

WKND

20

9

2014

MEE MET DE



AMBUMENSEN

Een landelijke campagne moet het publiek
inzicht geven in het werk van de mensen
van de ambulance. >> 6

Waar Kees van Twist ook verschijnt,
geheid ontstaat er heibel. Nou en. „Als
het maar ergens over gaat.” >> 10

De Cinemates Kelvin Boerma en Peter
de Harder veroveren de wereld met
hun filmpjes via Youtube. >> 18

Een keurmeester ruikt aan een nog jonge roquefort. Tussen de vingers van zijn rechterhand bungelt zijn belangrijkste instrument: de kaasboor. Daarmee kan hij tot in de kern van de kaas komen.



Europa's beste fastfood

De deze zomer geheel voltooide spectaculaire autoroute A75 leidt reizigers over het fantastische Viaduc de Millau (anno 2004), wellicht het enige viaduct met een eigen website (www.leviaducdemillau.com). De enorme brug overspant het dal van de Tarn bij Millau, tot een hoogte van liefst 270 meter. Het is een toeristische stop waard. Breng dan meteen een bezoek aan het restaurant, waar zonder enige twijfel Europa's beste fastfood wordt geserveerd: de *capucin*, een briljante vinding van de Franse sterrenkok Michel Bras. De *capucin* is een dunne boekweitpannenkoek die à la minute wordt gebakken in de vorm van een patatzak. Dat gebeurt in unieke, puntvormige beslagvormen. Daarna wordt het conische, naadloze geval gevuld met de meest geweldige lekkernijen. Van roquefort met peer tot lamsvlees met bulgur, en van gegrilde groente met hazelnoot tot ganzenlever met paddenstoelen. Prijzen lopen uiteen van 5,40 euro tot 15,60 euro. Zie ook: www.capucinbras.fr.



KEIZERLIJKE KAAS

Rauwe schapenmelk, vochtige kalksteengrotten en blauwe schimmel. Het zijn de belangrijkste bestanddelen van roquefort. Een van de bekendste kazen ter wereld.

De enorme bruine borden langs de A75 in Zuid-Frankrijk vertellen het verhaal. *Les Caves de Roquefort* staat op de afbeelding van een grazend schaap bij een fiks aantal grote schijven onder een gewelf. Het woord kaas wordt niet genoemd. Toch weet elke voorbijganger: hier draait het om kaas.

Roquefort is een van de bekendste kazen ter wereld en een van 's werelds oudste bekende kazen, die al door de Romeinen hooglijk werd gewaardeerd. Dat schijnt althans te kunnen worden gedestilleerd uit de geschriften van Plinius de Oudere. De krachtige blauwschimmelkaas genoot tweeduizend jaar geleden al enige internationale roem, in de vorige eeuw groeide roquefort uit tot de gastronomisch populairste kaas in zijn segment. Wereldberoemd, topkandidaat voor de titel keizer der kazen, het spet-

terend slotstuk van elk met zorg samengesteld kaasplankje.

De entree van de geboorteplaats van de legendarische kaas bestaat uit een nogal ruim uitgevallen parkeerplaats bij een gebouwtje van het *Office de Tourisme*. Keurig aangeharkte perkjes, gesnoeide bomen en geschoren gazonnen wekken niet de indruk van een doorsnee Zuid-Frans dorp. In Roquefort-sur-Soulzon is meer aan de hand.

In het oude deel van het dorp, nauwelijks meer dan enkele straten tegen een bergwand, nodigen allerlei roquefortproducenten de bezoeker in hun *caves*. Kom gratis proeven, gratis kijken. Koop. Hier. Keldertje zus, grotje zo. Ons advies: rij door naar de te bezichtigen grotten van *Société* - de grootste producent van roquefort - voor een weliswaar gelikt maar goed gebracht verhaal. *La Grande Visite* belooft een bord.

