

Puntjes op de eitjes

post-feministisch kook- en leesboek

een infonovelle



Het Verdronken Kalf
MMXX

© 2020 Bart J.G. Bruijnen

Vormgeving: Het Verdrongen Kalf

Druk: Brave New Books

ISBN 978 94 641 8476 / NUR 300/301/303

Bart J.G. Bruijnen

Puntjes op de eitjes

post-feministisch kook- en leesboek

Voor tante
Godelieve

Nicht an das gute Alte anknüpfen, sondern an das schlechte Neue.

Bertolt Brecht

Recepten¹

Basistechnieken	9
Changua.....	12
Tokneneng.....	25
Chipsi mayai.....	38
Soufflé	51
Doce de ovos.....	64
Shakshuka	77
Munavoi	90
Scotch eggs	103
Dànhuātāng	116
Rafanata.....	129
Gyeran-ppang.....	142
Kuku sabzi	155
Kaiserschmarrn	168
Kogel mogel	181
Bijzondere bereidingen	182

¹ Hier en daar in de #-stukjes van dit boek staan ook nog wat ei-bereidingswijzen, zoals die van mayon(n)aise. Gezondheid!

Inleiding

Ei, ei, ei, die lettercombinatie van die e en die i toch – in die volgorde. De Nederlandse taal heeft een interessante relatie met die tweeklank. De uitspraak ervan is dezelfde als van de ij. En zo moet in het gesproken leven uit de context opgemaakt worden of iemand aan het vleien of aan het vlijen is. De ij zou zelfs prima vervangen kunnen worden door de ei – of andersom. Dit zal echt nooit tot grote crises leiden; hooguit tot wat vrolijkheid hier en daar.

Ei staat – in het Nederlands – ook voor een cel waaruit een embryo ontstaat, en die, vooral van de kip, door velen dankbaar als voedsel wordt gebruikt.

Dit boek biedt een routekaart door de wereld van deze beide soorten ei. Achterin zijn enkele vermeldingen van personen alfabetisch gerangschikt, zodat het boek kan worden ingeschakeld als een naslagwerk waarin te jagen is op termen die in het gesprek van de vorige nacht zijn gevallen.

In een tijd waarin gevoelens van individuele onmacht voornamelijk als een eindeloze stroom van externe audiovisuele gebeurtenissen op verschillende schermen voorbijkomen, leek het mij gepast eens een boek te wijden aan de rust van een schizofreen² thema: van eisprong tot ei-klank. De veelzijdigheid van de

² Ik bedoel hier dit woord in de vaak verkeerd begrepen betekenis ervan.

glijdende schaal van dit onderwerp moedigde mijn inspiratie in het algemeen aan, evenals het specifieke zoeken naar onalledaagse eibereidingen en -recepten.

Geprobeerd hierbij heb ik de scheidslijn tussen populair en highbrow te negeren en de alomtegenwoordige flux van de hedendaagse massacultuur te omarmen, zonder daarbij mijn drang naar originaliteit (te veel) te verloochenen. Volledigheid van het thema was overigens nooit mijn doel – na een vijftigtal essaytjes vond ik het mooi geweest, maar ik had waarschijnlijk best door kunnen gaan tot de menselijke psyche – in het bijzonder die van mij – zou barsten.

Onder het geschrevene bevindt zich een aantal recepten – het handelt per slot van rekening, zoals de ondertitel belooft, om een lees- en kookboek. Niets illustreert echter duidelijker mijn onvermogen om het onderwerp ei completer af te bakenen dan deze selectie.

En nu dit voorwoord ten einde loopt, lijkt alles in twijfel te zijn getrokken.

Basistechnieken

Om een ei te koken moet je het ei eigenlijk helemaal niet koken. De twee meest voorkomende eiwitten in het eiwit, ovotransferrine (12%) en ovoalbumine (54%), stollen vanaf resp. ongeveer 60 graden Celsius en ongeveer 80 graden Celsius. De dooier begint bij 65 graden Celsius al op te stijven. Eieren behandelen met een bad van kokend water (100 graden Celsius) is daarom helemaal niet nodig, en fijnproevers beweren zelfs dat hiermee de eieren eerder taai en rubberachtig worden.

