

Vallée des Merveilles

Schrijver: Bert Bakker

Aquarel omslag: Willeke van Dijkman

ISBN: 9789090164823

Uitgegeven via: mijnbestseller.nl

Print: Printforce, Alphen a/d Rijn

Copyright © 2011 Bert Bakker

Het dal van de wonderen

Roman

Bert Bakker

Eerste termijn

Toen strafpleiter Louis Orange de dagvaarding en het manuscript ontving, regende het al drie dagen en drie nachten. Onophoudelijk. De lucht was roodgekleurd door woestijnstof. De goden, te lang in hun lankmoedigheid getart, stortten hun verdriet over het gebied. Jaren had het niet meer zo geregend. Het water drong niet door in de bodem en spoelde weg over de korstige aarde, over parkeerplaatsen en asfaltwegen, door gekanaliseerde rivieren en tunnels.

Het leek alsof het gebied zou terugspoelen in de Middellandse Zee. Auto's stroomden mee in het kolkende water, bruggen hielden niet meer stand. Op de televisie waren om de drie uur nieuwe verzakkingen en aardverschuivingen te zien. Toen viel de elektriciteit uit. Het verkeer lag lam.

Orange liep door de stromende regen naar huis met een dikke enveloppe in zijn tas. Taxi's reden er niet meer. Er werd geen post meer besteld. De envelop was persoonlijk door iemand op kantoor gebracht.

Ongeacht de weersomstandigheden, juridische kwesties gaan door, ook bij kaarslicht thuis. Een dagvaarding - dat had ik al snel gezien - én een manuscript, een soort kookboek met verhalen.

Ik ben advocaat in Grasse. Van schrijven weet ik niets en voor lezen heb ik geen tijd. Ik ben op zoek. Ik zoek in dagvaardingen en jurisprudentie. Ik zoek naar aangrijpingspunten voor mijn pleidooien. Het liefst laat ik bij het eerste contact mijn cliënten honderduit praten. De dagvaarding ligt dan voor me. Ik heb een pen klaar om in de kantlijn krabbels te zetten. Dat is genoeg. Ik kijk mijn cliënten vriendelijk aan en zeg af en toe: 'Ja, ja' of 'Echt waar?' Ze denken dat ik luister, maar ik let op de tijd (voor mijn declaraties) en ik ben op zoek. Ik zoek in al hun verontwaardiging, leugens, drogredeningen en geklets, naar een houvast voor een pleidooi. Ze hebben niets in de gaten omdat ik soms met een markante vraag kom. Op mijn niveau is geen zaak te vergelijken. Ik ben een soort

topkok die alle recepten uit zijn hoofd kent, ik zoek de krenten uit de pap. Het beste, dat wil ik hebben.

Eva, mijn vrouw, is beleggingsexpert, in dienst van een krantenmagnaat die in Monaco zetelt. Ik noem nooit namen. Mijn vrouw is een leeuwin die vecht voor haar opdrachtgever. Ze is goud waard. Ze regelt beleggingen van hier tot in Dubai en Peking. Haar baas betaalt geen cent belasting. Ze jongleert met financiële constructies. Ze kent alle mogelijkheden op dat terrein. Ook malafide zaken, witwas praktijken voor de hier welig tierende corruptie. Ze weet er alles van en zo behoedt ze haar opdrachtgever ervoor. Niet altijd gemakkelijk, vooral nu de Russen met grote zakken geld de haven van Monaco binnenvaren en contant betalen.

Wij hebben beiden in Parijs gestudeerd. Eva is de mooiste vrouw die ik ken. Onopvallend, gedistingeerd. Ze kleedt zich voor het werk in mantelpakjes. Eenvoudig, maar sjiek. Het mooist is ze als ze haar donkere haar in een vogelnestje op haar achterhoofd legt. Als ze haar bril over het voorhoofd op de neus laat glijden en ze je aankijkt, dan zie je meteen: deze vrouw is streng, onkreukbaar. Voor flauwekul heeft ze geen tijd. Daarin ben ik weer anders, want mijn cliënten krijgen wel de tijd hun woede en opwindning af te reageren. Alleen tijdens het eerste gesprek en tegen betaling uiteraard. Eva heeft een goed salaris, met extra bonussen en opties. Voor ons allebei geldt: drukke baan, stapels dossiers. Goed huwelijk zonder meer en ook meer dan een contract.

Ik stond voor het raam. Buiten bleef het maar regenen. Het was donker. Voor me, bij kaarslicht: Een boek over eten, over de oorspronkelijke keuken uit onze streek. Ik houd van lekker eten. Vlak voor de regenbuien heb ik nog een pizza gebakken. Feest voor de goede smaak. Er wordt nogal latdunkend gedaan over de pizza. Onzin, de pizza is haute cuisine. Het is een kunst en het kost niets. Maar, er komt nogal wat bij kijken. Ik heb met onze jongens een oven in de tuin gebouwd. Dat is het geheim van een goede pizza: hitte. We hebben er twee weken over gedaan. Bij een doe-het-zelf-markt in Italië

kochten we een bouw pakket. Het ziet eruit als een enorme kever. Twee betonnen schilden van elk 80 kilo, met een schoorsteen ervoor. Het geheel rust op vier betonnen plaatdelen. We hebben hem met glasscherven geïsoleerd en daarna afgedekt met cement. Hij haalt gemakkelijk 1300 graden.

