



Hans van Dongen

EEN JAAR IN DE  
**Auvergne**

EN SOMS IN DE DORDOGNE...

UITGEVERIJ GRENZENLOOS



# EEN JAAR IN DE AUVERGNE

Een jaar in de Auvergne

Hans van Dongen

ISBN 978 94 61852 144 paperback

Ook verkrijgbaar als eBook

1e druk mei 2018

Omslagontwerp: Eric Jan van Dorp

Omslagfoto: Stijn te Strake (unsplash.com)

VanDorp Uitgevers / Uitgeverij Grenzenloos

Postbus 42

3956 ZR LEERSUM

info@vandorp.net

www.vandorp.net

Kijk voor meer boeken over Frankrijk op [grenzenloos.nl](http://grenzenloos.nl)

Copyright©2018 VanDorp Uitgevers (deze uitgave)

Copyright©2018 Hans van Dongen

Niets uit deze uitgave mag worden vermenigvuldigd  
in welke vorm dan ook zonder uitdrukkelijke en  
schriftelijke toestemming van de uitgever.

Hans van Dongen

EEN JAAR IN DE  
**Auvergne**

En af en toe in de Dordogne...

UITGEVERIJ GRENZENLOOS

*Samen met Teddy*

# Inhoudsopgave

Het begin .....	10
De grote verbouwing, deel 1 .....	13
De grote verbouwing, deel 2 .....	21
Verhuizen doe je niet voor je lol .....	24

## Eerste poging: 2006/2007

Naar de film of uit eten? .....	30
Een weekje van uitersten .....	37
Oude liefde roest niet .....	43
Eten als passie .....	49
Het Franse ziekenfonds .....	53
<i>La plus belle langue du monde</i> .....	60
<i>La plus belle langue du monde</i> , deel 2 .....	64
<i>La plus belle langue du monde</i> , deel 3: de trombone ....	67
Avontuur met een tuinslang .....	70
<i>Allez les bleus</i> : Frankrijk op weg naar de finale .....	78
Geen cent teveel, hè .....	84
<i>La guerre aux champignons</i> .....	90
<i>La guerre aux champignons</i> (vervolg) .....	95
In het bos, daar zijn de jagers .....	99
<i>Bonjour, monsieur le professeur</i> .....	103
<i>Le facteur</i> , meer dan een postbode .....	110
<i>Le facteur</i> , deel 2 .....	113
Het ritueel handen schudden .....	117
Het ritueel zoenen .....	120
<i>Les noces d'or</i> oftewel: het gouden huwelijksfeest .....	123

De grote verbouwing, deel 3: de badkamer .....	132
Het tijdperk van de verlichting .....	136
Wonen en <i>werken</i> in Frankrijk .....	140
Steunkousen of netkousen? .....	144
Het Zwitserlevengevoel .....	151
Intermezzo 2007-2016 .....	158

### Het vervolg 2006 - ?

De plattelands bioscoop .....	162
(Geen) Haast .....	166
Terug in de tijd .....	169
Chauvinisme tot de derde macht .....	172
Twee keer Frankrijk .....	175
De paden op .....	178
Het Engelse boek .....	181
Verzeker uzelf .....	184
De <i>microtus subterraneus</i> .....	187
Wie is de mol? .....	189
Wintertijd .....	191
Eten en drinken .....	194
In vino veritas .....	196
We are the champi(gn)ons! .....	198
Wandelclub 2.0 .....	201
Een kat op oorlogspad .....	203
Wijnen moet je proeven! .....	206
Bezigheidstherapie? .....	208
De geschiedenis herhaalt zich ( <i>l'histoire se repète</i> ) ..	211
De truffel knuffel .....	214
Vuurwerk of oesters? .....	217
Kerst met de wandelclub .....	220



Zwarte Piet of de kerststal? .....	223
De nieuwjaarsborrel .....	225
Driekoningentaart .....	228
De doorn (maar niet in het oog?) .....	230
Van hoogspanning naar laagspanning .....	232
Crêpes en Bordeaux .....	234
Rokjesdag .....	237
Brexit in Bergerac .....	239
Snel, sneller, snelst .....	242
Franglais .....	245
Maaiday, maaiday .....	247



## La guerre aux champignons

Het is weer zover! Twee à drie weken eerder dan gebruikelijk, maar daarom niet minder heftig: de jaarlijkse champignonpluk is begonnen.