Er zijn, ook buiten de culinaire wandelgangen, verschillende methoden bekend om een ei te 'koken'. De belangrijkste aanwijzing is wellicht dat je niet te veel haast moet hebben. Je hebt uiteraard een ei nodig, maar ook een pan, water, een warmtebron en tijd. Water (koud) in de pan, ei in het water, en zorg dat het helemaal ondergedompeld is. Breng het water aan de kook, zet het vuur uit, en laat het ei een tijdje in de pan rusten. Voor een hardgekookt ei betekent dat zeker tien minuten. Voor een zachtgekookt ei ongeveer de helft. Maar dit is afhankelijk van verschillende factoren, waaronder de begintemperatuur van het ei. Experimenteer daarom lustig, en gaandeweg kom je je perfecte ei dan wel tegen.

Zonder schaal kan een ei ook gekookt worden; dat heet dan pocheren. En hier hoeft het water evenmin te koken. Voeg een scheutje azijn toe aan het water, maak een kleine draaikolk in de pan en laat het ei

dan voorzichtig in het midden vallen. Na een paar minuten is het eiwit gestold en kun je het resultaat behoedzaam uit de pan scheppen.

Eitje bakken dan. Volgens Fernand Point (25 februari 1897 - 4 maart 1955), de vader van de moderne Franse keuken, moet dat op een rustig vuurtje en met een bevallige klomp roomboter. Het spiegelei (in Vlaanderen: paardenoog, in Amerika: sunny side up) is klaar als het eiwit zichtbaar gestold is. Door een deksel op de pan te plaatsen kun je de stolling (zowel van eiwit als van eigeel) wat versnellen. Je kunt het ei in de pan ook nog omdraaien. Laat je zo het eigeel helemaal stollen, dan heet het ei doorbakken (in Amerika: over hard). Maar je kunt het ei ook nagenoeg meteen na het omdraaien uit de pan laten glijden – een nog vloeibare dooier is dan afgesloten met een gestold filmlaagje (in Amerika: over easy). En dit is eveneens een kwestie van proberen en oefenen – zoals je deed toen je nog een mooie adolescent was, maar dan met eten.

Een aardige variant die ik van een IJslandse huisgenoot heb afgekeken is het bakken van een ei in een niet te zuinig hoeveelheid hete olijfolie, waarbij je het ei ook bedruipt met de olie – maar niet langer dan een minuut.

Tot nu toe waren eigeel en eiwit ongemengd bij de bereiding – althans, eventuele vermenging was niet onderdeel van de receptuur. In het domein van de roereieren en de omeletten is dat anders. Wederom

hebben we een niet te hoog vuur nodig en lekker wat boter. Mixen en mengen van eiwit en eigeel kan in de pan of vooraf. Laten we het ei daarna met rust om te stollen als een soort pannenkoek, dan maken we een omelet. Blijven we het ei husselen, dan maken we roerei (in het Engels: scrambled eggs³). We kunnen van alles toevoegen verder (bijv. ui, champignons, garnalen, truffels), liefst te beginnen met room.

Voor alle bovenstaande eibereidingen geldt: voeg pas aan het einde zout en peper toe. Dat komt smaak en textuur ten goede.

³ Paul McCartney, de bassist van de Britse muziekgroep The Beatles (het werkwoord ‘to beat’ kan ook ‘klutsen’ betekenen, trouwens), hield erg van roerei. Zijn compositie *Yesterday* – volgens sommigen het meest gecoverde lied ooit – had als werktitel *Scrambled Eggs*. De eerste regels van het nummer waren oorspronkelijk: ‘Scrambled eggs, oh my baby how I love your legs, not as much as I love scrambled eggs...’

Changua

Als Colombiaanse kinderen met hun haastige hartjes 's ochtend de keuken in komen lopen, gelokt door de geur die honger en verwachting met elkaar laat dansen, is de kans groot dat hun moeders druk in de weer zijn met het maken van changua, een ontbijtsoep van melk en eieren.

Bij mijn variant van deze soep leng ik de melk niet aan met water. Ik zorg dat de melk niet gaat koken en voeg wat zout toe. Dan breek ik een paar eieren en ik laat stuk voor stuk de inhoud in de pan zwieren, zonder de dooiers te breken. De eieren mogen dan nog een paar minuutjes stollen in de melk. Ondertussen snijd ik wat bieslook en koriander, en ik rasp wat (oude) kaas, om vlak voor het serveren voorzichtig door de soep te roeren.

