

Dagelijkse kost



Wanneer ik u mededeel dat ik van de fijne keuken ben, doe ik de waarheid geweld aan. Ik eet wel graag lekker, maar of je een gerecht nu tot de gewone keuken of het culinaire deel van de keukenbezigheden moet rekenen, is niet direct mijn specialiteit. Als het maar lekker is en, liefst, voorzien van een portie heerlijk frieten.

Zowel in woord als geschrift wordt er flink aandacht besteed aan wat wij dagelijks tot ons nemen om op sterkte te blijven. Overdrijf ik als ik beweer dat er misschien net zoveel kookboeken als Oude of Nieuwe Testamenten zijn (Bijbels)? Ik denk dat er meer bijbels zijn, want het is het meest verspreide boek op aarde. Maar het zou best kunnen dat de kookboeken op de tweede plaats komen. Stap eens een willekeurige boekwinkel binnen en zoek naar de afdeling kookboeken. Die zal niet moeilijk te vinden zijn, want het zal niet ophouden bij één plank vol.

In zowel het geschreven als gesproken woord is het culinaire leven een veel behandeld onderwerp. Iedere dag komen we in ons “krantje” wel één of meerdere recepten tegen van gerechten, waarvan gezegd wordt dat die onze smaakorganen zullen strelen. Boeken vol zijn er met allerlei beschrijvingen van de meest smaakvolle gerechten, die ons doen wegdromen naar een Luilekkerland, waar Holle Bolle Gijs ons verleidt om nog een hapje te nemen van het gerecht dat hij of zij aanbeveelt, aan het bereiden is of misschien nog maar aan het uitdenken. En daarin scoort vooral “oma’s recept” heel goed.

Maar ook buiten de wereld van de recepten wordt er veel gestoeid met allerlei culinair aandoende teksten, die ons moeten verleiden om ze tot ons te nemen. Wat te denken van schoteleierkoeken, huisgesneden worst, rustiek brood of organisch bier? Om nog maar niet te spreken van Rode Gist rijst voor meer vitaliteit. Als je dat allemaal leest dan loopt het water je zo maar uit de mond. Dan wil je onmiddellijk naar Kroketterie “De Bourgondiër, ijssalon “De Smakerij”. Om van vistaria “De geschubde vis” nog maar niet te spreken. Dergelijke namen zijn er op gericht om uw culinaire gevoelens direct te prikkelen en u te verleiden om dergelijke gelegenheden onmiddellijk te betreden om uw smaakpapillen te laten verwennen en te strelen met de exquisite gerechten die buiten op de menukaart staan vermeld. Natuurlijk is er altijd wel een bijzondere aanbieding, die u beslist moet proberen. Wat denkt u van 12 Verse Zeeuwse Oesters voor maar liefst € 6,99? Daar kun je immers niet omheen!



Natuurlijk doen ook de “foodshops” hun stinkende best om u voor thuis het lekkerste van het lekkerste voor te schotelen met hun “Thuismerk”. Zoals de slager, die, in een uiterste poging u van zijn kunde te overtuigende, de volgende boodschap doorgeeft: het volgende bekend maakt: “Wij hebben ons gehakt verbeterd ! De afgelopen maanden zijn onze slaggers druk bezig geweest om ons gehakt nog beter te maken. Zo gebruiken ze nu een nieuwe snijtechniek en gaat het vlees voortaan rustiger door onze gehaktmolen. Hierdoor is al ons gehakt lossier en sappiger geworden.” Kijk, beste fijnproever (m / v), wat wilt u nog meer? Eerst snijden ze het vlees met een speciaal ontwikkelde nieuwe techniek en met scherpe in plaats van botte messen en dan stoppen ze dat niet zo maar wild in de gehaktmolen. Nee, het vlees krijgt nu alle gelegenheid om op een aanvaardbare manier fijn gemalen te worden.

En dan nog iets met buikspek Het gerecht wordt ook wel ‘Burnt end’ genoemd. Toen ik het las, moest ik onmiddellijk weten wat het was ging ik het wereldwijde web op. Daar kwam ik o.a. de volgende tekst tegen : Hou je van buikspek dan zijn pork belly burnt ends één van de lekkerste dingen die je zult proeven. Blokjes buikspek, langzaam gegaard met wat rook en

afgelakt met barbecuesaus. Burnt ends van brisket komen van de puntborst van de koe. In Kansas City sneden ze donkere zijkanten van de brisket point, doopten die in saus en zetten ze nog even terug in de smoker. De saus karamelliseerde, de blokjes werden boterzacht en smolten op de tong. Toch nog even een receptje dus.



En weet u dat ook onze politici ook in uw dagelijkse kost zijn geïnteresseerd? Zo moet volgens regeringspartij D66 iedere lagere school een moestuin krijgen, want het merendeel der leerlingen eet niet gezond. Nu zal dat idee op ‘dorpse’ plaatsen wel te verwezenlijken zijn, maar waar laat je die moestuin in de grote steden? Tussen de tramrails wellicht? Boven op het dak van het stadskantoor of het plaatselijke ziekenhuis? Het zal de grondprijs voor de schooltuintjes flink doen stijgen! Beetje raar idee, wat ook nog gesteund wordt door de drie andere regeringspartijen.

En wat dit nu allemaal te maken heeft met dagelijkse kost? Niets eigenlijk, maar ik zocht een titel bedenken voor dit hersenspinsel en toen dacht ik aan het programma Dagelijkse kost van Jeroen Meus op één van de Vlaamse VRT. Smakelijk eten.

Augustinus