

Oefening in onconventioneel denken (I)

Gewenst: meer variatie in smaak

door J. Scheerboom

De stelling die ik hierbij poneer en ter discussie wil stellen, is: kweekvis onderscheidt zich wat smaak betreft, nog niet positief van in het wild gevangen soortgenoten. Kwekers moeten daarom kweekvis meer differentiatie in smaak geven.

In Nederland wordt een neutrale smaak van vlees of vis in het algemeen op prijs gesteld. Het gerecht kan men dan – naar eigen voorkeur – via marinade of saus smaak verlenen. Kweekvissen worden hiertoe ‘afgezwommen’; alle ongewenste, maar ook gewenste geuren en smaakstoffen laat men dan verdwijnen.

Binnen onze voormalige landsgrenzen bestaan echter ook culturen en wonen nu allochtonen die een smaak op prijs stellen die ‘er uit springt’. In Indonesië noemt men een bijzondere smaak ‘guri’, uit te spreken met een rollende r en een zware klemtoon op de i, dit smaakt naar meer, in tegenstelling tot ‘cemplang’ (Ned: tjemplang); lekker, maar dit hoeft je maar één keer te eten. Ook onder autochtonen bestaan subculturen die een exquise smaak op prijs stellen en hiervoor ook extra willen betalen.

Laten we eens luisteren naar de man die groenten en vlees, van bijzondere kwaliteit en smaak, levert aan de exquise restaurants van Amsterdam: Ben te Voortwis van de Lindenhoff in Baambrugge en ook eigenaar van De Lindenhoff in de Amsterdam-

se 2^e van der Helststraat.

De erfenis van Mansholt

Ben te Voortwis: ‘Direct na de tweede wereldoorlog was het streven van het Nederlandse landbouwbeleid om:

1. De voedselvoorziening onafhankelijk te maken van het buitenland.
2. Het mogelijk te maken dat boeren voedsel produceren tegen een lage kostprijs. Alle lagen van de bevolking zouden dan aan betaalbaar voedsel kunnen komen.

De bekende intensivering en grootschaligheid was hiervan het gevolg. Inmiddels zijn tijden en doelstellingen veranderd, maar de met de erfenis van genoemd beleid zijn we nog niet klaar. Terwijl het landbouwbeleid in Brussel wordt bepaald en onze agrarische ondernemers in grote getalen naar oorden verhuizen waar het goedkoper produceren is, ligt in de schappen van Aldi en Dirk van den Broek voedsel voor bodemprijzen. De Grutters dwingen immers te produceren tegen de laagste kostprijs. De melkoorlog heeft laten zien dat boeren worden gedwongen zelfs onder de kostprijs te leveren, dat zij dus gedwongen worden in te teren op vermogen. Het kwaliteitsaspect **smaak** is hieraan wel het meest opvallende kind van de rekening, althans voor degenen die van huis uit gewend zijn de smaak van het voedsel te waarderen’.

Variatie in voedselaanbod

De kostprijs moest dus omlaag. Alleen het goedkoopste voer voor onze voedseldieren kwam in aanmerking, waarmee de grote variatie verdween die voorheen aanwezig was. Had een koe vroeger de beschikking over een 60 grassoorten, nu hooguit 30 en nog maar een schijntje van de soortenrijkdom aan kruiden. En ik neem aan dat ook bij het samenstellen van visvoer wordt gezocht naar de goedkoopste grondstoffen, als dit niet zo is vernemen wij dit graag.

Het is nu eenmaal zo dat veel smaakstoffen in het vet van de grondstoffen via het vet van de voedseldieren onze smaakpapillen bereiken. Een in het wild gevangen vis die een breed voedselaanbod kende kan hierdoor een andere smaak hebben dan kweekvis grootgebracht op de standaardkorrel. Culinaire expert Johannes van Dam liet zich in een uitzending van Trosradar niet bepaald vrolijk uit over de smaak van gekweekte zalm in vergelijking met die van de wilde soortgenoot en gekweekte kabeljauw werd op de afslag (nog) niet zo enthousiast ontvangen als de uit zee gevangene, gewoon omdat men er van uit ging dat 'gekweekt' van mindere smaak zou zijn en dus minder gewild. En waarom zou een palingverwerker in het middenwesten van het land gekweekte paling vóór het verwerken eerst twee weken in schoon buitenwater laten uitzwemen? Om de dieren meer **natuurlijke smaak** te geven, wat in hogere mate wordt gewaardeerd.

Dat voedselproducenten blind zijn voor smaak laten ook andere sectoren zien: Duitse consumenten boycotten nog niet zo lang geleden Nederlandse tomaten, omdat het 'Wasserbomben' zouden zijn zonder enige smaak en Nederlands vlees ligt weliswaar op de schappen van Aldi en Dirk, maar wordt zeker niet geserveerd in de betere restaurants waar klanten bereid zijn een hogere prijs te betalen voor iets

dat echt smaakt.

