

[04-06-2012]



## Perenboerin

“Lena,” stelt ze zichzelf voor, “Belge d’origine.”

Mijn reservewiel is gemonteerd. Zij gaf instructies, ik voerde uit.

“Suivez-moi, Marc va vous dépanner.” De uitnodiging duldt geen tegenspraak. “C’est un garçon débrouillard, mon fils,” laat ze erop volgen.

Een halfuurtje geleden luisterde ik geërgerd naar het antwoordapparaat van de pechdienst.

“Er zijn nog vijf wachtenden voor u.”

Met een lekke voorband stond ik in de schaduw van een perelaar. Een zomerse junidag in Normandië, op een landweg net voorbij Falaise, in de richting van Potigny.

Een stationcar met aanhangwagen reed langzaam voorbij. Honderden kilogram peren hobbelden mee op de kadans van de putten in de weg.

De chauffeur stopte wat verder in de berm. Een oudere dame stak haar hoofd door het zijraampje. Ze keek me met ondeugende kraallogjes aan. Ik schatte haar om en bij de vijfenzeventig jaar. Onder haar verlepte strohoed piekten grijze lokken.

“Ce sacré chemin,” hoorde ik haar binnensmonds mopperen.

“P’tit problème, m’dam?”

We rijden het erf op van een vierkanthoeve.

Terwijl Marc zich over mijn wagen ontfermt, zet Lena mij een glas perensap voor. De veranda biedt een uniek zicht op de groen-gele lappendeken van de vallei. De stilte is subliem. Ergens zoemt er een wesp. De zoete geur van fruit is vlakbij.

“Pas mal quoi! Wat vind je van mijn doening?” Lena schakelt naadloos over op Nederlands met een West-Vlaams accent.

Een korte kennismaking leert dat mijn moeder naar dezelfde school ging als Lena.

“J’étais une féministe,” vertelt ze, “Mère supérieure had een hekel aan mij.”

“Tot ik mijn fotograaf ontmoette. Il était charmant, ohlala. Je tombais amoureuse. We vertrokken halsoverkop naar Parijs. Ik was een vrai bohémienne in die tijd.”

Lena’s gezicht straalt van jeugdig sentiment. Dan wordt ze terug ernstig.

“Mais monsieur préférerait sa liberté. Hij liet mij zitten met de kleine van twee maanden.”

“Naar O. kon ik niet terug. Mijn familie was furieus. Ik bood me aan als meid in deze boerderij. Later werd ik eigenares.”

“Viens, nous allons préparer le diner,” laat ze er energiek op volgen.

Ik besluit hier enkele dagen te blijven. In mijn dagboek noteer ik het recept van de quiche van Lena, getiteld ‘Le mariage parfait entre la Flandre et la France’.

### Ingrediënten voor 4 personen:

een pak bladerdeeg - mosterd met kaneelsmaak - 4 stronken witloof - 2 peren - 2 stukken brie zonder korst - 2 dl room - 4 eieren - 100 g gemalen kaas - peper en zout

### Bereidingswijze:

Kook het witloof bijna gaar in lichtjes gezouten water en laat de groente zeer goed uitlekken. Spreid het bladerdeeg uit in een ronde bakvorm. Prik er met een vork gaatjes in. Smeer een laagje kaneelmosterd over de bodem. Leg de stronken witloof, in de lengte gesneden, in stervorm in de bakvorm. Leg daartussen de partjes peer en de stukken brie.

Kluts de eieren en de room en giet het mengsel over het witloof, de peren en de brie. Bestrooi met wat geraspte kaas. Zet de bakvorm minstens drie kwartier in een voorverwarmde oven (180°C).

Dien de quiche op met een frisse zomerse salade.

Mieke Vandromme