

Het was deugddoend warm in de oude binnenstad van Alicante. De lente installeerde zich overtuigend in die vroege aprildag. Naar wekelijkse gewoonte nestelde ik me op het restaurantterras van *La Piazza Antica*, waar slechts één tafeltje voor twee personen gedekt stond. Deborah, die in haar sierlijke eenvoud alle mannenblikken op de *Plaza del Abad Penolva* naar zich toezog, kende me als vaste klant en onthaalde me met een discrete glimlach. Achteloze omstaanders ontging de complicité die er in verweven lag. Alle andere tafels waren voor vier personen gedekt. Spaanse klanten begrepen de onderliggende boodschap, maar voor een solo-stappende toerist was die niet altijd duidelijk. Nog vooraleer zo'n wandelende portefeuille beslist had welke drie couverts hij het volgende anderhalf uur onbruikbaar zou maken, lachte Deborah ontwapenend haar hagelwitte tanden bloot, liet ze haar karbonkelogen hun werk doen en nam ze de onverlaat charmant maar gedeceerd bij de arm. Even later zat die dan binnen in het restaurant eerst naar de spijskaart te staren, om nadien afwezig door het venster naar de passage op het kathedraalplein te turen. Hardnekkige geesten, die zich niet lieten leiden door haar gracieuze doortastendheid en mordicus in open lucht wilden dineren, dropen verongelijkt af naar één van de dertien-in-een-dozijn-pizzeria's of tapasbars in de belendende straten.

Vanaf mijn derde bezoek aan *La Piazza Antica* was mijn tafeltje steeds beschikbaar. Een koperen *reservada*-plaatje stond daar tot zou garant voor. Deborah had snel het gewoontedier in mij ontdekt en wist dat ze me iedere dinsdagavond mocht verwachten. De eerste keer dat ik er

aangewaaid kwam, was ik meteen gecharmeerd. Het was omstreeks 19u, vanuit Spaans oogpunt dus net na de middag, maar mijn Vlaamse *bodyclock* duwde me op zoek naar een avondmaal. De vermelding *Family-Run Restaurant* op het luifeltje boven de ingangdeur wenkte beloftevol. Verzorgde linnen tafellakens verraadden het verschil met andere eetgelegenheden in de binnenstad en vooral met de toeristenvallen aan de *Esplanada d'Espanya* of aan de jachthaven. Een restaurant dat een familiaal karakter afficheert in een omgeving die platgelopen wordt door hamburger- en pizzajagers, moest zeker iets speciaals te bieden hebben. De spijskaart, geposteed op een smeedijzeren partituurhouder in het midden van het terras, maakte bovendien duidelijk dat de prijzen niet op een kroostrijk gezin afgestemd waren.

Bij dat eerste bezoek stond ik als een welopgevoed jongetje besluiteloos te draaien tussen al die uitnodigende vierpersoonstafels tot ze nonchalant maar doelgericht naar buiten kwam. Engels was geen probleem. In tegenstelling tot het gebruikelijke *Spanglish* waarvan de meeste *commerçanten* zich naar best vermogen bedienden, was haar versie zonder meer vlekkeloos. Het werd één van die zeldzame ontmoetingen waarbij spontaan verstandhouding groeide. Binnen de kortste keren werd een vierpersoonstafel ontdekt en mocht ik me tegenover de kathedraal aan de buitenkant van het terras installeren. Als een levend uithangbord dat andere noorderlingen attent moest maken op de net geopende *cocina*. Later zou ik begrijpen dat achter Deborahs kokette verwelcoming een onversneden zakelijk aanvoelen schuilde.

