

Wat ik at
in een jaar

Wat ik at in een jaar

(en aanverwante gedachten)

STANLEY TUCCI

Vertaald door
Jacques Meerman

MEULENHOF

ISBN 978-90-896-8384-7

ISBN 978-94-023-2739-7 (e-book)

ISBN 978-90-528-6956-8 (audio)

NUR 440

Oorspronkelijke titel: *What I Ate in One Year (and Related Thoughts)*

Omslagontwerp: Pankra

Omslagbeeld: © Matt Holyoak

Zetwerk: Elgraphic

© 2024 by Stanley Tucci

© 2025 Nederlandse vertaling Jacques Meerman en Meulenhoff Boekerij bv,
Amsterdam

De uitgever heeft ernaar gestreefd alle rechten van derden te regelen volgens de wettelijke bepalingen. Degenen die desondanks menen zekere rechten te kunnen doen gelden, kunnen contact opnemen met Meulenhoff Boekerij bv, Amsterdam.

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd bestand, of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Tekst- en datamining van (delen van) deze uitgave is uitdrukkelijk niet toegestaan.

All rights are reserved, including those for text and data mining, AI training and similar technologies.

Opgedragen aan mijn vrouw Felicity.

Aan mijn familie.

Aan mijn vrienden.

En aan degenen van wie ik hield maar die niet meer met ons mee-eten.

Een woord vooraf

Ik droom nooit over eten. Als ik ooit over eten heb gedroomd, ben ik dat vergeten. Mijn dromen gaan over van alles en nog wat en zijn net als bij de meeste andere mensen waanzinnig ingewikkeld en onzinnig. Ze zitten stampvol rare versies van vroegere ervaringen en angsten die ik gehad heb of nog steeds heb. Bijvoorbeeld over het onvermogen om contact met mijn vrouw Felicity te leggen of om mezelf of een dierbare fysiek te beschermen.

Vaak droom ik dat ik op de middelbare school eindexamen moet doen maar de wiskundelessen het hele jaar gespijgeld heb; ik hoop dan nog steeds dat ik ermee wegkom en zal slagen. Die droom is zo levendig dat ik heel benauwd wakker word, doodsbang dat ik betrapt ben, zal zakken voor mijn eindexamen en mijn laatste jaar moet overdoen. Tot ik ineens besef dat het maar een droom is geweest: ik voel me geen middelbare scholier meer maar ben al boven de zestig. Ik ben nog steeds heel slecht in wiskunde maar heb ooit wel degelijk mijn eindexamen gehaald en daarna een heel rijk leven gehad.

Ik heb ook vaak de klassieke 'acteursnachtmerrie'. Dat is de onbewuste manifestatie van een diepgewortelde angst dat ik (half)naakt of in het verkeerde kostuum op het toneel sta, op het laatste moment moet invallen voor een collega, nauwelijks gerepeteerd heb en mijn tekst niet ken. (Vraag het maar na: elke acteur zal je vertellen dat hij of zij feitelijk hetzelfde droomt.) Ironisch genoeg is dat me twintig jaar geleden in het echt gebeurd. Mijn rol van toen eiste dat ik ongeveer de eerste tien minuten in mijn blootje speelde, en in die tien minuten was ik minstens één keer mijn tekst totaal kwijt. Sommige dromen komen helaas uit.

En dan is er ook nog de dood, natuurlijk. Ik droom veel over de

dood. Over de dood van familieleden, vrienden en vaak ook over mijn overleden vrouw Kate. Ze zeggen dat we soms eigenlijk niet klaar zijn met iets of iemand in ons leven en dat dit iets of die persoon dan steeds weer opduikt in een droom. Dat lijkt me totaal logisch. Ons hart en onze geest gaan op die manier om met kwesties die nooit helemaal zijn opgelost.

Maar zoals ik al zei, speelt voedsel een enorme rol in mijn wakende leven maar nooit in mijn dromen. Dat komt misschien omdat ik er niet bang voor ben. Ik word er gewoon gelukkig van. Eten wekt geen angst en is misschien wel het enige belangrijke aspect in mijn leven dat vrede brengt. Alle andere aspecten – werk, kinderen, huwelijk, vriendschappen, gezin – kunnen me echt blij maken maar desondanks angstaanjagend zijn. Gelukkig is het eten er altijd. Het is iets rijks en gevarieerds dat troost, verzadiging en hoop biedt als dood en wiskunde me plagen.