Rustig wandelen in de bossen is er niet meer bij, want er heerst op bepaalde plekken een drukte die niet onderdoet voor die van de A2 op maandagmorgen. Overal zie je mannen en vrouwen rondsluipen, gewapend met een ouderwets aandoende rieten mand die nog het meeste doet denken aan degene waarmee Roodkapje haar grootmoeder ging bezoeken. Zo een van stevig donkerbruin riet met twee kleppen om de inhoud aan nieuwsgierige blikken te onttrekken, soms nog opgefleurd door een felgekleurde strik aan het handvat.

Er hangt een sfeer van geheimzinnigheid, omdat eenieder zijn favoriete plekken met de meest overvloedige vindplaatsen geheim wil houden. Daardoor kan het gebeuren dat bij een toevallige ontmoeting met een Fransman in de bossen laatstgenoemde snel een zijpad inschiet. Of zich achter een boom verstopt, voordat je zijn pad kruist. En als een ontmoeting echt niet meer te vermijden is, begint hij nonchalant te fluiten, ondertussen de mand achter zijn rug verbergend, alsof hij alles aan het doen is behalve natuurlijk het zoeken naar champignons. Ik moet dan altijd denken aan kinderen van een jaar of vijf, die met vochtige ogen staan te beweren dat zij niet van de pennywafels hebben gesnoept, terwijl zij tot aan hun oren onder de chocoladevlekken zitten. Maar toch, iedereen doet er aan mee, jong en oud en ze-

ker hier in de Auvergne. Niet alleen zijn er in deze bosrijke streek vele variëteiten te vinden, maar het is natuurlijk ook weer een goedkope manier om je kostje bij elkaar te scharrelen. Sommige profiteren echt van de situatie door letterlijk tientallen kilo's te verzamelen. Die verkopen ze dan op de diverse marktjes, waar er soms enorme bedragen voor worden neergeteld. Zo zag ik afgelopen donderdag dat er voor de 'girolles' (= cantharel) rustig 18 euro per kilo werd neergeteld. Eerste kwaliteit, dat wel, maar toch. Voor dat bedrag heb je ook een paar mooie entrecotes of een verse zalm. En dan ook nog te bedenken, dat een groot gedeelte van het gewicht bestaat uit vocht, dat verdampt als je de paddenstoelen bakt. Big business dus en met deze bedragen begin je ook de geheimzinnigheid steeds beter te begrijpen.

Soms gaat het ook wel eens mis, omdat sommige giftige en onschuldige soorten erg op elkaar lijken. Zoals in Nederland het journaal op 1 januari altijd begint met beelden van eerstehulpdiensten tijdens de oudejaarsnacht en close-ups van zwaar bebloede zwachtels om handen waar de dag ervoor nog vingers aanzaten, zo worden wij deze week getraakteerd op beelden van hevig kreunende Fransen op de intensive care, aangesloten op een wirwar van buizen en slangetjes. Aan het eind van de uitzending zie je dan ook altijd het 'postbus 51' spotje van de verstandige man, die zijn mandje - inderdaad weer precies dezelfde als boven beschreven, het lijkt wel of je alleen maar met die mandjes paddenstoelen mag plukken - omkeert boven de toonbank van de *pharmacie*, waarna zijn vangst gekeurd wordt de apotheker, altijd een vertrouwen inboezemende man van rond de zestig met een krans van grijs haar, een klein brilletje en een witte

doktersjas. Ook de krant van vandaag had een hele pagina gewijd aan de gevaren van de pluk. Tot mijn verbazing las ik hierin de aanbeveling om bij sterke twijfel geen enkel risico te nemen en de paddenstoel met de voeten te plukken...

Ik heb hier een tijdje over nagedacht. Ik mag toch aannemen dat men hier de blote voeten mee bedoeld, omdat het anders vrij lastig plukken is? En dan nog... Als een paddenstoel zo giftig is of lijkt, is dan het beste advies niet gewoon deze te laten staan en geen enkel risico te nemen? Maar het zal wel weer om een delicatessen gaan en dan mogen er wel risico's genomen worden, zoals met de Japanse kogelvis.

