

Eetbare natuur, wild en gekweekt

Vogelnestjes smaken naar karameltoffee. Helemaal zeker is dat niet, maar er is wel een mierzoete limonade die onmiskenbaar naar vloeibare toffee smaakt: vogelnestjesfrisdrank. Ik vond een blikje in een Chinese supermarkt. De importeur uit Rotterdam plakte onderop de bodem een etiketje met in het Nederlands de ingrediëntenlijst. Het is suikerwater met wat paddenstoelensap en 1 procent aftreksel van vogelnestjes.

Het gaat om Aziatische zwaluwnestjes, die de vogels in elkaar metselen van hun speeksel. Verlaten nestjes worden 'geplukt' uit grotten en spelonken. Ze brengen veel geld op. Het kleine blikje vogelnestjesnat, waarin dus zo goed als geen vogelnestje zit, kost een euro. Op één klein slokje na verdween het door het gootsteengaatje. En dat vind ik eigenlijk onbegrijpelijk. Dat ik iets niet lust, waarvoor men elders in de wereld bijna een moord doet, zo lekker vinden ze het.



...Ik eet liever een plaag...

Ik heb ook niet de geringste aandrang om zwaluwnestjes tegen de plafondbalken in de schuur eraf te halen om er soep van te maken. Vooral omdat zwaluwen soms op hetzelfde nest terugkomen, maar ook omdat de nestjes niet de aantrekkingskracht hebben van een gebraden gehaktbal. Slakken soms wel? Fiets naar het zuiden en zie: iedereen eet er slakken in gesmolten knoflookboter. De meeste Nederlanders huiveren bij alleen al het idee, maar het wordt minder met dat huiveren. Slakken komen de Nederlandse keuken binnen.

Iedereen met een moestuin weet wat slakken aanrichten, maar vrijwel niemand komt op het idee om ze even na zonsondergang, als ze tevoorschijn komen, te verzamelen om ze op te eten.

Eind vorig jaar verscheen het boek *Eetbare Natuur* van Hanneke Videler. Met de ondertitel *Een kookboek voor wat in Nederland uit het wild te halen valt* (uitgeverij Atlas). Veel van wat we uit het wilde weg kunnen eten, kun je als een plaag beschouwen. Als slakken je jonge plantjes eten, eet je met meer plezier de slakken op, zoals een kannibaal z'n vijand.

Het is een vrolijk kookboek met verrassingen. Ik wist bijvoorbeeld niet dat je vos kunt eten. Goed doorstoofd. Een vos in mijn omgeving heeft al mijn kippen vermoord, dus ik stop hem graag in de pan als een jager hem voor me neerlegt. Tegen slakken koester ik niet zo een grote wrok als tegen de vos, maar ze maken het me wel moeilijk. In het boek *Eetbare Natuur* wordt uitgelegd wat met huisjesslakken moet gebeuren voor je ze kunt eten en dat is nog een heel gedoe. Ze moeten zichzelf eerst schoon leeg poepen en dan in zout water van hun slijm worden ontdaan. Dan pas kunnen ze worden toebereid.

Maar dat hoeft allemaal niet, want ze zijn kant-en-klaar te koop in een pot. Op diverse plekken in Nederland worden wijngaardslakken gekweekt en vetgemest. Ook in Zuidbroek gebeurt dat, en mevrouw de slakkenhouder laat ze koken en in glazen potten stoppen (zie ook: www.boerenslak.nl). De Kleinste Soepfabriek in Stadskanaal neemt slakken van haar af voor in een knoflookslakkensoep. Uitstekend te eten, en de flauwekul om ze terug te stoppen in een schelp samen met een kluit knoflookboter die vervolgens in de schelp in een hete oven moet smelten, kan men gerust achterwege laten. Het kan ook zonder schelp, gewoon opbakken in een koekenpannetje. Lekker.

Alleen mis ik er een beetje aan dat ik op deze slakken niet kwaad ben. Gekweekte slakken valt niets te verwijten. Ik eet liever een plaag. In het voorjaar weer ganzeneieren! Tenminste, als de vos me niet voor is.

woklo@xs4all.nl.



... Iedereen met een moestuin weet wat slakken aanrichten, maar vrijwel niemand komt op het idee om ze te verzamelen om ze op te eten...