

Geniet die kos!

Terwijl mijn moeder aan het stofzuigen was, klonk op de radio als een opgewekte chachacha het vertrouwde "Tja tja tja... Tja, wat zullen we eten? Tja tja tja... Tja, wie kan dat weten? Wie is de man die mij dat zeggen kan? De Groenteman!". Wat er daarna volgde weet ik niet meer, hoorde ik ook niet meer. Wat die avond op tafel zou verschijnen was immers de bekommernis van mijn moeder. Andijvie met een sausje wellicht of de heerlijke bietensalade, die ik vandaag de dag ik nog steeds niet helemaal weet te kopiëren. Hollandse kost, en die smaakte altijd. Nou ja, bijna altijd. Het 'wat van ver komt, is lekker' deed toen nog geen opgeld, kant-en-klaarmaaltijden en obesitas evenmin. Dat is tegenwoordig allemaal wel anders. Geen moment van het etmaal of er is wel een kookrubriek op de tv te zien, met alweer een nieuwe culinaire trend die we niet mogen missen. Zo schijnen we nu aan de Peruaanse keuken te moeten om onze gasten een beetje vet-cool, supergaaf of anderszins modern te kunnen onthalen. Maar stiekem dan toch wel weer op zijn Hollands. En zeker niet die heerlijke, naar kip smakende - weet ik uit ervaring - gestoofde cavia op tafel, laat staan de soep van goed getrokken koeienueier. Ooit werd ik in het Amazonegebied in het noorden van Peru door indianen getraakteerd op wat een enorme lekkernij moest voorstellen. Tijdens een jungletrip eerder die dag hadden we met de machete grote, dikke keverlarven uit een vermolmd boomstam gepulkt, die in bananenblad gewikkeld naar het kampje werden meegenomen. Daar werden ze met wat zout en specerijen in hun eigen vet gaargesmoord en vervolgens als voorafje opgediend. Beleefd nee zeggen



was geen optie, maar na de derde hield ik - kokhalzen onderdrukkend - het toch echt voor gezien met deze amuse.

Een duurzame stroming in de entomologie houdt ons voor dat op langere termijn onze voedingstoekomst bij de insecten ligt. Voor veel bewoners van Afrika is het eten van insecten nu al dagelijks praktijk. Een artikel over Centraal- en Oost-Afrika meldt 163 soorten insecten uit allerlei soorten groepen die door de bevolking worden gegeten. Onder andere kevers en keverlarven, eendagsvliegen, waterschorpioenen en cicaden en bijen prijken op de lijst, maar bijzonder in trek lijken rupsen en dan vooral de grote rupsen van nachtpauwogen. Nog een cijfer: in sommige delen van de Democratische Republiek Congo zouden rupsen goed zijn voor wel 40% van de

eiwitinname van de bevolking. Het geliefdste beestje lijkt de rups van *Goniobrassia belina*, bekend onder diverse namen zoals de mopane- of mopani-worm. In zuidelijk Afrika is er een omvangrijke handel in deze rupsen, die zelfs ingeblikt met tomaatensaus worden verkocht. "Gekookt of gebakken kan men ze opdienen met een pindasaus of met maniokbladeren of groenten, of gewoon met een snuifje zout en peper". Deze rupsenhap schijnt nog goed te smaken ook: als met honingmarinade gebarbecuede kip. Karibu komesa, geniet die kos! Wie weet gaan we het nog meemaken, dat het woord vlinderliefhebber toch een andere betekenis krijgt dan de tegenwoordige. Maar ik draai heerlijk ouderwets het runderlapje in de koekenpan nog maar eens om.

Tekst: René Marcelis
Tekening:
Peter Wetzels