



Het Laatste Avondmaal



Onbedoeld maker van grafstenen

Morgen is het Pasen. Deze week was al de herdenking van het Laatste Avondmaal. In het besef dat zijn einde naderde, nam Jezus daar afscheid van zijn vrienden. In een serie interviews vragen we aansprekende landgenoten naar hun idee over hun eigen Laatste Avondmaal. Stel dat ze zouden weten dat hun einde nadert. Wie zouden ze dan aan tafel vragen? Vandaag het slot: programmamaker Rik Felderhof.

hoofd zitten. Eigenlijk wil ik ze nu al vertellen, maar als er geen kind in de buurt is om te luisteren, kijkt de omgeving je zo raar aan." Mocht hij zijn afscheid mogen kiezen, dan graag op de manier zoals prins Bernhard hem die ooit voor-spiegelde. „Hij was 93 jaar en zat tegenover me bij een interview in Zuid-Afrika. Bij de ondergaande zon hadden we uitzicht op een waterpartij met nijlpaarden. Een goed glas wijn erbij en de ene mooie herinnering na de andere kwam in hem op. Een zacht windje streelde de huid, er hing de sfeer van tevredenheid. Echt een paradijselijke setting. Op een gegeven moment was alles gezegd wat gezegd kon worden. Toen zei de Prins dat hij wel wilde sterven. Hij had van alles genoten wat er te genieten was. Het was mooi geweest, het was genoeg geweest. Zó zou ik ook willen gaan.”

