

ODE AAN HET EI



GUUS & SARA  
LUIJTERS

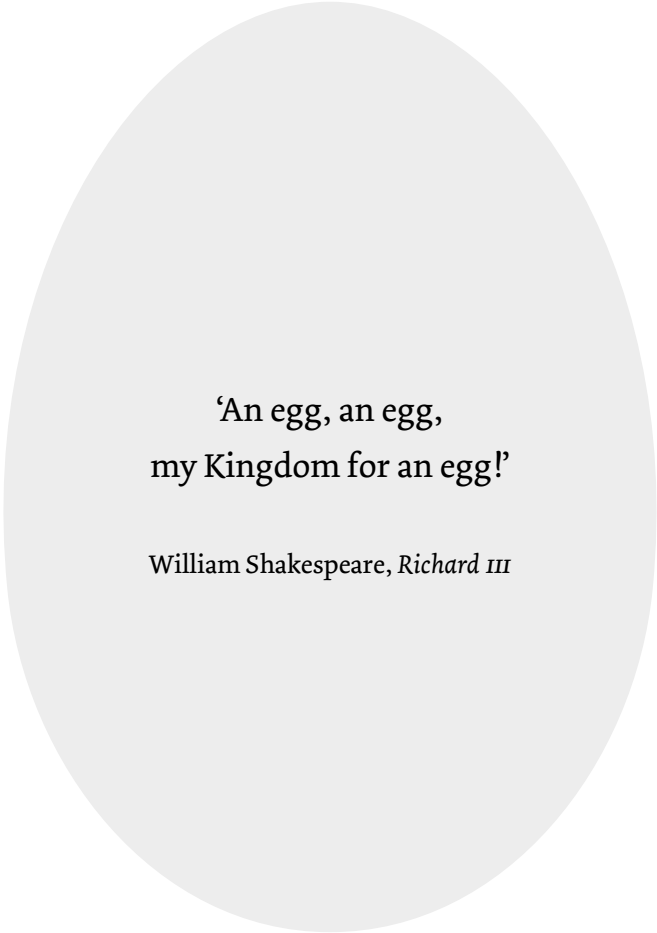
**ODE  
AAN HET EI**

*Tekst*  
GUUS LUIJTERS

*Interviews*  
SARA LUIJTERS

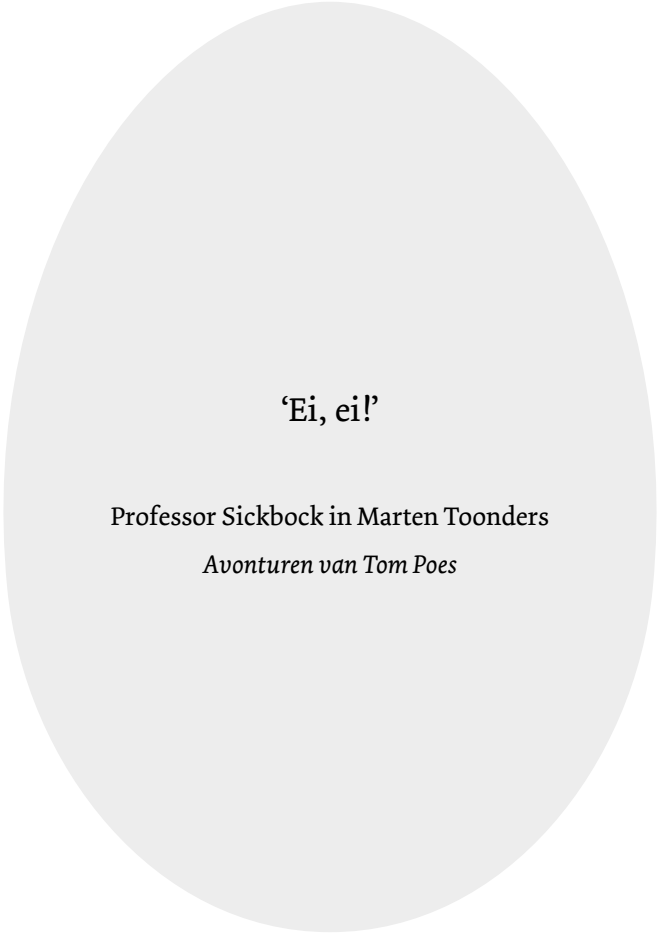
*Illustraties*  
RON VAN ROON

NIEUW AMSTERDAM



'An egg, an egg,  
my Kingdom for an egg!'

William Shakespeare, *Richard III*




'Ei, ei!

