

Achter een Gentse gevel

– Content met peperkoek –

Peter De Backer

De laatste croissant

Voor heel wat pendelaars betekent bakkerij V. een laatste zoete stop op weg naar het werk, de school of huis.

Het spoorwegpersoneel komt er in de pauze graag een koffiekoek, confituurtaartje of éclair halen.

De band met het station wordt nog eens benadrukt door een afbeelding van het ranke uurwerktorentje van Gent-Sint-Pieters op de broodzakken en taartdozen.

Ik passeer er meermaals per week en kan dikwijls ook niet weerstaan aan de, strategisch dicht bij de deur, op dienbladen opgestapelde croissants en boterkoeken. Het rolluik van de winkel is nu echter al meer dan een week zonder enige verklaring neergelaten. Vandaag hangt er een brief.

Een afscheidsbrief zo blijkt. De bakkersvrouw schrijft:

'Na meer dan zeventig jaar eindigt hier ons verhaal.

Kort na de oorlog startte mijn grootvader met een kleine bakkerij.

Het brood en de taartjes vielen in de smaak. Mijn vader, nog

een jonge knaap, stopte met school, en stapte mee in de zaak'

De brief eindigt met: *'Beste klanten, bedankt voor de jarenlange trouw en misschien tot ziens in een ander verhaal.'*

Nog niet zo heel lang geleden verbaasden New Yorkse vrienden zich over het grote aantal bakkerijen in mijn buurt. Ook vonden ze het een bijna onvoorstelbare luxe dat ik op wandelafstand van een slager, een kaaswinkel en een groenten- en fruitwinkel woonde. Kleine zaken die kwaliteit verkochten. Mijn vrienden noemden die familie zaken ‘mom-and-pop shops’.

Ik verbaasde me over hun verbazing en knikte wat meewarig als ze weer eens lyrisch deden over de pistolets van bakkerij P. of de boerenpaté van slagerij K. (‘We don’t have this in NY, seriously, we don’t.’)

En die drie bakkers op een kluitje, aan het begin van de Zwijn-aardsesteenweg: dat was geen luxe, dat was obscene luxe!

Elke bakker had zijn specialiteit en om elkaar niet teveel voor de voeten te lopen kozen ze een verschillende sluitingsdag.

Nu, ongeveer tien jaar later, zijn de meeste mom-and-pop shops verdwenen. Aan in lange tijd niet meer gelapte ramen hangen grote, gele affiches: bouwvergunningen voor appartementen.

De steenweg krijgt er een laagje bij.

Van het legendarische drietal is er nog één over. Het is de kleine bakkerij met het ietwat ouderwetse interieur die het heeft gehaald. Het brood is er goed maar in de rekken vind je geen twintig broodsoorten. Deze bakker heeft niet de ambitie om elk seizoen met een nieuwe creatie uit te pakken. Nee, zijn ambitie is om ’s avonds lege rekken te hebben. En dat lukt vrij goed.

Aan de toonbank hangt een karton: ‘Voor meer dan twintig koeken gelieve te bestellen’.

Jammer genoeg apprecieer je dikwijls maar iets als het er niet meer is. Mémé klaagde dikwijls dat er geen smaak meer in het eten zat: ‘Een boterham met goede boter, dat kon ik zo eten, zonder toespis. Vlees had nog smaak, nu kan je evengoed een stuk caoutchouc eten. En als je een biefstuk bakte, dan lag dat niet in een plas water.’

Ik ergerde me aan die uitspraken. Wat had ik allemaal al niet gemist aan smaken, aan geuren en aan texturen? En dat enkel omdat ik te laat was geboren.

‘Het zal wel aan mij liggen’, zwakte Mémé haar litanie dan wat af wanneer ze mijn beteuterd gezicht opmerkte, ‘Ik ben oud en mijn smaakpapillen zijn versleten.’

Toen ik in de verhalen van Suske en Wiske de teletijdmachine leerde kennen, bracht dat geen reeks fantasieën op gang waarin ik door tijd en ruimte reisde om er heldendaden te verrichten of op schatten te jagen. Nee, ik zou naar het verleden reizen om er mijn zintuigen en vooral mijn smaakpapillen aan het werk te zetten. Ik zou een dik beboterde boerenboterham met hesp bij Breugel gaan eten, meezitten aan zo’n uitgebreide negentiende-eeuwse feestdis, ik zou van het ei tot de appels aanliggen bij een Romeins banket, het biefstuk gebakken in de goede boter uit Mémés jeugd proberen, een oorspronkelijke waterzooi met vis uit de Gentse rivieren oplepelen en een madeleine eten met Proust.

Wanneer een winkel waar Mémé vaste klant was, de deuren sloot, ervoer ze dat als een persoonlijke kwetsuur.

Dan werd daar weken over gesproken. ‘Het wordt hier zoals in Amerika’, foeterde ze, ‘alle kleine winkels moeten weg.’ Ze was triest omdat ze bepaalde vertrouwde producten moest missen, maar ze rouwde misschien nog meer om het verdwijnen van de bij de winkel horende zintuiglijke wereld. Het betreden van een winkelruimte wekte herinneringen op. Ze wachtten er geduldig in het gerinkel van de bel, in een geur, in de scherpe met de vingernagel getrokken vouw van het inpakpapier, in de oogopslag van een verkoopster. Met de stopzetting van een zaak, werden poorten naar het verleden definitief gesloten: ‘Ik kwam daar al als kind. Ik zie me nog, aan de hand van mijn ma ...’ Met het definitief neerlaten van de rolluiken, kregen de doden weer wat minder kans om tot leven te worden gewekt.