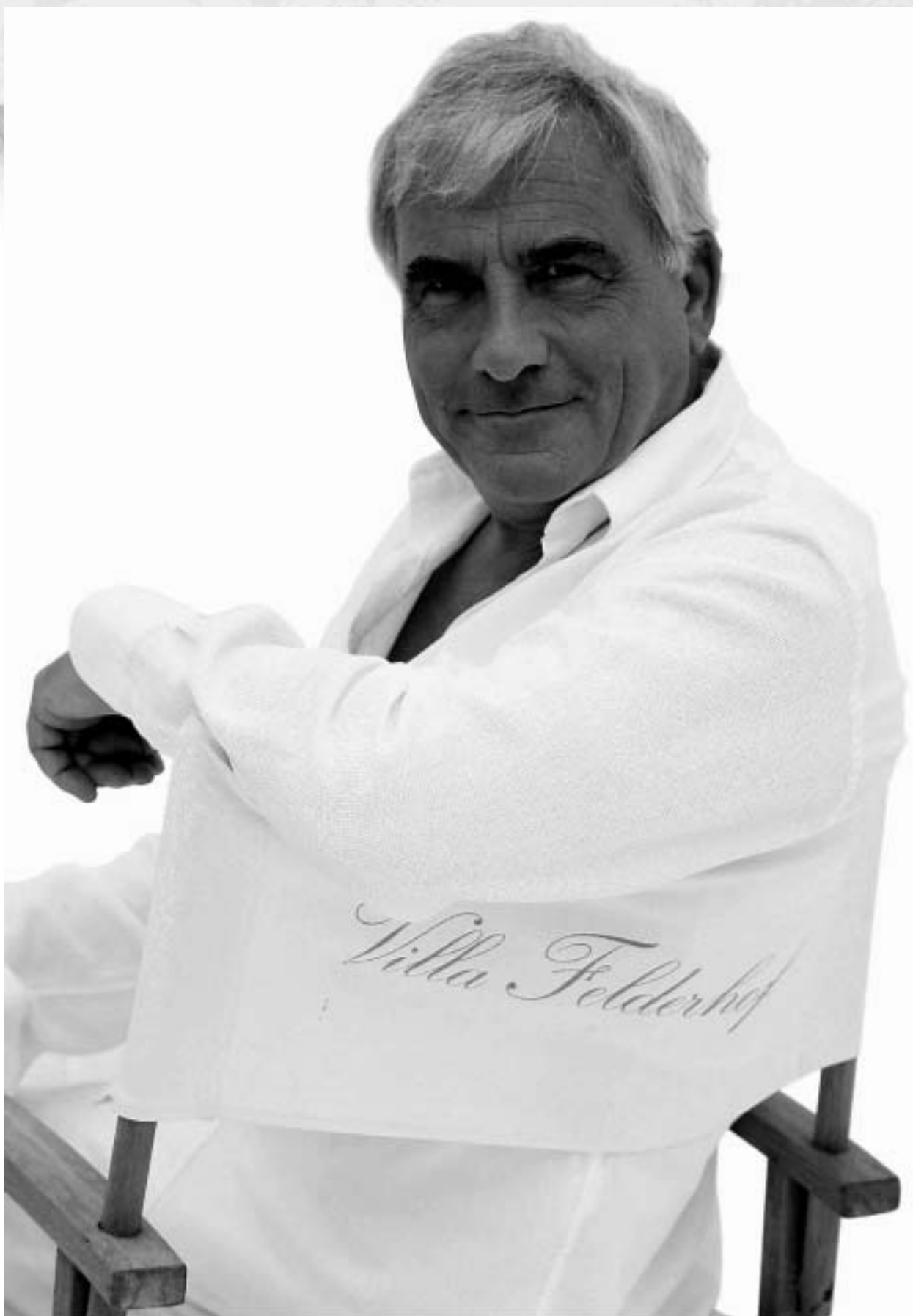
Tafel

Voor zijn denkbeeldige Laatste Avondmaal wil hij nog één keer naar Villa Felderhof. De droomstek met het uitzicht op zee en de wijngaarden schuurt het dichtste tegen het prins Bernhardplaatje aan. Op de tafel een goed glas van zijn vriend Hans Melissen, wijnkenner en medesamensteller van zijn tv-programma. Voor iedereen een flink bord verse zalm en een sausje met mierikswortel. Een ronde tafel, graag. „Dan heb je geen hiërarchie en zit iedereen op een gelijkwaardige plaats. Ik zal regelmatig van stoel wisselen, zodat ik met iedereen praat.”

Keuzes

Zijn gasten zijn zijn kinderen en een paar goede vrienden. Ook zijn exen mogen aanschuiven. „Ik zal ze nog één keer willen vertellen wat ik belangrijk vind en hoe het leven volgens mij in elkaar zit. Niet om mijn kinderen een kant op de dwingen, want ze moeten zelf hun keuzes maken. Nee, mijn verhaal is meer beschermend bedoeld.”

Alsof ze ervoor zijn gemaakt. Komt er een bekende Nederlander te overlijden, gaan omroepbazen meteen op zoek naar de aflevering van 'Villa Felderhof' waarin die zijn ziel blootgaf. Jos Brink, Majoor Bosshardt, Pim Fortuyn, André Hazes; allemaal waren ze gast bij Felderhof. En allemaal werden ze op tv herdacht met een herhaling van 'Villa Felderhof'. „Onbedoeld hebben we grafmonumentjes gemaakt.” Rik Felderhof (1948) is vader van een zoon van 23 jaar en van een dochter van 27 jaar. Hij woont alleen, afwisselend in Amsterdam, in het huis dat hij voor zichzelf in Tanzania liet bouwen en in Zuid-Frankrijk, waar hij zijn befaamde 'Villa Felderhof' opneemt. En waar hij met zijn gasten vaak het einde der dingen ter sprake brengt. In de villa vertrouwd Pim Fortuyn hem toe dat zijn moeder hem waarschuwde dat het wel eens slecht met hem zou kunnen aflopen. En worstelde André Hazes peddelend in het zwembad met vragen over het einde. „Wat die logés destijds in de villa vertelden, kreeg later met terugwerkende kracht vaak een profetische betekenis.” Voor hemzelf nog even niet, graag. Het mag nog jaren duren, voor de dood op visite komt. Want hij wil nog zoveel doen. Grootvader worden, bijvoorbeeld. „En dan die kleintjes verhaaltjes vertellen, die in mijn



Rik Felderhof wil nog zoveel doen, dus mag het nog jaren duren voor de dood op visite komt.

FOTO NCRV

„Ik zal ze voorhouden dat ze niet zo nodig tot de top hoeven te gaan. Halverwege de berg is het uitzicht ook al mooi. Je hoeft niet altijd je doel te bereiken. Als je er bent, is het voorbij. Dan ben je je droom kwijt. Geniet daarom maar liever van het onderweg zijn.” Is het niet pijnlijk, zo'n laatste keer met je exen erbij? „Nee. Niet als je goede vrienden blijft nadat je uit elkaar gaat. Ik ga vaak met mijn exen eten. Vriendschap hou je veel langer vol dan een relatie. Binnen een rela-

tie ligt de irritatie op de loer. Dat is onvermijdelijk als je de hele dag op elkaars lip zit. Een relatie is eindig, vrienden hou je.” „Kinderen hebben minder moeite met een scheiding als ouders zich samen verantwoordelijk blijven voelen voor het gezin. Als je in goed overleg uit elkaar gaat, hoeft een scheiding niet in de pijnlijke sfeer te komen. We zijn vorig jaar nog als gezin, met aanhang, op safari geweest. Dat kán als je vrienden blijft.” Mocht het zover zijn, mag de begra-

fenis niet al te droevig worden. „Daarvoor is mijn leven te mooi geweest. Want ik ben natuurlijk een bevoorrecht mens, met al die mooie reizen, die fijne ontmoetingen en zo'n kring van mensen om me heen.” Ze zullen vast iets zeggen, bij het afscheid, denkt hij. „Mijn vrienden en mijn kinderen zijn té goed gebekt om me woordeloos te doen afglijden. Ik hoop dat ze vertellen dat ze iets aan me hebben gehad, dat ik een bijdrage aan hun leven heb geleverd.

