



VREEMDE VOGELS

(de Pageluuns)

Komedie in drie bedrijven

door

DIETER JORSCHIK

vertaling

Hub Fober

TONEELUITGEVERIJ VINK B.V.

(Grimas Theatergrime verkoop)

Tel: 072 - 5 11 24 07

E-mail: info@toneeluitgeverijvink.nl

Website: www.toneeluitgeverijvink.nl

VOORWAARDEN

Alle amateurverenigingen die het stuk: **VREEMDE VOGELS - DE PAGELUUNS** gaan opvoeren, dienen in alle programmaboekjes, posters, advertenties en eventuele andere publicaties de volledige naam van de oorspronkelijke auteur: **DIETER JORSCHIK** te vermelden.

De naam van de auteur moet verschijnen op een aparte regel, waar geen andere naam wordt genoemd.

Direct daarop volgend de titel van het stuk.

De naam van de auteur mag niet minder groot zijn dan 50% van de lettergrootte van de titel.

U dient tevens te vermelden dat u deze opvoering mag geven met speciale toestemming van het I.B.V.A. Holland bv te Alkmaar.

Copyright: © Anco Entertainment bv - Toneeluitgeverij Vink bv

Internet: www.toneeluitgeverijvink.nl

E-mail: info@toneeluitgeverijvink.nl

Niets uit deze uitgave mag verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt worden door middel van druk, fotokopie, verfilming, video opname, internet vertoning (youtube e.d.) of op welke andere wijze dan ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van I.B.V.A. HOLLAND bv te Alkmaar, welk bureau in deze namens de Uitgever optreedt.

Het is niet toegestaan de tekst te wijzigen en/of te bewerken zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van I.B.V.A. HOLLAND bv te Alkmaar, welk bureau in deze namens de Uitgever optreedt.

Vergunning tot opvoering van dit toneelwerk moet worden aangevraagd bij het Auteursrechtenbureau **I.B.V.A. HOLLAND bv**

Postbus 363

1800 AJ Alkmaar

Telefoon 072 - 5112135

Website: www.ibva.nl

Email: info@ibva.nl

ING bank: 81356 – IBAN: NL08INGB0000081356 BIC: INGBNL2A

Geen enkele andere instantie dan het IBVA heeft de bevoegdheid genoemde rechten van u te claimen, of te innen.

Auteursrechten betekenen het honorarium (loon!) voor de auteur van wiens werk door u gebruik wordt gemaakt!

Auteursrechten moeten betaald worden voor elke voorstelling, dus ook voor try-outs, voorstellingen in/voor zorginstellingen, scholen e.d.

Vergunning tot opvoering:

1. Aankoop van minimaal **8** tekstboekjes bij de uitgever.
2. U vult het aanvraagformulier in op www.ibva.nl of u zendt de aanvraagkaart (tevens bewijs van aankoop), met uw gegevens, naar I.B.V.A. Holland. Uw aanvraag dient tenminste **drie weken voor de eerste opvoering** in bezit te zijn van I.B.V.A. Holland.
3. U krijgt daarop de nota toegestuurd. Na betaling wordt u de vereiste vergunning toegestuurd.

Vergunning tot HER-opvoering(en):

1. U vult het aanvraagformulier in op www.ibva.nl of u zendt de aanvraagkaart met uw gegevens naar I.B.V.A. Holland. Uw aanvraag dient tenminste **drie weken voor de eerste opvoering** in bezit te zijn van I.B.V.A. Holland.
2. U krijgt daarop de nota toegestuurd. Na betaling wordt u de vereiste vergunning toegestuurd.

Opvoeringen zonder vergunning zijn niet toegestaan en strafbaar op grond van de Auteurswet 1912. Zij worden gerechtelijk vervolgd, terwijl de geldende rechten met 100% worden verhoogd. Het tarief wordt met 20% verhoogd voor opvoeringen waarvoor geen toestemming werd aangevraagd binnen drie weken voorafgaand aan de voorstelling.