Sindsdien liep ik wekelijks recht naar mijn drink- en voederplaats. Zoals een onbeteugeld paard langs een geijkt parcours een toeristenkoets door de binnenstad zeult. In de absolute zekerheid dat er me een verwelkomende glimlach te wachten stond en dat er tijd zou gemaakt worden

voor korte babbeltjes bij het serveren van de eerste *copa de vino tinto* en het gebruikelijke voorgerecht met mosselen in looksaus. Tot daar bleef haar belangstelling bij het noteren van de bestelling professioneel geveinsd vermits ze mijn rituelen rigoureuus in kaart gebracht had. Slechts bij de keuze van het hoofdgerecht spitste ze de aandacht. Niet zozeer omdat hierbij mijn inspiratie van het moment doorslaggevend was, maar vooral omdat ik er een punt van maakte met een onwillige tongval de Spaanse benaming van de gerechten uit te spreken. De keren dat ik rundsvlees bestelde, vormde het bepalen van de bakkeuze steevast een obstakel. Na enig gissen begreep ze wat ik met *saignant* beduidde. ‘*Brevemento horneado?*’ vroeg ze. Toen ik daar gokkend een bevestigende ‘*si*’ liet op volgen, boog ze zich voorover, tuitte langzaam haar lippen en articuleerde zorgvuldig ‘*punto min.*’ Blijkbaar het huiseigen keukenjargon en alvast gemakkelijker te onthouden. Wanneer ik me die avond voor de badkamerspiegel inspecteerde op sporen van onfatsoenlijke gulzigheid, nodigde die me uit haar mimiek te imiteren. De volgende keer verliep de begroeting met een hartelijkheid die weliswaar binnen de professionele krijtlijnen bleef, maar wemelde van de wederzijdse binnenpretjes. Voor een oude knar als ik, moest dat niet meer zijn.

Op het einde van mijn vijf weken durende verblijf in Alicante hadden we elkaar doorheen vluchtige gesprekjes behoorlijk gedetailleerd in kaart gebracht. Zij, Italiaanse van origine, was de jongere zus van de restauranteigenares. Mediterrane vriendelijkheid in balancerend evenwicht met professionele alertheid kenmerkte beide zussen. Dat gold trouwens ook voor hun neutrale kledingkeuze. Bij Deborah gleden de zwarte stretch jeans en het bijhorende truitje als een tweede huid over haar vrouwelijke welvingen. Haar zus Paola riep eerder herinneringen op aan

Olijfe, het tekenfilmlietje van Popeye. Ze was niet uit hetzelfde buigzame hout gesneden. De zeven jaar dat Deborah bij haar zus en schoonbroer woonde, verklaarde haar vlotte meertaligheid. Eerder had ze een paar jaar in Londen gewerkt bij verre familie, die aan de *Archer Street* het gerenommeerde *Boca di Lupo* exploiteerden. Ze was dus ouder dan haar Brits gecorrigeerde speelsheid liet vermoeden. Een prille dertiger allicht. Overigens had ze ook familie in Luik en Antwerpen. Geenszins verbazingwekkend gegeven de Italiaanse diaspora en de eerder Afrikaanse invulling van het begrip *familie* in de Europese laars. Dat ze jaren geleden in Bergamo, de stad van haar jeugd, bij een Belgische buurvrouw regelmatig babysitte, vervulde de terloopse confidenties die me, versnipperd tussen opdienen en afruimen, waren toevertrouwd.

Zelf had ze er geduldig naar gestreefd zicht te krijgen op haar uit de toon vallende klant. Dat ik in Brussel woonde, had ze genoteerd in dezelfde gespreksflard die haar leerde dat ik *Ludo* heette. Zoals het hoort, gebruikten we elkaars voornaam echter nooit wanneer er derden in de buurt waren. Mijn kalende kruin vertelde dat ik zowat midden de vijftig was en een vluchtig speurende blik had haar, bij afwezigheid van een trouwring, laten besluiten dat ik niet toevallig alleen dineerde. Diplomatisch hengelde ze naar de reden van mijn langdurige aanwezigheid, tot ze uiteindelijk vernam dat ik daar was om een roman te schrijven. Het zorgde voor enthousiaste verwondering, doorweven met begrip voor mijn behoefte aan afzondering.

Met die wederzijdse informatie op zak namen we afscheid en gaven afspraak volgende herfst, wanneer ik verder aan mijn manuscript zou komen werken. Het moest, begreep ze, net zoals deeg, langdurig gekneed worden en daarna rustig rijzen vooraleer finaal de oven in te kunnen.

In het volgende Facebookbericht zou ze haar voormalige buurvrouw laten weten een Brusselaar als fidele klant ontmoet te hebben. Vooraleer ze zich met haar vriend in Bergamo vestigde, had die buurvrouw immers ook in Brussel gewoond.