

BETTE WESTERA

Ober!

*Er zwemt een kwal
door mijn soep!*

Met illustraties van Sylvia Weve



Alles wat je liever niet wilt weten over eten

B E T T E W E S T E R A

Ober!

*Er zwemt een kwal
door mijn soep*

Alles wat je liever niet wilt weten over eten

De Fontein

1. Wat heet vreemd?



Wat de boer niet kent...

Dit boek gaat over vreemde eetgewoonten. Maar wat heet vreemd?

Vreemde eetgewoonten zijn gewoonten die jij vreemd vindt, omdat jij andere gewoonten hebt. Maar jouw eetgewoonten zijn voor anderen precies even ongewoon.

Je kunt dus niet zeggen dat iets vreemd is. Jij vindt iets vreemd. Het hangt er maar net van af wat in jouw omgeving gewoon is. Of gewoon is geworden. Want gewoonten veranderen. Ook eetgewoonten.

Stel je voor dat je betovergrootmoeder je betovergrootvader een bord spaghetti had voorgezet. Dan had hij het bord slordige slierten waarschijnlijk afkeurend van zich af geschoven en om aardappels gevraagd. Want wat de boer niet kent, dat eet hij niet. Nu is er in Nederland waarschijnlijk niemand meer die nog nooit een bord spaghetti heeft gegeten.

En wat te denken van zuurkoolstampot met worst? Dat is toch iets typisch Nederlands, zou je denken. Maar de uitvinders van de zuurkool waren de Mongolen, een nomadenvolk in Azië. Ze aten graag witte kool, maar vonden het lastig om hele kolen mee te slepen op hun tochten. Ze sneden de kolen fijn en deden de gesneden kool in hun zadeltassen. En wat bleek: na een aantal weken was de kool aangenaam zuur van smaak geworden.

Het zweet van de paardenruggen was door het leer van de za-

deltassen heen gedrongen en had ervoor gezorgd dat de kool was gaan gisten. De kool was er niet alleen lekkerder van geworden, maar ook langer houdbaar. Hij kon niet meer bederven, want hij was al bedorven: gisting is gewoon bederf, maar dan op een manier die geen kwaad kan.

Dus zo Nederlands is een bord zuurkool nu ook weer niet.

Alleseters

Mensen zijn omnivoren. Ze eten alles wat los en vast zit: vlees, vis, noten, vruchten, bladeren, knollen en paddenstoelen. Maar ook schaaldieren, insecten, spinnen, rupsen en wormen.

Vroeger hing wat je at af van waar je woonde. Je at wat er voorhanden was. Stonden er in jouw land kokospalmen, dan at je kokosnoten. Was de grond geschikt voor maïs, dan kreeg je elke dag een bord maïspap. Zaten er apen in het bos en kon je er een te pakken krijgen, dan at je die avond geroosterde apenbout. Groeide er rijst, dan werd je een rijsteter, leefde je dicht bij de zee, dan at je elke dag vis.

Nu is dat anders. In de meeste westerse landen leven de mensen veel minder dicht bij de natuur dan vroeger. Ze plukken, vangen of verbouwen hun voedsel niet meer zelf, maar gaan ervoor naar de winkel. In die winkel liggen niet alleen producten uit eigen land, maar ook uit andere landen. De zalm die wij eten, komt uit Schotland of Noorwegen. De peultjes en de sperziebonen uit onze groentewinkels zijn verbouwd in Kenia en hiernaartoe gevlogen. Onze sinaasappels komen uit Spanje, onze bananen uit Costa Rica, onze thee uit China en onze koffie uit Brazilië.

Als je uit eten gaat, kun je kiezen: ga je naar de chinees, de griek, de mexicaan, de turk of de thai? Heb je zin in Japanse sushi, een Argentijnse steak, Vlaamse friet, een Amerikaanse hamburger van McDonald's of Burger King, een vegetarische Indiase

curry, een Italiaanse pizza of gewoon een oer-Hollandse pannenkoek?

Maar we blijven kieskeurig. We eten wel boontjes uit Afrika, maar geen mopani-wormen of sprinkhanen. We kopen op de markt in Nederland wel Mexicaanse bananen, maar een kraampje met geroosterde bananenspinnen komen we er niet tegen. Vreemd? Heel vreemd.



Waterkonijn en zeepaling?

Bij het woord 'rat' op de menukaart loopt je waarschijnlijk niet direct het water in de mond. Maar wat dacht je van een heerlijk stukje geroosterd waterkonijn? Het klinkt een stuk smakelijker, maar het is gewoon rat. Muskusrat om precies te zijn.

Haai werd vroeger verkocht onder de naam 'zeepaling'. Waarschijnlijk ook omdat dat lekkerder klonk. Tegenwoordig heet haai bij de visboer weer gewoon haai. En waarom ook niet?

