen en druiven uit deze streek, Friuli. Enoteca Bischoff staat van vloer tot plafond, van achter naar voren en van oost naar west mudjevol wijnflessen – zo'n vierduizend in totaal en ze zijn allemaal lokaal.

Bischoff is prachtig; sfeervol verlicht; een ruime, brede, houten bar met goeie hapjes erop. De mooie mensen van Triëst komen in Bischoff, in hun gewatteerde jassen, een glas drinken. Bischoff, sedert 1777, heeft vijftig open witte wijnen en op verzoek is elk van de vierentwintighonderd rode ook per glas te koop, vertelt de barman.

Ik wil bubbels.

Na uitgebreid overleg met de barman krijg ik een glas van 'een soort plaatselijke prosecco'. Glera van Sancin uit Dolina

van 2007 is zo fris als een goed groen appeltje, en heeft helemaal niks mufs (wat bubbeltje doorgaans juist zo lekker maakt). Het is een glas dat doet verlangen naar een fles.

Maar - of ik niet een glas witte wijn van de streek wil drinken, vraagt de barman. Hij weet wel wat.

Ik zeg: indien in Friuli, drink het sap van vitovskadruiven dat door het familiebedrijfje Zidarich uit Prepotto na een lange rijping ongefilterd tot een witte wijn is gemaakt. Het is een wijn zoals ik nooit een wijn dronk. Was de Glera als een groen appeltje, de wijn van Zidarich ruikt naar Apfelstrudel en smaakt op een sensationele manier niet naar wijn maar smaakt zoals wijn nooit smaakt, en smaakt evenmin naar Apfelstrudel en voor de wijnpuristen onder u: muskaatachtig is het ook niet. Er is iets zoets aan, maar in mijn mond verandert het in een soort wolk van stroperige umami.

Ook elders in Triëst drink ik opvallend veel vitovska's en nog opvallend veel meer terrano's. Die laatste is een lokale rode wijn die even onbekend en op zijn eigen manier even fris en fruitig is als de vitovska, en begin me niet over pinot noir, want daar lijkt terrano helemaal niet op.

Het is een vrolijke dikke wijn met een beetje kalkig zuur.

Enoteca Nanut is iets moderner dan de andere wijnbars van Triëst maar toch niet hip; Taverna del Ghetto is rock 'n' roll; Da Marino is zo rustiek als je het bedenken kunt, met Corriere della Sera-lezende gasten die me, nadat ik een wijn heb geserveerd gekregen waarvan ik me afvraag of het wel echt merlot is en toevallig geen refosco en ik gelijk blijk te hebben, unaniem uitroepen tot de beste wijnnuus van de Colli Orientali die Friuli ooit heeft gekend.

Schiller Gazet-lezende gasten, doet u zichzelf een lol en bezoekt u Triëst, wordt er vrolijk van wijn, vergeet het zojuist gelezene, en voelt u zich de beste wijnontdekkingsreiziger die Schiller ooit heeft gekend.

Van Dylan van Eijkeren verscheen onlangs een vijfde reisroman: Het beste restaurant van Italië. De lekkerste reis aller tijden - uitgeverij De Geus

Kater

Eileen Ros

Jef had gezopen en er kwam een zoete dranklucht uit zijn mond. Toch besloten we de straat op te gaan. De muren van mijn appartement, het had een schuin aflopend plafond, kwamen naar me toe en ik vond het toch al een saaie bedoening. Buiten dus.

Jef draaide een shaggy. Zijn handen jeukten. Dat had hij wel vaker als hij gedronken had. Dan werd hij stil, net als nu, draaide hij een shaggy en keek hij links en rechts en om zich heen, net zolang tot dat hij iets gevonden had waarop hij zijn dronkemanswoede kon projecteren.