Vanochtend zag ik mijn buurman weer terug voor de eerste keer na de vakantie. Hij had van de postbode, die wist dat wij er toch niet waren, onze post doorgespeeld gekregen. We stonden een tijdje te praten en aan het eind van het gesprek duwde hij mij de brieven in mijn hand. Echter, hij liet ze niet direct los, zodat er een wat vreemde situatie ontstond van twee volwassen mensen, die samen een aantal brieven vasthielden. Langzaam boog hij zijn hoofd wat naar mij toe en fluisterde: "Je weet toch dat je nu champignons moet gaan plukken, hè? Ze zijn er overal en in overvloed." Ik moest direct denken aan de journaalbeelden en zag de krantenkoppen ook al voor me: 'Hollands echtpaar bezwiken aan de verlokking van de cantharel'. Besmet door de sfeer van geheimzinnigheid keek ik onwillekeurig eerst links en rechts van me of er niet toevallig iemand meeluisterde alvorens te antwoorden: "Maar Jean, ik zou de juiste soorten toch helemaal niet weten te herkennen."

"Natuurlijk wel, zo moeilijk is dat niet en als je al twijfels hebt kun je toch altijd eerst bij de *pharmacie* langs?"

Nu we van alle kanten op het vangnet van de *pharmacie* ge-  
wezen waren, kon het natuurlijk niet uitblijven: we zouden  
ook op jacht gaan. Weliswaar niet met zo'n prachtig mandje,  
maar met een rieten bakje van de Ikea moest het ook wel  
lukken. Die hele middag zwierven we door de bossen, on-  
dertussen een niet onaanzienlijke hoeveelheid paddenstoe-  
len verzamelend. Uiteindelijk moesten we ons nog haasten  
om voor sluitingstijd bij de *pharmacie* te kunnen zijn. Een  
jongeman van een jaar of 35, die tot onze teleurstelling dus  
in het geheel niet leek op de vriendelijke professor uit het  
Postbus 51 spotje, was bereid om onze vangst te inspecteren  
omdat er op dit moment verder toch geen klanten waren.  
Hoopvol keerden wij onze mand op een papier op de toon-  
bank om. Maar al gauw zakte onze stemming een flink aan-  
tal procenten.

Niet goed, giftig, geen smaak, de ene afkeurende opmerking  
na de andere weerklonk door de apotheek, zodat ik mij ge-  
lukkig prees dat er verder niemand aanwezig was om deze  
afgang mee te maken. Uiteindelijk bleven er aan de ene kant  
van de toonbank een vijftal over die de toets der kritiek kon-  
den doorstaan, terwijl er aan de andere kant een enorme  
stapel hopeloze gevallen lagen. "Zal ik deze dan maar ver-  
nietigen?" stelde de apotheker voor, alsof het ineens over  
nucleair afval ging (compleet met paddenstoelen wolk?) in  
plaats van een zielig hoopje paddenstoelen.

Terwijl wij de apotheker bedankten voor de genomen moei-  
te, schoven we voorzichtig de *pharmacie* uit met onze vijf  
paddenstoelen in de Ikea mand, die nu ineens bijzonder  
groot leek. Met die vijf hebben we 's avonds toch maar een  
omelet bereid, elkaar wijsmakend dat het niet om de kwan-  
titeit ging maar om de kwaliteit. En wie het kleine niet eert...

En meer van dat soort dooddoeners.

Maar de hele tijd kon ik toch moeilijk het visioen van mij afzetten van een apothekersechtpaar dat zich diezelfde avond tegoed deed aan een overheerlijke paddenstoelenragout, zich ondertussen vrolijk makend over die naïeve Hollanders...

## La guerre aux champignons (vervolg)

Trouwens, ik heb ook helemaal geen tijd om naar champignons te zoeken, ik ben veel te druk bezig om de tuin op orde te brengen. Daar is de laatste jaren nauwelijks iets aan gedaan en sommige delen zijn dus helemaal verwilderd. Zo heb ik de laatste dagen een groot aantal takken van de bomen gesnoeid, de heggen uitgedund en in hoogte gehalveerd, een geweldige hoeveelheid struikjes van twijfelachtig allooï (of simpelweg gewoon doorgewoekerd onkruid) geroid. Wel ontdekte ik tijdens deze werkzaamheden dat er een groot aantal prachtige champignons bij de stam van onze grootste boom groeiden.