Bij ons is de pizza samenwerking. Eva doet het deeg, onze jongens stoken de oven. Ze doet nooit zout in het deeg. De tomatensaus en de ansjovis, de kappertjes geven de zilte smaak. Als de jongens stoken zeg ik altijd tegen ze: 'Eerst dennenhout en dan beukenhout.' Dat vinden ze leuk, want het dennenhout knappert en spat uit elkaar. Maar een pizza wordt gebakken in de hitte van beukenhout. Althans, bij ons thuis. Ik stel de uiteindelijke pizza samen en dan doe ik hem erin. Beetje macho, dat mag in onze verhoudingen.

Als het plafond van de oven wit is, dan kan het bakken beginnen. Alles staat buiten klaar op een tafel naast de oven.

'Je moet goed eten,' zeg ik altijd, in mijn opvoedende rol.

Nu ik het toch over eten heb. Ik kom graag in het Westen, vanwege de keuken. Het lekkerste dat je daar kan eten is cassoulet. Als ik het woord uitspreek of opschrijf, begin ik al te watertanden. Ik heb er veel herinneringen aan. Wandelingen langs de Lot, in de Pyreneeën. Het gerecht kent natuurlijk verschillende recepten, maar er moet hoe dan ook een dikke korst op zitten omdat het minstens drie uur in de oven staat. Het moet vet smaken, maar een onberispelijk soort vet. Niet vettig, maar zuiver, licht en vloeibaar net als foie gras, en je mag er geen oprispingen van krijgen. Bij oprispingen weet je: foute boel. Er mag van alles in de cassoulet zitten: verschillende soorten bonen, eendenpotten, lamskoteletten, kalfstong, maar geen gerookt spek. Dat is een doodzonde. Geen rokerige smaak! De smaak die een houtoven met zich meebrengt, mag juist weer wel. Daar zit een probleem: wie weet nog hoe je een houtoven stookt? Omdat het zware kost is en er tijdens de maaltijd meer gedronken wordt dan gewoonlijk, organiseer ik twee keer per jaar wandelingen voor vrienden, voor bevriende collega's. Ik zet altijd de routes uit en dan, na een uur

of drie lopen, juist ja, een restaurant en dan: cassoulet.

Het geeft zo'n machtig gevoel: je buik vol met een winterse pot van bonen, soorten vlees en kruiden. Goede wijn erbij. Ik ben geen wijnkenner en ik heb er ook geen tijd voor. Ik zeg altijd: 'Doe mij maar rood, een goede dertien'. Voor de borrel vind ik dat weer te zwaar: wit, rosé niet meer elf en een half, twaalf procent. Niet meer. Ik krijg er snel rode koontjes van. Zodra ik rode wijn drink heb ik dat en dat heb ik sinds mijn dertigste. Al jaren heb ik nu van die gesprongen adertjes in mijn wangen. Met een beetje wijn in mijn bloed wordt dat geaccentueerd. Een rode neus heb ik ook. Ook als ik niet drink. Kan mij niet schelen. Het hoort bij het vak en het schijnt niet ongezond te zijn. Al mijn confraters hebben dat. Wij houden het bij wijn, beginnen er om een uur of twaalf mee. Een glaasje, een rondje, gezellig bijpraten. Je hoort de nieuwtjes: wie welke zaak doet, welke rechter waar zit, wat de officieren voor strafmaat hanteren bij nieuwe zaken. Noem maar op. 's Middags eet ik warm, ook met een paar glazen wijn. Als ik echt omval van vermoeidheid, doe ik een dutje in de auto in de parkeergarage. Geen bereik, rustig. De secretaresse meldt dan dat ik aan het pleiten ben.

Het lekkerste dat je hier – aan de Côte d'Azur - kan eten is couscous. Niet iedereen is dat met me eens, maar ik vind het een hoogtepunt uit onze keuken. Wij Fransen hebben ook zolang in Afrika huis gehouden. Hoeveel Afrikanen en Pieds-Noirs verblijven hier niet? Soms verras ik collega's door in een geweldig restaurant in Cannes een tafel te bestellen.

'Houd morgenmiddag vrij,' zeg ik. In die tent kun je de gehele dag couscous à volonté eten. We noemen het uitje heel modern een 'intervisie bijeenkomst': met rechters, officieren van justitie, advocaten, veelbelovende stagiaires van het vrouwelijke geslacht. Telefoons gaan uit. We zijn aan het schransen. De stagiaires kijken hun ogen uit. Wie dan leeft, dan zorgt.