De culinaire upperclass

Kijkt u eens voor de aardigheid op de site van Ben te Voortwis: www.lindenhoff.nl En klik eens op 'veteranenlunch' om een indruk te krijgen hoe het daar in Baambrugge, onder pianobegeleiding van 'kookgek' Joop Braakhekke, aan toe gaat. Daar 'voedt' men zich niet, men doet men zich te goed aan gerechten met smaak. Op de website leest u hoe een vlees een authentieke smaak krijgt: door een rund of varken bewegingsvrijheid te geven en het gevarieerd, smakelijk voedsel aan te bieden. Ben te Voortwis zei hierover het volgende: 'Er bestaat in Nederland een 'culinaire elite', fijnproevers die bereid zijn te betalen voor een gerecht met smaak en deze elite wordt steeds groter. Wat ik viskwekers zou willen meegeven is dit: ik probeerde eens wat meervalfilet van een bekende verwerker. Ik kan nu zeggen: het zou goed zijn als aan de smaak van dit product meer aandacht wordt besteed'

Smakelijk eten!

Inderdaad, de knop moet om, in het hoofd van de kweker, hoewel niet in één keer. Speciaal voor de smallere beurs moet de mogelijkheid blijven bestaan dat op de winkelschappen goedkoop voedsel ligt. Maar in de hoofden van wie het zich kan veroorloven, moet de knop om. Want er zijn er die vooral smakelijk voedsel op prijs stellen. En die er voor willen betalen.

Ook zijn er Nederlanders die het zich kunnen veroorloven, maar die zich (nog) niet bewust zijn van het feit dat voedsel ook lekker kan zijn. Deze consumenten zouden bij de verdeling van het budget het voedsel een hogere prioriteit kunnen geven, eventueel ten koste van de duurdere vakantie of auto. We kunnen een voorbeeld nemen aan de Belgen of Italianen. Die kennen de cultuur burens en familieleden voor de maaltijd uit te nodigen. Niet alleen om

de noodzakelijke voedingsstoffen op te nemen, maar vooral om gezamenlijk van het voedsel te genieten en daarbij van alles te vertellen en te bespreken. Zo is in Italië ook de renaissance begonnen. De Medici's nodigden alle belangrijke geleerden en kunstenaars voor de maaltijd uit en onder urenlang genot van gerechten werd gediscussieerd en werden de opvattingen van o.a. Aristoteles op de helling gezet.

Bacteriën, smaak en voedselveiligheid

Voedselveiligheid staat bij ons terecht hoog genoteerd. Bacteriële verontreiniging van voedsel kan leiden tot ziekten en dient daarom tot een minimum te worden teruggebracht. Maar hiermee verdween ook de smaak uit onze gerechten. Want goedaardige bacteriën geven het voedsel smaak.

Wie weet nog dat geschoten wild eerst dagenlang in de schuur hing te 'versterven' tot het 'geadeld' was. Dit was zo ongeveer het moment dat de rottingsprocessen het voedsel op de grond deed vallen.

Wel eens bij een traditionele Chinees op bezoek geweest? Als u eens in Indonesië op vakantie bent, raad ik u aan eens een Chinese wijk te bezoeken, bijvoorbeeld 'glodok' in Djakarta of 'Bubutan' in Surabaya, vooral bij de wat minder moderne bewoners. Naar onze Hollandse maatstaven hangt er een luchtje bij hun thuis want zij hebben de gewoonte de voedingsmiddelen gewoon aan het plafond te hangen. Om deze o.a. op smaak te laten komen. Voor pekingeenden en eieren bestaat zelfs een recept deze drie maanden onder de grond begraven te houden, ze zo te laten fermenteren en op smaak te laten komen. En wees niet bang voor ziekmakende bacteriën en toxinen want die zijn tegen die tijd allang omgezet in smaakmakende stoffen. Het uiteindelijke resultaat wordt gewaardeerd, net zoals gerechten uit de Chinese keuken in de gehele wereld worden gewaardeerd, ook in Nederland, al

houdt de Chinese kok wel rekening met een Nederlandse smaak die al te 'heftig' niet op prijs stelt. Zelf ga ik met vrienden of familieleden het liefst uit eten in een authentieke Kantonees restaurant, of in een restaurant met een Franse keuken. U weet waarschijnlijk al dat in Frankrijk alles wordt gegeten wat de vrije natuur te bieden heeft, zo zelfs dat er bijna geen slak of truffel meer te vinden is.

Naar smaakdifferentiatie

Ben te Voortwis raadde ons het volgende aan: 'Probeer eens een knoflooksmaak in de olie te krijgen waarmee visvoer wordt samengesteld, of basilicum, of gewoon paprikapoeder. Zo bied ik mijn koeien gras en hooi aan van een soortrijke weide uit Frankrijk. Het geeft smaak aan het vlees en een veelheid aan kruiden. Dat proef je aan het (vis)vlees!'

Over smaak valt niet te twisten, maar dat ons voedsel de laatste vijftig jaar steeds smakelozier is geworden is een feit dat gewoon kan worden geconstateerd door wie er zijn best voor doet.

Wordt er al in Wageningen aandacht besteed aan de smaak van ons voedsel? Wordt er al door visvoerproducenten aandacht besteed aan de smaak van het visvoer? Ik bedoel niet de attractantia die de vis meer doen eten en daardoor harder laten groeien, ik bedoel stoffen die in het vetweefsel terecht komen en die de vis smaak geven als het wordt geserveerd. John, Joost en Jeroen, lezen jullie mee?

Er bestaat nu eenmaal een culinaire elite die een visgerecht met smaak op prijs stelt en bereid is hiervoor te betalen. En deze groep wordt alsmaar groter.

Misschien zijn er al viskwekers die, net als Ben te Voortwis, een smaakvol product produceren. En dit product aan huis verwerken en verkopen. Ik verwacht dat er op feesten zoals die in Baambrugge worden georganiseerd, ook vis wordt geserveerd.