

Mijn aardse leven

Over het boerenbestaan, eten en liefde

Kristin Kimball



the house of books

Oorspronkelijke titel

The Dirty Life. On Farming, Food, and Love

Uitgave

SCRIBNER, a Division of Simon & Schuster, Inc., New York. Published by arrangement with Sterling Lord Literistic, Inc.

Copyright © 2010 by Kristin Kimball

Copyright voor het Nederlandse taalgebied © 2012 by The House of Books,
Vianen/Antwerpen

Vertaling

Ruud van de Plassche

Omslagontwerp

Pinta Grafische Producties

Omslagfoto's

Deborah Feingold

Opmaak binnenwerk

ZetSpiegel, Best

ISBN 978 90 443 3303 9

D/2012/8899/43

NUR 320

www.thehouseofbooks.com

All rights reserved.

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Proloog

ZATERDAGAVOND, HARTJE WINTER. IN DE boerderij is het al uren donker en de hele werkplaat is naar huis. We steken de haard aan en maken twee flesjes zelfgebrouwen bier van onze vriend Brian open. Terwijl ik de spullen voor het melken schoonmaak, begint Mark voor me te koken, wat een boerenmanier is om verbondenheid uit te drukken. Hij voelt zich volmaakt op zijn gemak in de keuken, maakt geen enkele onnodige beweging, en zijn aanblik vervult me met een combinatie van bewondering en begeerte, als een groupie van een popster. Hij heeft een mooi schouderstuk gekozen van de koe die we deze week geslacht hebben en allerlei groenten uit de provisiekelder gehaald. Neuriënd snuffelt hij in de koelkast en komt tevoorschijn met een halve liter krachtige, geleachtige kippenbouillon en een granaatappel. De vrucht is een geschenk van mijn vriendin Amelia, meegebracht uit New York.

Mark gaat aan de slag, met snelle handbewegingen, en een halfuur later zet hij twee kleurrijke borden op tafel. Hij heeft het schouderstuk medium gegrild, er dunne plakken van gesneden, dwars op de draad, en die besprenkeld met een rode-

wijnsaus. Er zijn gemengde groenten – in boter gebakken prei, wortel en boerenkool, gekruid met jeneverbessen – en daarnaast, oogverblindend van kleur, een klein bergje robijnrode ingelegde rode kool die we dit jaar zelf hebben gemaakt. We hebben geen brood meer, maar er lag in de koelkast nog een kleine bal pasteideeg die was overgebleven bij het maken van een hartige taart. Mark heeft dat deeg uitgerold, er driehoekjes van gesneden, die gebakken in een hete koekenpan en ziedaar: crackers. Maar de onvermoede ster van het gerecht is de radijs. Mark was een beetje doorgeslagen bij het poten van onze grote houdbare radijkensoort en beplantte er zo'n negentig meter mee, een akkefietje waarmee ik hem onbarmhartig heb geplaagd, maar ze groeiden zo uitbundig en zijn zo goed over te houden dat we bij nader inzien aan het eind van de winter misschien toch een kleine aanslag op de voorraad zullen hebben gemaakt. De variëteit heet Misato Rose. Aan de buitenkant zijn ze roomwit met een zweempje groen, aan de binnenkant helderroze, ze hebben ongeveer de grootte van een appel en als je ze middendoor snijdt zien ze eruit als mini-watermeloenen. Rauw opgediend met een vleugje zout zijn ze een verrukkelijk borrelhapje. Door hun fruitachtige uiterlijk is het altijd weer een verrassing als je erin bijt; de sensaties van oog en verhemelte stemmen niet overeen. Deze avond heeft Mark ze gesmoord in bouillon, waardoor hun schitterende kleur nauwelijks is verflauwd maar ze zachter van smaak zijn geworden. Hij heeft er een scheutje ahornsiroop en een scheutje balsamicoazijn aan toegevoegd, en er aan het eind een handjevol van de bittere granaatappelzaden bij gegooid, waarvan er sommige door de hitte zijn opengebarsten en andere heel zijn gebleven, wat in je mond verrassend aanvoelt. Om die reden heb ik mijn

echtgenoot lief: wanneer hij moet werken met zulke tegenstrijdige ingrediënten als deze meest aardse van alle wortelsoorten en een superexotische vrucht, dan ziet hij harmonie in plaats van tweedracht. We eten onze maaltijd, mijn ogen halfdicht geknepen van genot, drinken kleine teugjes van het bittere, hoppige bier, en kussen elkaar, en nog voordat mijn vrienden in de stad zich hebben omgekleed voor hun uitgaansavond, kruipen we onder de wol.

Ik heb nu zeven winters in dit bed geslapen, maar nog steeds vraag ik me soms af hoe ik hier verzeild ben geraakt, als iemands vrouw, in een oude boerderij in North Country. Er zijn nog steeds ogenblikken dat ik me voel als een acteur in een toneelstuk. Mijn ware ik gaat tot vier uur uit, loopt op hoge hakken en draagt een handtas, maar het personage dat ik speel staat om vier uur op, loopt in werklaarzen en draagt een Leatherman-zakmes, en toen ze gisteren de was deed vielen er een paar .22-patronen uit haar zak en moest ze doen alsof dat de normaalste zaak van de wereld was. In plaats van de lichten en geluiden van de stad word ik omringd door tweehonderd hectare grond die deze avond gehuld liggen onder een deken van mist en wolken, en deze boerderij is haast een andere wereld: donkerder en stiller, mooier en wreder dan ik me het platteland ooit had voorgesteld.