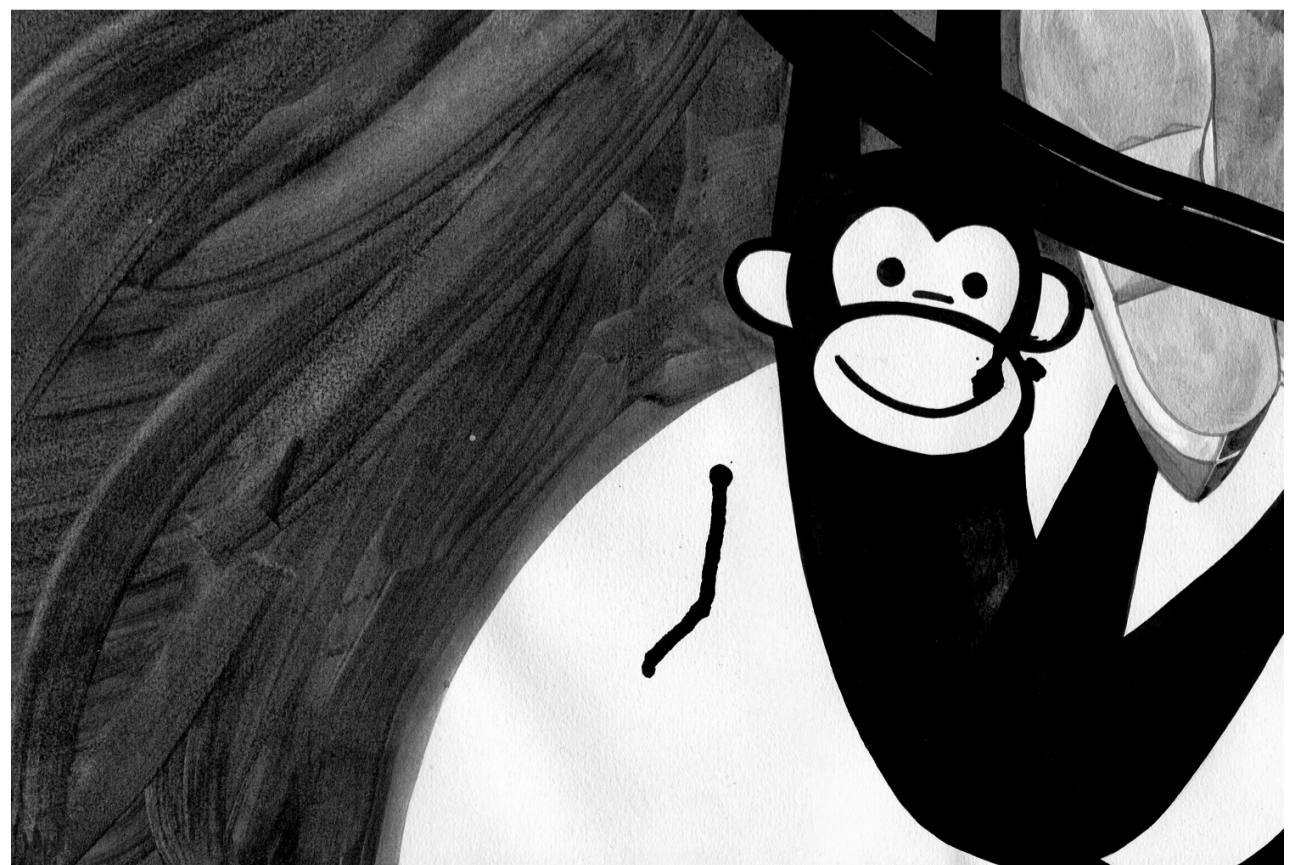
Ik wist dat het op iets in die trant zou uitlopen, en ik had daar bijzonder weinig zin in en zei nog: 'Jef, komaan, we gaan naar links', maar het hielp niet. Jef had de rode

kater ook gezien en zat nu gehurkt achter een prullenbak op de wacht.

'Jef, ouwe gek, laat dat beest met rust.' Jef sliste iets als 'sssst!' en dook nog dieper in de elkaar. Op de achtergrond scheen de maan en het tafereel, Jef in hurkhouding, de kater in het schijnsel van de maan - het had wel iets maar daar schonk ik al snel veel minder aandacht aan want de kat had het op een lopen gezet. Jef schopte tegen de flank, miste, en rende briesend achter het beest aan. Ik zag de twee nog net een deurtje binnenglippen aan de straatkant. Daarna klonk een hele tijd niks.

'Jef?', fluisterde ik, mijn hoofd dichtbij de deur houdend. Een camera zoomde in. 'Jef?'