En als ze herinneringen ophalen, dat het dan verhalen zijn met een glimlach.”

Tekenleraar

Of we hem vooral willen herinneren als de man die buiten de gebaande paden durfde te gaan. „Mijn oude tekenleraar drukte me altijd op het hart om binnen de lijntjes te blijven. Moet je me nu zien schilderen! Geen lijntje, geen grens. Het leven leerde me juist om buiten de lijntjes te gaan. Ik heb dingen altijd anders gedaan dan anderen. Het levert veel meer op om buiten de beperkingen te denken.” „De dood is voor mij onmiskenbaar onderdeel van het leven. Niet dat ik het einde omarm, maar als je het sterven als logisch vervolg ziet van ons bestaan, wordt een verlies wat makkelijker te aanvaarden. Daarom hecht ik aan een rouwkaarttekst als 'hij is ontwaakt uit de droom van het leven'. Dat geeft aan dat het niet voorbij is.”

„Mijn vader was een fanatiek bergbeklimmer. Toen hij aanvoelde dat zijn laatste dag eraan kwam, trok hij in het ziekenhuis zijn grote bergschoenen aan. Ik zie hem nog voor me, met die dunne, fragiele oude mannenbenen in die grote schoenen. 'Ik ga weer naar boven', zei hij. 'Maar nu nog hoger.'”

Rik Felderhof en de hemel als houvast

Tunnel

„Bij sterven denk ik aan een tunnel, waar je doorheen moet. Eerst is er even duisternis en eenzaamheid, maar dan volgt het licht. Daar is het nog mooier en beter. In het nieuwe licht zie ik een sfeervolle ruimte voor me, gevuld met muziek van Mozart, mooi gedekte tafels en ontmoetingen met oude bekenden. Een soort Villa Felderhof.”

Opeens realiseert hij zich dat hij met deze redenatie prijsgeeft dat hij rekt op een plekje in de hemel. En glimlacht. „Misschien klinkt het aanmatigend, maar zo'n gedachte geeft me hoop. En hoop kan niemand je afpakken.” Is de hemel een zekerheid? „Misschien denk ik het meer om mezelf gerust te stellen dan dat ik er aanwijzingen voor heb. Maar het biedt me houvast om erin te geloven.” De eerste bekende die hij 'na de tunnel' denkt te ontmoeten, is zijn moeder. „Ik verwacht dat ze meteen op me afkomt. En dat ze direct weer begint met opvoeden. Ik hoor het haar al zeggen: 'Jongen, ga nou rechtop zitten'. En: 'Waarom ben je nou niet éven naar de kapper geweest?' En dan begint alles opnieuw.”

JAN VRIEND

Pasen mooie mengeling van lam gods, heidens ei en veel brood

In Tsjechië slaan ze jonge maagden met paasroeden, in Oost-Nederland ontsteken de mensen heidense vuren en in Zuid-Europa wordt het Lam Gods geofferd voor de Heer. Paasrituelen die vergezeld gaan van een ruime hoeveelheid feestelijk eten. Een culinaire rondtocht.

Wat ze op Paaseiland met Pasen eten, is onbekend. Maar toen het eiland in de Stille Zuidzee op paaszondag 1722 werd ontdekt (vandaar de naam), hadden de eilanders vooral elkaar op het menu staan. Het Finse pääsiäisleipä is daarentegen wel speciaal voor Pasen: een feestelijk brood met onder meer amandelen en de geraspte schil van een citroen, traditioneel gebakken in een melkmermer. Pasen is een christelijk feest, met bijbehorende rituelen en spijzen. Maar het is ook een heidens lentefeest, dat al ver voor de kruisgang en wederop-

standing van Jezus in verschillende culturen werd gevierd. Easter, het Engelse woord voor Pasen en Oster (het Duitse) verwijzen naar de Germaanse vruchtbaarheidsgodin Eastre. Zoals in meer gevallen is Pasen dus een mooie mengeling, waarbij heidense, pre-christelijke feesten door de kerk zijn ingekapseld in hun eigen feesten en rituelen. Het idee van wedergeboorte of vernieuwing gaat over Jezus, maar ook over de natuur. Dat verklaart de rol van eieren, lamsvlees en brood in de paasdis. Een ei is het symbool van vruchtbaarheid, al in de mythische tijd van Eastre. Voor onze prechristelijke voorouders was het een wonder dat uit een zo dood lijkend object als een ei zomaar een nieuw en levend schepsel tevoorschijn kon komen. Het ei was voor hen symbool van de lente. Maar ei en eiergerechten vormen in de christelijke traditie ook het feestmaal dat aan het eind van de vastenperiode komt. Want tijdens die vasten mocht de gelovige geen eieren eten. De eieren die tijdens de vastenperiode waren gelegd, werden gekookt en bewaard. Wanneer men begonnen is met het beschilderen ervan - en dan zijn die van ons nog maar kinderkrabbels in vergelijking