En nu we het toch over wiskunde, voedsel en dood hebben... Ik heb altijd gedacht dat bij en na ons overlijden drie ervaringen mogelijk zijn.

De eerste: na onze dood zijn we gewoon weg. Klaar. En dat is dat.

De tweede: de dood is een lange, eenzame maaltijd met afschuwelijk voedsel.

De derde: de dood is een schitterend gedekte tafel. Daarop wacht een bijzondere maaltijd voor onszelf en iedereen met wie we de rest van de eeuwigheid willen doorbrengen.

Als mijn tijd gekomen is, laat ik je (zo mogelijk) weten wat ons te wachten staat.

Vertel me wat je eet, en ik zal je zeggen wie je bent.

— JEAN ANTHELME BRILLAT-SAVARIN

2 januari 2023

Mijn vertrek stemde me verdrietig want de vakantie met Felicity, de kinderen, de vrienden en veel familieleden was heerlijk. Ik ben nu op weg naar Rome voor de opnames van *Conclave*, gespeeld door Ralph Fiennes, John Lithgow en Isabella Rossellini. Edward Berger doet de regie. De film is gebaseerd op het gelijknamige boek van Robert Harris, die een van mijn favoriete schrijvers is, en gaat over de keuze van een nieuwe paus. Ik las het al een paar jaar geleden en vond het spannend dat ik het scenario kreeg toegestuurd met de vraag of ik wilde meedoen. Het lijkt me heerlijk om met die hele ploeg te mogen werken. Met Ralph en Isabella heb ik al een keer gespeeld, en John ken ik een beetje. Edward had net *All Quiet on the Western Front* gedaan, en dat was heel bijzonder. Voorafgaand aan de opnames heb ik hem twee keer ontmoet, en ik vind hem een fijne vent.

Op weg naar Rome. Het is een betrekkelijk rustige vlucht. Aangekomen in mijn hotel annex shortstayflat. Ik had het alleen online gezien. Ook een paar andere leden van de crew verblijven hier. Het is een luxe maar gunstig gelegen onderkomen op vijftientig minuten rijden van Cinecittà. Daar vindt het grootste deel van de opnames plaats.

Mijn appartement is hooguit spartaans. Comfort speelt geen rol en de flat is ontworpen vanuit het ego van de architect die het merkbaar heel moeilijk heeft met zichzelf. Hij bestaat uit een woonkeukentje met een piepkleine, slechtzittende bank, een marmeren eettafel en een kookgedeelte van roestvrij staal tegen een van de muren. Er is één nogal kleine slaapkamer met een bed dat er fatsoenlijk uitziet maar heel anders aanvoelt. Gelukkig is er een keukentje. Eigenlijk heb ik twee keu-

kentjes, want ik heb een suite gevraagd voor wanneer vrienden of familieleden komen logeren, en ook het andere gedeelte heeft een keukentje. Het begint er al wat beter uit te zien. Min of meer.

De mensen van de productie hebben de levensbehoeften ingeslagen die ik gevraagd heb. Pasta. Verse en ingeblikte tomaten. Olijfolie, brood, zout, boter, worteltjes, bonen uit blik. Tonijn uit blik, sinaas-appelsap, Nespresso-capsules, flessen water, Tupperware-bakjes, een paar snijplanken en nieuwe messen. Die Tupperware heb ik gevraagd om mijn eigen eten te kunnen meenemen naar de set, want de catering tijdens de opnames is zelfs in Italië maar zelden goed. Op die kwestie kom ik nog terug.

Ik wil er niet aan denken dat ik hier de volgende acht weken moet doorbrengen. Ik mis mijn gezin en mijn huis nu al. En vooral de keuken. Maar ook mijn bed. Want mijn bed thuis voelt als een echt bed en niet als de plaat marmer waarop een banketbakker zijn chocolade laat afkoelen.

Als ik een glas wijn heb ingeschonken, besef ik ineens dat ik honger heb. Volgens de aardige mensen achter de balie kun je hier om de hoek goed eten.

Daar ga ik heen.

Ik eet er.

Ik raad het iedereen af.

3 januari

Vandaag heb ik al mijn bagage uitgepakt want ik zal hier bijna acht weken wonen, zoals ik al zei. Maar als ik een paar dagen vrij heb, vlieg ik heen en weer naar Londen. Ik probeer nooit langer dan twee weken achter elkaar weg te blijven. Dat reizen is vermoeiend maar uiteindelijk beter voor mijn gezondheid en voor mijn gezin.