Ik duwde het deurtje open. Een, wat zou het zijn, stuk of tien Aziaten keken op van hun kaartspel. Blauwe rook dempte het tl-licht, spelstenen lagen kris kras rondom een soort getekende cirkels op tafel. Een meisje in kort rokje met afbeeldingen van speelkaarten liet haar dienblad vallen. De Aziaten begonnen allemaal heel hard te lachen en met hun vuisten op de tafel te slaan en toen zag ik de ventilator aan het plafond. Jef bungelde met zijn slappe lichaam aan de propellers. Iets glipte tussen mijn benen. Angstpis, dacht ik een seconde, maar nee het was de kater, die met zijn staart omhoog uit het beeld verdween.



Schiller Lied

I'll meet you at Schiller

Couplet 1

You call me up to tell me that your boyfriend ran away.
He had to go and find himself, no he didn't want to stay
You're crying out your eyes girl, oh you're so very blue
But come on baby dry your tears, for I have news for you.

Refrein 1

I'll meet you at Schiller, we'll have loads of wine
We'll drink till the morning and all will be fine
We'll never surrender, we'll never give in
I'll meet you at Schiller and let life begin

Couplet 2

And when your boyfriend calls you up
with teary eyed regrets,
excuses and apologies of what he shouldn't have said
Tell him he's a loser, tell him you need a real man
Tell him there's no room for him for you have other plans

Refrein 2

I'll meet you at Schiller, we'll have loads of wine
We'll drink till the morning and all will be fine
We'll never surrender, we'll never give in
I'll meet you at Schiller and let life begin

Couplet 3

And when the night is hostile
And the darkening clouds
Hide you from the starlight
Call my name out loud
For I'll always be around girl
You can count on me to stay
I'll be waiting at the bar babe
With a glass of chardonnay

Refrein 3

I'll meet you at Schiller, we'll have loads of wine
We'll drink till the morning and all will be fine
We'll never surrender we'll never go home
We'll always have Schiller, it's where we belong

Tekst: Christien Oele,
Muziek: Christien Oele en Jonathan Brown
Het drinklied I'll meet you at Schiller werd voor het eerst live uitgevoerd door Christien Oele en Jonathan Brown op zaterdag 13 maart in... Schiller.

Glasbak

Ava Mees List

Fles wijn, fles wijn, fles wijn, appelsap, fles wijn, biertje, pot augurken, fles wijn, fles wijn, fles wijn. De vrouw op de bushalte keek me met een scheef oog aan terwijl ik glaswerk uit drie overvolle plastic tassen stuk voor stuk de container in schoof. Luid klingelend was ik het plein overgelopen, mezelf inprentend dat het vooral géén walk of shame was. Ik ben het afgelopen jaar niet erg opruimerig geweest (maak daar misschien maar de afgelopen zeventwintig jaar van) en het was een verzameling waar ik pas na lange tijd afscheid van nam. Lang stonden ze opeen gepropt onder het aanrecht. Steeds kwamen er meer bij, de ruimte werd krappere, de kleine restjes droesem onderin veranderden van wijn in azijn in een fruitvliegjesvalstrik. Vandaag had ik besloten ze eindelijk weg te tufen. Eenmaal bij de glasbak deden de flessen me terugdenken aan de momenten waarop ze waren aangeschaft, en waarop ze waren open getrokken. Een crémant de Bourgogne, een Picpoul de Pinet, een Chianti, een AH Prosecco, een Sauvignon Blanc uit de Loire.

“Mees, het is ongelofelijk hoe je je in zo'n korte tijd hebt ontwikkeld tot wijnsnob.” Mijn huisgenote keek een half jaar eerder wat bezorgd toe hoe ik een hele lade van onze koelkast vulde met mijn in Italië en Frankrijk aangeschafte wijnen. Er bleef aanzienlijk minder ruimte over voor andersoortige consumpties die het koelen waard waren. Ze had gelijk. Niet lang nadat ik bij Schiller was gaan werken begon ik te leren over wijn, iets waar ik daarvoor Geen Enkel Benul van had. Mijn smaak was veranderd, mijn kennis vergroot. Twee jaar geleden had ik geen flauw idee dat Chardonnay een druif was, en als je had gezegd dat Merlot een stad in de Bordeaux was had ik je misschien nog wel geloofd. Toegegeven, nog steeds ga ik wat lachen als iemand in een wijnglas ruikt en zegt “Mest... frambozen... natgeregende straten van Avignon...”, maar ergens is het vooral heel erg leuk om ergens meer over te leren en om ondergesneeuwde zintuigen verder te ontwikkelen.

