

De zevende toon

Colofon

ISBN: 978 94 6365 159 2

1e druk 2019

© 2019, Johan Frye

Exemplaren zijn te bestellen via de boekhandel
of rechtstreeks bij de uitgeverij:

Uitgeverij Elikser

Ossekop 4

8911 LE Leeuwarden

www.elikser.nl

Vormgeving binnenwerk en omslag: Evelien Veenstra

In dit verhaal is historische informatie verwerkt net als informatie over schilderijen, waarbij de schrijver de vrijheid nam aanpassingen te doen omwille van het verhaal.

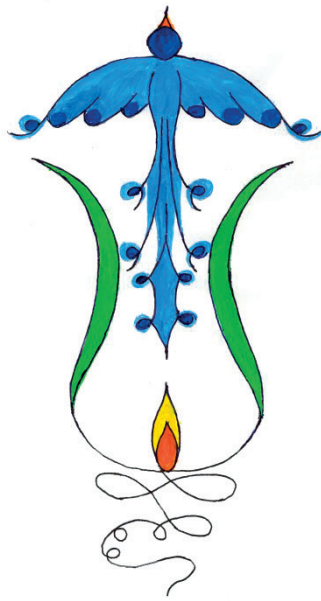
Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op wat voor wijze dan ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de auteur en de uitgeverij.

This book may not be reproduced by print, photoprint, microfilm or any other means, without written permission from the author and the publisher.

De zevende toon

Johan Frye





Met dank aan Ab Mahn voor zijn
vriendschap en kennis

Wijs persoon, wees voorzichtig, want je gedachten, woorden en daden van vandaag, blazen wolken in de lucht van morgen.

Dhyani Ywahoo, 27e generatie Cherokee-indiaanse bewaarster van waarheid.

Inhoud

Proloog

Parijs. Het zwart in de lichtstad	15
-----------------------------------	----

Deel 1

Een chique gast	27
Zandvoort. Het kaf en het koren	34
Amsterdam. Een stad met potentieel	43
Het complot	55
Een kwestie van vertrouwen	80
Transformatie	88
De lijkenpikkers	99
Ontgoocheld op verbeten jacht	105
Een grijsaard en een psycholoog	144
Het Duitse spoor	150
Nog een transformatie	161
Lotusbloem	176
Dissonanten	186

Deel 2

Annekes dilemma	205
Oud zeer	222
Een Goldstein keert terug	255
Gelouterd door muziek?	269
Specht roert zich	279
Goldsteins sleutel	290
Gaslek	299
Confrontatie	304
Een onvoldane rekening	312
'Do', een nieuw begin	319

Proloog

Parijs. Het zwart in de lichtstad

Ongelofelijk, een kwartier na middernacht en de liefhebbers staan nog in de rij te wachten of er misschien een tafel vrijkomt of nemen een drankje aan de bar.

Rob keek weer eens rond. Hoewel hij hier al vaker kwam, verbaasde hij zich telkens opnieuw over de drukte. Hij zag de mensen met verwachtingsvolle blikken naar binnen stappen en praten met de gerant, die vervolgens nee schudde en naar de bar wees. De gezichten betrokken dan iets, maar als de garderobejuffrouw kwam om de jassen aan te nemen, was dat toch wel een hoopvol teken dat ook zij zich na afzienbare tijd tot de gelukkigen mochten rekenen die de zaal binnen konden gaan. Die zaal was door een rood gordijn half aan het oog onttrokken, want anders zouden de gasten zich bespioneerd kunnen voelen. Het uitdoen van de jassen was geen eenvoudige klus met de haastige obers die links en rechts passeerden, zodat telkens een stapje naar voren of naar achteren moest worden gemaakt. De hooggeheven dienbladen met de dampende gerechten en balancerende flessen wijn deden soms de gasten benauwd omhoogkijken, maar de geuren hadden hun effect. Ze stimuleerden hun trek. Van tijd tot tijd werden gasten naar de deur geleid. Voor hen was het 'avondje uit' afgelopen. Sommigen gristen nog een kaartje mee. 'Merci. Au revoir.' Het personeel knikte tevreden. 'C'était bon comme d'habitude.' Er verdween een tip voor de garderobe in de geopende slanke hand. Daarna plukte de gerant een groepje van de bar, dat, sommigen nog met het glas in de hand, hem glimlachend volgde naar de vrijgekomen tafel, die in rap tempo werd klaargemaakt.