Ondertussen had zich aan de rand van het terrein een enorme stapel tuinafval verzameld. Naar goed Frans gebruik besloot ik deze te verbranden om zo van het afval af te komen. Jérôme, een andere buurman, zag mij met het vuur bezig en kwam aanlopen met de vraag of hij ook niet tegelijkertijd wat tuinafval kon verbranden. Natuurlijk kon dat en zo raakten we aan de praat. En ja hoor, na enkele minuten kwam het weer, de onvermijdelijke vraag: ook al aan de pluk? Nadat ik ook hem het ontkennende antwoord had gegeven, keek hij me ongeloofig aan. Hij hoefde niets te zeggen, alles wat hij dacht lag al in de uitdrukking besloten: het ongeloof, zoveel heerlijk, voor het grijpen en dan laat je dat gewoon liggen... ik kon het er allemaal in lezen. Omdat de stilte toch een beetje pijnlijk werd, vervolgde ik met het inmiddels bekende verhaal over ons onvermogen de giftige soorten van de



niet-giftige te onderscheiden. Ook hier weer dezelfde blik, alleen mogelijk nog intenser. Jérôme is zijn hele leven kok geweest, weet dus alles van paddenstoelen, had in zijn wieg waarschijnlijk al zo'n klein rieten mandje met twee klepjes in plaats van een rammelaar en kan zich dus absoluut deze onkunde niet voorstellen. Zelf de kleinste kinderen hier weten de verschillende soorten van elkaar te onderscheiden. Ik verdenk ze er sterk van op de kleuterschool al te oefenen met houten mallen. Zoals wij de kleintjes houten blokjes in de vorm van rondjes, vierkantjes en driehoekjes laten inpas- sen, zo doen ze dat hier waarschijnlijk met de verschillende paddenstoelsoorten.

Ik besloot maar eens de proef op de som te wagen. “Kom eens mee”, zei ik en liep onze tuin in om hem de champignons onder onze boom te laten zien. “*Pfff, ce sont des fausses*”, was zijn minachtende commentaar, na onze prachtexemplaren nauwelijks een blik waardig gekeurd te hebben. “Ze zijn niet giftig, dat niet, maar hebben absoluut geen smaak en kunnen niet tippen aan... En hier kwam vervolgens een minutenlange uiteenzetting over de geneugten van de *cêpes*, de *girolles* enz. Ik haalde opgelucht adem, dat was op het niptje. Opgezweept door al die verhalen over de culinaire kwaliteiten van de champignon had ik immers allang besloten om deze prachtexemplaren op ons avondmenu te zetten.

Langzaam liepen we weer terug naar ons vreugdevuur, Jérôme nog steeds de kwaliteiten van de paddenstoel bezin- gend, terwijl ik in gedachten allerlei visioenen voorbij zag komen van urenlang nachtelijk toiletbezoek en magen die op de intensive care werden leeggepompt. Terwijl het vuur langzaam op zijn einde liep en ik afscheid wilde nemen van

Jerôme, kwamen van de andere kant van de weg Pierre en Irene, twee andere dorpsgenoten, aangelopen. Het was niet echt moeilijk te raden hoe zij de middag hadden doorgebracht, de bekende rieten mand was al van verre te zien. Met gepaste trots lieten zij de buit zien: een aantal enorme exemplaren, per stuk zeker 100 à 200 gram, plus nog een groot aantal kleinere exemplaren van duidelijk andere variëteiten. Het eerste wat me opviel was dat de grote joekels onderaan de steel een weinig smakelijk uitziende, knalgele *mousse* hadden. Ik had deze paddenstoelen dus zeker *niet* geplukt... Maar Jerôme begon Pierre uitgebreid te feliciteren met deze prachtige vangst, daarbij tot drie keer toe met name uitgerekend die gele exemplaren aanwijzend, zodat het mij niet raadzaam leek hier enige meer behoudende opmerkingen over te maken. Liever dan maar iets onduidelijks te mompelen, iets dat met een beetje goede wil als complimenteus uitgelegd kan worden.

