

Daniël

15 februari 2021

Vanmorgen werd ik om kwart over acht uit bed gebeld. Een vriend, die met zijn vriendin permanent in de Dordogne woont, wilde weten of we gingen schaatsen, hij had op internet naar *Weeronline* gekeken. Ik had maar met een half oor geluisterd. Ik was nog slaperig en met mijn gedachten bij Monkey. Ik had gedroomd dat hij, verkleumd van de kou, voor de tuindeur smekend stond te miauwen. Pas tijdens het ontbijt drong het telefoontje pas goed tot me door: het was lente in de Dordogne!! In mijn verbeelding zag ik de eerste krokussen hun witte, gele en paarse kopjes boven de grond uit steken. Wat zou het heerlijk zijn om nu een wandeling te maken via het stille, vergeten bospad langs ons huis, in de verte het kasteel Rocanadel te zien liggen en daarna op een marktje op zoek te gaan naar verse groenten en fruit van een boerderij uit de buurt. We zijn dol op Franse marktjes. Na de boodschappen zoek je een terrasje, je bestelt een *café* en maakt een praatje. Bij voorkeur met Fransen.

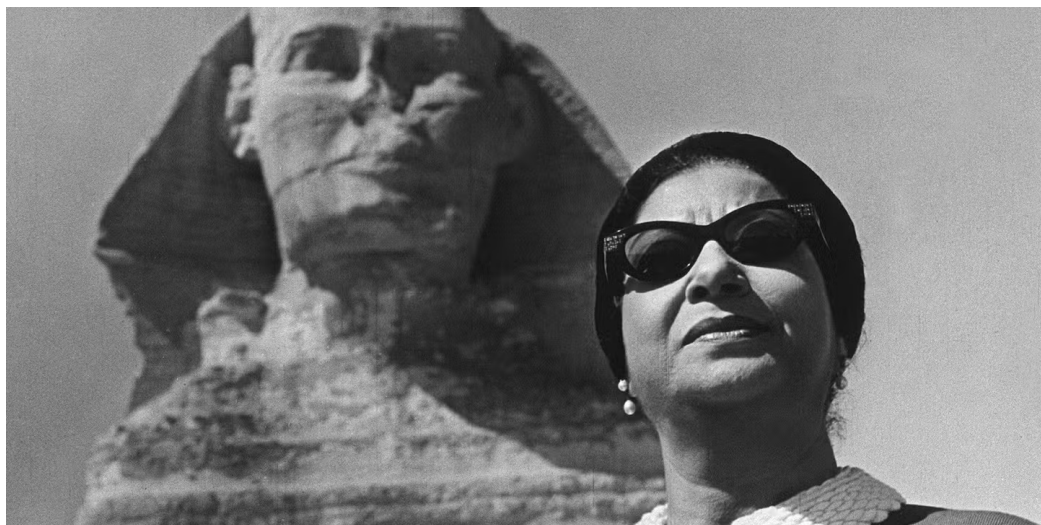
Vijf jaar geleden maakten we op de markt in Belvès - een stadje dat een omweg waard is - kennis met Daniël. Hij stond er met zijn kraampje jam te verkopen. Hij was, vertelde hij, gediplomeerd *artisan confiturier*. Hij liet ons proeven uit verschillende potjes, die op een langwerpige tafel onder een gele parasol op stapeltjes van drie waren uitgesteld. Wat waren we onder de indruk van de



Belvès.

complexe, geraffineerde smaken! Dat zoiets bestond... jam met knoflook, met kruidnagels, met gember, met Armagnac... We besloten een tiental potjes van zijn zalige zoetheid te kopen. Toen we een paar maanden later weer op ons domein neerstreken, zochten we hem op. Deze keer stond hij op de markt in Domme. Thuis, in Amsterdam, hadden we verscheidene keren vrienden mee laten proeven. Iedereen was dol enthousiast, de complimenten vlogen over de tafel. Dus wilden we deze keer veertig potjes, maar dat ging niet, zoveel kon hij niet leveren. Hij verwachtte die ochtend nog meer vaste klanten. Maar thuis had hij een flinke voorraad. Of we zin hadden bij hem langs te komen in Saint-Cyprien?

Een paar dagen later werden we allerhartelijkst ontvangen. Eerst liet hij ons zijn woonkamer zien met mooi antiek en een vleugel, daarna gingen we een immense ruimte binnen, die het midden hield tussen een wanordelijke bibliotheek en een exotische werkplaats. De vervelozige muren waren opgesierd met kleurrijke schilderijen, tekeningen, affiches en maskers, overal lagen grote stapels boeken. Bekende en minder bekende geuren prikkelden onze reukzin. Hij bood ons twee fraaie vlinderstoelen aan en schonk ons een glas Pécharmant in. *De la musique avant toute chose*, riep hij, terwijl hij een plaat opzette. Tien minuten lang luisterden we naar ritmische, Arabische muziek en naar een sublieme stem. Het bleek de legendarische, Egyptische zangeres Oum Kalthoum te zijn. Even dachten we in de sprookjeswereld van *Duizend-en-een-Nacht* te zijn beland, helemaal toen hij onverwachts uit zijn hoofd met zijn sonore stem een paar Hebreeuwse en Arabisch gedichten voordroeg. Was dit nou de man van de markt?