Le Vaudeville in de Rue Vivienne had zich genesteld in het theaterdistrict van Parijs op de hoek van de Rue du 4 Septembre. Je moest het weten te vinden, want de oninteressant ogende straat zou je niet gauw ingaan. De buitenlanders die je er aan kon treffen, waren er meestal op aanbeveling.

Veel Parijzenaren vonden dat een mooie avond theater of concert niet kon eindigen met het vallen van het doek en het applaus, om vervolgens in de kilte van metro of auto te verdwijnen. Die abrupte terugkeer in de banale realiteit werkte als een sprong in een koud bad. De ondergane emotie moest nog even worden vastgehouden, behoorde wat verder te rijpen als goede wijn of 'brie de Meaux'. Maar dat was niet de enige reden voor het succes van Le Vaudeville. Want wat was een betere positie dan juist tegenover de beurs, zodat je er zeker van was om volgeboekt te zijn voor het dejeuner elke werkdag in de week? Beurshandelaren stelden een break van hun turbulente leven op prijs, zeker als ze er maar twee minuten voor hoefden te lopen. Dit soort klandizie stelde wel eisen, maar Le Vaudeville had dan ook heel wat te bieden. Een typische brasserie in schitterende art-nouveaustijl met de vele spiegels en uitbundige lampen. De obers met hun lange schorten tot op hun enkels en de kaart heel aantrekkelijk met de specialiteiten van het huis in opvallend rood afgedrukt. Vis en crustacés altijd supervers zoals in dit soort brasserieën hoort. Jazeker, Le Vaudeville had een zeer strategische ligging.

Met voldoening liet Rob zijn blik ronddwalen. Als binnenhuisarchitect zag hij wat origineel was uit de jaren twintig en dertig en ook wat later was toegevoegd of veranderd. Alles was zeer smaakvol gedaan. Er was het gerinkel van toostende glazen, het ploffen van een kurk als een fles geopend werd, de nog sterkere knal van de champagne. Het geroezemoes en af en toe een lach. Hij rook de sterk gekruide bouillon van de dame links naast hem en de cointreau die gebruikt werd voor het flamberen van de crêpe suzettes aan zijn rechterkant. Hij begon trek te krijgen.

Waar blijft Mélanie nou zo lang? Misschien heeft ze een bekende ontmoet die haar aan de praat houdt.

Onwillekeurig dwaalden zijn gedachten weer af naar dat onbeduidende voorval vroeg op de avond. Het was toch niet iets bijzonders om een langzaam rijdende zwarte Mercedes met vier inzittenden te zien passeren. Toch kreeg hij het er benauwd van. Een plotseling gevoel van paniek was een zodanige overrompe-

ling dat hij enige tijd niet kon ademen. Het leek net of er een hand met kracht tegen zijn mond en neus werd gedrukt om hem te belemmeren te schreeuwen terwijl dat nou juist was wat hij wilde. Na een paar minuten was het voorbij. Mélanie had het gemerkt. Ze had hem met grote bezorgde ogen aangekeken en geroepen: ‘Rob, wat heb je?’ Zowel zij als hij wist dat het echt niet de eerste keer was. Ze hadden samen al vaker naar verklaringen gezocht en die niet gevonden, zodat ze weer overgingen tot de orde van de dag.

‘Een goede fles riesling voor je gedachten.’

Hij had niet gemerkt dat Mélanie was teruggekomen. Een ober snelde toe om haar stoel aan te schuiven.

‘Je weet heus wel dat ik de riesling al heb besteld, maar als ik dat meteen bij binnenkomst had gedaan, had ik zat tijd gehad om hem leeg te drinken en stond jij ernaast.’