Ik werk eigenlijk altijd, ik stop er pas mee als er een verzadiging optreedt. Dan bedenk ik niets meer, ik erger me aan

cliënten, ik word trager, ik begin slecht te slapen of ik krijg ruzie met Eva over de kinderen. Dat zijn de signalen dat ik aan mijn verzadigingspunt begin te komen. Dan stel ik altijd wandelingen voor aan Eva. Sport is voor de dommen, voor de ongelukkigen uit de banlieue. Ik houd van wandelen. Tijdens wandelingen, het liefst lange wandelingen van een uur of vier, komen de conversaties weer vanzelf op gang en daar houd ik van. Mijn vrouw ook. We gaan de bergen in voor de rust. De mensen hier in deze streek, hebben de neiging om naar de kust te trekken. Een collectieve domheid die ze overgenomen hebben van toeristen en de buitenlandse pensioengerechtigden, die hier in groten getale neerstrijken. Ik heb er veel klanten onder. Een reden te meer om het achterland in te gaan. Schitterend gebied, prachtige wandelingen. Een enkel goed restaurant kun je daar nog vinden. Waarom vertel ik dit?

Ik ontving die dagvaarding waar dat manuscript bij zat, een kookboek met verhalen. Het regende in die dagen zo verschrikkelijk dat het wel leek of het einde der tijden was aangebroken. Zittingen werden verdaagd, het verkeer lag plat. Ik zie mezelf nog in de plenzende regen lopen met die dagvaarding en dat boek. Thuisgekomen begon ik te lezen bij kaarslicht, veel anders kon ik ook niet doen. Er was geen stroom meer. Dit was een merkwaardig geval, dat was doorgeschoven door een collega uit Nice. Die zag er geen brood in en de zaak speelde voor het tribunal correctionnel. Daar moet je alleen pleiten als je een sterke zaak hebt, anders sneuvelt je cliënt in een laatlunkend cynisme. De rechters daar onderhouden goed contact met de officieren van justitie en de pers. Ze gaan er prat op meedogenloos te straffen. Als je iets op je kerfstok hebt, of je komt niet uit de streek, dan hang je en dat wordt in de Nice-Matin breed uitgesmeerd.

Misschien dat het door mijn passie voor eten kwam, of omdat ik de gedagvaarde kende, maar het raakte me, meer dan gewoonlijk. Dus maakte ik een afspraak, ook al was het een hopeloos geval, dat was duidelijk. Een restauranthouder was

gesneuveld in de lokale politiek. Dat was gemakkelijk vast te stellen: Het was een optelsom van overtredingen. De vergunning was niet in orde: ontbrekende controles, niet voldoende hygiënische maatregelen en ga zo maar door. Maar het restaurant zat er al heel lang. Waarom moest het zo plotseling dicht. Toevallig kende ik het en ik kende de gedagvaarde P., café- en restauranthouder, een oud-rallyrijder. Ik had hem nog zien rijden. Vroeger ging ik wel naar de rally als ik de gelegenheid had.

Ik rijd zelf in een Lancia Delta. De grote winnaar in mijn jaren, de jaren '80. Ik heb er een stalen kooi in laten lassen. Dat zie je niet van buiten. Het is verder een onopvallende auto. Erg belangrijk in mijn vak: niet opvallen met buitenisigheden! Dat heb ik weer gemeen met Eva. Die heeft daar haar handelsmerk van gemaakt. Zij gaf ook de doorslag bij de aanschaf van de Delta. We hadden ook een TVR kunnen kopen, maar dan zitten de mensen je maar aan te gapen, of ze willen bij elk stoplicht een wedstrijdje. Kenners komen naar me toe omdat ze weten dat er een ongelooflijk vermogen onder de motorkap schuil gaat. Ik durf het aantal pk's niet hardop te zeggen, maar als ik een beetje gas geef, staat de wagen scheef op de weg. 'Communicatief rijden,' zo noemt Eva dat en die houdt van rally rijden. Zij scheurt ook in ons opgevoerde karretje. We hebben samen wel eens meegedaan aan een historische rally met oldtimers en dan las zij de kaart. Rally rijden met een kaartlezer is een precies werkje en de ultieme test voor een goed huwelijk. Ik volg blindelings haar aanwijzingen. Het gaat weliswaar niet zo hard als bij de professionals, maar de gevolgen kunnen eender zijn. Ik kan de Lancia in een drift houden. Hij glijdt dan in topsnelheid zijwaarts over het asfalt en door tegelijkertijd gas te geven en te remmen, trek je hem weer recht. Pure powergame en met het motorvermogen van de Delta is het een koud kunstje. Onze zonen doen dat op de computer met hun spelletjes. Gelukkig maar.

De coureur, de café-restauranthouder, de kookboekschrijver, maar meest van dit al: de gedagvaarde P., kwam binnen op