Wijnkennis is al eeuwenlang een statussymbool. De welgestelden dezer wereld pochen graag met hun wijnkelder, of deze nou gevuld is met Romanée Conti's (oud geld) of een Louis Roederer Cristals (nouveau riche) is. Op wijnproeverijen zie je ze dan ook lopen. De opgeschoten gastjes, met hun blonde vriendinnen, die van wijn hun hobby of zelfs hun werk gemaakt hebben. Vrijwel zonder uitzondering dragen deze mannen overhemden met een ander patroon aan de binnenkant van de kraag en de manchets, en de overbodige knoopjes vechten om hun bestaansrecht. Onder hun broek een paar sneakers van de Shoebaloo, in hun zak zit de sleutel van hun glimmend nieuwe Vespa. De sommeliërs wereld is er één van mannen. Vrouwen zie je ook aan het werk, maar de kerels met hun opgedofte haantjesgedrag zijn alomtegenwoordig. Ik heb nog niet veel proeverijen bezocht in mijn leven, maar zo veel is me duidelijk geworden. Of ik er nou zelf voor voel om me ook maar enigszins in deze wereld te begeven, weet ik maar al te goed. Neen.

Afgelopen zondag vond ik mezelf op een diner met een stuk of honderd Franse wijnboeren, in een afgehuurde zaal aan de rand van Parijs. Die dag hadden ze vergaderd over de toekomst van de Association Vin Naturel, een beweging die er naar streeft geen enkele troep aan hun wijn toe te voegen. Er was niemand met een recht gebit, bijna iedereen rookte sjek. Fles na fles na fles werd opengetrokken. Ik poogde tegelijk het Frans te ontwaren wat er om me heen werd gesproken (waarom praat niemand als die bandjes die we vroeger tijdens de les luisterden?), en het eten te herkennen wat op mijn bord lag (oké, het was een oester, maar wat was dat witte geraspte spul erbovenop?). Ondertussen werd mijn glas met steeds een andere wijn gevuld. We dronken alles door elkaar, en er werd zeer zeker niets uitgespuugd. Tegen het eind van de avond stond ik arm in arm met een wijnmaker en kreeg ik een baan aangeboden in een bar à vin in het zuiden van la douce France.

De volgende dag waren we op de officiële Vin Naturel Dégustation. Dezelfde boeren stonden nu achter hun tafels, de wijnen netjes voor hun neus uitgesteld, en ik stond aan de andere kant. Er moest alles worden uitgespuugd in enorme tonnen met een vloeibare inhoud waar je nog flink wat ontgroeningsgrapjes mee uit kan halen. Hoewel we in Parijs waren was het gehalte conservatievelingen beduidend laag. En toen zag ik ze in ene. Twee gozers, de één jong en de ander volgroeid. In hun hand een dure pen, een notitieblok. Hun gezichten stonden op zuur, hun overhemden waren strak gestreken, zo uit de verpakking bijna. Maar als ze opkeken zag je dat ze zich een beetje verloren voelden. Hier waren geen schone vloeren, hier was geen prestige, hier waren geen Michelin sterren. Ik moest een beetje om ze gniffelen die jongens. Het was alsof ze waren vergeten waar wijn drinken ook om gaat: om bacchanalen, om levensvreugde, om dansen, om je overhemd verkeerd knopen en in het hooi belanden met een leuke deerne. Elitair zijn is leuk, maar het kan op een andere manier. Met een beetje elán. Ongekamd haar. Of een vlek op je rok. Met een glas wat onder de lippenstift zit. Met een mond vol blauwe tanden, omlijst door paarse lippen. Perfectie is saai, en snobisme is voor plebs. Uiteindelijk belandt het toch allemaal in dezelfde glasbak.