Soms, heel soms (hij kon het niet willen, het was een soort van genade), gebeurde het dat wanneer hij een boterham van bakkerij P. naar zijn mond bracht, hij weer aan de keukentafel bij zijn grootouders zat.

Buiten moest het donker zijn, dat was een voorwaarde, donker en stil. In de gaskachel moesten de blauwe vlammetjes dansen en suizen, en de korst van het brood moest een beetje verbrand zijn, goed gebakken, zoals Bompie dat had genoemd.

Terwijl hij op zijn brood kauwde, zag hij dan Mémé die zich nog een laatste restje lauwe koffie inschonk en haar schort ombond om aan de kleine avondafwas te beginnen. Op de rand van haar kopje zat wat lippenstift. Hij zag weer hoe Bompie zijn dessert

nam: een grote lepel confituur van dikke, zwarte kersen. (In de koelkast had hij diezelfde confituur staan.) Wanneer de lepel goed was afgelikt, zette Bompie zijn bril op en slofte met de krant naar de woonkamer. Mémé ging naar de koer. Ze liet de keukendeur op een kier. Het gordijn voor de gootsteen wapperde maar hij voelde de tocht niet. De vlammetjes dansten wat wilder, enkele hadden nu een oranje kopje. Hij werkte een laatste stukje boterham naar binnen, veegde de kruimels samen en ruimde de tafel af. Op de koer was het aangenaam koel. Het vleermuisje, dat overdag in één van de garageboxen achter het huis sliep, vloog een paar keer rakelings langs, terwijl het muggen uit de lucht plukte. In het stukje hemel boven de aaneengesloten bebouwing glinsterden een tiental sterren. Hij herkende de Grote Beer.

In het oude centrum van een stad doet de tijd zijn werk. De omtrekken van de gebouwen worden elk jaar wat zachter, aanpalende vlakken vloeien in elkaar over. Nieuwe handelszaken bouwen langzaam een eigen identiteit op. Ze doen dit in wisselwerking met hun omgeving. De naden van het nieuwe moeten verdwijnen voor deel kan worden uitgemaakt van het grotere verhaal. Een stad mag geen museum worden. Op tijd en stond wat nieuwe geuren en kleuren houdt de stadswandelaar alert. Wanneer er echter op korte tijd teveel vertrouwde adressen verdwijnen of wanneer in een pand om de haverklap een nieuwe zaak huist (de vloek van de pop up) dan wordt het

verhaal incoherent, is het nog moeilijk te volgen.

De stadswandelaar raakt gedesorienteerd en daarna dikwijls gedesinteresseerd.

Naast de historische gebouwen zijn het de huizen van vertrouwen die een stad een eigen gezicht geven, zaken met namen die klinken, namen die je nog van je grootouders hebt geleerd. Een stad een openlucht shoppingcentrum noemen is een grove belediging voor die stad en haar inwoners.

In shoppingcentra komen en gaan de winkels in zo een snel tempo dat er geen verhaal kan ontstaan. Herinneringen lopen dood op gyprocwanden. Het is een wet dat ik in een mall verdwaal. Ik stap binnen via vleugel A en sta een tijdje later op de stoep voor de ingang van vleugel B of C, in een mij volledig onbekende straat of buurt. Richt eens de blik naar boven in een shopping center, of neem eens een kijkje achter het decor. Of je nu in Bangkok, Birmingham of Wijnegem bent, je ziet er hetzelfde ongedefinieerde kluwen van draden, kabels en buizen tegen een achtergrond van ruw beton.

Onlangs zag ik een documentaire over een reusachtige mall in Manilla. In smalle kanaaltjes met lichtblauw geverfde bodem dreven gondels langs de wandelpaden voor shoppers.

De gondeliers waren Filipino's en droegen zwarte kniebroeken en gestreepte truitjes. Ze zongen (wonder boven wonder):

'*O Sole Mio*. De talrijke shoppers duwden elkaar bijna in het water om toch maar een geslaagde selfie te kunnen maken.

De eigenaar van de mall was Chinees. Trots vertelde hij dat er in

China al drie malls met 'Venetië-thema' bestonden en dat de plannen voor Bangkok klaar waren.

Waarschijnlijk zal het op termijn enkel in Venetië onmogelijk blijken om in een mall op een gondelier te stuiten. Een gondelier in een Venetiaans winkelcentrum zou als ironie kunnen worden geïnterpreteerd en ironie verkoopt niet.

Terwijl ik dit schrijf, verneem ik dat bakkerij P., de laatste bakker van de Zwijnaardsesteenweg, er ook mee stopt. Van drie naar nul bakkers op twee jaar tijd. Ik leg mijn pen neer en haal er nog vlug een croissant. De bakkersvrouw zegt dat het, na zesendertig jaar, welletjes is geweest. Een opvolger vinden ze niet. 'Rijk word je er niet meer van.' En ja, het huis wordt afgesmeten en er komen appartementen. Thuis haal ik de croissant uit het papieren zakje. Hij is licht en knapperig en smaakt naar boter, precies zoals het hoort. En met de laatste hap verdwijnt deze keer niet enkel de croissant.