Het is verboden gebruik te maken van gekregen, geleende, gehuurde of van anderen dan de uitgever gekochte tekstboekjes.

**Rechten BELGIË: Toneelfonds JANSSENS, afd. Auteursrechten,
Te Boelaerlei 107 - 2140 Bght ANTWERPEN Telefoon (03)3.66.44.00.
Geen enkele andere instantie heeft de bevoegdheid genoemde rechten
van u te claimen, of te innen.**

PERSONEN:

Anton Litjens: ondergewaardeerde kok, die eindelijk de kans krijgt zich te bewijzen;

Hendrik Wessels: waard en pantoffelheld, dus eigenlijk niets waard;

Bernice Wessels: waardin of herbergierster, met nadruk op "gier";

Mabel: op wraak beluste koksleerlinge;

Irene Stokkermans: werkster en tevens verloofde van Litjens;

Mw. Buitendijk: onderwijzeres en neutjesliefhebster, al 'n beetje op leeftijd;

Burgemeester: belast met de zorg over het welbevinden van een hoge gast;

Ibn El Rasjid: Emir van Jessab Achra;

Stem: van kelner of serveerster.

DECOR:

Het verhaal speelt in de keuken van een klein plattelandsrestaurant, met een betrekkelijk eenvoudige keuzemogelijkheid in gerechten. De ruimte heeft drie deuren. Een die naar het restaurantgedeelte voert, en waarin een doorgeefluik met ruimte om er schalen, kommen etc. in te zetten. Voor dit luik is een gordijntje aangebracht, dat echter steeds naar één kant geschoven is. Verder een deur die toegang verschaft tot de koelruimte en ook als zodanig herkenbaar moet zijn. Ze is voorzien van een grote sluithebel. De derde deur geeft toegang tot de tuin, c.q. naar buiten en is in de tekst aangegeven met buitendeur. In de directe nabijheid daarvan een afvallemmer. Door een raam in de achterwand is het begin van een bos te zien. De blikvanger van de keuken is de werkplek van de kok en zijn koksmaatje. Zij wordt gevormd door een werkblad, waarop de gerechten voor- c.q. toebereid worden en waarin (zogenaamd) opgenomen een bakplaat. Onder het werkblad bevindt zich een elektrisch fornuis. De werkplek moet van alle kanten toegankelijk zijn. Erboven hangt een soort plafond, c.q. afzuigkap, met daar aan hangend diverse in een keuken benodigde produkten en hulpmiddelen, waaronder ook een sliert knoflook. Aan de wanden rondom enkele kasten, aanrecht, friteuse etc., al naa de beschikbare plek toestaat. Verder een tafeltje met twee stoelen en ergens een krukje. Buiten de normale verlichting moet ook een ouderwets porceleinen lampekapje aan het plafond hangen, bovendien dient een klein drietreeds huisladdertje voorhanden te zijn. Tegen het einde van het stuk dient men de beschikking te hebben over twee gebraden parelhoenders. Dat kunnen natuurlijk haantjes zijn.

EERSTE BEDRIJF

Mabel is doende met twee stukken vlees op de bakplaat, terwijl Anton op twee borden garnituur aanbrengt, zoals schijfjes tomaten, augurkjes zilveruitjes etc.

Anton: *(ruikt aan hetgeen hij net in handen heeft)* Maak je hier ook niet elke dag mee dat je eens iets in handen krijgt dat niet half rot is... zeker 'n vergissing. *(men hoort de kreet van 'n parelhoen, Anton opgewonden tot Mabel)* Eraf die lappen, leer je het dan nooit!

Mabel: *(schept het vlees op de twee voorbereide borden, zet deze, alsmede 'n kom frites die reeds gereed stond, in het doorgeefluik en roept)* Twee bief Strogànnef met patat.

Anton: *(terwijl hij garnituur aanbrengt op een ander bord)* Bief en schnitzel en schnitzel en bief, gadsamme... *(dromend)* als ik dan terugdenk aan de tijd dat ik me kon bezighouden met specialiteiten als eh, als bijvoorbeeld kreeft Saragossa... tjonge...

