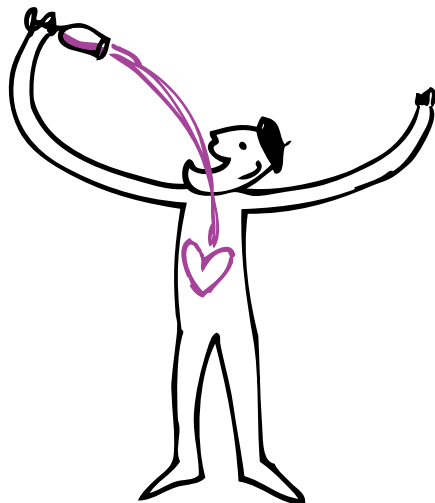


Slurp à la Gort

levensgenieten voor gevorderden

Ilja Gort

foto's en vormgeving
Caroline d'Hollosy



Wat is tijd?

Er was een tijd, dat tijd niet bestond. Ergens, op een moment dat we niet meer kunnen terugdraaien, is het gebeurd: iemand vond de tijd uit. 'Om te zorgen dat niet alles tegelijk gebeurt', zoals Einstein verklaart.

Maar tijd is een gevangenis die we voor onszelf hebben gemetseld. En nu worden we levenslang gesurveilleerd door deze humorloze cipier.

Tijd is bovendien, Einstein viel daar ook al over, zo verdomd relatief! Vijf minuten huiverend wachten in de bibberkou duurt uren, een avond gezellig eten bij een knapperend haardvuur is achter de rug voor je 't weet. Met een bek vol slangen in de stoel bij de tandarts vergt een ijsstijd, hartstochtelijk de liefde bedrijven is voorbij in een wip. Een zonnestraal doet er acht minuten over om die 150 miljoen kilometer te overbruggen en onze druiven te kussen. Om van die druiven een beetje knappe wijn te maken heb je al gauw twee jaar nodig.

"Tijd is een zwarte vogel gevangen in een glas rode wijn."

(Vrij naar Ben Cami)

Weg met de tijd dus. Afschaffen die mierenneukende spelbreker. Tja, hm, lastig. De wereld draait erop en leeft ervan. En dan de praktijk: een eitje koken zou met enig telwerk en een dozijntje weggekeilde mislukkelingen nog wel lukken, maar hoe maak je een afspraak met een geliefde als er geen tijd bestaat?

Dus?

Het probleem is dat je denkt dat je tijd hebt.

Die heb je niet. De tijd heeft jou. En het is een sluipmoordenaar. Met kille trefzekerheid duwt hij je elk jaar een stapje dichterbij de eindstreep. Om daaraan te ontkomen, zou je je leven moeten verlengen. Maar ja, dat gaat niet.

Wat wel kan, is je leven verbreden.

Doe zo veel mogelijk dingen die je leuk vindt en probeer daarin uit te blinken.

Maak je eigen tijd en rek hem uit tot hij begint te kraken.

In dit nieuwe Slurp-boek laten we zien hoe wij zelf proberen Vadertje Tijd een loer te draaien.

