

Vrijdag 1 januari 2021

Twaalf arrestaties vanwege carbidexplosie in het Friese Joure

Tortelloni verdi con ricotta e spinaci

Behoorlijk brak liggen we op de eerste dag van 2021 dicht tegen elkaar op de bank. Al jaren is het onze traditie om op Nieuwjaarsochtend, bij voorkeur nog in ochtendjas, naar het Nieuwjaarsconcert van de Wiener Philharmoniker te kijken. Dit jaar speelt het orkest voor een lege zaal, hetgeen gelukkig niet al te vaak in beeld gebracht wordt, want het is pijnlijk om naar te kijken. De toespraak van Ricardo Muti ontroert ons. Hij vraagt alle staatshoofden muziek toch vooral te zien als een primaire levensbehoefte. Die man heeft gelijk. Dat is het ook. Er is zoveel mooie muziek waar Lief en ik vaak samen van genieten.

‘Wie kwam ook weer op het idee van die challenge?’ vraagt Lief nadat we ook het schansspringen vanuit Garmisch-Partenkirchen gezien hebben met ook hier dezelfde troosteloze aanblik zonder publiek. Oh ja, die challenge, dat is waar ook: ik heb de uitdaging op me genomen om dit jaar iedere dag te schrijven over wat we eten. Het is een prachtig idee voor een boek, maar mijn hoofd staat er nu niet naar. Ik ontwijk de vraag en babbel wat over Dawid Kubacki, die een sprong van maar liefst 144 meter maakte en daarmee het schansspringen won.

Inmiddels loopt het tegen vieren en zitten we nog altijd in onze nachtkleding. Ik wil opstaan om me te douchen en me aan te kleden, maar Lief laat me niet gaan. Ze dringt aan: ‘Je had het zo moeilijk vannacht. Wat zit je dwars? Je wil zelfs niet eens over de challenge praten.’

‘Ik heb gewoon geen goed gevoel over 2021,’ leg ik schoorvoetend uit. ‘Ik wilde je gisteravond om twaalf uur alleen maar vasthouden, geen enkele wens uitspreken.’ Ze neemt me in haar armen. ‘Corona gaat heus een keer over.’ Ze probeert me te troosten en ineens komen dan toch de tranen.

Die tranen waren er al toen ik op oudejaarsdag na een bezoek aan kinderen en kleinkinderen rond een uur of vier naar huis reed. Ergens onderweg op de A1, in de buurt van Naarden, stroomden ze zomaar ineens over mijn wangen. Al het verdriet van bijna tien maanden angstvallig afstand houden kwam eruit. Een paar uur daarvoor had ik met ze gewandeld. Zij met zijn vijven ruim vier meter voor me. En soms kwam er eentje afzakken om even naast me te lopen, want als je niet uit één huishouden komt, mag je immers maar met zijn tweeën lopen. Ook bij de lunch was het passen en meten om op anderhalve meter afstand te blijven. De twee jongsten moesten hun vaste plek afstaan om het allemaal voor elkaar te krijgen.

Het is weliswaar fijn dat ik mijn kinderen en kleinkinderen kan zien, maar het is nooit meer ongedwongen, nooit meer spontaan. Behalve dat de bezoeken beperkt zijn, is het ook nog voortdurend nadenken en puzzelen en op dat soort momenten is het soms erg moeilijk om de zin van het hele gedoe in te blijven zien. Dit zijn potdomme mijn kinderen en kleinkinderen en ik wil ze aanraken en knuffelen.

Toch blijf ik voorzichtig, want Lief is zo beducht voor corona, dat de angst voor het virus inmiddels haar hele denken en handelen lijkt te beheersen. En dat terwijl ik zelf niet eens aan corona dacht

toen ik zei dat ik geen goed gevoel over dit jaar heb. Waar ik wel aan dacht weet ik trouwens ook niet meer zo goed.

‘Echt lieverd, het gaat over,’ probeert ze nog eens. Ik laat het zo. Ik kan mijn onbestemde, omineuze gevoel toch geen naam geven.

‘Degene van de challenge, dat was jij volgens mij,’ zeg ik terwijl ik mijn tranen probeer in te houden.

‘En moet dat dan allemaal culinair hoogstaand zijn?’ vraagt ze met enige ironie. Ik moet lachen en besluit dat mijn sombere gevoel waarschijnlijk te wijten is aan te weinig slaap, te laat naar bed en de harde knallen van al het verboden vuurwerk dat nog tot diep in de nacht werd afgestoken.

‘Tuurlijk,’ zeg ik. ‘Jij gaat toch alleen voor kwaliteit en perfectie. Altijd en overal.’

‘Misschien moet ik daar vandaag dan maar eens van afwijken,’ lacht ze, terwijl ze opstaat en naar de keuken loopt. Ik hoor wat gerommel in de koelkast en Lief komt triomfantelijk terug met in haar ene hand een potje pastasaus Napolitana en in de andere hand een pakje tortelloni verdi con ricotta e spinaci van meneer AH. Op zichzelf nog wel een van de betere merken in de supermarkt, maar echt culinair kan je het niet noemen. Pasta vier minuten koken, saus drie minuten opwarmen in de magnetron. Zo simpel is het.

Oké, het is eetbaar, het smaakt redelijk. Maar lekker zou ik het niet direct willen noemen, ook al staat er op beide verpakkingen met grote letters dat het allemaal vers is. Ik versta daar denk ik toch iets anders onder dan meneer AH. Vooral de saus, die is namelijk - in tegenstelling tot zelfgemaakte saus - wekenlang goed te houden.

‘Dat kan haast niet zonder toevoegingen,’ zegt Lief. ‘Maar voor vandaag doen we het ermee. We zijn allebei moe. Kom, we gaan lekker douchen.’

Als ze me inzeept en afspoelt lijken mijn muizenissen voor even te verdwijnen in het afvoerputje.

‘Dat culinaire kan nog wel even wachten,’ zegt ze, terwijl ze een arm om me heen slaat.