Ook hier een ruime parking met ruimte voor touringcars, die ons doet vrezen voor de situatie in het hoogseizoen. Misschien dat de voltooiing van de A75 naar Béziers meer bezoek genereert. Deze autoroute, La Méridienne geheten, is een aantrekkelijk snelwegalternatief naar en van de Middellandse Zee (zie ook het kader links).

Wie het eerbetoon aan een van 's werelds beste kazen heeft gesmaakt, kan de auto laten staan en via stenen trappen afzakken naar het dorp voor een verkwikkende *grand crème* tegenover het gemeentehuis of een hap in het restaurant voorbij de kerk. Natuurlijk brengen we roquefort mee terug naar Nederland. Luchtdicht verpakt. We zien een dun straaltje van het kenmerkende zilte vocht uit de kaas lopen. Het plakt op de plastic verpakking. Het water loopt ons in de mond.

WOUTER KLOOTWIJK
*Culinair
vlammetje
werpen*

Wat ruikt het hier lekker, zegt buurvrouw. Zes seconden. Meer was niet nodig. Zes seconden de vlam op een schijfje ui.

Direct verspreidde zich een aangename geur, die deed vermoeden dat er meer aan de hand was dan ui in de fik. Het rook op slag naar knap werk.

Veel verschil is er niet tussen de keuken van een eethuis en de onze thuis. Maar er is gereedschap, hevig in de mode onder chefs, dat in maar heel weinig particuliere huishoudens wordt gebruikt.

Sterker, het is er misschien wel, in de werkplaats achter, maar het drong niet tot in de keuken door dat het geschikt is om mee te stunts. Het wordt gebruikt om koperen leidingen te solderen, zinken dakgoten te repareren en verf af te branden. En er zijn mensen die gras tussen de tegels dood schroeien met het ding. Maar een korstje op de puree?

De vondst is al vijftig jaar geleden gedaan en een uitvinder is moeilijk aan te wijzen. Opeens bedachten meer mensen op verschillende plekken in verschillende landen hetzelfde. Met een verfblander gerechten schroeien, bruinkleuren of laten smelten. Het waren branders op gas. Met een elektrische haarföhn ging het niet, te weinig warmte. Er kwamen elektrische verfblanders, minder geschikt voor hoofdhaar, veel te heet.

Ook deze branders verzeilden in keukens van avontuurlijke chefs. Maar de gasbrander heeft het gewonnen. Ga maar kijken, als het mag van de ober. Achter de keukendeur van elk restaurant van stand is een brandertje te vinden. Flesje butagas met een vlammenwerpertje erop.

Eén gerechtje is er, waarvoor het brandertje ideaal is en dat er zelfs naam aan gaf. Crème brûlée. Oneerbiedig: een puddinkje met gebrande suiker. Van de strengsten in de culinaire leer moet het koud worden gegeten. Ketters durven het ook warm uit te serveren, zo van onder de vlam vandaan.

Als of er geen soldeerbranders bestonden, bedachten fabrikanten van keukenspullen speciale crèmebrûléebranders. Chique dingen, duur ook. Het warenhuis Bijenkorf bijvoorbeeld, vraagt er bijna 50 euro voor en dan moet er nog gas in. Nu is er iets gebeurd waardoor menigeen met overtollige busjes butagas is komen te zitten. Hun kooktoestelletje mag niet meer.

De Voedsel en Waren Autoriteit, de regering eigenlijk, kijkt niet alleen

naar vuiligheid, maar bemoeit zich ook met kookgerei. Een goedkoop, wereldwijd verbreid gaskomfoortje, waarop heel veel Aziaten thuis koken en dat in Europa is ontdekt als uitstekende kampeerkoker, werd pardoes afgekeurd, nadat het al jaren ook in Nederland op de markt is. Er moet een flesje gas in dat er uitziet als een spuitbus met verf. Volgens de regering kan dat flesje ontploffen. Mij is het nog niet gelukt, veel op zo'n ding gekookt, maar nu durft bijna niemand er nog wat mee. Bij het grofvuil langs de weg gezet.

