

De Wet van Schouten!

Door nieuwsgierig te zijn naar de kwaliteit van wat we zoal eten, en daarover te gaan schrijven, drong meer en meer het grote verschil in smaak tot me door tussen industrieel geproduceerd voedsel en dat van toegewijd handwerk - zoals het bijna niet meer bestaat. We hebben een overheid die rabiaat alle ambachtelijkheid aan het wurgen is, maar gedeeltelijk is dat ook 'eigen schulddikke bult', want het is waar dat onze fornuizen en inbouwkeukens immens veel geld mogen kosten, maar het eten zélf perse niet!



Behalve schrijven over eten wilde ik ook zelf ervaren wat 'ambachtelijke productie' inhoudt. Dat werden patés, gedeeltelijk omdat ik betreur dat de paté uit de mode is geraakt, terwijl ik er veel meer van hou dan alle rommelsalades met veel 'dingetjes erin', die in restaurants als voorgerecht usance zijn geworden.

En ook het varken lijkt wel uit de mode geraakt. Dat helpt de paar boeren die ik ken en die het lef hebben om met een GOED varken te komen, niet vooruit. In restaurants, lijkt het wel, zijn het maar enkelingen die de durf hebben om zoiets verrukkelijks als een lang en zacht gestoofd schouderhammetje of een varkensbuik op hun kaart te zetten. Of om paté te maken van alle andere 'mindere delen' - tegenwoordig is er wel een béétje vraag naar varkenswang, maar moet de snuit dan maar worden weggekiept, 'omdat het zoveel werk is', of 'omdat de mensen zult eng vinden'? Koks weten natuurlijk net als alle slaggers (en als ik) hoe ontzettend veel AROMA die zogenaamde mindere delen, als de kop, de kinnebak en de nek hebben. Dus bewonder ik de enkele kok die zo dapper is om klassieke charcuterie te herintroduceren.

Alleen: ik heb Johannes van Dam in zijn restaurantkritieken zelden tevreden horen knorren over een paté die hem gelukkig maakte. Koks voelen zich geroepen om er iets 'creatiefs' van te maken. Dat is een vergissing - vinden Johannes, en vind ik. Dus loop ik naast mijn schoenen omdat de mijne zijn goedkeuring heeft mogen wegdragen.



Een paar jaar geleden ben ik begonnen met het ontwikkelen van een grove 'paté du chef' zoals ik hem me herinner uit pretentieuze Franse restaurants, of van de legendarische slager Rodrigues op de Amsterdamse Vijzelgracht. Mijn traditionele 'Terrine de Campagne' maak ik van puur varkensvlees (wang, dat wil zeggen kinnebak, en varkenslever), afkomstig van buitenvarkens. Mijn handwerk maakt ook nog een ander groot verschil met de gangbare industrieel vervaardigde patés: ik gebruik geen bindmiddel (zoals meel, brood, fosfaten), behalve eieren. En geen 'smaakversterkers': geen vanille en ook geen suiker, zoals in commerciële patés. Door de verse verwerking van de grondstoffen blijft in mijn paté de smaak van het vlees behouden.

En dan... is mijn paté VET! Je kunt het vet zien zitten: ik maal expres op een zo grof mogelijke plaat. In de 'roompaté' zoals slagers die maken (of inkopen) ziet de consument geen vet zitten, maar ik weet dat zulke patés vetter zijn: de slagerstruc is tegenwoordig om - wetend dat publiek vol vetangst zit - het vet zo onzichtbaar mogelijk te maken. Koks proberen het met 'light' maken door het vet te vervangen door bouillon, en brood. Dan mis je de diepe smaak.

Ik geloof daarentegen in het gezonde van vet - mits het dier gezond was, en gezonde dingen at, niet in hard tempo opgegroeid op soja en antibiotica!

Nóg vetter zijn mijn 'rillettes d'oie de Spijkerboor', die ik maak van wilde gans, waarvan er in de waterrijke gebieden rond Purmerend op het ogenblik duizenden zijn. Het zijn geen trekvogels, ze hebben zich er permanent gevestigd en vreten veel van het gras op, waardoor de veeboeren uiteraard hun inkomsten zien dalen, want wat een gans wegvreet komen hun koeien tekort, en ze vervuilen ook het grasland. Ik denk dat het 'natuurbeleid' zoals dat in het afgelopen decennium is gevoerd - onder andere een schietverbod op ganzen - te ondoordacht en te emotioneel is geweest. Sinds kort wordt dat beleid gecorrigeerd en mogen er weer ganzen geschoten worden. Wat niet wil zeggen dat het de bedoeling is om ze uit te roeien, het gebeurt om de populatie weer tot aanvaardbare proporties terug te brengen.



Nu staan wij Hollanders huiverig tegen 'eten uit het wild'. Maar heb ik ongelijk dat het raar is om uit verontwaardiging tegen de jacht die ganzen níet te willen eten? Is de consequentie dan dat ze maar naar het destructiebedrijf worden afgevoerd? Of - met een beetje hypocrisie - zonder naamsvermelding in wildragouts worden verwerkt? (Het borstvlies is fantastisch!) Koks hebben me aangeraden om mijn rillettes simpelweg 'Rillettes van Wild' te noemen, 'want anders schrikken de mensen zo'. Ik ben dus gewaarschuwd dat u zou kunnen schrikken, bijvoorbeeld dat er ondanks dat ik er zéér scherp op let, er wel eens een kogeltje in blijft zitten, want het wild in mijn 'Rillettes d'Oie de Spijkerboor' is door een jager geschoten, in de omgeving van het Jisperveld, de Wormer en de Purmer. Maar behalve dat er een wet is die zegt dat vet de drager is van alle smaak, is er nog een wet, de 'Wet van Schouten', die zegt dat eten van dichtbij altijd het aller-lekkerst is!

Diny Schouten

Een aantal van Diny's producten zijn verkrijgbaar bij;
Wijnhuis De Paap
Meidoornstraat 29
3353 EC Papendrecht
Tel: 078-615 88 81

Openingstijden winkel Wijnhuis De Paap: maandag gesloten, dinsdag/woensdag 10.00/18.00 uur, donderdag 10.00/19.30 uur, vrijdag 09.00/21.00 uur, zaterdag 09.00/18.00 uur.