Oum Kalthoum, 1898-1975.

Wat later wees hij op drie koperen ketels in een hoek van het vertrek, waarin rode, gele en paarsblauwe substanties op een zacht vuurtje lagen te pruttelen. Naar zijn zeggen, en ik geloof hem, kocht hij alleen vers geplukte vruchten van de beste kwaliteit. *‘Le supermarché, c’est la supercherie (oplichterij). Achetez local!’* riep hij om de tien minuten, een soort mantra. Elke dag creëerde hij verschillende smaken: *framboise, fraise, orange, cerise, myrtille, abricot, poire, cassis, pêche, citron vert, prune, figue*. En dan vergeet ik er nog een paar.

Terwijl hij uitlegde welke smaak het beste paste bij een croissant, bij een crêpe, bij een bolletje ijs, bij verschillende desserts, wierp hij zo nu en dan een gezonde smaakmaker in een ketel: kaneel of kruidnagels, gember of tijm. Bovendien *spiritualiseerde* hij zijn *chéries*, zo noemde hij zijn confitures, met een Armagnac, een Pécharmant of een Monbazillac. Kortom, hier was een *artisan pur sang* aan het werk, een artiest met liefde voor zijn vak. Hij weigerde voor het grote geld te gaan, zijn *chéries* zouden nimmer mogen eindigen in de anonieme rekken van troosteloze supermarkten. ‘Ik verkoop mijn ziel niet aan de duivel’, bulderde hij, onderwijl een nieuwe fles ontkurkend, waarna hij met een lange, dikke pollepel in de ketels begon te roeren. We vernamen dat hij geboren was in Tel Aviv en filosofie en antropologie had gestudeerd.

Hij had veel van de wereld gezien, bewonderde de primitieve samenlevingen in Zuid-Amerika of wat daar nog van over was. ‘Primitief’ was voor hem een geuzennaam. Hij had in het Amazonegebied veldwerk verricht en ontdekt dat veel inheemse stammen een harmonieuzer bestaan leiden dan wij, ‘verlichte’ Westerlingen, met onze tomeloze consumptiedrift en nooit te stillen honger



Bosbranden die de Amazone dreigen te vernietigen.

naar economische groei. Na omzwervingen in Zuid-Amerika was hij in Europa neergestreken en had zijn oog laten vallen op het Franse platteland, op de *Périgord*.

De *Provence maritime* had hem eerst aangetrokken, hij had er een jaar of wat gewoond. Maar het dichte weggennet, de autoroutes, de verkeersinfarcten en de alom aanwezige stoplichten stonden hem tegen. Bovendien, in de koude maanden viel er geen hond te bekennen, terwijl je in de mooie jaargetijden over de toeristen struikelde. Massatoerisme was hem een gruwel. In de Dordogne - 'het moet hier ook niet veel drukker worden' - had hij stage gelopen in een driesterren restaurant. Daar had hij zijn vriendin ontmoet. Zij tekende en schilderde en had in een Parijse galerie geëxposeerd.

Na een jaar ploeteren en zwoegen kende de kookkunst geen geheimen meer voor hem. Befamd in de regio en bij Parijzenaren, die er een tweede huis hadden, was zijn soep '*Crème de la Duchesse Bourbon Parma*'. De naam had hij zelf bedacht. Zijn specialiteit was uiteindelijk de confituur gebleken. Daar kon hij zijn creativiteit het beste in kwijt. Als *maître confiturier* had hij diverse prijzen in de wacht gesleept. Tussen potjes, ketels, flessen en stapels boeken lagen zilveren medailles, aan de muren hingen her en der allerlei getuigschriften. Hij las veel, beheerste verschillende talen. Ik genoot van zijn flux de bouche, van de citaten die hij achteloos uit zijn mouw schudde en vooral van zijn originele uitdrukkingen. De etiketten van zijn potjes getuigden van zijn poëtische natuur. Had ik ze maar genoteerd! Ik kan me er slechts nog enkele flarden van herinneren, iets als '*paradis du palais, fraîcheur d'un bain de mer, souvenir d'amours juvéniles, baiser de maîtresse, délices des anges, rayons de lumière rose, apothéose*'. Precies weet ik ze niet meer. Ik kan ze hem ook niet meer vragen. Want twee jaar geleden is hij met zijn vriendin vertrokken, op zoek naar nieuwe avonturen, nieuwe uitdagingen.

Intussen hebben we weer *une bonne adresse* gevonden, Madame July. Ze woont vlakbij ons huis, opereert óók kleinschalig, en produceert degelijke, smaakvolle, handgemaakte jam. We hebben grote waardering voor haar ambachtelijke werkwijze, maar missen onze kunstenaar en zijn poëzie.