#1

Eerst was Manzoni er, daarna ik. En pas later leerde ik het werk van de zo romantisch op zijn negenentwintigste aan een hartaanval gestorven Piero Manzoni kennen. Vooral zijn witte periode. (Allebei wilden we blijkbaar, al dan niet onbewust, de maaksels van Yves Klein kopiëren.) Het ging mij om de textuur; ik mengde as en tabak door mijn verf – haast altijd olieverf, af en toe alleen gesso. In de nacht schilderde ik het liefst. Bij kaarslicht. De schaduwen van mijn verf waren dan beter te zien, en om de kleur was het mij toch niet te doen. Sowieso gebruikte ik (meestal) maar één kleur. Volgens een bevriend kunstenaar lieten mijn monochrome schilderijen vooral zien dat het vervormbare van het materiaal an sich eigenschappen deelde met de essentiële psychologische aard, wat vandaaruit weer belangrijke gevolgen aansneed voor de kwestie van de menselijke vrijheid. Maar ik was welbeschouwd gewoon te lui om meerdere kleuren aan te schaffen, omdat ik dan tevens meerdere schildersmessen en kwasten moest kopen en/of schoonmaken. En hoewel ik in die dagen nog hoofdzakelijk bezig was met oefenen, voorzag ik mijn eindproducten doorgaans wel van een naam. Zo moeten er kunstwerken van

mij met titels als *Ei achter twee schuttingen* en *Op een aardappel lijkend ei in de vorm van een marmot* nog ergens op een vuilnisbelt rondslingeren, denk ik.

Maar na verloop van tijd had ik me voldoende bekwaamd, vond ik, en kon ik met wat menens was aan de slag. Voor de mensheid zou ik *Madonna met ei* gaan maken. Mijn verf was kauwgom, mijn doek was de muur aan het eind van de Pieter Breughelstraat, op de hoek met de Rembrandtkade – mijn route naar het Wilhelminapark. Een paar keer per dag liep ik hier wel om mijn hond uit te laten. En ik had natuurlijk ook – met een prima verhaal achteraf over een conceptueel kunstproject – mijn gekauwde goedje botweg op de grond kunnen mieteren, maar ik wilde niet te boek staan als die jongen die het park bevuilde met zowel hondenpoep als afgedankt snoeprubber. Niet voor niets was ik immers door mijn moeder, buurmeisjes, en ex-verloofden netjes opgevoed. Op het verticale, bakstenen oppervlak van de muur rondom de kerktuin zou niemand last kunnen hebben van de keurig door mij gerangschikte gom. Het kunstwerk was daarmee in feite op voorhand al een groot succes. In de minimale planning van mijn toch expressionistisch bedoelde onderneming stond dat ik met het ei zou beginnen. Van binnen naar buiten. En elke keer als ik langs liep zou ik in één beweging de kauwgom uit mijn mond pakken en op de muur plakken, om uiteindelijk een compositie te krijgen van de Madonna die liefelijk een ei vasthield. Geen hulplijnen, geen schets! Elke keer moest ik vanuit mijn gedachten gulden rechthoeken (middenpunt

O op lijnstuk CD van vierkant ABCD geeft met straal OB punt E voor rechthoek ADEF), voor zowel het ei als het geheel, op het steen projecteren. Het was niet minder dan topsport. En al na drie maanden begon mijn schepping een vorm aan te nemen die, zoals dat soms bij het creëren gebeurt, een wederzijdse liefde tussen materiaal en kunstenaar opleverde. Lang zou het niet meer duren voor mijn kunstwerk af zou zijn, wist ik toen.

Maar niet veel later, op de dag dat ik de rechtertepel toe zou voegen, was alle kauwgom ineens weg. Zomaar van de muur gehaald. Vandalen! Cultuurbarbaren! Rekels!

#2

Er is een taal denkbaar waarin Shakespeare ei betekent. Shakespeare zou daar zelf allerminst door geveleid zijn geweest, aangezien hij het symbool ei in enkele van zijn toneelstukken aanhaalde als metafoor om mensen en zaken van een niet mis te verstane mate van onbeduidendheid of onvolwassenheid te voorzien.

