

OVER VLEES GESPROKEN

Op restaurant in het Gentse tijdens de jaren 1960

Eric Vermeirsch

Wie, afgaande op de veelbelovende titel, denkt dat ik deze keer op de erotische toer ga, moet ik teleurstellen: het betreft wel degelijk vlees uit de beenhouwerij, en niet over dat andere vlees waarmee wij bijna dagdagelijks in andere situaties – gewenst of ongewenst – mee geconfronteerd worden.

Mijn bureauchef heeft mij niet alleen de kunstzinnige kant van de architectuur leren kennen – Bauhaus, Rietveld, Le Corbusier, enz. – maar ook het eetbare vlees in al zijn aspecten. Hij deed dit op een voor mij schokkende wijze. Tussen twee tekenopdrachten in, filosofeerden wij dikwijls over allerlei onderwerpen. Paatje, bijnaam van mijn veertig jaar ‘oude’ collega, was meestal belangstellende toehoorder, maar af en toe smeed hij er ook een of andere doordenker tussenin. Bijvoorbeeld over de relatie tussen twee televisiesternen. “Rita Den Duyvere? Meters heeft zij in haar lijf gehad van Richard Bonami!”. Op een dag hadden wij het over biefstukken. Wat voor proleten als Paatje, de Neuze, Berke en ikzelf, de Snotneus (bijnaam die Paatje mij gegeven had), als een goede lap vlees werd beschouwd, werd door onze verfijnde chef als een schoenzool bestempeld. Hij had het over entrecotes, filet-pur, pelée (nen gepelden), chateaubriand, steak au poivre, côte à l’os, geconsumeerd ‘bij het vlammspel van de open haard’, enz. Op den duur dachten we met een keurslachter aan de koffietafel te zitten i.p.v. een architect. Stilzwijgend luisterden wij toe naar zo veel expertise. Paatje roerde nadenkend in zijn koude poel koffie en klopte daarna zijn lepeltje af op de rand van zijn tas.

Berke had de moed de discussie te hervatten onder een andere invalshoek: de dikte. Doch ook hier werden wij vrij vlug kort gezet door onze zelfzekere bourgeois: volgens hem moest een degelijk stukje vlees minstens twee vingers dik zijn. Hij aarzelde lang, toonde ons zijn twee vingers zijdelings boven elkaar, daarna drie, om te vergelijken, wisselde dat dan enkele keren, om dan te beslissen voor twee, waarschijnlijk onder de druk van onze agressieve blikken (de situatie was ook in die tijd nog verre van revolutionair, maar je weet maar nooit). En ja, er was onmiddellijk algemeen protest: zo dik: wie kan dat betalen, zeker niet een gezin met twee kinderen, allemaal goed en wel als de

vrouw meewerkt. “Ge zei gei zeker zot gei”, enz. Paatje verklaarde ronduit geshockeerd te zijn, zoals die keer toen hij als gehospitaliseerde geen tweede kop koffie kon krijgen tijdens het vieruurtje. De chef bleef nochtans bij zijn twee vingers, minder dik zou te vlug doorbakken zijn. Er moest tijdens de consumptie toch nog wat bloed vloeien voor een echte ‘degustatie’, onderstreepte hij.

Enkele jaren gingen voorbij, de algemene levensstandaard ging verder omhoog, lonen werden regelmatig geïndexeerd en wij kregen statutair onze tweemaaljaarlijkse opslag. Paatje kwam niet meer per fiets naar het werk maar had een occasie-autootje gekocht, een zgn. ‘bolhoedje’. Hij was nog ver verwijderd van de knalrode Mercedes – zijn natte droom – die hij enkele jaren voor zijn rustpensioen op krediet zou aankopen. Hij had carrière gemaakt en was opgeklommen van assistent-tekenaar tot chef de bureau. Hij ging nu ook min of meer regelmatig op restaurant met zijn dame. Tijdens de koffietafel hoorden wij dan het verslag. Koffielepel afkloppen tegen de rand van de tas en dan, heel nonchalant: “ ‘k Ben gisteren ne keer naar de Canard geweest”. Waarop de chef: “De Canard? Wie goat er nu nog noar de Canard?” “Hoe chef, g’hebt toch zélf gezegd dat de Canard het beste van ’t beste was? ‘k Heb mij daar zondag godverdomme blauw betaald!” En Berke “Wa hedde g’had als voorgerecht? Haringklootjes? (kaviaar, haha)”. En de chef: “De Canard es goe geweest, moar oas ge nie ‘vurt en vele’ wil d’eten, moede tegenwoordig noar Damme rije, Le Saint Sulpice” (of zoiets). “Den dag van vandoage betaalde veel te veel geld in den Canard veur een goe stukske vlies.”

Hoe Paatje zich ook inspande, hij werd altijd overklast door de kenner. Van Le Canard in Latem naar Le Saint Sulpice in Damme, Den Os en den Ezel langs de kanten van Bottelaere (écht Vlaamse keuken), Den Triporteur, West-Vlaams (aan tafel in een gerenoveerde koeienstal) naar Le Blé en Herbe ergens in de Walepays (zo diep was hij als Vlaming al gezonken). Maar hij lag toch altijd een ronde achter op zijn verfijnde chef!

Nadat deze laatste hem er in een welwillende bui eens op had gewezen dat een gewoon pak frieten met mayonaise aan een kot op de Vrijdagmarkt ook wel kon smaken, vooral tijdens de Gentse Feesten, gaf Paatje eindelijk de strijd op en bleef hij bij het personeelsrestaurant, waar hij voor weinig geld van een degelijke maaltijd kon genieten. Eens proleet, altijd proleet: dat had toch wel zijn (financiële) voordelen.

Achteraf, en eerlijk gezegd (de schaamte voorbij), ik heb destijds onder in-

vloed van onze chef ook wat geëxperimenteerd met het vlees. Op een zondag ben ik eens gaan eten ‘Sous le Carillon’ in Gent. Ik had heel wat last met de garçon. Het duurde een tijdje vooraleer ik zijn vraag begreep: “Et comme boisson?”. Dus besloot ik dan maar volgende week ergens in de rue Courte du Jour eens te proberen. Daar was ik nauwelijks binnen of er kwam iemand aangestormd om mij van mijn mantel te beroven. Niet echt mijn ding. Maar na die twee experimenten gaf ik het op: met mijn wedde van beginnend tekenaar bekwam ik onvoldoende zuurstof van de toenmalige, nochtans democratisch verkozen, regering om mij wekelijks ‘een goe stukske vlies’ te permitteren.

Tot zover dit proevertje uit het boeiende ambtenarenbestaan. Bertold Brecht wist het al. *Alle kunsten leveren een bijdrage aan de grootste kunst van alle: levenskunst.*

Maak reclame voor GT!

Ghendtsche Tydinghen is veel te weinig bekend.
Zelfs mensen die zich bijzonder interesseren aan onze stad weten dikwijls niet dat dit tijdschrift bestaat...
En nochtans: voor wie een woordje wil meepraten over de Gentse geschiedenis is GT een absolute must.

Spreek ze er over aan. Verwijs hen naar de website.
Geef hen een oud nummer te lezen
of bezorg ons hun adres en we
steken meteen een gratis proefnummer in hun bus.

Mond tot mond reclame is de beste publiciteit!