Mabel: *(terwijl ze 'n schnitzel op de plaat legt)* Wat voor 'n teef?

Anton: Oelie! "Kréeft" heb ik gezegd... *(in extase)* Een delicatessse... Zo iets te mogen toebereiden, ik verzeker je, dat heeft pas iets met echte kookkunst te maken, met de Grande Cuisine!

Mabel: *(ongeïnteresseerd)* Zal wel.

Anton: Weet je, daar komt echt gevoel bij te pas, het gevoel van de meester... o ja.. *(enthousiast nu)* Maar wacht eens, daarvoor ben je uiteindelijk hier, zal ik eens 'n tipje van de sluier voor je oplichten... Weet je, op de eerste plaats is het noodzakelijk absoluut vers materiaal in handen te hebben. Dat wil zeggen: het beest moet zich beslist nog duchtig roeren.

Mabel: Ajakkes, wordt 't dan springlevend verorbort?

Anton: *(vertwijfeld)* Och nee toch, onnozel kuiken! Aan de toebereiding van kreeft Saragossa gaat eerst het kookproces vooraf.

Mabel: *(terwijl ze de schnitzel wat heen en weer schuift)* Ach zo... *(beetje onzeker)* Ik geloof dat deze zigeuner klaar is.

Anton: Goed doorbakken?

Mabel: Ik denk 't wel ja.

Anton: Je weet dat vanuit deze keuken niets mag weggaan dat mals is, want dan komt men er veel te makkelijk achter wàt 't is en zijn we nat. Maar eh, waar waren we gebleven?

Mabel: Bij kreeft die 'n proces krijgt.

Anton: *(ogen ten hemel)* En zo iets wil 't vak leren... Luister, achterlijk Jetje. Eerst breng je een ketel water aan de kook, net zo lang tot 't borrelt.

Stem: *(uit luik)* Twee soep, een zigeuner en 'n Jäger. De zigeuner met knoflook.

Anton: *(verachtelijk)* O God o God, alweer zo'n smaakpapillen-verkrachter! *(tot Mabel, die soepkommen vult uit ketel)* ...tot 't borrelt, ja? Dan mieter je de kreeft in dat kokende water en als hij dan uiteindelijk niet meer beweegt, weet je dat hij 'n waardige kreeftendood gestorven is.

Mabel: *(bij doorgeefluik met soep en de schnitzel, roept)* Twee soep en de schnitzel voor tafel vier. *(terugkomend)* Zo te horen, meneer Litjens, is dat toch je reinste dierenmishandeling... als die van de dierenbescherming daar achter komen...

Anton: Zeg freule, als je hier iets wilt leren moet je je wel gedeisd houden, ja? *(legt twee schnitzels op de plaat)* Luister, de scharen breek je af, de poten ook en de staart moet je in stukken snijden. Dan wrik je het pantser van voren open en verwijdert het smerig spul dat direct achter de kop zit. Dat zijn de lever en de kuit, alsmede 'n groenig glibbergoedje, 'n soort gal zeg maar.

Mabel: Ajakkes!

Anton: Niks ajakkes. Dat spul komt helemaal op 't eind in de jus. Die krijgt daardoor een smakelijk kleurtje en 'n heerlijk aroma.

Stem: *(vanuit luik)* Waar blijven m'n schnitzels verdraaid nog aan toe?

Anton: Verknipte idioot, die heb ik net in de grondverf gezet... En denk er om, dit is 't laatste, we zijn nu al over tijd.

Mabel: *(op schnitzels lettend)* Zal ik ze omdraaien?

Anton: Nu leg je de stukken kreeft in een pan en laat ze zachtjes sudderen tot ze helemaal gaar zijn.

Mabel: *(lichtelijk in paniek)* Meneer Litjens, zal ik 't vlees eh...