Professor Sickbock in Marten Toonders

*Avonturen van Tom Poes*

'Toen het ei zei, toen het ei zei  
Denk 'ns dat het een jongetje is  
Dat je je gaat staan bakken  
Denk 'ns dat het je broertje is  
Dat zacht sist in de pan  
Denk 'ns dat 'ie verkramp't uit angst  
De rand probeert te pakken  
En dat 'ie dan terug in de boter glijdt  
Wat dan, wat dan?'

Jaap Fischer, 'Het ei'



‘Als we spek hadden,  
konden we eieren met spek bakken,  
als we eieren hadden.’

J.L. Luijters (1914-1981)





# Inleiding

**E**en van de eerste discussies die ik mij kan herinneren, is de altijd en overal terugkerende kwestie van de kip en het ei. Wat was er eerder, de kip of het ei? Het ei natuurlijk, want zonder ei geen kip. Maar waar komt dat ei dan vandaan? Dat is gelegd, door een kip, dus voordat er een ei kon zijn, was er een kip, dat kan niet anders.

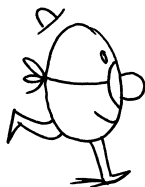
Als kind word je altijd in de maling genomen en ik herinner me dat ik aan mijn vader vroeg hoe het nou echt zat met die kip en dat ei, want hij wist dat natuurlijk. Als we langs het Paleis op de Dam kwamen, wees hij altijd naar de man die de wereldbol op zijn schouders torst, en vertelde me dan dat er heel vroeger mensen waren die geloofden dat Atlas ervoor zorgde dat de wereld niet zou vallen, zoals er ook mensen waren die geloofden dat de wereldbol op het schild van een schildpad stond die zelf ook weer op het schild van een schildpad stond en zo tot in het oneindige. Maak dat je tante wijs, dacht ik, want dat was natuurlijk onzin en dat wist hij ook wel. Dat was ook zo, maar wat er eerst was, de kip of het ei, bleek hij niet te we-

ten. En omdat hij het niet wist, wil ik het ook niet weten. Eerlijk gezegd denk ik dat het ei er als eerste was.

Ik bezit een foto waarop een meisje van een jaar of elf liefdevol een kip in haar armen houdt. Heel uitzonderlijk, want kippen zijn geen poezen of honden of ezels, de liefde tussen mens en kip gaat niet diep. De boer bij wie ik lang geleden iedere dag de melkkan vulde, had tweeënveertig koeien die hij allemaal bij naam kende, en van wie hij wist of ze liever een pepermuntje hadden of een dropje of een Rang. Maar zijn kippen waren maar kippen, zoals ze dat voor de meeste mensen zijn. Ze leggen eieren en als je ze de nek hebt omgedraaid, kun je er soep van koken. Zelfs kippen die wel een naam krijgen, belanden uiteindelijk vaak in de pan.

Zo gewoon als de kip, zo bijzonder haar eieren. ‘Het begin van de wereld’ noemde Brancusi zijn eiersculptuur en inderdaad, wie een ei ter hand neemt, heeft even het gevoel de schepping vast te houden. Het ei is klein, het ei is groot, het ei is bruin, het is wit, maar de vorm is altijd volmaakt. Beter kan het niet. Toen God het ei schiep, had hij een uitzonderlijk goede dag. Voel hoe het ei zich voegt naar de holte van je hand, neem het tussen duim en wijsvinger en houd het tegen het licht om te zien hoe de zonnestralen erdoorheen vallen, laat het vallen en vang het weer op, open je mond en leg het op je tong, steek het

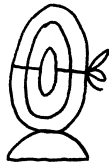
in je zak en ga de straat op. Een ei is altijd mooi. Gestapeld in zo'n grote, wijd uitlopende vaas in de etalage van een melkwinkel, in een rekje met zes kuiltjes, in een stenen kom, op een plateau voor zesendertig eieren, zelfs in zo'n kartonnen eierdoosje, waarin ze als voor straf opgesloten zitten. Heerlijk als ze eruit mogen, voor het ei, en voor ons, want er zijn maar weinig dingen zo lekker als een ei.





• 1 •

**De kip & de haan,  
en waar komt  
het ei vandaan?**





**D**e grootste eiermijn ter wereld was in Roermond, zo leerden wij op school. Ik zag het voor me. Overall kolenmijnen daar in Limburg, waar pikzwarte mannen met lampen op hun hoofd dagelijks afdaalden in de krochten van de aarde om met gevaar voor eigen leven de eierkolen (drietjes) die wij stookten in ons potkacheltje uit te hakken en door middel van door kleine kinderen en zielige ezeltjes getrokken lorries de wereld in te sturen. En tussen al die kolenmijnen bevond zich dus een eiermijn, de grootste eiermijn ter wereld nog wel.