Dit stuk verscheen eerder in *Hardhoofd*



Jazz Players Do It Standing Up

DJ 'Rudy' Rudie

Zodra voorspelbaarheid op de loer ligt, is geen hond meer geïnteresseerd in wat je te melden hebt. Ware woorden (van gitarist Chet Atkins) die vrijwel iedereen in zijn zak kan steken, maar zeker opgeld doen voor de DJ die (mits hij op dreuf is) vanachter zijn draaitafel de bijkans onmogelijkste capriolen uithaalt om de goeemeente te blijven boeien en te verrassen. Wat bezielt hem? Het is wederom Chet Atkins die hier met het antwoord op de waaromvraag op de propfen komt: 'Everthing I've ever done was out of fear of being mediocre.'

Een middelmatige portier, toiletjuffrouw, schoenpoetser of afwasser tuimelt nu eenmaal minder snel van zijn sokkel dan de barkeeper, disk jockey of ober die reden heeft om bevreesd te zijn om met de kruin boven het maaiveld uit te steken. Waar horeca en muziek hand in hand gaan, wordt originaliteit tot hoogste deugd verheven. 'If I could play like Wynton Marsalis, I wouldn't play like Wynton',

verzekerde trompettist Chet Baker. Elk vogeltje, zoals gebekt. Plaatjes draaien goed en wel, maar waar het uiteindelijk om draait is het publiek, het dorstige luistervolk dat is gezwicht voor de verleiding om een godsvermogen neer te tellen om er maar bij te mogen zijn. Tikkie harder, tikkie zachter, sneller graag, mag het wat langzamer, ja? – jawohl, meldest gehorsam; toehoorders zijn per definitie de ridders van het laatste woord.

Op veler verzoek stemt de DJ het muzikale aanbod vanavond derhalve af op pittige (Zuid) Afrikaanse jazz (te beschouwen als oermoeder van de Afro-Amerikaanse jazz), variërend van de gepeperde altsax van Dudu Pukwana tot de gesausde piano van Dollar Brand, van de ongezoeten trompet van Hugh Masekela tot gemarineerde bas van Johnny Diyani. Het begrip 'de pan uitswingen' wint aldus op verantwoorde wijze aan inhoud, waarbij een vette knipoog naar de commercie niet zal worden geschuwd.

De lat ligt hoog. Er schuilt veel waarheid in de bumpersticker die, hoe plat ook, poeneerde: 'Jazz players do it standing up'. Ze spelen, die jazzmannen en –vrouwen, tot ze er bij neervallen en de echo van hun laatste solo wegsterft in de nacht. Daarna wordt alles stil – het enige geluid dat niet verkeerd geciteerd kan worden. DJ "Rudy" Rudie

Spelend Café

Lodewijk Brunt

Het café is innig verbonden met sport en spel. Altijd geweest. Kaarten, dobbelen, schaken, dammen, domino, darts, biljart zijn traditionele caféselletjes en in de periode dat sportclubs nog niet beschikten over chique kantines en fraaie kantinejuffrouwen, werden wedstrijden, bestuursvergaderingen, feestjes en jubilea in de kroeg gehouden. Toen ik in de jaren zestig als nachtopportier werkte in een hotel bij het Leidseplein, moest ik op zondagochtenden in de bar altijd alles 'klaarzetten' voor de wedstrijdbesprekingen van Ajax - maar misschien had dat nou juist een andere achtergrond.

Op het eind van de negentiende eeuw kwam het verenigingsleven in Nederland pas goed tot leven, het café was een belangrijk decor. In 1868 werd het Nederlandsch Gymnastiek Verbond opgericht in het Amsterdamse café De Roode Leeuw, in 1902 kwam de Voetbal en Cricket Vereniging Kampong tot leven in het Utrechtse café Barreveld - de eerste jaren was het café zowel vergaderzaal als kleedruimte. In diezelfde stad zag de Utrechtse Schutjas, Biljart en Loterijvereniging Onder Ons het licht in café Marktzicht en werd de Utrechtse Hengelsportvereniging De Zilvervoorn opgericht in café De Morgenster aan de Oudegracht. In Amsterdam organiseert Café Heuvel, hoek Spiegelgracht/ Prinsengracht, ieder jaar eind augustus een viswedstrijd in de gracht voor de vaste klanten en in café Schiller wordt, naar verluid, al meer dan dertig jaar gekaart door een vast clubje van vier vrienden.