In de meeste winkels (hengelsportzaken, kampeerwinkels, Action) zijn de gaskomfoortjes niet meer te koop. Ik zie ze nog wel in Chinese supermarkten. Een Nederlandse importeur in Landgraaf, Heuschen & Schrouff, biedt er nog een aan op zijn website, maar de schrik zit erin. Wat moeten we nu met onze voorraad gasflesjes?, zo wanhoopt het in het rond, op het internet.

Fantastische oplossing: soldeerbrandertje kopen, op de fles schroeven en eindelijk zelf doen wat chefs allang niet meer laten kunnen. Vlammetje werpen.



woklo@xs4all.nl

“ ACHTER
DE
KEUKENDEUR
VAN ELK
RESTAURANT
VAN STAND
IS EEN
BRANDERTJE
TE VINDEN

Rauwe schapenmelk

Slechts schapen laten zich houden als landbouwdieren op de schrale Zuid-Franse causses. Zij leveren de vette, kruidige melk voor de befaamde roquefort, waarvan de geschiedenis ruim tweeduizend jaar teruggrijpt. Herders lieten ook toen al hun kazen rijpen in de koele, vochtige en licht geventileerde spelonken (*fleurines*) van de kalksteengrotten van Cambalou, waar van nature de blauwschimmel *Penicillium roqueforti* floreert. De legende vertelt dat een herder ooit zijn lunch in een grot vergat tijdens een schuilmoment. Een poos later hervond hij de oerversie van de roquefort, die aan kwaliteit had gewonnen. De oude Romeinen hielden van deze kaas en ook keizer Karel de Grote (747-814) was een liefhebber, zo schijnt.

Van oudsher wordt de schimmel op roggebrood gekweekt, dat vroeger bij de kaas werd gezet. Tegenwoordig wordt de rauwe schapenmelk al voor de kaasbereiding geïnfecteerd met de schimmel. Met lange spijkers of naalden krijgt de nog jonge kaas luchtkanaaltjes zodat de schimmel zich goed en gelijkmatig kan ontwikkelen, soms tot wel meer dan een jaar. Voor de slotperiode van de rijping - doorgaans drie maanden - wordt de kaas in aluminiumfolie verpakt. Sinds 1921 geniet roquefort bescherming met het prestigieuze predicaat Appellation d'Origine Controlée. Inmiddels komt de schapenmelk en verse kaas uit heel Zuid-Frankrijk en Corsica naar Roquefort om te rijpen. Roquefort heeft een karaktervolle rijke smaak. Een onmiskenbare combinatie van boterzachte, ivoorkleurige volvette kaas met heel lichtjes karamel tegenover de knalharde, metalige smaak van blauwgroene schimmel. Zacht korrelig, zilt maar ook verrassend fris. De kazen zijn aan strenge regels gebonden. Zo dient de doorsnee 19 à 20 centimeter te bedragen en de hoogte 10 centimeter. Elke kaas weegt 2,5 tot 3 kilo, met een vetgehalte van minimaal 52 procent.

De culinaire mogelijkheden van roquefort zijn beperkt. Of beter: het is vaak zonde om prijzige roquefort te gebruiken voor gastronomische creaties die ook (en soms beter) met goedkopere blauwe kazen kunnen worden gemaakt. De volle, krachtige en zilte smaak van roquefort - in gerechten snel te prominent aanwezig - komt het beste tot z'n recht als de kaas puur wordt gegeten, desgewenst als potig slotstuk van een kaasplankje (waarbij je hoort te eindigen met de sterkste). Geef er hooguit wat stoer brood bij en een glaasje *vin doux naturel* of een mooie *lawnny* port. Velen zweren bij Muscat de Rivesaltes, anderen prefereren een lang gerijpte Banyuls.