Anton: *(steeds belerend)* Vervolgens gooi je wat fijngesneden peterselie, 'n teentje knoflook met 'n paar tomaten zonder schil in 'n ander pannetje en maakt dat aan met wat witte droge wijn, alsmede 'n klontje boter. En dan komt dat soort gal, zoals ik al opmerkte.

Mabel: *(met vies gezicht)* Dat groenachtig glibbergoedje.

Anton: Precies. En samen met de rest meng je dat onder de jus, nadat je eerst de stukken kreeft op 'n warmhouder gezet hebt. Mabel: *(in paniek op de schnitzels doelend)* Moet ik nu niet eerst...

Anton: Niets moet je! Alleen maar luisteren! Verder. Je neemt vervolgens twee glazen puike cognac, maakt die heet en steekt ze aan.

Mabel: *(op de schnitzels doelend)* Ze branden aan!

Anton: Cognac kan niet aanbranden.

Mabel: *(benauwd)* Maar de schnitzels!

Anton: Welke schnitzels?

Mabel: Deze hier.

Anton: Ja zeg, kun je niet uitkijken?

Mabel: Heb ik toch, maar u...

Anton: Weggooien die handel!

Mabel: Weg... Maar de kelner heeft zonet al...

Anton: Die kan 't tyfus krijgen. Neem twee nieuwe en gooi ze in de friteuse, dat merkt hier toch geen hond.

Mabel: Mij best. *(voor zich heen)* Grande Cuisine! 't Zou wat. *(gooit schnitzels in afvalemmer en twee nieuwe in de friteuse; ondertussen Bernice onopgemerkt op via restaurant, blijft naar Anton luisteren, die stug doorgaat)*

Anton: Waar waren we... o ja. De stukken kreeft leg je nu in de jus en laat ze twintig minuten trekken. Dan schuif je ze op 'n zilveren schaal, afgarneren met estragon en 'n flintertje peterselie, en voila, een produkt uit de hogeschool van de keuken.

Stem: *(vanuit luik)* Zijn jullie die schnitzels soms ook nog aan 't plamuren?

Anton: *(in zichzelf)* Och, val toch dood jij... Luister, en als je dan ook nog 'n schijfje ci...

Bernice: Zeg, Anton Litjens, je bent hier niet aangenomen als sprookjesverteller, maar om te kokerellen.

Anton: *(sarcastisch)* Moet je haar horen, kokerellen noemt ze zo iets... jij durft nogal zeg.

Bernice: Hoe jij 't noemt zal me worst wezen. Als je maar doet wat ik je opdraag en liefst 'n beetje vlug nog ook.

Anton: Ja zeg, en ondertussen zal ik haar *(nikt op Mabel)* toch ook wat moeten bijbrengen, dat was toch zo de afspraak.

Bernice: Leren kan ze best, maar dat hoeft geen kreeft op zilveren schalen te zijn.

Anton: *(laatdunkend)* Zigeuner met patat heeft ze anders al onder de knie.

Bernice: Hier telt maar één ding en dat is dat de gasten tevreden zijn.

Anton: Hoef je je in deze gribus niet bijzonder voor in te spannen, hier zijn ze immers toch niets gewend.

Bernice: Maar jij bent dat wél hé Litjens jij wel... gadsamme!

Anton: Niet dan? Ik heb in de beste hotels culinaire hoogstandjes gecreëerd waarvan jij niet eens kunt dromen.

Bernice: *(inspecteert ondertussen de keuken)* Ja ja, dat zal wel. Ik heb laatst 'n vertegenwoordiger hier gehad en die vertelde me... *(heeft wat ontdekt)* Gadver, deze jusvlekken zijn helemaal aangekoekt. Kun je zo iets niet meteen wegvegen?

Anton: Nee madam dat kan ik niet. Als ik hier doende ben kan ik niet elke vijf minuten een rustpauze inlassen om grote schoonmaak te

houden.