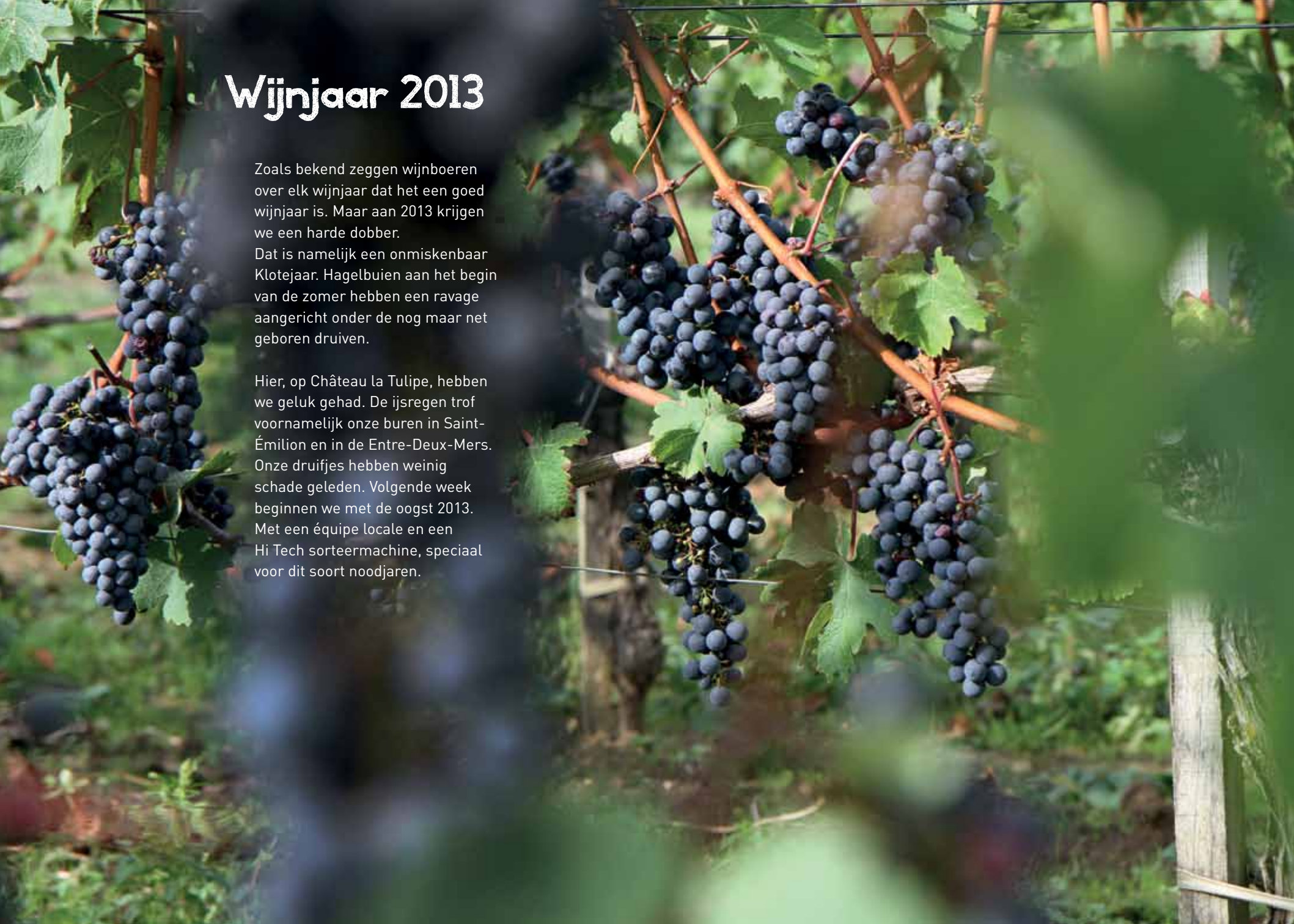
Allez, à l'attaque!

Wijnjaar 2013

Zoals bekend zeggen wijnboeren over elk wijnjaar dat het een goed wijnjaar is. Maar aan 2013 krijgen we een harde dobber.

Dat is namelijk een onmiskenbaar Klotejaar. Hagelbuien aan het begin van de zomer hebben een ravage aangericht onder de nog maar net geboren druiven.

Hier, op Château la Tulipe, hebben we geluk gehad. De ijsregen trof voornamelijk onze burens in Saint-Émilion en in de Entre-Deux-Mers. Onze druifjes hebben weinig schade geleden. Volgende week beginnen we met de oogst 2013. Met een équipe locale en een Hi Tech sorteermachine, speciaal voor dit soort noodjaren.



La Provence



We zoeven door het land dat Van Gogh zowel krankzinnig als onsterfelijk maakte. Nou, ik snap dat goed. Het landschap is te romantisch om te passen in de begripsmodellen in een Hollands kaashoofd. En dat heerlijke weer! 2 x zoveel zonuren als in Nederland. En als het té warm wordt, verzorgt de mistral een verkoelend briesje. En de Provençaalse keuken... Alsjeblieft, hou op. Het water loopt me door de bek.

Geen wonder dus, dat de Grieken 600 voor Christus dit paradijs veroverden en er wijn gingen maken.

Wijn waarover Julius Caesar vijfeneenhalf eeuw later in zijn *Bello Gallico* zou schrijven: "Horum omnium fortissimi sunt Belgae, propterea quod a vinum atque cultu atque humanitate provinciae longissime absunt." Vrij vertaald: "Wat is dit een heerlijke wijn en een verrukkelijk land. En wat zijn de Belgen toch dom dat ze niet met z'n allen hier komen wonen."

