

250. Vierde Katwijks dictée (auteurs: docenten ID-college)

Keukenrol

Sinds enkele decennia heeft zich een radicale ommekeer gemanifesteerd in de traditionele verdeling der seksen in de culinaire domeinen.

Het was immers generaties lang moeder de vrouw die man en nazaten door de week voorzag van geijkte doch voedzame gerechten als sukadelappen, hachee of varkensfricandeau en hen op feestdagen trakteerde op een pasteitje met kippenragout, een coq-au-vin of kalfsfricassee.

Nu zijn het de mannen die zich en masse op het bereiden van de gerechten storten en die zich daarbij te buiten gaan aan copieuze maaltijden.

Inspiratie voor het bereiden van een vijfsterrendinertje vindt de gourmet op talloze websites en in kookprogramma's, die hem feilloos de weg wijzen naar de meest exorbitante spijzen.

Wordt het patrijzenbout met kastanjepuree, worden het patés of soufflés, desserts met compote, confituren of ijscoupes, voor de echte kookliefhebber is dit alles een fluitje van een cent.

Op zoek naar de juiste ingrediënten worden stad en land afgestruind om uren later thuis te komen met de juiste mediterrane balsamicoazijn, geurende shiitakes, een uitgelezen bordeaux of een net niet overjarige port als aperitief.

In de keuken worden met een zeker dedain de eenvoudige pollepels terzijde geschoven om plaats te maken voor de keukenmachine, de blender, de grill en de friteuse.

Er wordt rigoureuus gehakt, gemixt en gemalen, er wordt geroerd, gekneet en gepureerd, waarbij de smaak zorgvuldig wordt gecontroleerd, tot de chef in extase zijn meestercreatie presenteert.

De gasten, bijna uitgehongerd, zien de meest bizarre buitenissigheden op hun bord neergevlijd als zwezerik, gegarneerd met bacon en cashewnoten, quiche met gruyère of spaghetti alla carbonara met rucola.

De ravage die na urenlang tafelen in de keuken aangetroffen wordt, ruimen de gasten zonder te zaniken op, terwijl hun smaakpapillen het residu van de voorgeschotelde delicatessen nog lange tijd koesteren.