Maandag beginnen de repetities en passen we voor het laatst de kostuums, maar vandaag installeer ik me. Ik ben gaan sporten, heb aan mijn script gewerkt en heb een lichte lunch gekookt. Cannellini-bonen, tonijn uit blik, rode ui, tomaten en olijfolie. Ik heb een pan tomatensaus gekookt, want bijbehorende handelingen en geuren werken ontspannend. De saus zal ik binnenkort met rijst of pasta opeten.

Mijn pogingen om de tv aan de praat te krijgen zijn vergeefs geweest. Ik ben geen echte techneut, en als dit toestel even ingewikkeld is als het touchscreen voor de verlichting aan de muur – kennelijk ontworpen door een boze ruimtevaarder – ga ik hulp nodig hebben. Een alleraardigste dame die de cast tijdens de opnames helpt met reizen, boodschappen en technische kwesties zoals dit hier met mijn tv-toestel, laat me zien hoe het werkt. Ze vertelt dat er geen internationale tv-zenders beschikbaar zijn, alleen een paar Italiaanse (wat ik raar vind), maar wel een heel stel streamingdiensten zoals Netflix en dergelijke. In de loop van de volgende weken ga ik aan mijn hang naar schuldige genoegens voldoen met een lading documentaires over de Tweede Wereldoorlog. Daar krijg ik nooit genoeg van. *The World at War* heb ik volgens mij al meer dan tien keer gezien.

In deze tijd van het jaar is het weer in Rome zeker zo beroerd als in Londen. Of eigenlijk nog veel beroerder. IJskoud en kletsnat.

Vanavond ben ik gaan eten met mijn vriendin Claudia en haar man Andrea. Claudia heb ik lang geleden hier in Rome leren kennen, en we zijn bevriend gebleven. Ik heb over haar geschreven in *Taste* en ze komt voor in het Rome-verhaal van mijn tv-serie *Searching for Italy*. We gingen naar de Taverna Trilussa in Trastevere, een oud en tegenwoordig heel hip deel van Rome, dat veel meer is opgepimpt dan toen Claudia me dertig jaar geleden daarheen meenam. We zaten buiten onder vaste luifels en aten een klassiek-Romeinse maaltijd – met een heleboel pasta dus. We namen er zowel witte als rode wijn bij plus wat hapjes zoals salami, rauwe ham en met mozzarella gevulde courgettebloemen.

Ik bestelde bucatini all'amatriciana. Claudia nam strozzapreti Antonietta. Dat laatste gerecht is een dikke pastasoort met parmezaan, pesto en kleine tomaatjes. Wat Andrea at, ben ik vergeten.

Er zijn veel verschillende soorten strozzapreti. Het woord betekent 'priesterwurgers' en die naam schijnt in de middeleeuwen ontstaan te zijn doordat katholieke priesters de eieren in beslag namen die door hun arme parochianen waren geraapt. Door dat egoïstische gedrag gingen parochianen, die toch al op een houtje moesten bijten, hun pasta zonder eieren maken. Dat leidde tot een heel dikke pasta die ze hun parochiepriesters voorzetten in de hoop dat ze erin stikten.

Een andere versie van het verhaal luidt dat priesters gewoon geboren veelvraten zijn en daarom zo veel en zo snel aten dat ze er om die reden in stikten. Ik weet niet welke versie de waarschijnlijkste is, maar het is leuk te weten dat voedsel, godsdienst en dood samenkomen in de geschiedenis van één gerecht.

4 januari

Deze week heb ik een paar keer in het hotel/appartement gekookt. Zoals altijd waren dat simpele pasta's in combinatie met de een of andere saus en wat groens.

Maar ik heb me ook in het uitzonderlijk ascetische hotel-restaurant gewaagd. Het was er nooit druk, maar de bediening was altijd eindeloos traag, en als ik dan eindelijk iets te eten kreeg, waren het altijd kleine porties van iets waaraan veel te veel was gefriemeld, gepriegeld en geknutseld om nog herkenbaar te zijn. Tijdens mijn verblijf heb ik het waagstuk nog een paar keer herhaald, maar vooral vanwege het gemak. Ik ging er altijd hongerig weg.

