

De geur van Kerstavond

Ofschoon mijn moeder jaarlijks zei dat ze het nog wilde doen zolang háár moeder leefde, heeft zij haar laatste kerstdiner uiteindelijk gekookt in het jaar voor ze zelf stierf. Oma was er toen al een jaar of 25 niet meer.

Op Eerste Kerstdag gingen we natuurlijk naar de kerk, ofwel in de stampvolle Gereformeerde Koningskerk ofwel in de meer intieme Lutherse Rogatekapel in de Toministraat. Diensten op Kerstavond werden in mijn jonge jaren niet gehouden in protestantse kringen; dat kwam pas toen ik de jaren des onderscheids had bereikt en men bij voorkeur heel lang in de rij stond om een plaatsje in de Westerkerk te bemachtigen. Wél keken we naar de paus, maar bij gebrek aan een tv was dat tot ik een jaar of tien was ook niet aan de orde.

Ook moest op de eerste dag de woonkamer gedeeltelijk worden ontruimd, de tafel gedekt, de feestkleding aangetrokken. Om een uur of drie ging mijn vader de tantes Marie halen, die dan al minstens een uur met hun jas aan en hun hoed op voor het raam aan de Jozef Israelskade zaten te wachten. Ook moesten oma en tante Henny, die in mijn jeugd geen auto hadden, worden opgehaald van de Transvaalkade. En er was vast nog veel meer te doen.

Zo kwamen geloof, feest en drukte elkaar op Eerste Kerstdag steevast tegen.



Mijn moeder, tante Henny, oma, tante Marie (1962)

Door alle bezigheden was er die dag geen tijd om al het eten klaar te maken en dus stond mijn moeder op Kerstavond in de keuken om vlees te braden, peren te stoven, cranberrysaus te maken, aardappelen te schillen en noem maar op. Mijn vader zocht in de kelder passende wijn, maakte

'Pa-saus' voor de garnalencocktail en schreef met vaste hand de menukaarten. In later jaren gebruikte hij daarvoor de schrijfmachine.

Ik maak even een zijstapje naar de tv. Toen die er eenmaal in zwart-wit-uitvoering stond, keek de visite -naast de genoemde familieleden ook oom Kas, tante Janny en neef Kasper- tijdens de borrel naar Billy Smart's Kerstcircus. Home alone, Mary Poppins, Beethoven en Sissy moesten nog worden gefilmd. Af en toe zetten mijn ouders zich even op een stoel om ook te kijken, maar meestal waren ze druk in de weer om schalen van de keuken naar de dinertafel te brengen. Liep er dan onvermijdelijk iemand door het beeld, dan kon tante Marietje het nooit laten om zich daarover te beklagen, waarop mijn vader in grotendeels onzichtbare woede ontstak ("Ja Rie, we moeten nu eenmaal het eten klaarzetten"), en mijn moeder hem in de keuken weer tot kalmte maande. Onderwijl legde ze laatste hand aan het vlees, deed de cranberrysaus in gehalveerde perziken, zette de soep op, maakte de puree af, en roerde nog eens door het zelfmaakijs van Dr. Oetker. Meestal werd de door mijn tantes aangeboden hulp afgeslagen, omdat de keuken domweg te klein was.

Eenmaal aan tafel, las mijn vader een stuk uit Lucas 2. Als hij dan na het voorgerecht met een grote, gloeiend hete schaal gebraad aankwam, vroeg tante Marietje steevast: "oh Cor, blijf even staan, dan maak ik een foto". Ook dan zag je de woede alweer in hem opkomen, hoe gelijkmatig hij altijd ook was. Maar goed, de schaal werd ieder jaar weer met de Agfa Clack voor het nageslacht bewaard. Overigens praatten tante Marie en haar dochter Marietje aan de lopende band, meestal zeer snedig. Legendarisch is de 'toespraak' die eerstgenoemde ooit afstak tijdens het dessert. Ze was toen al zeer op leeftijd en geestelijk niet meer helemaal de oude. "Hulde!", zo begon zij met geheven glas. Waar iedereen een oprecht woord van dank aan mijn ouders verwachtte, ging ze echter verder: "aan de man die lulde", hetgeen toch wel het laatste was dat je van haar zou verwachten.

Die kerstdiners waren altijd voortreffelijk. Mijn ouders verstonden echt de kunst hun gasten te onthalen, ongeacht de tijd, moeite en centjes die daarin gestoken moesten worden. Het eten was geweldig, de sfeer heerlijk, geen moeite was mijn ouders teveel, al placht mijn vader na afloop te zeggen: "Zo, die veldslag hebben we ook weer gehad".

Laat ik terugkeren naar Kerstavond, naar de avond waarin de smaak van het diner werd bepaald. Het vlees was soms rollade, een enkele keer kalkoen, maar meestal wild dat mijn vader via een zakenrelatie wist te bemachtigen. "Denk om de kogeltjes!" En zo braadde mijn moeder ganzen, hazen en fazanten. Eerst gingen die in een pan, daarna moesten 'de beesten' nog uren in de oven, regelmatig gekeerd en met de jus worden bedropen.

Kerstavond ruikt naar wildbraad!