

Vuurloos kokkerellen

Anders dan bij de kip-of-eikwestie ligt het voor de hand dat culinaire activiteiten zich pas ontplooiden nadat hominiden, volgens veel archeologen vanaf homo erectus, volgens anderen pas vanaf homo sapiens, zich pyrotechniek eigen hadden gemaakt, wellicht gepaard gaande met de observatie dat geroosterd vlees van dieren omgekomen in natuurbranden appetijtelijker en digestief efficiënter is.

Het gebruik van vuur voor chauffage en afschrikken van predatoren is zeker van meet af aan evident contrair aan meer gesofisticeerde toepassing in de voedselbereiding waarin men – ongetwijfeld met veel trial-and-error – ontdekte dat gekookte knollen en gewassen veel beter te behappen zijn en dat zelfs giftige planten door koken gedetoxt worden.

Dit vroege kokkerellen is van significant evolutionaire betekenis voor de verdere ontwikkeling van de hominiden doordat het rauwe, vezelrijke dieet, waarop ad infinitum gekauwd moest worden, gesubstitueerd werd door calorierijke nutriënten met genoeg energie voor de intensief metabolische hersenactiviteit, met aan de ene kant een crescendo van hersenvolume/-massa maar aan de andere kant een diminuendo van kakement en dentuur als gevolg.

Ongetwijfeld dus met roots in de prehistorie met primitief koken en grillen tot aan de cajunkeuken van vandaag heeft het koken een hoge vlucht genomen en hebben nieuwsgierigheid en de altijd aanwezige lust tot experimenteren geleid tot een schier oneindige diversifiëring in gerechten en dito recepten waarbij, bij alle variabelen, er een markante constante prominent aanwezig is: het kookvuur.

Van oeroude houtskoolvuurtjes tot aan draagbare souvlakigrills van de Myceners, van steenoventjes en petroleumstellen tot aan de modernste met piëzo-elektrische ontsteking uitgeruste gasfornuizen, bleef het vuur het cruciale element dat zich zelfs nog laat ontwaren in de vitrokeramische kookplaat waar onder het geharde glas de infrarodelementen en/of halogeenstralers vurig rood kleuren.

Hoewel het octrooi dateert van 1907 verscheen pas in 1977 het eerste kooktoestel op de markt dat vuurloos werkt nl. een kookplaat van gehard krasbestendig glas met daaronder solenoiden die door het glas heen snel wisselende magnetische velden opwekken die rechtstreeks de ijzeratomen in de panbodem exciteren zodat deze warm tot zeer heet wordt al naargelang de teslasterkte, te relateren aan de aangewende ampèrage.

Koken d.m.v. inductie biedt extensief en safe gebruiksgemak, via een smetteloos blijvende pannenset vanwege absente lekkende gasvlammen die gelekke koolhydraten karamelliseren, de rapiditeit in verhitting, de minutieuze thermische controle,

koel blijvende pannengrepen, schonere afzuiginstallatie door minder convectie en vooral het verlost zijn van iteratief moeizaam gekrab met schuursponsen en andere utensiliën om pannendragers, branderdoppen en -kelken te cleanen waar nu wat keramischekookplaatreiniger en keukenrolpapier volstaan.

Het bereiden van een tournedostje, een kaassouffleetje, een sateetje, een tiramisu'tje, een viergangendinertje, het arrosen van sukadelappen of koteletjes, het bereiden van een heerlijke ravigotesaus waarvan de correcte ingrediënten in de receptuur kunnen worden afgelezen met een harrypotterleesbrilletje, maar ook strijk-en-zet kant-en-klaarmaaltijden opwarmen en overig gekokkerel gaat allemaal zoveel plezieriger op de moderne inductiekookplaat waarmee je in de keuken ook nog eens van het gas af bent.