

De smaak van vroeger

Tijdens de donkere dagen tussen kerst en oudjaar 2016 doet de hang naar vroeger mij met drie generaties op weg gaan naar mijn roots en de tijd van weleer. In deze Noord-Brabantse streek woont ook Inge van der Hall, van Inge's eettafel, in Eindhoven. Zij verdiept zich bij haar plannen voor de toekomst in ouderwets lekker eten. ZeldzaamLEKKER staat dan ook op de menukaart. De smaak van vroeger.

Eerst dwaal ik wat rond in de dorpen Leende en Leenderstrijp, ten zuidoosten van Eindhoven, op zoek naar overblijfselen van het boerenleven van weleer. En ontdek dat wat weg is, nooit weer terugkomt. Dan is het vijf voor twaalf, tijd om Inge van der Hall te bezoeken, want bij Inge's eettafel staat ZeldzaamLEKKER op

de menukaart. Daar smaakt het nog wél naar vroeger. Inge en haar medewerkers organiseren ZeldzaamLEKKER-diners, en tijdens die diners vertellen zij over de dieren en de smaak van vroeger.

Ouderwets lekker

Ouderwets is niet meer in de mode. Het is

ZeldzaamLEKKER gerecht van Inge van der Hall



oud en uit de tijd. Zo vertoonde de rundveepopulatie uit de 19e eeuw een grote verscheidenheid in lichaamsbouw, kleuren en aftekeningen. Alle rassen die nu als zeldzaam of zeer zeldzaam gelden, waren toen aanwezig. Met de rassen varieerde ook de samenstelling van melk. Ieder dier en ieder ras heeft melk met een 'eigen' samenstelling. Zelfs van dag tot dag variëren de gehalten. Sedert duizenden jaren wordt melk verwerkt tot kaas; men vermoedt niet lang nadat de mens zoogdieren als huisdier ging houden. Door melk te verzuren werd zuivel langer houdbaar; voor dit doel werden melkzuurbacteriën ingezet. Vroeger had iedere kaasmaker zijn of haar eigen zuursel, in een pot boven de haard. Met enige regelmaat werd het bedrijfseigen zuursel voort gekweekt door van het bestaande zuursel ongeveer 1% over te brengen in verse melk. Streekgebonden rassen, de manier van melken, boerenkaasmakers met unieke zuursels, de gebruikte verkazingstechniek en het klimaat maakten dat we kaas met 'terroir' hadden. Ouderwets lekker, uit de mode en langzaam aan het verdwijnen.

Bewaren van restanten

Als men melk verzuurt is het langer houdbaar. Van dit principe wordt nog steeds gebruikgemaakt, bij bijvoorbeeld de bereiding van yoghurt, karnemelk en zure room. Om restanten van slachtdieren te bewaren gebruikte men zout en schoongespoelde darmen (maar ook magen en blazen). Het Engelse sausage stamt dan ook af van het Latijnse salsus, wat zout



ZeldzaamLEKKER producten doen denken aan de smaak van vroeger



Boerenerf met de sfeer van vroeger

betekent. Met name in het koude en natte Noord-Europa werd het roken in plaats van het drogen aan de lucht (zoals in Zuid-Europa gebruikelijk was) uitgevonden. Streekgebonden verschillen ontstonden verder door de ingrediënten die daar wel of niet voorhanden waren. Met de opkomst van de industrialisering bleven van de worstbereiding alleen de recepten uit oude

slagershandboeken over. De smaak is door die industrie overal hetzelfde.

Het dier is een ding geworden

Ooit was het varken een van onze belangrijkste huisdieren. Zelfs stadsmensen konden niet zonder varkens. Deze zeer geliefde alleseters vraten alles op: aardappelschillen, groenteafval en alle kliekjes uit de keuken. Het varken stond ooit symbool voor het kapitaal dat een gemiddeld gezin bezat. Mensen spaarden door in het voorjaar een big te kopen, het in de loop van het jaar groot te brengen en het varken in november te slachten als voedsel voor de winter. Zo overleefden ze de kou met gerookt spek en leverworst. Schulden werden afbetaald met ham. Met dat spaarvarken verdwenen ook de mooie gebruiken, de oude rassen en het respect voor oude gebruiken die generaties op de been hebben gehouden. Inge van der Hall: 'Het voedselaanbod is nog nooit zo groot en divers geweest als nu: de supermarkt ligt vol met gemaksvuodsel, snacks en kant-en-klare maaltijden. Maar onze voorouders aten wat het seizoen en het land voortbrachten.' Het dier is nu een ding geworden en wordt tegenwoordig anoniem verwerkt tot iets dat onherkenbaar en ontraceerbaar is. Met de toename in voedselaanbod verdwenen oude rassen. Met de komst van het gemaksvuod verduwenen streekeigen eetculturen.

ZeldzaamLEKKER: smaak van vroeger

ZeldzaamLEKKER eten we niet meer elke

dag. Inge van der Hall: 'ZeldzaamLEKKER doet veel mensen denken aan dat wat je in verre landen ooit at, of aan dat wat men in een sterrenrestaurant geserveerd kreeg. Soms spreek ik mensen bij wie ik een glinstering in de ogen ontdek. Zij denken aan vroeger. Aan thuis, aan de keukentafel, bij moeder of opoe. Aan een tijd dat boeren niet maar één ding produceerden, maar naast een uitgebreide moestuin koeien hadden die melk, kaas en uiteindelijk een stukje vlees leverden; met varkens voor de resten en de schillen; en om het erf schoon te houden. En uiteindelijk leverden ze de lekkerste worst. Kippen voor de eieren en later werden ze ragout of kippensoep.'

Red een ras, eet hem op

Het is vijf voor twaalf. Oude rassen, gewassen en gebruiken verdwijnen. Gelukkig zijn er weer boeren die willen boeren zoals vroeger, met rassen van toen, en de fokkerij inzetten om te selecteren op kwaliteit en smaak. De SZH heeft een slogan die daarbij aansluit: Red een ras, eet hem op. Zo bewaar je de ouderwets lekkere en diverse smaken. ●

Meer informatie

Voor meer informatie, mail zeldzaamlekker@szh.nl

Mocht u meer informatie willen hebben over onze zeldzaamLEKKER-producenten, mail dan naar info@ouwendorperhoeve.nl, maar een ouderwetse brief via de SZH schrijven mag natuurlijk ook!