

Marjan



Het idee dat ik een mier levend meebak in mijn tarte tatin vind ik te erg voor woorden

**JOURNALISTE
MARJAN VAN DEN
BERG IS GETROUWD
EN HEEFT DRIE
DOCHTERS EN DRIE
KLEINKINDEREN.**

Er loopt een mier door de suiker. Ik kijk en zwijg. De mier klautert van de beboterde bodem naar boven. Die is vast geschrokken, denk ik nog. Maar ik zeg niks. Er zit visite aan tafel en als ik nu iets ga roepen over die mier, dan heb ik geen keus meer. Dan moet ik de suiker weggooien, de met roomboter ingesmeerde bakvorm afwassen en weer opnieuw beginnen.

Ik mompel dus een geluidloos gebed om me te vergeven voor wat ik nu ga doen: het leven nemen van een mier. Daarna druk ik hem tussen duim en wijsvinger dood. Ik veeg hem af aan een stukje keukenpapier. Het is een vette uitvaart.

Dan zie ik nog een mier in de suiker. Ik kijk naar de weegschaal. Daar zaten ze dus. In de schaal, onder de boekjes met spaarzegels van de supermarkt. Ik zag hun soortgenoten al een paar dagen over mijn aanrecht scharrelen: verkenners van een volk dat ergens onder mijn huis ingewikkelde gangenstelsels aan het graven was en nu op zoek ging naar nieuwe werelddelen, waar honing wacht en paden bestrooid met basterdsuiker. Ik heb inmiddels heel wat moorden op mijn geweten.

Nog een mier. Nog een mier. De oven is op temperatuur. De banaan ligt klaar. Ik maak een tarte tatin met banaan van Janny van der Heijden uit het laatste postcodeloterijkookboek. Toprecept. Perfect toetje. Zo klaar. Bolletje vanille-ijs erbij en heet serveren. Dat moet ik er wel bij zeggen. Laat het niet koud worden. Dan wordt het zó'n taaie hap, dat zelfs een mier er kramp in zijn kaken van krijgt.

Nog een mier. Nog een mier. Het wordt een slachtpartij in mijn suikerlaagje dat straks zo mooi gaat karamelliseren in de oven. Ik vrees dat er wel pootjes achterblijven. Of voelsprietjes. Mierenbloed misschien.

Nog een mier. Aan tafel babbelen ze lekker door. En ik vervolg mijn missie. Het idee dat ik een mier levend meebak in mijn tarte tatin vind ik te erg voor woorden. Dan maar de snelle executie. Hoppa. Nog eentje. En nog een. Pas als er echt helemaal niets meer beweegt, bedek ik de suikerlaag met de banaan. Deeg erover. En de oven in. Klaar.

Mijn gasten genieten van het toetje. Lekker! Superlekker! Ik neem met een glimlach de complimenten in ontvangst. Maar ik loop me nog dagenlang in te beelden dat wij deel zijn van een ander geheel. Veel groter dan wij. Dat een enorme duim me ineens plat kan drukken. Of nog gekker: dat er iets heel kleins, zo klein dat het onzichtbaar is, in me kan sluipen en me kan vernietigen.

Nou ja, dat taartje is in elk geval een aanrader.