

## Fragment Wonen op vakantie

### *De grote stap*

In juli 2004 verhuisde ons gezin naar Frankrijk. Dat ging zo. Al voor de geboorte van onze eerste nazaat terroriseerde manlief me met bladen en magazines met klinkende Franse namen.

Terwijl ik zat te typen of lezen hoorde ik hem dingen roepen als: 'Es, kijk hier, tien hectare grond met een bouwvergunning, voor vijftigduizend gulden!' (we spreken hier nog over de guldenperiode). 'Es, een kasteel, voor drie ton! Met een slotgracht, kicken!' (dit was al in het eurotijdperk). Es luisterde met een half oor, want Es was gewend geraakt aan zulke kreten.

Manliefs leven staat in het teken van het toonbaar en bewoonbaar maken van huizen die op instorten staan - of die in elk geval sterk die indruk wekken. En dan zit je in Frankrijk op rozen.

In Nederland verhuisden we van bouwput naar bouwput, voornamelijk in het Brabantse en Gelderse, en hoewel ik nergens zo'n hekel aan heb als in raamloze schuren of caravans te moeten bivakkeren, ben ik van mening dat een mens een hobby mag hebben. Een passie zelfs. In een relatie moet je elkaar daar de ruimte voor geven. Ik ben zelf ook niet de meest inschikkelijkste als ik schrijf. En dat hele Frankrijkgebeuren nam ik, als ik eerlijk ben, niet serieus. Spielerei. We zijn geen francofielen - het klinkt me als een scheldwoord in de oren - en we spraken amper Frans. Ja, ik heb ooit in een ver en grijs verleden een Frans vriendje gehad, maar dat heeft niet bijgedragen aan een breder vocabulaire; het was niet het type relatie waarin verbale communicatie topprioriteit had. Buiten dat: alles ging toch prima, het sociale leven was op orde, de kinderen hadden het naar hun zin op school. Ik had niet zo'n haast. Manlief wel. Een paar jaar geleden, de kinderen waren respectievelijk zeven, vijf en drie jaar, zei hij: 'Als we nog een keer de stap willen wagen, moeten we het nu doen, nu de kinderen nog jong zijn.' Daar zag ik de logica van in. 'Het is niet voor altijd, dus wat maakt het uit? Als we het er niet leuk vinden kunnen we altijd nog terug. Dan hebben we het in elk geval geprobeerd.' Ook al zo'n goed argument. 'De kinderen kunnen spelenderwijs Frans leren, die groeien tweetalig op, da's toch geweldig?' Allemaal waar.

Ik liet me meesjouwen naar Franse dorpjes en gehuchten, keek net als hij vol enthousiasme naar die prachtige dakloze boerderijen en vervallen landhuizen op heuvelruggen. Ik begon me voor te stellen hoe het zou zijn om er te wonen, alle dagen zon, de ruimte, reën in je tuin. en voor ik het wist was het net gesloten. Had ik goede tegenargumenten? Nee, niet meer. Mijn eerste levensbehoeften beperken zich tot mijn gezin en schrijven, en dat schrijven kon in Frankrijk natuurlijk ook.

Manlief rook zijn kans en sloeg meteen spijkers met koppen, voor ik me alsnog kon bedenken. In juli 2004 trokken we met zijn vijven in een krappe caravan naast een authentieke Franse bouwval. Onder de Franse zon, met uitzicht over de heuvels. Ons 'nieuwe' huis had nog geen ramen en deuren en kamers en elektriciteit. Ook geen trap, of tussenvloer, of keuken en badkamer. Het had eigenlijk helemaal niets, behalve heel veel onkruid, zwaluwnesten, slangen en hagedissen. En charme. Potentie om op te bloeien.

Rust en ruimte eromheen. Gemoedelijke, tot in hun diepste wezen onthaaste omwonenden.

De kinderen ervoeren het avontuur in het begin als vakantie. Dat de Franse school in september begon, en ze dan dus echt aan het werk moesten, was iets abstracts, daar hadden ze geen notie van. We aten alle dagen (noodgedwongen) buiten, dat was al een feest op zich. We zetten een joekel van een opblaasbaar zwembad tussen het onkruid en terwijl manlief zijn hobby bedreef en ons huis langzaam maar zeker vorm kreeg, probeerde ik hun de basisbeginselen van de Franse taal te leren.

'Wanneer gaan we weer naar huis?' vroeg de middelste me op een dag. Ik keek gealarmeerd op. 'Dit is thuis, schat.' Ze keek me vol verwondering aan. 'Wonen we nu op vakantie?' Ik blies opgelucht mijn adem uit. 'Ja, lieverd, we wonen voortaan op vakantie.'

## **Tagliatelle met crème fraîche en spinazie**

(vegetarisch)

### **Ingrediënten:**

*Tagliatelle, olijfolie, 2 potjes crème fraîche, diepvriesspinazie (bij voorkeur hele bladeren), kaas (naar smaak: parmezaanse kaas of gorgonzola), zout*

- Zet de diepvriesspinazie met een klein laagje water op een laag vuur, en strooi er ruim zout overheen. Deksel op de pan en zo nu en dan even omscheppen zodat het gelijkmatig ontdooit en warm wordt.
- Breng ruim water aan de kook. Zodra het water kookt, doe je er de tagliatelle in met wat zout en een scheut olijfolie. Even met een vork of spatel de eerste minuten de boel door elkaar roeren om de slierten mooi los van elkaar te krijgen.
- Met een kaasschaaf of grove rasp de harde kaas raspen of er dunne plakjes van maken, of de zachte kaas in kleine brokjes breken of snijden. Zet hem daarna weg. Spinazie klaar? Laat hem uitlekken in een zeef en zet hem even weg.
- Doe de inhoud van twee potjes crème fraîche in een braad- of wokpan, zet het op een laag vuur, doe er dan de spinazie bij en roer alles door elkaar. Ben je hiermee klaar terwijl de tagliatelle nog niet gaar is, zet het vuur dan uit.

- De tagliatelle uit laten lekken in een zeef, doe er meteen een scheutje olijfolie bij en strooi er zeezout overheen; goed mengen.
- Zet het vuur onder de spinazie-crème fraîche weer aan, giet de tagliatelle erbij en meng alles door elkaar. Blijf roeren: het moet worden verwarmd, niet gebakken. Je kunt ervoor kiezen om de kaas in de pan bij te voegen zodat die smelt, of je kunt de kaas aan het eind eroverheen strooien als je de tagliatelle in een schaal overbrengt. De kaas smelt dan minder; kwestie van smaak. Serveer hier groene salade en stokbrood bij.