De ontwikkeling van de georganiseerde sport heeft de band langzaam maar zeker ondermijnd en sommige sportverenigingen, zoals de Biljart Bond, hebben zelfs actief geprobeerd om de aloude verbintenis met het openbare dranklokaal te verdoezelen om nieuwe ('fatsoenlijke') leden te rekruteren. Wordt er buiten de speciale schaakcafés en dergelijke, eigenlijk nog wel gespeeld in het hedendaagse cafébestaan? In de ons omringende buitenlanden nog wel, maar ook daar lijkt het hoogtepunt voorbij; de tv heeft overal de verwoestende tactiek van de verschroeiende aarde toegepast.

Volkskunde Vlaanderen in Leuven gaf een jaar of wat geleden een document uit - Volkscafés. Vrouwentongen & mannenpraat. Met illustraties om je vingers bij af te likken. In de interieurs, inderdaad vol met vrouwentongen, volle asbakken en dikke tapijtes op tafel, zie je stille getuigen die aantonen dat de relatie met sport en spel nog niet helemaal is uitgestorven: vissen, paardenkoppen, zilveren bekers in prijzenkasten of bovenop de tap, foto's van trotse elftallen, speciale kaarthoekjes, biljarttafels, herinneringen aan wedstrijden, tafelfootbal, uitslagenlijstjes, bierviltjes met standen, dartborden, verspreide mededelingen ('Kenny rijdt zondag in jemepe bij de aspiranten, Dieter bij de nieuwelingen'), een mededelingenbord bij de tv ('alleen voor sport, dank u'), vaantjes en vlaggen van clubs, en vooral heel veel speelkaarten. Je stuit er op spelletjes waar je nog nooit van gehoord hebt: 'vogelpik', 'nagelkloppen', 'krulbol', 'trabol'. Er zijn eveneens nogal wat lokalen die dienstdoen als clubhuis voor 'duivenmelkers' of voor 'vinkenzetters'. In Nederland had je ook veel 'vinkeniens', verenigd in de verscheidene, vooral Limburgse Vinkenbonden. Die deden in de jaren 1960 van zich spreken toen de overheid met een Vogelwet de competitie van vinken verbood.

Het document bevat ook een gesprek met Guido Belcanto, 'Vlaanderen's Rock-'n-Roll Chansonier', die in het Kempense gehucht Wortel opgroeide in het café van zijn ouders - met ongetwijfeld de mooiste naam ooit aan een dranklokaal gegeven: In de Verzekering tegen de Grote Dorst. Een écht Vlaams wielercfé. De vader van Guido was een groot bewonderaar van ene Poels, Guido kan zich de naam niet meer goed herinneren, die er af en toe in slaagde een kermiskoers te winnen. 'Als het koers was in Wortel', vertelt Guido, 'zorgde mijn vader ervoor dat er op de stoep een kuip met ijsgekoeld water stond, met daarin tien flesjes bier. Die waren bestemd voor Poels. Telkens als hij onze deur passeerde, hield hij halt voor een verse pint, die ik hem moest aanreiken'.

Zelf zie ik het café vooral als een plek om te ouwehoeren, afspraken te maken, zaken te doen, contacten te leggen. Spelletjes zijn niet aan me besteed en van sport in het café wil ik al helemaal niets weten - maar het zou verdomd jammer zijn als er geen plaats meer voor was.

Brief Aan Een Luie Vriend

Menno Wigman

En als het waar is, zoals Pascal schrijft, dat alle ellende van de mensheid maar één oorzaak heeft, namelijk dat men niet in staat is rustig in een kamer te blijven, hoe, mijn vriend, hoe zullen onze dagen dan verstrijken?

Je zult dag in dag uit naar doodse straten staren.
Je zult geen post meer krijgen.
Er zal geen deurbel klinken, geen telefoon afgaan, steeds trager kruipt het gas door je buizen, je ziet je tuin verdorren en hoort het water onder je vloeren woelen.

En alle kassa's en computers halen hun slaap in, geen stoplicht geeft nog acht, er drijven regenpijpen door de straten, bloemenstallen, warenhuizen en wapenarsenalen zakken in de aarde en jij zit als een pasja op je kamer.