Pas echt penibel werd het natuurlijk toen Pierre zich nadrukkelijk tot mij richtte met de inmiddels welbekende vraag. Na het standaardantwoord gegeven te hebben, keek hij mij aan en zei: “dan nodig ik jullie hierbij uit om vanavond met ons te eten. We hebben genoeg voor zijn vieren, het seizoen is kort en je moet deze heerlijk *cêpes* (die waren het dus...) gewoon eens vers geproefd hebben.” Kijk, daar heb je tenminste wat aan, dat zijn dingen die we kunnen gebruiken. Het zoeken moet je aan de kenners overlaten, maar het opeten kunnen wij natuurlijk net zo goed...

En zo brachten wij een heel gezellige avond door. Er was verse meloen (de laatste van het seizoen, maar daarom niet minder heerlijk), dun uitgesneden, gerookte boerenham,

overheerlijke *quenelles* in verse tomatensaus uit de oven, prachtig dooraderde boerenkaas, zo overrijp dat-ie bijna uit zichzelf van tafel liep, vers fruit, maar vooral: heel veel overheerlijke paddenstoelen. Op hoog vuur in de pan, uiteraard in echte boter, het vocht laten verdampen, dan het vuur heel laag draaien, vers gesneden knoflook plus een hand peterse- lie, gemalen peper, dat is het, meer niet. Zo eenvoudig, maar o zo verrukkelijk... Lekker eten hoeft niet altijd gepaard te gaan met ingewikkelde sauzen met meer dan twintig ingrediënten, drie Michelin-sterren, veel kruiden vooraf en een gepeperde rekening toe, zeker niet. Het kan ook heel simpel, maar wel onder deze voorwaarde: de ingrediënten die je gebruikt moeten kakelvers zijn en van hoge kwaliteit. Maar als je de producten van het seizoen eet is dat meestal niet moeilijk.

En natuurlijk was er ook veel wijn, heerlijk gekoelde witte en later een aromatische rode met veel fruit. Uit flessen zonder etiket, dat wel, dus streekwijnen gehaald bij de boer. Aan het eind was er ook nog koffie plus wat zelfgestookte *digestif*, zo sterk dat het maar goed was dat niemand rookte, een aangestroken lucifer had hier rampzalig kunnen zijn.

Het was een heerlijke avond, en toen we ver na middernacht ietwat zigzaggend naar huis toe liepen, zeiden we nog eens tegen elkaar dat dit soort spontane, verrassende afspraakjes toch eigenlijk verreweg het leukste zijn...

PS: Inmiddels zijn alle paddenstoelen wel zo'n beetje geplukt en heeft iedereen het over het volgende grote evenement dat afgelopen zondag is begonnen: het jachtseizoen...

## In het bos, daar zijn de jagers...

Zoals het hart van menig politicus sneller begint te kloppen naarmate de datum verder opschuift richting de derde dinsdag van september, zo versnelt het hartritme van menig Fransman naarmate de derde zóndag in september nadert. Dan immers is het zover, het moment waarop hij, of heel soms zij, al wekenlang gewacht heeft: de opening van het nieuwe jachtseizoen. 1,4 miljoen Fransen, waaronder 2% Françaises, zullen die zondagmorgen wederom uitzwerven over het Franse platteland om zich over te geven aan wat hier de tweede sport is, na uiteraard *le foot*. Toch wordt het jagen zonder twijfel in Frankrijk gezien als de meest universele sport, niet alleen omdat werkelijk alle sociale milieus vertegenwoordigd zijn, maar ook alle leeftijden. Minimumleeftijd 18 jaar, maar 50% van de leden is ouder dan 55 jaar.

Elke zichzelf respecterende commune heeft zijn eigen jachtvereniging en per commune worden er quota vastgesteld van aantallen, die dat jaar geschoten mogen worden. Vind je dat te weinig, dan kun je altijd nog een nationale vergunning aanvragen, waarmee je ook in andere gebieden mag jagen. Daar zijn natuurlijk wel weer extra kosten aan verbonden. Kost een lokale vergunning ongeveer 110 euro, voor een landelijke ben je al gauw het driedubbele kwijt. Er is een behoorlijk strenge controle, overschrijding van de quota levert een fikse boete op.