Samen met mijn vriend Lodewijk, bijgenaamd ‘de professor’, besprak ik de situatie. We zaten in de klas aan onze tegen elkaar geschoven tafeltjes en werkten aan de Paaseierenfabriek, of liever gezegd aan de magazijnen van de Paaseierenfabriek die, zoals zich raden laat, gevuld waren met paaseieren. Op de eerste bladzijde van een schrift

hadden we aan de linkerkant een dikke lijn getrokken. Dat was de muur van het magazijn, dat zich uitstreckte tot de dikke lijn rechts op de laatste pagina van het schrift. De pagina's ertussen vulden wij met eieren, tientallen, honderden, duizenden, kleine, vaak slordig getekende eieren. En terwijl wij zo onze verveling bestreden, bespraken we de situatie rond de eiermijn. Die, laten we zeggen, nogal onduidelijk was. Dat er eierkolen uit een kolenmijn kwamen, had al iets raadselachtigs, maar een mijn waar eieren gewonnen werden, ging nog een stapje verder. Maar mijn vriend werd niet voor niks de professor genoemd. Hij wist namelijk alles. Waarom vliegtuigen vleugels hadden en schepen niet zonken, waarom het Noorden in het Noorden lag, waarom het zo laat was als het was en hoe je duiven melken moest. Had ik hem maar de kwestie van de kip en het ei voorgelegd, dan had hij het vast geweten. 'De kwestie met de eiermijn,' zei hij, 'is heel eenvoudig. Zoals je weet, wordt het naarmate je dieper onder de grond komt, steeds warmer. Die eiermijn is heel diep, zoals alle mijnen trouwens, want waarom dacht je anders dat die mijnwerkers bijna geen kleren dragen, en de mijn is zo diep dat de eieren daar gekookt zijn. Het zijn hardgekookte eieren en die gaan niet kapot.' Diezelfde morgen nog raakte ons zevende paaseierenschrift vol en begonnen we aan het achtste in een serie die uiteindelijk dertien schrif-

ten zou beslaan, alle dertien bewaard in de archieven van Lodewijk en op afspraak te bezichtigen.

Vanuit de eiermijn in Roermond werden de eieren over het land verdeeld en zo kwamen ze dus ook in onze buurt terecht, bij de melkwinkel van Van Schie en de kaaswinkel van Corel, bij de Spar en De Gruyter en de Simon de Wit. Soms hoorde je wilde verhalen over de tussenkomst van een kip, maar, zoals de professor opmerkte: ‘Leg me dan maar eens uit waar het stempeltje op het ei vandaan komt. Doet die kip dat soms?’ Waarmee dat probleem ook weer uit de wereld geholpen was.

Over de kwaliteit van een ei hoorde je niemand in die dagen. Als er iets verdachts te zien was aan een ei werd het in een pannetje water gelegd. Zonk het, dan was het ei goed, bleef het drijven, dan zou er iets mis mee kunnen zijn. Maar dat merkte je pas als je het opgegeten had, want eten weggoien, daaraan konden we zo vlak na de Hongerwinter niet beginnen. Eten was er om opgegeten te worden. Bordje leeg. Altijd. Wat er ook op dat bordje lag. De Hongerwinter is inmiddels geschiedenis, maar voor wie hem heeft meegemaakt, al was het maar als baby, is de verhouding tot voedsel nooit veranderd. Nog niet lang geleden kon het gebeuren dat een vriend die net een haring had gekocht en die haring op een bordje had gelegd om hem op te eten, werd weggeroepen voor een spoedeisende zaak waarvan



hij pas twee dagen later terugkeerde. En weer thuis lag daar die haring. Een beetje groen geworden, maar weggooien was geen optie. Opeten dus. ‘Maar,’ zei mijn vriend later, ‘toen ik hem op had, moest ik wel even liggen.’

Inmiddels is de situatie rond de kwaliteit van het ei een stuk ingewikkelder geworden. Dachten wij als kind dat eieren uit een fabriek kwamen, tegenwoordig is dat daadwerkelijk het geval. Op strikt geheime locaties, over het gehele land verspreid, worden in doosvormige gebouwen waar het daglicht nooit binnendringt, dag en nacht door miljoenen geheimzinnige wezens waar wij het fijne niet van weten miljoenen eieren gelegd, althans, iets wat ervoor doorgaat en er ook tot op zekere hoogte op lijkt. Tien miljard eieren per jaar, waarvan we er met een gemiddelde eierconsumptie van tweehonderd eieren per persoon per jaar drieënhalf miljard opeten. Wat er met de overige zesenhalf miljard gebeurt, is een raadsel, zoals iets als het raadsel waar de pakjes blijven die je met de post verstuurt. Ik ken iemand die beweert dat er ergens op de Veluwe een enorm gat is, waar al die poststukken uiteindelijk in gekieperd worden, maar waar dat gat zich bevindt weigert hij te onthullen.