Landgarnalen

We eten allang niet meer alleen wat bij ons in de buurt leeft of groeit. Ons eten komt van over de hele wereld. En toch eten we lang niet alles wat er te eten valt.

Wie van vlees houdt, wil misschien nog wel eens een mals truisvogelbiefstukje of een lekker klaargemaakt stukje krokodillenvlees proberen, maar er zijn in Nederland maar weinig mensen die zich zullen wagen aan een handje geroosterde sprinkhanen, een schoteltje wormen of een bordje kwal op een bedje van zeewier.

Maar waarom eigenlijk niet? Smaken sprinkhanen vies? Zijn



wormen ongezond? Kunnen kwallen kwaad, al zijn ze dood? Niets van dat alles. Sprinkhanen zijn niet vies, wij vinden ze vies. En waarom? Gewoon omdat we niet gewend zijn ze te eten. Wormen zijn zo gezond als wat. Ze bevatten veel eiwitten, een bouwstof die je lichaam nodig heeft om in leven te blijven. Ze smaken uitstekend, zeggen mensen die ze geproefd hebben. Zacht, vlezig en een beetje zoet. Echt een delicatessen, als ze goed zijn klaargemaakt. En met een kommetje kwallensoep is ook niets mis. Behalve misschien dat je de gedachte aan dat slijmerige beest dat in zee langs je blote benen glibbert, niet uit je hoofd kunt zetten en al buikpijn krijgt bij het idee van zo'n beest op je bord.

Toch is een sprinkhaan niet veel anders dan een soort landgarnaal. En garnalen eten we wel. Liefst gepeld, maar ongepeld is voor de echte liefhebber ook geen probleem. Er zijn mensen genoeg die letterlijk en figuurlijk hun vingers aflikken bij het verorberen van een dozijn gamba's (grote garnalen die je zelf moet pellen).

Toegegeven, niet iedereen houdt van slakken. Toch zijn er beslist mensen die wel slakken lusten, maar niet moeten denken aan een bord lekker klaargemaakte wormen. Terwijl wormen in sommige delen van Afrika echt een lekkernij zijn.

En waarom geen kwallensoep, maar wel kippensoep? Hoe komt het dat je het beeld van die glibberige kwal op het strand van Katwijk nu niet uit je hoofd kunt zetten, terwijl je best weet hoe de meeste kippen in Nederland gefokt worden: in veel te kleine hokken, waarin ze zichzelf en elkaar ondanks hun geknipte snavels kaal pikken. Zo'n vleeskuiken van een week of zes is echt geen pretje om te zien.



Wakker Dier

In de Nederlandse bio-industrie worden jaarlijks zo'n 450 miljoen dieren vetgemest onder erbarmelijke omstandigheden. Niet alleen kippen, koeien en varkens. Ook eenden, konijnen, kalkoenen en andere dieren lijden in de bio-industrie. De stichting Wakker Dier wil dat mensen wakker worden en niet langer hun ogen sluiten voor het leed van dieren.

Kijk op www.wakkerdier.nl als je wilt weten wat je zelf kunt doen tegen dierenleed.

Kortom: wat jij vreemd, vies of eng vindt om te eten, vindt een kind in Tanzania, Mexico of Thailand misschien heel gewoon. En andersom: jouw lievelingseten is misschien wel iets waar een kind in China of Zweden van griezelt.

Als je iets vreemd vindt, zegt dat dus niet alleen iets over datgene wat je vreemd vindt. Het zegt ook iets over jou.



Chinees

Een houtworm komt thuis en zegt tegen zijn vrouw: 'Ik heb gezien dat er in de haven een lading hout uit Peking is aangekomen.'

'O lekker,' antwoordt zijn vrouw. 'Ik heb echt zin om weer eens Chinees te eten.'

www.defonteinkinderboeken.nl

Tweede druk, 2009

© 2009 Bette Westera

Voor deze uitgave:

© 2009 Uitgeverij De Fontein, Baarn

Omslag- en binnenwerkillustraties: Sylvia Weve

Omslagontwerp en grafische verzorging: Zeno

De auteur ontving voor het schrijven van dit boek een werkbeurs van het Fonds voor de Letteren.

De uitgever heeft getracht alle rechthebbenden te achterhalen. Aan hen die desondanks menen aanspraak te kunnen maken op enig recht, wordt verzocht contact op te nemen met
Uitgeverij De Fontein, Postbus 1,
3740 AA Baarn.

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veele-
voudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of
openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch,
mechanisch door fotokopieën, opnamen of enige andere manier, zonder
voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

ISBN 978 90 261 2666 6

NUR 210