Tsoureki, een gevlochten brood met rode gekookte eieren als decoratie. FOTO AP

met bijvoorbeeld de kunstwerken uit de Oekraïens-orthodoxe kerk - blijft onduidelijk. In grote delen van Europa is het een traditie - ook niet beperkt tot christenen - om met Pasen te beginnen met het eten van (zuig)lammeren, die

rond die tijd meestal op de markt komen. Voor de christenen is er de toegevoegde symbolische betekenis dat Jezus wordt beschouwd als het Lam Gods. Bij ons zien we lamsvlees minder op tafel - wij zijn niet van die schapeneters -, maar in Engeland ser-

veert men graag een geroosterde lamsschouder, -bout of -zadel met aardappelen en muntsaus. In Frankrijk lunched men traditioneel met een geroosterde lamsoort en de Italianen en Grieken zijn dol op geroosterde zuiglammetjes. Maar het meest feestelijke gerecht tijdens deze dag is brood. Waar ons paasbrood vooral bestaat uit brood met wat krenten en rozijnen, spijs, sukade en wat amandelen, wordt er elders in de wereld serieus werk gemaakt van het paasbrood. Vooral in de katholieke en orthodox-christelijke delen van Europa (Zuid en Oost) is zo'n brood een feest voor het oog. Traditionele broden zijn vaak in hun vorm beladen met symbolen, die kunnen verwijzen naar het christelijk geloof (kruis, vis, lam) of naar de heidense tijden haas, eieren en lange ronde broden uit Oost-Europa. In het algemeen zijn ze niet zo rijk versierd als kerstbroden, waarin meer brood cieren worden gebruikt. In Engeland is het warme kruisbrood bijzonder populair, de kleine gekruide broodjes die meestal al op Goede Vrijdag worden gebakken. Het is het enige broodje waarin nog een kruis wordt gekerfd (na de Re-

formatie werd daar alle katholieke symboliek uitgebannen), door het kerven in het rijzende deeg kon 'de duivel uit het brood vluchten'.

Ongekend niveau

In Scandinavië worden ook (koffie) broodjes en cakes in speciale paasvormen gebakken (zie dat Finse onuitsprekelijke brood boven), maar vooral in Oost- en Zuid-Europa is de broodbakunst tijdens Pasen tot een ongekend niveau gestegen. Je hebt heerlijke Poolse baba, of Russische kulich: een met gist gerezen deeg, aangevuld met gebrande amandelen, krenten en saffraan. De ronde korst is geglaceerd en versierd, vaak met in cyrillic letters 'de Heer is verrezien' geschreven. Het brood wordt vaak naar de mis meegenomen om gezegend te worden voor gebruik thuis. In Duitsland en Zwitserland gebruiken bakkers Pasen om hun vakmanschap te showen. De meest vernuftig gevormde en gedecoreerde broden worden gebakken. In Bremen heb je bijvoorbeeld de Osterklaben, een beetje gebaseerd op de Dresdner Stollen. Anderen bakken broden in de vorm van vissen, waarbij amandelen

worden gebruikt als schubben. In Griekenland bakken ze lambropsomo, eveneens met amandelen versierd, maar ook met in deegvorm geschapen lentebloemen, -knoppen en bladeren. Het echte feestelijk brood van de Grieken is echter de tsourekki, een gevlochten brood, waarin rode gekookte eieren als decoratie dienen. Waar ook de Italianen wel raad weten met een mooi brood (hun colomba ('duif') wordt afgewerkt met kandijstaalkorrels), zijn de Spanjaarden in hun paasbakkunst een stuk prozaïscher. Hun hornazo is een groot, hartig brood, gebaseerd op gewoon deeg, verrijkt met olijfolie en spekvet. Het brood is gevuld met chorizoworsten, andere stukken varkensvlees en hardgekookte eieren. Wat dat betreft lijken de Spanjaarden een beetje op de Amerikanen: ook hun typische paasgerecht, de ham, is een winteroverblijfsel. Dat daert nog uit de tijd dat we geen koeling hadden. Vlees dat in het najaar werd geslacht, werd ofwel meteen gegeten, of verwerkt tot houdbaar vlees, zoals gedroogde hammen. En die waren dan meestal rond Pasen voldoende gerijpt. Vandaag.

JACQUES HERMUS