Met Belgen bedoelde hij natuurlijk Hollanders. (How little did he know dat die, twee millennia later, massaal hun sleurhut richting Provence zouden sturen).

Een van de lastigste pleisters om van je ziel te trekken, is De Mening Van Anderen.

"Domaine Ott? Een zwaar overschat slobbertje in de kleur van zieke uien, weggeklokt door dikke mannen met geblondeerd haar, roze polo's en gouden rolexen."

Zoiets intrigeert. Immers, als je erin slaagt om op jaarbasis 640.000 flessen van zo'n brouwsel te verkopen, voor een prijs die bijna tien keer zo hoog is als die van je buurman, dan doe je in ieder geval één ding heel erg goed. De man die dát voor elkaar kon krijgen, wilde ik ontmoeten.

Wijnboer on the beach

Dankzij de zeewind die de hemel schoonblaast kan het aan de Atlantische kust in oktober nog verrukkelijk weer zijn. Het is Hors saison; het strand is teruggegeven aan zichzelf. Een beetje wijnboer is daarop voorbereid en voorziet zich van een koel flesje blanc en een geheel zandlopergoed-gekeurde Pizza Siciliana.

Terwijl de wijnboer de wijn voorproeft, start de wijnboerenminnares met het vlijmscherpe wijnboerenmes de aanval op de pizzaverdeling. Afgezien van een kleine duimblessure verloopt dit zonder verdere incidenten.

Als het middagmaal naar tevredenheid is beëindigd, kan de geestelijke buitensport een aanvang nemen: genieten van het verglijden van de Tijd en in slaap vallen door het ruisen der golven.





In Frankrijk is een perfect gebakken stokbrood een zaak van staatsbelang. Zo streden onlangs de 187 beste bakkers van Parijs om de 'Grand Prix de la Meilleure Baguette'. Vijftig van hen werden er direct uit gebonjourd. Het brood dat zij bakten was te kort, of te lang, te dik of te dun. Dat soort dingen luistert nauw en Fransen zijn daar onverbiddelijk in. Af door de zijdeur dus. Een vijftienkoppige jury beoordeelde de stokbroden op smaak, geur, knapperigheid en uiterlijk.



Wijnboeren makreelpasta



makreelfilets
cherrytomaatjes
ui (liefst rode)
knoflook

ansjovis
pasta
basilicum

Een simpel wijnboerengerecht, maar attention: pasta koken duurt langer dan een makreel eetrijp maken. En alles moet tegelijkertijd klaar, dus goed plannen.

Koop de makreel bellenblaasvers en vraag de poissonnier filets te snijden. Haal een fles Italiaanse wijn (Dolcetto d'Alba of een Ripasso) en trek die vast open zodat zij kan luchten, dan terug naar de keuken.

Als uw gasten en huisgenoten u lief zijn, haalt u de graatjes uit de makreel.

1. Snij tomaatjes, uitjes en ansjovis in stukjes, maak daar een prutje van en doe dat in een kommetje. Knof uitpersen en olijfolie erbij.
2. Zet de oven aan op 160 graden.
3. Zet water op. Als dat kookt: de pasta erin.
4. Pak een ovenschaal, doe er flink wat lekkere bio-olijfolie in, prak het prutje erin en schuif in de oven.
5. Na een minuut of 15 de oven even checken; als de tomaatjes zacht zijn, leg de makreelfilets erop, vel naar boven.
6. Die zijn heel snel klaar, dus check na 5 minuten en vooral niet te gaar laten worden, anders krijg je een schoenzool met vissmaak.
7. Verhit wat olie in een koekenpan en bak plakjes knof lichtbruin (niet laten verbranden!) Zo gaat de olie lekker naar knoflook ruiken en smaken. Zet als het te hard gaat het vuur even uit, want ook de olie mag niet aanbranden.
Vlak voordat de pasta gaar is, knoflookolie weer verwarmen.
8. De gare pasta afgieten en in de hete koekenpan met de warme knoflookolie doen. Flink roeren en naar smaak nog wat extra verse knof overheen persen.
9. Drapeer de pasta op een mooie schaal, tomaatjes en makreel er overheen, flink wat verse basilicum erover. Of als je dat niet hebt: oregano. Héérlijk! Bon appétit!

Op de foto is de makreel aangevuld met verse artisjok. Die doen we een volgende keer.