Bernice: Je zou op z'n minst 'n beetje kunnen uitkijken... En eh, die vertegenwoordiger vertelde me dat hij jou al eens eerder ontmoet heeft op een beslist wat mindere locatie dan waarvan jij altijd zo hoog... *(heeft weer iets ontdekt, nu bij 't aanrecht)* Ongelooflijk! Zo'n smeerbeel! Daar kan ik nu op slag spontane slokdarmweeën van krijgen.

Anton: Bedoe je niet. Waar hebben we anders 'n schoonmaakster voor.

Bernice: Iemand met 'n beetje fatsoen... Nou ja... Maar eh, die vertegenwoordiger wist me dan toch maar te vertellen dat je daar zó slecht presteerde, dat hij er nooit meer één voet heeft binnengezet.

Anton: Weet ik al lang waar hij op doelde. Heb per vergissing eens 'n paar weken in 'n achterbuurthotelletje gewerkt... daarvandaan.

Bernice: Aha, zie je wel... Miserabel was 't zei hij.

Anton: En daar zal hij nog wel gelijk bij gehad hebben ook, want op die plaats heersten dezelfde toestanden als hier. 'n Waard met eersteklas jenever in z'n kantoor en proviand van de laagste kwaliteit in de keuken.

Bernice: *(streng)* In weerwil van 't feit dat 't 'n hondsvot is, wil ik die toespeling op m'n man niet gehoord hebben.

Anton: *(in zichzelf)* Heb je anders ook niet zo'n compassie mee. *(weer normaal)* Waar 't om gaat is dit: als er kwaliteit op tafel moet komen, dien ik in de keuken ook de beschikking te hebben over eersteklas grondstoffen.

Bernice: Ja ja, als 't vakmanschap niet toereikend is, ligt het natuurlijk aan 't materiaal.

Anton: Niet dan? Wat ik hier te verwerken krijg is toch alleen maar inferieure rommel. En weet je wat 'n topkok dan nog rest, Bernice Wessels? Dan hangt hij z'n professie aan de kapstok, zet z'n verstand op nul, rijgt 'n stuk oude hengst aan 't spit, hangt dat in de friteuse, net zo lang tot het niet meer tot z'n oorsprong terug te voeren is, gooit er dan 'n kwak ketchup overheen en presenteert dat met uitgestreken gezicht als rumpsteak à la Kaukasus... Dat 't u wel bekomme.

Bernice: Och nee toch. En voor 't gemak vergeet meneer dan maar even, om slechts een voorbeeld te noemen, dat hier morgen eend op tafel komt.

Anton: O ja zeg, omdat de Super te kampen heeft gehad met stroomuitval, de eenden ontdooit zijn en ze de eens zo trotse vogels nu als onooglijke kwabbels voor 'n kwart van de prijs hebben aangeboden. En als ik op zulke bedenkelijke waar m'n kwaliteiten als meesterkok moet loslaten... *(inmiddels Hendrik op uit restaurant met bel cognac)*

Bernice: (*droog*) Niettemin, de kwalificatie "miserabel" van die vertegenwoordiger kun je niet weglullen.

Anton: (*kwaad*) Mens, ik heb je gezegd dat ik ervoor en erna in de beste huizen gewerkt heb en als ik in deze "moeder-kookt-nog-zelf-schuur" ook maar één keer de kans krijg je te laten zien wat ik kan, zal ik 't gegarandeerd doen ook.

Hendrik: Dat treft dan bijzonder goed Anton, want binnen de kortste keren zul je daar uitbundig gelegenheid toe krijgen... (*wordt ongelovig aangestaard*) Eerlijk waar, want over enkele dagen krijgen we hier niemand minder te gast dan de Emir van Jessab Achra, zijne doorluchtigheid Ibn El Rasjid.

Bernice: Nou ja, is op dit uur van de dag ook niet anders te verwachten... strontbezopen natuurlijk.

Hendrik: (*ironisch*) Bernice, m'n engeltje, je weet toch dat alcohol de enige manier voor mij is om me hier zonder ernstig geestelijk letsel naast jou staande te houden. (*Bernice stikt van woede*)

Mabel: (*al die tijd doende geweest met schnitzels en garnituur, brengt twee borden en roept in het luik*) 'n Zigeuner en 'n Jäger!

