

De kosjere hamvraag



Diepvrieskip

Hoe verser, hoe beter. Het is een laatste houvast in cynische tijden. De voedingsindustrie is immers niet te vertrouwen. Ze brengt fraai verpakte meuk op de markt en overlaadt ons met beloftes over puurheid, passie en authenticiteit. 'Sinds 1893.'

'Volgens oud familierecept.' 'Handgebakken.' Bullshit.

Dus laten we voorverpakte producten links liggen en kopen zo veel mogelijk verse waar. Groente, fruit, vlees en vis; daar kan de industrie toch weinig aan verzieken, op wat marginaal gehannes met pesticiden, hormonen, genetische modificatie, dierenleed, uitbuiting, ontbossing en milieuvervuiling na. Wie van lekker en gezond houdt, wil alles zo vers mogelijk. Een diepgewortelde vergissing.

In het geval van groente en fruit, mits rijp geogost, valt nochtans veel voor dat streven te zeggen. Al zijn er uitzonderingen. Mispels en passievruchten bijvoorbeeld. Die winnen juist aan smaak als je ze een tijd laat liggen. De werkelijke vers-mythe betreft vlees en vis. Pas gevangen vis trekt krom bij het bakken en smaakt naar niks. Volgens een bekende *urban legend* mocht de karper voor de gefilde fisj vroeger vanaf de markttag tot daags voor sjabbat baantjes trekken in de badkuip. Het was smakelijker geweest als die karper al op woensdag was gedood. Overigens is het tegenwoordig prima om voor zo vers mogelijk te gaan, want de vis in de winkel heeft een hele marktketen moeten doorlopen en kan daarom nooit té vers zijn.

Wat je te allen tijde moet zien te vermijden is vers vlees. Supermarkten, zelfs slagers adverteren ermee, maar heus, pas geslacht vlees is niet lekker. Pas na een week of drie in de koeling, hebben enzymen hun werk kunnen doen. Het vlees is dan optimaal sappig en smaakvol, maar niet meer vers. Dit geldt voornamelijk voor rund- en kalfs- en in iets mindere mate voor lamsvlees. Gevogelte heeft een paar dagen nodig.

Nog maar weinig slagers geven hun vlees de tijd om optimaal te besterven. Tijd is geld, hygiëneregels zijn streng en de onwetende klant wil vers, dus waarom zouden ze? Bij kosjere slagerij Marcus ligt het vlees een week na de slacht in de vitrine. Kip al na twee dagen. Jouw vers gekochte sjabbeskip liep de sjabbes ervoor nog vrolijk rond. Bij wijze van spreken dan, want kosjere kip was nooit vrolijk en heeft nimmer kunnen rondscharrelen.

Vrolijke kosjere scharrelkip is er wel geweest, maar bleek geen succes. Marcus liet af en toe een partij Ardense hoevekippen slachten. Die waren een halve week vers verkrijgbaar en belandden vervolgens in de diepvries. Klanten moesten de weken daarna dus kiezen tussen verse

plofkip of bevroren bofkip, die ook nog eens duurder was. Een ongelijke strijd, waarbij het geweten het verloor van de smaak. Zou het?

Dubbelblind

Een smaaktest moest uitsluitel geven. Met slagers en verkopers van kosjere kip proefde ik dubbelblind twee identieke gebraden kippetjes: zelfde herkomst, zelfde gewicht, zelfde oven. Met één verschil: de een was kakelvers, de ander vijf maanden ingevroren geweest op -18. We vergeleken een voor een de pootjes en de filets. Vooral bij de filets was het verschil overduidelijk. De diepvrieskip was malser en lekkerder.

Dat kon niet waar zijn. Gertjan Kiers, de roemruchte slager met de woeste, kale kop en getatoeëerde armen, leek het sterk. Eenmaal ingevroren gaat vlees en gevogelte achteruit en komt het rijpingsproces tot stilstand. Als Kiers met het slagersmes op de keel moest kiezen tussen vers of ingevroren, dan koos hij voor vers.

Ik had het toch echt anders geproefd. Gelukkig kon hoogleraar voedingsleer Martijn Katan zich er wel iets bij voorstellen, maar hij adviseerde me om te rade te gaan bij een veterinaire expert. Van een eerder avontuur* kende ik er nog wel een. Prof. Peter Koosmees was ver weg op een congres. Per sms liet hij me weten: 'Hallo Jigal, als vlees wordt ingevroren ontstaan er ijskristallen in de spiervezels. Daardoor beschadigt het vlees. Na ontdooien is het vlees malser.'

Kies voortaan dus voor kip uit de vriezer. Wel langzaam in de koelkast laten ontdooien, zodat het vochtverlies beperkt blijft. Voor de scharrelkip komt het te laat, voor je smaakbeleving niet. ■

*Zie: *De Kosjere Hamvraag* (Joodse Omroep), aflevering 'Bloed', 29 maart 2015.

**Tijd is geld,
hygiëneregels zijn
streng en de
onwetende klant
wil vers**