De chef-kok was duidelijk uit op erkenning uit de mond van mensen aan wie chefs hun roem danken. Dat is verdrietig. Bij film- en toneelacteurs voel je haarfijn aan wanneer ze te hard hun best doen. Mijn leermeester George Morrison noemde dat schmieren. Schmierende acteurs leggen het er te dik bovenop alsof ze zeggen willen: *Kijk mij eens diepe gevoelens hebben!* Ze bewijzen wat voor geweldige acteurs ze zijn in plaats van gewoon te acteren. Ze geloven dat ze met zulk gedrag prijzen zullen winnen, en soms gebeurt dat helaas inderdaad. Maar niemand hoort te acteren om prijzen te winnen, want wat ze dan doen, riekt naar wanhoop en lijkt altijd onecht. Of in het geval bij een kok: wat ze maken, wordt nooit lekker.

Na vijf dagen repeteren en kostuums passen vlieg ik weer naar huis, want de opnames beginnen over een week.

16 januari

Op een zaterdagavond was ik weer in mijn strenge Romeinse appartement, waar ik onrustig sliep. De volgende dag ging ik sporten en leerde teksten uit mijn hoofd. Als ik niemand bij me heb die de teksten van mijn tegenspeler zegt, roep ik de hulp van een bandrecorder in. Ik spreek de zinnen van de andere acteur in en laat leegtes open voor mijn eigen tekst. En dat doe ik dan steeds opnieuw. Dat is saai maar noodzakelijk. Vooral als je niet meer de jongste bent. Als het script goed geschreven is, komen de zinnen vanzelf. Zo niet, dan niet. Als acteurs bepaalde passages of scènes niet kunnen onthouden, geven ze vaak zichzelf de schuld. Maar het probleem ligt niet zelden bij het script omdat de gedachten van de personages niet sporen. Daarmee bedoel ik dat het personage niet op een natuurlijke manier praat. In zo'n geval misbruikt de scenarioschrijver het personage om zichzelf te uiten en dan stel ik altijd voor om de tekst door iemand anders te laten herschrijven. Afhankelijk van de betrokken ego's kan zo'n voorstel overigens heel verkeerd uitpakken.

Diezelfde avond heb ik heerlijk gegeten met Claudia en haar man – Andrea kent kennelijk elk goed eethuis in de Eeuwige Stad. Ditmaal nam hij ons mee naar het Checchino dal 1887 in de buurt van de Testaccio-markt. Het bleek een van de interessantste Romeinse restaurants waar ik ooit geweest ben.

De buurt daar heet Testaccio vanwege de 36 meter hoge heuvel die in z'n geheel uit amforen bestaat en in de loop van vijfhonderd jaar door de Romeinen is aangelegd (*testae* is Latijn voor 'scherven'). Die amforen zijn ooit vol olijfolie vanuit het hele Romeinse Rijk naar de hoofdstad vervoerd, maar het was te duur om ze te retourneren en te hervullen dan

wel om ze grondig schoon te maken. Daarom werden de terracotta kruiken in drie stukken gebroken (buik, hals en handvatten) en zorgvuldig opgestapeld. Zo ontstond die heuvel. Pas veel later, toen er holtes in werden gegraven voor nieuwe bouwsels, werd duidelijk dat in deze door mensen opgeworpen aardewerkheuvel een perfecte temperatuur heerste om wijnen te laten rijpen. Dat kwam door een ideale luchtcirculatie, te danken aan de manier waarop de scherven gestapeld waren. In een van deze ‘grotten’ ligt Checchino’s verbazende sortering wijnen uit de hele wereld.

De moeite- en vlekkeloze bediening werd geleid door iemand uit de vijfde generatie van de familie en de gerechten waren super. Ik bestelde zijdezachte *carciofi alla romana* en een heerlijke *lasagne bolognese* waarin een jarenlange culinaire ervaring te proeven was. Dat kom je tegenwoordig steeds minder vaak tegen.

17 januari

Ik ben weer in Cinecittà, wat 'filmstad' betekent. Het is een enorm complex van kantoren en studio's, gesticht door Mussolini en in de loop van de decennia steeds verder uitgebreid. Op een gegeven moment was daar de grootste set van Europa, namelijk de nummer 5, die Federico Fellini het liefst gebruikte.

