



Wijn erbij

Ménetou-Salon 2007, Chavet & Fils

Waarom Groente, knoflook en azijn – de smaakmakers van de gazpacho – vragen om een zeer frisse witte wijn. De mul protesteert daar niet tegen, heeft veel smaak, en daar komen de chorizokruimels bij. Vandaar dat ik op een *sauvignon blanc* uitkom, de druif van de Loire, van de witte bordeaux, en van allerlei nieuwe wijncontinenten. De beroemdste namen zijn Sancerre en Pouilly-Fumé. Vaak net zo goed, maar minder bekend en dus voordeliger, is de Ménetou-Salon, uit een gebiedje even verder naar het westen, bij Bourges.

Smaak Sauvignons blancs uit het hart van Frankrijk kunnen soms erg gras-sig zijn door een gebrek aan rijpheid in de geoogste druiven. Daar heeft deze Ménetou-Salon van vader en zoon Chavet geen last van. Hij galoppeert door velden vol kruisbessen en vlierbloesems en is uitermate sappig. Een klassewijn, precies goed bij (en in afwachting van) het gerecht.

Verkrijgbaar bij Thiessen Wijnkoopers, Maastricht (www.thiessen.nl).

Ménetou-Salon 2007, Chavet & Fils,

€ 9,75 per fles

Chorizo



Varkensvlees is Spanjes trots, al sinds de *reconquista*, de herovering van het land op de islamitische Moren. Door worst en ham te eten liet je duidelijk zien dat je een christen was. Chorizo, paprikaworst, is er in allerlei varianten, uit allerlei streken, en varieert van mild tot zeer scherp. De beste is die van iberico-varkens, waarvan ook de allerbeste ham ter wereld wordt gemaakt. Chorizo di iberico wordt per gewicht verkocht; reken op bijna 10 euro voor een gangbare worst van 500 gram.

Chorizo di iberico, www.spanjewinkel.nl

fotografie Arjan Benning



Keukenprins

Rond kaasmaken hangt ten onrechte een romantische zweem

Laten we het seizoen beginnen met een belegen onderwerp. Mijn vrouw kreeg voor haar verjaardag het boek *Zelf kaas maken* van Tim Smith, want zij heeft de romantische droom om later een kaasboerderij te beginnen. Op internet zijn filmpjes te vinden hoe je in een paar uur een kaasje kunt fabriceren. Dit is – net als kwark – echter zuremelkse verse kaas, daar valt voor een ambitieuze kaasmaker als mijn vrouw geen eer aan te behalen. Haar doel is de productie van zoetemelkse Hollandse harde boerenkaas.

Zuremelkse kaas is waarschijnlijk ontstaan doordat voorouders melkrestjes achterlieten in de zon. De verzuurde melk bleek zowaar te smaken. Niemand weet hoe zoetemelkse kaas is ontstaan. Er zijn een paar werkelijk smerige theorieën. Volgens een daarvan zouden jagers bij een jong kalfje in de maag ingedikte resten melk hebben gevonden. Deze stevige massa was prima te eten. Volgens een andere theorie bedachten herders het om hun melk te bewaren in gedroogde schapenmagen. Tot hun verbazing ontdekten ze dat de melk na een lange wandeling was veranderd in een dikke witte brok die dreef in waterige vloeistof. Die brok smaakte goed!

Boeren hebben bij ons altijd koeien gehouden. Sinds de Middeleeuwen is Nederland een echt kaasland. Al in 1344 werden speciale kaasstenen geïntroduceerd om de wei uit de wrongel te wringen, en aan het eind van de Middeleeuwen kwamen de zogenaamde kaaskoppen: houten vaten om de kaas in te persen. Zo'n vat heeft een fatsoen, een bepaalde vorm. Het mooiste was het als het fatsoen van de kaaskoppen rond was (bron: *Hard van binnen, rond van fatsoen* van Aad Vernooij). Ronde fatsoenen waren namelijk het best geschikt voor... de export, hoe konden we ook anders vermoeden.

Al in de 17de eeuw had Nederland internationaal een grote kaasreputatie. Een jaloerse Franse calvinistische vluchteling schreef over de toenmalige Republiek: 'Holland is een land waar de gouddeemon op een troon van kaas zetelt.' En een Engelsman schreef: 'Een Nederlander is een vraatzuchtige, vette kaasworm op twee benen.'

Kaasmaken was een arbeidsintensieve onromantische bezigheid, waarbij de rol van de boerin belangrijker was dan die van de boer. Zij deed meestal het harde werk, het omdraaien van de kazen en het zogenaamde wringen, het scheiden van de wrongel en de wei. Omdat de melkproductie bij koeien constant was, moest verse melk altijd direct worden verwerkt. Het vaste afscheid van boerinnen aan het eind van de 19de eeuw was dan ook: 'Ik moet nodig naar huis, ik moet nog wringen.'

Benieuwd of ik dit mijn vrouw ooit zal horen zeggen. _____

keukenprins@volkskrant.nl