Anton: (*in rotsvast vertrouwen*) Jeetje Hendrik, hoe heb je dat voor elkaar gekregen?

Hendrik: Makkelijk zat. Onze burgemeester heeft me gebeld met de boodschap, dat hij van regeringswege opdracht heeft gekregen zich te ontfemen over de een of andere vorst uit de Verenigde Arabische Emiraten, die in 't kader van een wereldreis ook enkele dagen in óns land wil vertoeven.

Stem: (*vanuit luik*) Zigeuner met knóflook had ik gezegd!

Anton: Oké Hendrik, maar waarom wil die Emir Huppeldepup dan per se naar déze plaats komen?

Hendrik: Weet ik niet.

Anton: Ik bedoel, voor 'n Emir is hier toch niets te beleven.

Mabel: (*heeft hele bol knoflook afgesneden en op bordje gelegd, zet dit in 't luik, roept*) Een knoflook! (*terugkomend*) En wat denkt u meneer Wessels, zal hij ook z'n harem meebrengen?

Hendrik: Weet ik niet.

Anton: En waarom zal hij uitgerekend hier bij ons willen tafelen?

Hendrik: Weet ik niet.

Stem: (*vanuit luik, knol knoflook vliegt de keuken in*) Idioot! Snipper die bol knoflook op je knar, komt ook niemand op je tenen staan.

Mabel: Eerst moet ie met alle geweld knoflook en dan hoeft 't niet meer.

Stem: (*vanuit luik*) Mevrouw Buitendijk vraagt of ze nog wat te eten kan hebben.

Anton: Dat die schoolfrik op 't dak gaat zitten. De lunchtijd is voorbij en

bovendien hebben we hier iets te bespreken.

Bernice: Jij maakt dat mens iets te eten Anton Litjens, 't is een van onze beste klanten.

Anton: Ik heb je gezegd dat mijn tijd erop zit, 't is mooi geweest.

Bernice: Als de werkster komt, die Stokkermanse, kijk je ook niet op 'n half uur.

Anton: (*richting luik*) Wat wil die tante dan hebben?

Stem: (*vanuit luik*) Moet ik even vragen.

Anton: Zeg Hendrik, wat heeft hij dan zoal op z'n verlanglijstje staan, die Emir van jou?

Hendrik: Weet ik niet.

Bernice: Komt hij met z'n gevolg en op hoevelen moeten we dan rekenen?

Hendrik: Weet ik niet.

Bernice: En wannéér komt hij?

Hendrik: Overmorgen.

Bernice: (*opgewonden*) Slome duikelaar! Om twaalf, om een, twee of drie?

Hendrik: Weet ik niet.

Bernice: (*schamper*) Weet ik niet! Weet ik niet! Wat weet je dan wél? Heeft alleen maar "ja ja" gezegd en weet niets.

Hendrik: De burgemeester komt om half vier persoonlijk hier naar toe om alles te bespreken.

Stem: (*vanuit luik*) Juffrouw Buitendijk wil twee fricandellen met slasaus.

Anton: (*verachtelijk, legt fricandellen op de plaat*) Had ook niet anders verwacht van die droogscheet. (*tot Mabel*) Gaar zijn ze, hoeven alleen maar opgewarmd te worden. (af in restaurant)

Bernice: Nou ja, dat is dan duidelijk. Sta ik de burgemeester wel te woord.

Hendrik: Zal niet gaan schattebout, (*woedende reactie Bernice*) want hij heeft gezegd dat ie vooral ook met z'n gast hier naar toe komt vanwege m'n parelhoenders.

Bernice: (*verachtelijk*) Jij met je onnozele parelhoenders.