Een jaar of vijftientig geleden werkte ik hier voor het eerst, en wel aan een verfilming van *A Midsummer Night's Dream*, waarin ik de rol van Puck probeerde te spelen. Ik vond het opwindend om op die historische plek te mogen werken, maar het hele complex zag er treurig uit. Het terrein werd niet onderhouden, de gebouwen waren niet alleen aan een verfbeurt toe maar vielen ook bijna uit elkaar, en de interieurs waren vuil. Ik had gehoord dat alles sindsdien was opgeknapt en dat er de laatste tijd veel meer internationale producties waren opgenomen zodat er meer geld binnenkwam. Dat bleek helaas een verzinsel.

Eigenlijk is het er nog net als toen. Er is veel achterstallig onderhoud, een lik verf is nog steeds een goed idee en een grondige schoonmaakteurt kan nog altijd geen kwaad. Ook enige verwarming zou helpen, want in de studio zelf was het kouder dan buiten de vervallen muren.

Om alles nog erger te maken is de catering afschuwelijk. Echt. Afschuwelijk. Afgrijselijk zelfs. Loodzware sauzen, overgare pasta, draderig vlees... Laat ik er maar over ophouden. In mijn eerste boek heb ik het al over de trieste staat van de Italiaanse filmcatering gehad, maar ik had gehoopt dat er sinds mijn ervaringen van vijftientig jaar geleden iets verbeterd zou zijn. Helaas... Ik kan er niets anders van maken.

Daarom neem ik elke dag mijn eigen lunch mee of overleef ik de dag op een banaan met een broodje tot ik naar een restaurant kan gaan, al-

leen of met een van mijn vrienden op de set, die gelukkig allemaal van eten en wijn houden. Ik maak mijn maaltijden voor op de set als volgt klaar.

Op zondag maak ik een grote pan minestrone, die ik in de twee of drie dagen daarna in de magnetron van de kleedkamer opwarm. De tweede helft van de week maak ik pasta of een risotto alla marinara of bak ik groenten, en ook die gaan de magnetron in. Iets lichts dat de honger stilt. Tijdens opnames eet ik niet graag veel, anders ondermijn ik mijn energie. Ik bewaar mijn eetlust voor 's avonds. Veel water met citroen, rooibosthee, rijstwafels met pindakaas en honing en in de loop van de middag een espresso – meer heb ik vaak niet nodig. Omdat ik de rol van een kardinaal speel, draag ik veel dikke lagen kleding, en om die aan en uit te krijgen moet iemand anders me helpen. Toiletbezoekjes zijn daardoor geen kleinigheid, en hoe minder ik overdag naar binnen krijg, des te beter.

29 januari

Ik ben nu al een paar keer heen en weer naar Rome gevlogen, en afgezien van de beroerde catering is het werk aan *Conclave* een fantastische ervaring. Edward is een briljante regisseur. Hij is geduldig en bedachtzaam, neemt de tijd voor goede repetities, laat de bewegingen van de acteurs de shots dicteren en heeft desondanks een helder beeld van hoe de film eruit moet zien. Zo laat hij een acteur met moeiteloos gemak dingen doen waarmee hij een bepaald shot precies zo realiseert als hij het van tevoren heeft bedacht. Ik vind het een eer om hieraan mee te werken, en dat zeg ik niet gauw.

De opnames duren niet te lang. Alleen de dagen waarop groepsscènes met veel figuranten op het programma staan, zijn wat langer omdat ze meer coverage eisen. (Het komt er in wezen op neer dat er dan meer shots vanuit meer invalshoeken nodig zijn.) Dus zijn er lange wachttijden.

Maar het is zoals een beroemde acteur ooit zei toen een regieassistent hem een hele tijd in de caravan liet wachten (naar verluidt was het de grote Richard Harris, maar dat weet ik niet zeker): 'Je hoeft je nergens voor te excuseren. Voor dat wachten krijg ik betaald. Acteren doe ik gratis.'

Ik ben het daar van harte mee eens.

31 januari

Isabella, John en ik gingen naar restaurant l'Eau Vive, waar ook Isabella's moeder (Ingrid Bergman) vaak kwam. Het wordt door Franse karmelietessen geleid en ging in 1969 open. De begane grond van dit oude palazzo biedt plaats aan tachtig gasten en op de eerste verdieping vind je een kleine eetzaal voor *private dining* plus twee ruimtes met een hoog, gewelfd plafond met afbeeldingen uit de Grieks-Romeinse mythologie. De tafels zijn gedekt met witte tafellakens en staan ruim uit elkaar. Klassiek Frans zijn de gerechten: uiensoep, geitenkaas uit de oven met amandelen, eend met bittere sinaasappel enzovoort. Elke avond zijn er ook twee Italiaanse mogelijkheden in de aanbieding plus één gerecht uit een ander land – een culinaire verwijzing naar het internationale gezelschap van de nonnen zelf. De vooral Franse wijnkaart is eenvoudig en even betaalbaar als het eten zelf. Die avond zat de eetzaal vol Romeinen en toeristen, en een lange tafel was omringd met geestelijken, die allemaal naar hartenlust aten en dronken.