In de vroege komedie *Love's Labour's Lost* krijgt een acteur van een collega naar zijn hoofd geslingerd dat hij een duivenei is. Jong en onverstandig wordt hier bedoeld. Kleiner dan een kippenei! *Troilus and Cressida* brengt zelfs als gescheld een vinkenei ten tonele, evenals eieren die bedorven of half uitgebroed zijn. Het stuk *Macbeth* laat een moordenaar zijn slachtoffer beledigen door hem vlak voor het doodsteken nog snel even een ei te noemen. Literatoren zien het ei hier ook als tekenend voor Macbeths angst voor enig nageslacht. Coriolanus heeft het in de naar hem genoemde tragedie over een dingetje dat nog niet eens de waarde van een ei heeft. En in *As You Like It* zegt een acteur tegen een medespeler: 'Truly, thou art dammed, like an ill-roasted egg, all on one side.' Een ei roosteren is wellicht niet de handigste manier om het klaar te maken, maar als men het doet moet men uiteraard zorgen dat het niet aan één kant

verbrand is en aan de andere nog zacht. Maar de meest bekende toepassing van een ei in het oeuvre van de schrijver der schrijvers is in het drama *King Lear*. Een als nar uitgedoste toneelspeler vertelt hier zijn als koning verklede vakgenoot dat hij van een ei twee kronen kan maken door het doormidden te snijden en het binnenste eruit te lepelen. De twee schaalhelften kunnen vervolgens prima als koninklijke hoofddeksels dienen. En volgens menig literatuurwetenschapper toont de nar (het eitje van de hofhouding) hier meteen mee aan hoe bijzonder slim het toch van koning Lear was om zijn rijk in tweeën te delen en weg te geven.

In de tijd van onze bard van Avon waren eieren overvloedig voorhanden. Volgens de wet van vraag en aanbod, en de veertiende-eeuwse Syrische geleerde Ibn Taymiyyah schreef daar al over ver voor Adam Smith met de eer ging strijken, waren eieren dus nogal spotgoedkoop. Het is dan ook niet voor niets dat in *A Winter's Tale* het personage dat Leontes speelt aan het personage dat zijn zoon Mamilius speelt onderwijzend vraagt of hij eieren voor zijn geld wil.

Verwijzingen naar ondeugden zijn er ook. Brutus benoemt Julius Caesar met het begrip slangenei. En in *All's Well That Ends Well* wordt van iemand van het toneelgezelschap gezegd dat hij zowaar een ei uit een klooster zou jatten. Degene zou dus zelfs een waardeloos item als een ei uit een min of meer heilige plek stelen. Als voedsel komen eieren voorbij in *Henry IV, Part I*, maar wel als een onbenullige, snelle hap. En

dan vindt Shakespeare het heerlijk om in hetzelfde stuk een speler de belediging op de lippen te leggen dat een ploegmaat van hem nog niet de waardigheid heeft om als een voorafje te dienen voor een maaltijd van ei met boter. Maar gelukkig laat Shakespeare het ei ook iets goeds brengen. In *King Lear* wordt geroepen om het wit van eieren om een bloederig gezicht te verzachten, geheel volgens de richtlijnen van de door de medicus John Banister ergens in 1575 geschreven *Treatise of chyrurgerie*. Voor de vraag of Shakespeare zijn fijne haardos waste met eishampoo hebben uitgevers biografen vooralsnog geen ruimte gegund.

#3

Het BBC-programma *Saturday Kitchen* is alleen al de moeite waard omdat elke week een oude opname van Keith Floyd voorbijkomt. Het is hartverwarmend om Keith een omeletje te zien maken in een of andere smoezelige keuken met zijn vlinderdasje en verder een pan, wat olijfolie, knoflook, garnalen, bonen, ham en eieren, en om hem dan na een flinke slok rode wijn te horen zeggen: ‘And there you have a little bit of fresh, friendly, sunny Andalucia on a plate.’ Maar het anderhalf uur durende kookprogramma is zeker ook erg onderhoudend vanwege het zelfspotitem *The Omelette Challenge*. Elke aflevering strijden twee chefkoks tegen elkaar met het bakken van een drie-eieren-omelet. De omelet moet gaar zijn en moet sowieso een omelet genoemd kunnen worden, maar het gaat wel om snelheid in deze krachtmeting. Onder de minuut kom je niet eens op het scorebord. Op 2 mei 2015 werd hier onder het toeziend oog van de toenmalige presentator en kok James Martin een door Guinness (ja, tevens het biermerk) erkend wereldrecord gevestigd met een tijd van veertien komma zesenzeventig seconden, op naam van Michelinsterrenkok Theo Randall en drie anonieme eieren. Dit record staat nog steeds overeind. Het eten van de eieren wordt overigens niet geklokt.