



WIJNHUIS DE PAAP

KWALITEITSWIJNEN

info@wijnhuisdepaap.nl

Meidoornstraat 29
3353 EC Papendrecht
Tel: 078-615 88 81

www.wijnhuisdepaap.nl

Diny Schouten in charcuterie

Pik tien willekeurige vrouwen van de straat, zet ze op een rij en vraag vervolgens aan een toevallige voorbijganger wie van deze vrouwen patés maakt. Tien tegen één dat ze Diny Schouten aanwijzen.

Ze stond ons al op te wachten voor de voormalige slagerij van Koekenbier aan de Jacob Obrechtstraat. Hij was er tien jaar geleden mee gestopt en sindsdien stond ze leeg. Zonde, dat wel, een prachtige hoekwinkel met muren bekleed met wandtegels waar je tegenwoordig een vermogen voor betaalt. Maar Diny is er blij mee. 'Ik heb hier alles wat ik nodig heb, koeling, snijtafels en machinerie. Onmisbaar!' Haar eigen verzameling 'charcuterie gereedschappen' mag er overigens ook zijn. Verzameld in de jaren en van onschatbare waarde voor het maken van ambachtelijke patés, rillette en ander vleeswaar.



Het is de oude slagerij, waar je de sfeer van decennia lang ambachtelijk vlees verkopen, nog proeft. Een sfeer die je even terugbrengt naar het vooroorlogse Amsterdam en daarmee de perfecte setting voor een vrouw die onverdroten zoekt naar de kwaliteit van het ambachtelijk vlees verwerken.



Diny neemt ons mee naar de keuken, draait een shaggie en steekt van wal. Urenlang zou ze praten over charcuterie en de 'rommel' uit de supermarkt waar margemakers de dienst uitmaken, in plaats van vakmensen die weten dat alles wat ambachtelijk komt, tijd nodig heeft. Ze citeert slager Frans Louman bij wie ze een week in de worstmakerij rondkeek en waar nog het hele varken wordt verwerkt in plaats van anonieme snippers. 'Als je 15 stappen nodig hebt om tot een ambachtelijk kwaliteitsproduct te komen is het verleidelijk om er een paar stappen tussenuit te halen en zodoende de marge op het product te verhogen. Bij elke stap die je ertussenuit haalt gaat de kwaliteit achteruit.

Uiteindelijk houd je slechts een slap aftreksel over van het origineel. Bijna alles wat tegenwoordig in de supermarkt ligt is onderhevig aan deze wetten. Kunstmatige toevoegingen moeten vervolgens de tekortkomingen compenseren. En zo gaat alles hetzelfde smaken.'

Diny staat op en loopt naar de naast de keuken gelegen koelruimte en komt terug met wat potjes en schaaltes, schenkt de koffie in en draait nog een shaggie.

'We zijn vergeten wat echte eerlijke ingrediënten zijn. De voedingsmiddelenindustrie werkt met verschillende producten die elk afzonderlijk ingevroren zijn geweest voor ze verwerkt worden tot een nieuw product. De instabiliteit die invriezen met zich meebrengt moet worden opgevangen door kunstmatige toevoegingen. Zonder deze middelen valt het anders uit elkaar. Om dit soort dingen te voorkomen compenseert de industrie met kunstgrepen heel wat van zijn tekortkomingen'.





WIJNHUIS DE PAAP

KWALITEITSWIJNEN

info@wijnhuisdepaap.nl

www.wijnhuisdepaap.nl



Als voorbeeld noemt Diny de lever van het Braambrugs varken. 'Ik krijg ze altijd slachtvers, rechtstreeks van Lindenhoff, tot er een keer één (om logistieke redenen) ingevroren was geweest. Bij het verwerken merk je hoeveel minder bindkracht er dan is'.

Diny schept wat ganzenrillette op stukjes brood. 'Er worden heel wat ganzen geschoten in Nederland, maar poeliers hebben er geen publiek voor. Wilde gans is een geweldig stuk vlees, maar tegelijk met het verdwijnen van dit product verdwijnt ook de kennis van het bereiden van gans'.

Diny zucht en kijkt ons met vragende ogen aan. 'Of neem het varken. In de vragende ogen komt een twinkeling. Welke slager verwerkt er nog een heel varken? Een enkele kok herontdekt de wang van het beest; het smakelijkste stukje varken wat je kunt krijgen. Of preskop, een delicatessie van hoog niveau, ondermeer gemaakt van snuit van het varken, maar wie wil dat nu eten? Mensen zijn er bang van geworden, of nee, bang voor gemaakt. Ze durven dergelijke producten niet meer aan'.

Ook de jeugd kent de paté niet meer. Diny maakt zich daar zorgen om. 'Wat smeert de jeugd tegenwoordig nog op brood, als het al brood is. Paté is voor jongeren een vaag begrip geworden. Als niemand meer de pate kent, kun je ook nooit een varken 'verwaarden' tot een kostbaar product. Dus hebben onze Nederlandse varkens inderdaad geen leven'



Het zand van de opgebroken straat waait in mijn open tas als we eenmaal weer buiten nog snel even een foto maken van de pui van de winkel, maar het kan niet deren. De knoflookworstjes met peterselie (die inmiddels furore beginnen te maken bij kenners) en de ganzenrillette in wekpotjes zitten goed verpakt in een zak.

'Om te proberen' had Diny nog gezegd voor ze zich weer zette aan het betere 'charcuterie', daar achterin de winkel op de hoek van de Nicolaas Measstraat en Jacob Obrechtsstraat.

Henk van de Graaf
Wijnhuis De Paap
03-03-2008

Een aantal van Diny's producten zijn verkrijgbaar in;
Wijnhuis De Paap
Meidoornstraat 29
3353EC 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.

Pagina 2-2