Ver van de steden trekken bomen tegen bomen op.
Takken, wortels, alles wurgt elkaar, struiken vechten en verdelgen, gras wint alom veld.
Niks ruikt naar God. De aarde neemt een nieuw begin.
De dieren voeren eensgezind een paspoort in.

Thuis In Wijn?

Karin Groet

Hoewel ik mijn slijters altijd bij hun voor- naam noem, kennen ze de mijne niet. En eigenlijk is dat wel zo rustig. Want bij Dirk en Appie grijp ik naar de bekende weg of kies ik vluchtig op prijs en etiket (soms op streek maar meestal op goed geluk) zonder dat deze slijters me het ongemakkelijke gevoel geven dat ik er veel te weinig van afweet, of dat ik eigenlijk te goedkoop wil.

Maar omdat goeie vriendin 50 wordt, neem ik met goeie vriend nu eens uitgebreid de tijd om een feestelijke wijn te kiezen. Alsof ze ons verwachten zitten de twee wijnmeisjes dorps op een houten bankje voor de winkel in een haast zomers oktoberzonnetje. Eenmaal binnen willen Schillermeisje en Vleckmeisje eerst van alles weten: wat er zoal op het menu staat, hoeveel vrienden we hebben en of dat echte drinkers zijn.

We zijn doelgericht voor 'Les Estines' gekomen, vanwege zijn royale 8 ½ in Pa-rool's ps en z'n fijne prijs. Met een resolu- tuut "die wordt helemaal omver geblazen door dat gestooide lam" wordt ons voor- stel echter van tafel geveegd. Licht betu- terd staren we naar het etiket, prevelend dat we dachten dat een merlot toch wel te- gen 'n stootje kon. "Proef deze Côte du Rhône dan eens, die zal een stuk beter overeind blijven." Maar daar denken goeie vriend en ik na één slok heel anders over: veel te dun, vinden wij op onze beurt. En- fin: we walsen, we snuiven en we slurpen, maar we spuwen niet in de champagne- koeler. Dat vinden we zonde van de wijn en veel te verstandig bovendien. Een vol- gend glas levert vooral strakke wangetjes op en stroeve tanden...teveel tannines? Mompelen we voorzichtig...misschien leuk bij onze wintercouscous van Otto- lenghi, maar daar drink je niet met plezier

van door: veel te streng, besluiten we. Voller willen we eigenlijk en liefst ook ronder. Maar hoewel elk volgend glas dichter in onze smaakbuurt komt, naderen we ook de grens van ons budget.

"Als jullie bij die gravlachs nou 'n heel betaalbare witte kiezen, kun je een iets duurder rode nemen" denkt Vleckmeisje mee. Bon plan: changez ! Dus we spoelen ons glas en na de eerste slok van dit licht- zinnige wit zijn we meteen verkocht. Bij 't volgende rood krullen onze mondhoeken spontaan omhoog. In deze Languedoc hoor je 'La vie en rose' klinken, zie je de lange tafels met vijftig vrolijke gasten al weerspiegeld en bovendien lijkt ons geurige gebruid hiervoor gemaakt. Dit smaakt als onze ultieme vriend tijdens een hele lange, vrolijke feest-nacht. Niks kreupelhout of labakstonen, noch rijp rood fruit-gezwavel: we zijn gewoon thuis!

PS. Bij de witte Terre des Olivettes maak- ten we gravlachs: een zij rauwe zalm die we royaal met zout en dille bestreken en daarna 24 uur afgedekt met folie en iets zwaars erop in de koelkast lieten staan. In dunne plakjes samen met mooi brood en mierikswortelcrème.

En bij La Sauvageonne maakten we een lams-tahine: in blokjes gesneden lams- schouder die we met sjalotten aanbraad- den en vervolgens met wat bouillon en klein gesneden gepekeld citroenen, pe- per, gember, knoflook, kurkuma en ras- al- hanout 3 uur lang in de oven op 100 °C stoofden. Daarnaast een couscous met ge- roosterde pastinaak, pompoen, wortel, courgette en kikkererwten, gekruid met steranijs, kaneelstokjes, kurkuma, rode peper, zout, gepekeld citroen en koriander.

Schillerer Gazette