‘Topdrukte en een rij voor de toiletten. Het zijn niet alleen de binnenkomers, maar ik kreeg de indruk dat ook anderen vlak voor de aftocht nog even gaan.’

Mélanie keek geïnteresseerd in het rond.

‘Tjonge, wat een gezellig restaurant is dit. Goed dat je gereserveerd hebt want het is tjokvol.’

Die lichtblauwe blouse staat haar goed. Leuk dat ze dat zilveren ket-tinkje heeft omgedaan.

Ze hadden het zien liggen in een etalage in Rue du Bac en zij was direct enthousiast. Later was hij alleen teruggegaan om het voor haar verjaardag te kopen. Dan had hij een verrassing.

De ober toonde het etiket. Riesling van Spitz, Blienschwiller, Elzas. Rob proefde en knikte tevreden. De twee glazen werden met het goudgele vocht gevuld en de fles keerde terug tussen de ijsblokjes in de koeler.

‘Qua ‘price performance’ is riesling een ondergewaardeerde wijn. Als in een restaurant de keuze voor een witte wijn niet gemakkelijk te maken is, kun je je aan riesling geen buil vallen en wel genieten.’

Bijna liefkozend streek Rob over het etiket en vervolgde: ‘Voor

de prestige van de geraffineerde bourgognes moet je fors betalen en zelfs de sancerre van de Loire is duurder.’

‘Attention, c’est chaud.’ De ober zette voor ieder een bord neer met een van hun favorieten. Huîtres chaudes au champagne. Zes oesters op een bedje van spinazie in de diepe schelp van de creuse. Een sabayonsaus met een gedeelte van het oestervocht opgeklopt met champagne eroverheen en dan onder de grill, waardoor het lichtbruine korstje ontstaat. De milde lichtzure en luchtige saus doet het wonder ontstaan en elk restje daarvan wordt zorgvuldig met stukjes knapperig stokbrood weggewerkt.

‘Ik heb een flink probleem’, zei Rob toen hij de laatste blaadjes spinazie op zijn vork prikte en door de saus haalde. Verschrikt keek Mélanie op, maar toen ze de langzaam kauwende kaken en hemelse blik zag, wist ze dat ze dit niet serieus hoefde te nemen.

‘Stort je hart maar uit. Ik ben je therapeut.’

‘Wij zijn pas bij het voorgerecht en de riesling is voor driekwart leeg’, zei Rob met volle mond.

‘Bestel acuut nog een fles, want dit kan niet getolereerd worden.’

De ober plaatste een metalen standaard in het midden van de tafel. Op het onderste plateau stonden schaalpjes met een vinaigrette, mayonaise, kleine sneetjes bruin brood en licht gezouten boter. Rob wees op de tangen om de krabpoten te kraken en de lange tweetandige vorkjes om het vlees uit de schalen of slakkenhuizen te peuteren.

‘Als ik dit zie, word ik er altijd aan herinnerd dat ik weer eens naar de tandarts moet.’

De schaal fruits de mer werd op de standaard geplaatst en er was nauwelijks plaats genoeg. De bereidwillige ober ontkurkte een tweede riesling en schonk bij, maar liet niet eerst proeven. Het was Rob al vaak opgevallen dat dat vaak zo ging. Dat de eerste fles goed was, was geen garantie dat de tweede dat ook zou zijn en als die niet werd geproefd, reduceerde dat het keuren van wijn tot slechts een aardige ceremonie.

De schaal was indrukwekkend door veelheid en variatie. Langs

de rand de opengewerkte oesters, verder de bulots, andere slakken, grijze garnalen en de grotere roze soorten. Dan kwamen in het midden de langoustines en het sluitstuk vormde een gehalveerde grote krab, waarvan vrijwel alles eetbaar was.

‘Rob, overdrijven we niet een beetje? Vooraf oesters en nu weer oesters. Alleen die schaal al is drie kwartier hard werken voor ons.’