Tien miljard eieren is veel. Hoeveel is moeilijk voorstelbaar, vandaar dat het in dit geval zinvol is het onvoorstelbare om te zetten in iets aanschouwelijks, maar geen

voetbalvelden dus, want dat gaat niet met eieren. Zoals u waarschijnlijk weet, had de piramide van Cheops, verreweg het grootste gebouw uit de oudheid en gedurende lange tijd zelfs het grootste gebouw ter wereld, een grondoppervlak van 230 x 230 meter en een hoogte van 146 meter. De piramide is in de loop der eeuwen iets gekrompen, maar is nog altijd 138,75 meter hoog en het geheel bevat 2,3 miljoen stenen van 2500 kilogram per steen. Wat u waarschijnlijk niet weet, is dat al die stenen vanuit de Nijl door een kanaal naar een stelsel van sluizen zijn gevoerd, dat de stenen in negentien etappes naar boven bracht. Kunnen stenen dan drijven, vraagt u zich misschien af. Het antwoord is 'ja' (zie kader).

Is het geen wonder dat de tien miljard eieren die in Nederland jaarlijks gelegd worden precies het aantal eieren is dat nodig is om een Eierpiramide van Cheops te bouwen. Op het ei af, wat geen toeval zal zijn, zoals niets wat met de Grote Piramide te maken heeft op toeval berust.

Toen ik het verhaal aan een jongedame uit mijn kennissenkring vertelde, zei ze met een stem waar enig wantrouwen in doorklonk: 'Wie heeft dat allemaal uitgerekend?' 'Ik,' zei ik, 'dat heb ik allemaal uitgerekend,' en toen was het goed natuurlijk.

In de supermarkten waar het moderne ei verkocht wordt, hebben de diverse soorten allemaal een eigen label

### **Hoe laat ik een steen drijven?**

Benodigd zijn een teil, een baksteen, een houten kistje, bijvoorbeeld een sigarenkistje, een eindje touw en een emmer water. Bind de baksteen met het stukje touw op het sigarenkistje en zet het geheel in de teil. Giet vervolgens de emmer water leeg in de teil. Tot uw grote verbazing zal de steen gaan drijven. En denk niet dat dit alleen met bakstenen gaat, het is ook uitgetoet met stenen van 2500 kilogram die zich als ze eenmaal drijven met de hand laten voortduwen!

gekregen. Zo heb je gewone eieren en biologische eieren, groene eieren, scharreleieren, kooi-eieren, vrije-uitloopeieren, meergraneneieren, maiseieren, volkoren eieren, graseieren, rondeeieren, omega-eieren, zonnebloemeieren, Columbus-eieren en nog zo het een en ander. En het ene ei is nog lekkerder en gezonder dan het andere.

In Frankrijk is de situatie ongeveer zoals bij ons, behalve dan dat ze daar Frans spreken, een taal die alleen door Fransen wordt gesproken met het gevolg dat ze je daar nooit verstaan. Als wij 's zomers in Frankrijk gingen kamperen, namen we van alles mee, want in Frankrijk, zo had mijn tante bepaald, was niets te koop. Het vlees was er slecht uitgebeend en slagerijen zaten vol vieze vliegen.

Jam was er onbekend, net als groenten en boter, en dat hadden we dus allemaal bij ons. In blik. De ene avond aten we worteltjes en sperziebonen met een balletje gehakt uit blik en de andere avond kip met appelmoes uit een ander blik. En toen kwam de dag dat de appelmoes op was. Wat te doen? Na familieoverleg werd besloten een Franse winkel aan te doen, waar ik het woord moest voeren. Ik had twee jaar lagere school Frans achter de rug, en ik wist dat een appel een *pomme* was, dus ik dacht dat ik er wel uit zou komen. Maar wat ik met die pomme ook deed, de kruidenier bleef mij niet-begrijpend aankijken. 'Jij ook met dat Frans van je,' zei mijn tante, 'laat mij maar even.' Waarop ze voor de winkelier ging staan en goed articulerend het woord 'appelmoes' te berde bracht. Toen dat niet hielp splitste de ze appelmoes in lettergrepen, die ze steeds luider, tot schreeuwens toe bleef herhalen, 'ap-pel-moes', 'AP-PEL-MOES', 'AP!-PEL!-MOES!!!', een onvergetelijk schouwspel. Maar het hielp niets, want ze verstaan je gewoon niet. Toen wij nog in hotels logeerden kwam ik eenmaal op de kamer tot de ontdekking dat er maar één glas was, terwijl wij met zijn tweeën waren en allebei dorst hadden. Dus ging ik naar de receptie en vroeg om *un ver*, waarop de receptioniste verdween om tien minuten later terug te keren met een strijkijzer. Nog mazzel dat ze geen worm meebracht. Stel, je bent in Parijs en stel, je zit