Hendrik: O nee liefje, prachtbeesten zijn 't, (*nog altijd ironisch*) en op jou na m'n hoogste goed. (*woedende reactie van Bernice*) En als de eerste burger hier naar toe komt vanwege m'n troeteldiertjes, moet ik 'm ook te woord staan. (*hier Anton op met glas cola, geen seconde eerder*)

Bernice: Goed, maar dan wil ik er wel bij zijn.

Hendrik: Kan net zo min honnepon, want jij moet de aardappelen bij Versluis gaan halen. Hij heeft me nadrukkelijk gezegd dat hij nog wacht tot vier uur, omdat hij ze daarna niet eens meer aan de varkens

kan voeren.

Bernice: Had ik 't niet gedacht, daar gaan we weer. Hebben ze meneer z'n rijbewijs afgenomen, omdat hij met z'n zatte hersens achter het stuur zat en daar zou ik dan weer de dupe van moeten zijn. Maar vergeet 't vriend, ik kan m'n tijd wel beter gebruiken, moet Litjens 't maar doen.

Anton: Om de dooie dood niet! Als 't om zo'n belangrijke zaak gaat als die nu op me afkomt, behoor ik op m'n post te zijn, en dat is hier in de keuken. Ik zal me toch zeker moeten concentreren op de aard van de specialiteiten die op tafel moeten komen.

Bernice: (*nonchalant*) Daar hoef je echt niet zo moeilijk over te doen hoor. Ik presenteer 'm gewoon onze menukaart, en voor iemand, die toch niet veel méér gewend zal zijn dan wat taai kamelenvlees, moet dat al 'n openbaring zijn.

Anton: (*onthutst*) 'n Openbaring? Onze menukaart? Schundlectuur voor het gehemelte zul je bedoelen. En zo'n troep wil jij 'n Emir voeren?

Mabel: (*met fricandellen bij doorgeefluik*) Twee frica's voor Buitendijk.

Bernice: (*kwaad*) Troep zei je?

Anton: Ja troep! Omdat de waardin 'n krent is en te groen om 'n dubbeltje uit te geven. Maar ik ga me niet blameren en ik laat me de kans om te bewijzen wat ik in m'n mars heb niet door de neus boren.

Bernice: En ik zeg je dat hij best tevreden zal zijn met wat wij in de aanbieding hebben.

Anton: Dat zal hij niet! Je hebt uiteindelijk met 'n vorst te maken.

Bernice: Zeker, maar toevallig wel met 'n Arabische, die grootgebracht is met sprinkhanencocktail in zandvlooiengelei.

Hendrik: Alsjeblieft Bernice, probeer toch 'n beetje je gemak te houden.

Anton: Laat maar Hendrik. Die heeft toch geen verstand van dat soort zaken. Je zult zien, dat opperhoofd is beslist liefhebber van de franse keuken, 'n fijnproever, (*tot Bernice*) en niet zo'n stampotemmer als jij, waar je alle rotzooi in kunt stoppen.

Bernice: Litjens, ik waarschuw je om je grote mond te houden. Je krijgt 'n vorstelijk salaris en daarom kook je wat ik wil en waarvan ik weet dat onze gast het lekker zal vinden.

Anton: Vorstelijk salaris? 'n Hongerloon bedoel je en daar moet ik dan ook nog twaalf uur per dag voor maken.

Bernice: Waarvan je de helft verdoet met opscheppen over tante Christien.

Anton: (*gevat*) Grande Cuisine zal madam bedoelen en waarvan ik geacht wordt Mabel 't een en ander bij te brengen.

Hendrik: Alsjeblieft mensen, laat 't nu toch gedaan zijn met dat gekibbel. De burgemeester zal ons toch zeker wel precies weten te vertellen wat

we die meneer Rasjid moeten voorzetten.

Bernice: Oké, ik zal wel met 'm praten. Dat regel ik wel.

Hendrik: Doe het nu niet Bernice, daar is jouw vocabulair niet geschikt voor. Als je die man afbekt gaat hij mogelijk op zoek naar een andere zaak en hebben wij het nakijken... En je zei net immers zelf dat je wat anders te doen hebt.