Deze avond, tegen Marks lichaam aan genesteld onder het dekbed van ganzendons, hoor ik hoe de koude lenteregen begint te vallen. Mark slaapt al, en ik lig een tijdje wakker, me afvragend of een van de koeien de pech zal hebben om in zulk vies weer te gaan kalven, of de varkens voldoende stro in hun hok hebben om warm te blijven, of de paarden het behaaglijk genoeg hebben in de wei of beter op stal hadden kunnen staan.

Ik maak me zorgen dat de regen het dek van sneeuw doet smelten, waardoor de knoflook en de meerjarige planten zullen worden blootgesteld aan de bittere kou die ze ongetwijfeld nog een keer zal komen belagen voordat het vorstgevaar voorbij is. Dit is het soort gedachten dat het merendeel van de mensheid – de landbouwers – gedurende het grootste deel van de wereldgeschiedenis heeft beziggehouden. En ik ben nu een van hen. Het is een even grote verrassing voor me als radizien en granaatappels.

Mark en ik zijn allebei boeren van de eerste generatie. De boerderij die we samen hebben opgebouwd, kun je beschrijven als antiek of heel modern, afhankelijk van je standpunt. We houden de grond vruchtbaar met gecomposteerde mest en ingeploegde groenbemesters. We gebruiken geen chemische bestrijdingsmiddelen. Ons bedrijf is zeer gemengd, en het meeste zware werk wordt verricht door paarden in plaats van tractors. Onze kleine velden worden omzoomd door hagen en bospercelen. We hebben een plantage van suikerahorns, een ontlukende boomgaard, een overvloed aan weides en hooiland, een kruidentuin en borders met meerjarige bloemenplanten. We melken onze koeien met de hand, hun melk is bijzonder vol en van de room maken we boter die geel is als de taxi's van New York. We houden varkens en slachttvee en kippen op onze weidegrond, en in de slachttijd maken we verse en droge worsten, pancetta, pekelvlees, patés en literpotten lichtgebonden bouillon.

Er leven honderd mensen van het voedsel dat we verbouwen. Deze 'leden' komen elke vrijdag naar de boerderij om hun deel van wat we hebben geproduceerd op te halen. Ons

doel is ze het hele jaar door alles te verschaffen wat nodig is voor een gezond en bevrugend dieet. We leveren rundvlees, kip, varkensvlees, eieren, melk, ahornsiroop, granen, meel, gedroogde bonen, groene kruiden, fruit en veertig verschillende groenten. Onze leden betalen ons 2900 dollar per persoon per jaar, waarvoor ze elke week zoveel eten mee kunnen nemen als ze op kunnen, en tijdens het groeiseizoen extra producten die ze kunnen invriezen of inblikken voor de winter. Sommige leden doen nog steeds geregeld boodschappen bij de supermarkt voor kant-en-klaargerechten, producten buiten het seizoen en dingen zoals citrusvruchten waarin wij niet kunnen voorzien, maar wijzelf en sommigen van onze klanten leven bijna helemaal van wat wij voortbrengen.

Ik heb vele dingen geleerd sinds mijn leven deze plotseling wending naar het aardse platteland heeft genomen. Ik kan met een geweer schieten, een kip slachten, een aanstormende stier ontwijken en een rit achter een span op hol geslagen paarden uitzitten. Maar één les was ingrijpender dan alle andere: evenzeer als jij het land verandert door te boeren, verandert het boerenbestaan jou. Het kruipt in je huid tezamen met de aarde die zich permanent nestelt in de plooien van je sterker geworden handen. Het vergt zoveel van je lichaam dat het je als je niet oppast even totaal sloopt als welke slechte gewoonte ook. Voor je het in de gaten hebt word je op je vijftigste wakker en merk je dat je knieën kapot zijn en dat je schouders niet meer werken, dat je doof bent van het constante gestamp en geratel van je machines, en platzak op de koop toe. Maar als het boerenbestaan je eenmaal grijpt, verdringt het andere bezigheden en doet die verbleken. Je akkers worden een wereld. En misschien besef je dan dat je juist voorbij die akkers of in je verre

verleden, daar in die wereld van programmeerbare dvd-spelers en pashokjes, van afhaalmaaltijden en centrale verwarming en airco, in dat land waar ongemak bijna is verdwenen, een armzalig bestaan leed. Een bestaan beroofd van de genoegens van begeerde, van inspanning en moeite doen en zinvolle prestaties. Een boerderij vraagt veel, en als je niet genoeg geeft dan zullen de oerkrachten je verpletteren. Dus geef je uiteraard, en dan geef je nog meer, en dan geef je tot je bijna breekt, en pas op dat punt en niet eerder geeft het land terug, zo overvloedig dat het niet alleen je provisiekelder tot barstens toe vult, maar ook dat verdorde en met onkruid overwoekerde veldje dat we de ziel noemen.

Dit boek is het verhaal van de twee liefdesverhoudingen die mijn leven overhoopgooiden: de ene met het boerenbestaan – met het aardse, zinnelijke leven – en de andere met een ge-compliceerde en onuitstaanbare boer die ik tegen het lijf liep in de gemeente State College, Pennsylvania.