De eerste weken mag er overigens nog niet op groot wild gejaagd worden, maar moeten de jagers zich behelpen met

gevogelte en klein wild zoals konijnen. Omdat er hier in de regio niet zoveel gevogelte is (maar des te meer herten en everzwijnen) en omdat de adrenaline bij onze jagers na een maandenlange periode van onthouding natuurlijk uit de oren spat, heeft de plaatselijke jachtvereniging het ingenieuze plan opgevat om de natuur een handje te helpen. Vorig jaar is men daarmee begonnen. Een week voor de opening van het jachtseizoen werden er dertig tamme, gefokte fazanten in het jachtgebied uitgezet om als warming-up te dienen. Helaas werden er maar tien afgeschoten, de andere twintig waren reeds platgewalst onder de banden van de plaatselijke Renaults, opgevreten door de vossen of kwamen simpelweg van de honger om doordat zij niet gewend waren in hun voedselwinning te voorzien. Door schade en schande wijs geworden worden ze dit keer twee dagen van tevoren uitgezet. Maar of het veel helpt...?

We kwamen afgelopen zaterdagavond rond middernacht terug van een avondje bioscoopbezoek, reden met behoorlijke snelheid door een verder geheel uitgestorven V. en raad eens wie we ternauwernood konden ontwijken op de plaatselijke rotonde...?

Zo is er natuurlijk ook veel concurrentie tussen de plaatselijke jachtverenigingen onderling. Om te voorkomen dat het wild vanuit het ene jachtgebied naar het andere doortrekt, worden de dieren bijgevoerd met maïs om ze zo lang mogelijk in het eigen territorium te houden. Ik dacht altijd dat de jacht een groots open gebeuren was, maar het begint steeds meer te lijken op het vissen op forel in van die grote bakken.

Een ander bekend gegeven is dat de jacht vaak gepaard gaat met een fiks drankgebruik. Niet alleen achteraf om de be-

haalde buit te vieren, maar ook wordt er vaak al vooraf, in de ochtenduren, flink ingenomen. Helaas heeft dat de afgelopen jaren bijgedragen aan een aantal tragische ongevallen, waarbij collega jagers abusievelijk werden aangezien voor groot wild. Hoewel er hier geen alcohol in het spel was, blijft het bekendste voorbeeld van zo'n vergissing de drievoudige Tourwinnaar Greg Lemond, slachtoffer van het geweervuur van zijn eigen zwager. Een incident, dat bijna een eind maakte aan zijn wielercarrière, vele tientallen korrels hagel moesten uit zijn lichaam verwijderd worden. (Overigens won hij daarna nog wel twee keer de Tour, Amerikanen schijnen eerst de dood in de ogen te moeten zien, voor ze de Tour kunnen winnen...) Het meest bekende voorbeeld uit de regio is echter de *chef d'équipe* van de jachtvereniging uit het naburige dorp, die een aantal jaren terug getroffen werd door het geweervuur uit zijn eigen groep en dit keer wel degelijk met dodelijke afloop.

Nu kun je daar als regering op een aantal manieren op reageren. Je kunt bijvoorbeeld alcoholcontroles houden tijdens de jacht of je kunt het drinken vooraf zelfs gewoon verbieden, maar of dat gaat werken? Daarom heeft de regering, wel wetende dat je de gemiddelde Fransman toch niet van de drank kunt afhouden, een geheel ander, lumineus plan bedacht. Dit jaar moeten de jagers tijdens de jacht gekleed gaan in oranje gilets, zoiets als de wegwerkers dragen. Het is werkelijk geen gezicht, het ene moment loop je rustig in de bossen en het andere moment ben je omgeven door een tiental oranje smurfen. Alsof je een thuiswedstrijd van het Nederlands elftal bijwoont. Toch houdt men zich er keurig aan, waarschijnlijk gelden ook hier fikse boetes.

Ook mag er niet meer op alle dagen gejaagd worden. Bij ons is dat alleen nog toegestaan op donderdag, zaterdag en zondag. Wij nemen in ieder geen enkel risico, wij lopen voorlopig alleen nog op de andere dagen van de week in de bossen. *Safety first!*

PS: Ondertussen is afgelopen zondag ook alweer dat andere grote gebeuren in de regio begonnen, twee weken eerder dan normaal vanwege de hitte in juli: de *vendange* oftewel de druivenpluk. Zo hoef je je hier in ieder geval geen moment te vervelen...