Bernice: *(toegevend)* Nou goed. Maar denk er om Litjens, bij de geringste klacht vlieg je eruit. *(nu tot Hendrik)* En dan kun jij ook oprotten. De zaak is van mij en als jij blijft zuipen als 'n bodemloze emmer, heb ik je hier niet meer nodig. *(wil af via buitendeur, maar die is dicht, snauwend)* En waarom is de deur afgesloten?

Hendrik: *(geamuseerd)* Bevel van mevrouw Wessels, om te voorkomen dat de vriendin van meneer Litjens hier buiten diensttijd in en uitloopt. *(Mabel begint hier duidelijk hoorbaar te proesten van 't lachen)*

Bernice: *(met opgeheven hand op haar toe)* En als jij, halve portie, niet onmiddellijk ophoudt met dat debiele gedoe, dan sla ik je... *(Mabel stopt geschrokken, Hendrik inmiddels naar de deur en heeft deze ontsloten)*

Hendrik: *(houdt deur open, met diepe overdreven galante buiging)* Madam! *(Bernice met hoog opgeheven hoofd langs hem heen. Hendrik sluit deur niet meer af)*

Anton: *(peinzend)* Bij mij is anders nog nooit iemand met klachten gekomen... hoe durft ze!

Hendrik: *(zorgelijk)* Ja ja Anton, maar mocht er deze keer iets fout gaan... jongen, dan zijn we de sigaar... misschien wel alledrie.

Mabel: Maak ik me geen zorgen over. Ik loop hier stage en als ze mij de voet dwars zet ben ik zo bij de vakbond.

Hendrik: Jij hebt makkelijk kletsen, maar voor ons gaat 't hier om 't naakte bestaan. De moord zeg ik je! Waar moet ik naar toe als ze zich laat scheiden...? En alles door jouw schuld Anton.

Anton: *(overdonderd)* Mijn schuld?

Hendrik: Je zult 't toch niet ontkennen zeker? Toentertijd was ze immers veel gekker op jou dan op mij, maar jij bent er stiekem tussenuit geknepen.

Anton: Bernice? Gek op mij? Kom nou!

Hendrik: Doe nou niet net alsof man... En dat ze zo op je gebeten is komt volgens mij omdat ze nog altijd verliefd op je is.

Anton: Welnee, dan had ik daar toch zeker al lang iets van gemerkt.

Hendrik: Dat is toch net wat haar zo piesnijdig maakt, dat jij dat niet in de gaten hebt.

Anton: Ach kom, en sowieso, dat doet nu ook niet ter zake. Waar 't om gaat is: of ik, gezien de beperkte middelen waarmee Bernice me wil

afschepen, in staat zal zijn voor die Verenigde Arabier iets aannemelijks op tafel te brengen.

Mabel: *(tot Hendrik)* Laat u zich niet bang maken meneer Wessels. Deze kok, *(wijst op Anton)* is in staat een schoenzool dusdanig op z'n Chinees te koken, dat de mensen dat voor saté Babi houden.

Hendrik: *(vol bewondering)* Kun je dat echt Anton? Ik heb toen mijn goedkeuring aan je komst gehecht omdat we oude schoolvrienden zijn en Bernice heeft je mogelijk aangenomen op andere gronden... maar dat je ook nog echt koken kunt... dat is in deze tent immers nooit een eerste vereiste geweest.

Anton: Met geschikt materiaal zou ik iets op tafel kunnen brengen...

Hendrik: Nou ja Anton, in dat geval... als jij zo'n duivelskunstenaar bent... luister, ik zal alles precies opschrijven wat de burgemeester wenst, dat aan jou doorgeven en we zijn klaar... *(af via restaurant)* En vergeet de aardappels niet.

Als u het hele stuk wilt lezen dan kunt u via www.toneeluitgeverijvink.nl de tekst bestellen en toevoegen aan uw zichtzending.

Voor advies of vragen helpen wij u graag.

 info@toneeluitgeverijvink.nl

 072 5112407



“Samenspelen” is ons motto