

## De Dorpswandelaar nr. 9

oer-kroketten.....

Ik ga op stap met een gerichte opdracht van en aan mezelf. Niet zomaar wat vrijblijvend rond dwalen door straten en wijken, nee, deze keer staat er een nationaal monument op het spel. In elk geval een die mijn jongelingsjaren met grote regelmaat kleurde en vooral ook voedde. De aanleiding voor die dwingende escapade is de column die ik een poos geleden las van ene Marcel Peereboom Voller in de Telegraaf over de kroket. Hij voorzag daarin de bijna teloorgang van de oer-kroket, hét in 3-happen-weg snackmenu van elke gehaaste student(e) op weg naar huis of school, van de dienstplichtige soldaat op of terug van weekendverlof en van menig winkelend gezinnetje dat met de kroket de hongerig geworden magen vulde met een of meer bloedhete, zacht-krokant-gekruide beren!....., want zo werden kroketten door ons liefdevol genoemd als we ze uit de muur trokken.

Op stap daarom met bezoek aan enkele lokale snackdealers om te zien hoe het gesteld is met mijn oer-kroket.

Onderweg naar de eerste, overpeins ik wat ik allemaal koppel aan en koester uit mijn krokettentijd? Als middelbare scholier met de vraatzucht van een jonge wolf die voortdurend hongerde naar voer - want eten was iets heel anders - herinnerde ik mij de kookkunsten van mijn ouders. Mijn moeder regelde dat door de week en mijn vader deed graag in het weekeinde de keukenschort voor. De verschillen waren duidelijk. Op moeders lijst stonden naast de obligate gekookte zachte piepers en gehakt (ballen), veelal te zacht gekookte groenteschotels op het menu, wel afhankelijk van het seizoen. Ik proef gaandeweg mijn wandeling bijna nog de dikke (melk)sauzen waarmee koolsoorten, maar ook andijvie, prei, spinazie en zelfs sommige slasoorten waren bedekt. Brrr. Veel smakelijker waren haar stampotten met kuiltjes jus, bonenschotels en gevulde tomaten met gehakt ( onze thuistopper!). Spruiten ( van die dikke) waren te zacht en net als wortels te lang gekookt. Van haar pannenkoeken droom ik nog wel eens. Lekker dik, met appels en stroop.

Voor mijn vader was koken een ontspanning. Hij deed zijn boodschappen zelf en het feest begon met neuzen in zijn fietstassen om te zien wat er op het menu zou komen.

Standaard daarbij waren vrijwel elke Zaterdagmiddag de hanekammen ( heerlijke geglaceerde zoete koffiebroodjes in de vorm van een hanekam) bij de koffie en voor 's avonds bij het brood varkensniertjes of kalfslever met gebakken uitjes. Je vingers at je er bij op! Onderin zijn tas lag dan het gebraad voor de Zondag waar hij helemaal op los kon gaan. Kip, konijn, haas, kalkoen, we zagen het allemaal vaak voorbij komen. De keuken werd dan verboden terrein, maar we hoorden hem zingen en onze neuzen snoven de geuren op die uit de keuken kwamen drijven.

Wat een afknapper werd dan de volgende Maandag, poetsdag, wasdag, afwasdag, dweildag en boendag. Je was blij als je die dag kon ontvluchten door naar school te gaan en na afloop van de leerdag met een paar vriendjes nog wat rond te hangen bij de frituur of ijskraam en voor een dubbeltje een "tuut met" of "hoortje met één bolletje" te kopen.

Van cafetaria, snackbar, kwaitaria hadden we toen nog nooit gehoord, net zomin als van pizza, pasta of vietnamees. De chinees, die was er wel al. Maar daar ging je pas heen als je een vriendinnetje had en samen uit eten ging om even alleen met haar te kunnen zijn.

Inmiddels sta ik stil bij mijn eerste onderzoekobject en lees wat er allemaal op kroketgebied te krijgen is hier. Dat valt mee. Ik zie er twee. De oer-kroket en een nieuwe, vegetarisch. Zonder te proeven hoe ze smaken ga ik op weg naar nummer twee, niet heel ver weg. Zou ik daar de reden voor het hilarische en ook woedende commentaar op zogenaamde "Haute Friture" van Marcel Peereboom tegenkomen? En hoe zou dat er dan uitzien?

Volgens mijn inspirator voor dit artikeltje ( en ik citeer) is er een complete metamorfose aan de hand waar het ouderwets lekkere, kroket-eet-gevoel aan kapot gaat. Hij schrijft: De frietkraam en frietkot verdwijnen voor nieuwe frietateliers. Daar krijg je kleine bakjes patat met deep truffle sauce of met toppings van Vlaams stoofvlees gedrenkt in Petrus-bier, kost minstens 9 euro! Er komen hippe Hamburger-paleizen en restaurants met culinaire hipster hotdogs. Kroketten heten daar "croquets" en worden geserveerd in een boutique op een bedje van veldsla. Voor de hoofdprijs natuurlijk. De "croquet" is bewust en verantwoord gemaakt van lokale seizoenproducten om vervuilende voedselkilometers te verminderen. Ze is groen en duurzaam. De "croquet" is een aansteller met zijn vulling van pekingeend, pastinaak of zeekraal. Ze is een verwaand misbaksel van feta, zontomaatjes, zonnepitten en rozemarijnmayonaise. Soms is ze zelfs een "croquette" geworden met een verwijfde vulling van rabarber en aardbeien. AARDBEIEN!

Ha, daar zou ik meer moeten kunnen ontdekken, want ik bevind mij nu vlakbij een "deftige" cafetaria, waar het uitpuilt van de eetgasten. Binnen schiet ik een keurig in het zwart gestoken dame aan en informeer of zij kroketten serveren die slowfood, vegetarisch of liever nog helemaal veggie/vega zijn? Ze kijkt mij aan en zegt: Je bedoelt toch een beren...? Want die leveren we wel. Ik besluit de proef te nemen en hem op de manier van vroeger te consumeren. In drie happen. De eerste heet, de tweede zacht, bijna vloeibaar en vol smaak, de derde met als allerlaatste dat verrukkelijke korstkontje. Mijn handen glijden omlaag om ze, net als vroeger, aan mijn broek schoon te vegen tot ik bedenk dat het thuisfront dat niet op prijs zal stellen. Gelukkig heb ik het vetvrij papiertje nog en dan ...  
KOOP IK ER BLIJMOEDIG NOG EEN ...  
VOOR DE TERUGWEG.  
Lang blijve de "haute friture van de oer-kroket!"

De ... Dorpswandelaar.