Terwijl ook wij toetastten, vertelde Isabella dat haar moeder hier graag kwam omdat het niet in de loop ligt. Paparazzi komen niet eens op het idee om hierheen te gaan, en als ze dat wel doen, schamen ze zich er waarschijnlijk voor om de gewijde ruimte van de nonnen binnen te dringen. In een katholiek land lijkt het me logisch dat nonnen de beste uitsmijters zijn.

Nog tijdens de voorgerechten deelden de nonnen de tekst van een paar hymnen uit, allemaal in het Frans. Daarna verzamelden ze zich achter in de eetzaal en begonnen ze te zingen – we werden aangemoedigd om mee te doen. Dat was van een onverwachte en ontroerende schoonheid.

Onder de verkleurende luister van zestiende-eeuwse fresco's, op een koude avond in Rome, verhieven we als leden van een internationale groep lekkerbekken onze stemmen in gezang. We werden er allemaal diep door geraakt. Ik ben weliswaar katholiek opgevoed maar heb me nooit echt zeker gevoeld van dat geloof en heb daarom ook nooit echt geloofd. Ik verlang niet terug naar de zondagsmis maar wel naar de zekerheid van de ceremonies en de vanzelfsprekendheid van de verering. Nu de winter van mijn eigen leven begonnen is, ervaar ik die verering via de natuur, de kunst en mijn kinderen en ervaar ik de ceremonie soms aan tafel. Allemaal zonder schuldgevoel.

Voor mij had het gezang eeuwig door mogen gaan, maar er kwam een eind aan. Dat kon ook niet anders. Maar ik troost me met het besef dat ik de volgende keer in Rome terug kan gaan.

3 februari

Ik heb besloten in Rome te blijven. Felicity is weg, de kinderen zijn bij mijn schoonouders en na een week vol opnames ben ik moe. Mijn Britse agent en goede vriendin Oriana heeft dit weekend een bezoek aan mij georganiseerd, en daar heb ik naar uitgekeken. Ze kwam vanavond aan toen ik net klaar was met werken, en we gingen eten in Checco er Carettiere, een favoriet restaurant van mij waar ik al vele jaren niet geweest ben.

Het wordt al door dezelfde familie geleid sinds Francesco (Checco) Porcelli, een *carettiere* ('wijnshouwer'), het in 1935 opende. Zijn kleinkinderen zwaaien er tegenwoordig de scepter, en het wordt nog steeds veel bezocht door *glitterati*, *letterati*, *turisti* en gewone *romani*.

Op bepaalde avonden trakteert een zanger of zangeres met gitaar de clientèle op Italiaanse volksliedjes en op allerlei buitenlandse deuntjes. Bijna steeds als ik er ben, is het een dame van middelbare leeftijd in een zwarte jurk met een witte doek rond haar hals. Ze baant zich dan een kronkelpad door de zaal en stopt bij de diverse tafels om *golden oldies* ten gehore te brengen in de taal van de mensen die daar zitten. Zijn het Fransen, dan zingt ze bijvoorbeeld een beroemd nummer van Piaf. Als het een Italiaanse tafel is, kiest ze voor 'O sole mio' of 'Arrivederci Roma'. Maar een tafel vol Amerikanen zingt ze zonder aarzelen toe met John Denvers 'Country Roads'. Ik heb geen idee waarom ze uitgerend die song kiest, maar ik weet niet anders dan dat ze die wezenlijk Amerikaanse tekst met veel overgave ten gehore brengt, en haar dikke Romeinse accent daarbij is nog steeds een van de bizarste dingen die ik ooit gehoord heb. Ik zal het nooit vergeten. (Als mijn uitgever het goedvindt, ga ik het voor het luisterboek zingen.)

Helaas was er vanavond geen troubadour met zijden doek. Maar ik genoot evengoed van de zoals gewoonlijk uitstekende bediening en de klassiek-verrukkelijke Romeinse maaltijd. Ga er vooral naartoe.