‘Warme oesters is een totaal ander gerecht. Ik denk dat we juist goed bezig zijn. Alles hartstikke gezond. Kun je in alle boeken lezen. Denk alleen maar eens aan het jodium dat je zo binnenkrijgt.’

Hij wist dat hij haar zwakke punt had geraakt. Dagelijks hield ze de verorberde calorieën op een lijstje bij; de ontwikkeling van haar gewicht werd nauwgezet gevolgd, maar tevens de gebruikte belangrijke stoffen als vitamines. Elk uur van de dag kon je naar de stand informeren. Toch permitteerde ze zich wel om af en toe uit de band te springen, als dat maar gevolgd werd door een aantal dagen van strenge correctie. Hij was dus op het goede spoor en vervolgde: ‘Ook in de wijnbouw worden veel bestrijdingsmiddelen gebruikt. In feite is deze sector de koploper, maar je zult er weinig over horen vanwege de gigantische belangen die ermee gemoeid zijn. Uit onderzoek blijkt dat in het eindproduct veel restanten van de gebruikte middelen worden aangetroffen. Weet je welke wijnen er het beste van afkomen, Mélanie? De wijnen uit de Elzas, zoals de riesling.’

Mélanie was blij verrast dit te horen en ging energiek aan de gang met het kraken van de krabpoten.

‘Ik denk dat het beter is dat je naar een psycholoog gaat om advies’, zei Mélanie terwijl ze met het vorkje krabvlees uit een poot peuterde.

O jakkes, nu komt ze op dat akkevietje terug van eerder op de avond. Heb ik helemaal geen zin in.

‘O, dat met die Mercedes. Nou, dat stelt toch niets voor?’, zei Rob in een poging om het weg te wuiven. ‘Na een minuut of twee is het over. Iedereen heeft weleens wat.’

‘Je hebt het vaker en eigenlijk al zo lang als ik je ken.’

Rob mompelde met volle mond: ‘Zo lang kennen we elkaar ook weer niet.’

Behendig trok Mélanie het vlees uit een langoustine en smeerde er wat mayonaise op. Ze legde het naast het stukje stokbrood op haar bord en keek Rob ernstig aan.

‘Maar lang genoeg om te weten dat er op dat punt wat moet gebeuren.’

‘En wat kan een psycholoog eraan doen? Die kan alleen wat beginnen als hij bruikbare informatie krijgt en van wie moet hij die krijgen? Van mij natuurlijk. Maar ik heb hem niks te vertellen.’

‘Dus je gaat zelf voor psychologie spelen. Je weet al precies wat voor vragen hij stelt, wat hij nodig heeft. Wij negeren misschien informatie die voor hem wel bruikbaar is. Ieder zijn vak.’

‘Mélanie, iedereen weet toch dat psychologen in je jeugd gaan wroeten, vooral in je prille jeugd? Mijn moeder heeft me altijd goed verzorgd. Nooit is ze ook maar een keer boos op mij geweest en ik niet op haar. Nooit is er tussen ons iets vervelends voorgevallen. Verder heb ik ook nooit problemen gehad. Met niemand, en ik werd niet gepest op school. Ik kan die psycholoog niets aanreiken dat naar problemen leidt, want die heb ik niet. Ik ben gelukkig met jou. We houden van dezelfde dingen, hebben dezelfde smaak. Mijn enige probleem is dat je zo enthousiast elke dag de calorieën moet tellen en dat ik nu dus strafpunten krijg omdat ik wat mayonaise op deze verrukkelijke langoustine smeer.’

‘Anneke is niet je echte moeder.’

‘Adoptiemoeder dat klinkt zo rot. Hoe moet ik het dan anders zeggen? Mijn echte ouders heb ik nooit gekend, dan kan ik ook geen herinneringen aan ze hebben.’

‘Je was een jaar of drie, misschien vier. Dan kan het toch wel zijn dat er iets gebeurd is waar je je niet meer bewust van bent.’

‘Dat misschien de havermout eens was aangebrand en dat ik daarover aan het krijsen was.’

‘Je schiet er niets mee op om er geintjes over te maken. Je