

DE KERRIEKWESTIE

Over smaak valt niet te twisten. In z'n algemeenheid een waarheid als een koe, maar over de smaak van paddenstoelen kunnen we wel degelijk twisten, althans van mening verschillen. Dat bleek weer eens eind augustus tijdens een heerlijke paddenstoelenvakantie samen met Rob Chrispijn in de Zwitserse Alpen. In de sparrenbossen groeide daar plaatselijk talrijk een vrij tengere russula, met een hoed met groenige en paarse pasteltinten, een zoetige geur en vrijwel witte lamellen. Hij deed nogal aan onze welbekende Broze russula denken, maar in een sparrenbos in het hooggebergte roept zo'n verschijning toch de nodige achterdocht op. 's Avonds zaten we broederlijk achter de microscoop in ons knusse appartementje, van oorsprong een schuur voor de opslag van hooi. Terwijl ik me met een fel oranje koraalzwam amuseerde, zat Rob langdurig te ploeteren met dat vermaledijde russulatje. Maar Einhellinger noch Romagnesi bracht hem een bevredigende oplossing. Uiteindelijk vroeg hij om mijn zintuiglijke inbreng: 'Ik ervaar wel een zwakke prikkeling achter op mijn tong, maar dat kun je toch niet scherp noemen? Wil jij eens proeven?'

Omdat het kennelijk om een subtiele smaak ging, nam ik een nogal fors hapje. Dat had ik niet moeten doen, want ik ben geen fan van Spaanse pepers. Goed scherp dus, al moet ik erkennen dat de Duivelsbroodrussula en Braakrussula nog een tikje erger zijn. Hun namen laten dan ook meteen alarmbellen rinkelen. Bij de scherp smakende soorten was het pleit snel beslecht: *Russula cavipes*, een typische soort van montane naaldbossen die in Nederland nooit is vastgesteld en ook nauwelijks te verwachten is.

In verband met dit smaakverschil herinnerde ik me een passage uit 'In het Bosch', een van de kostelijke boeken van Heimans en Thijsse uit het begin van de vorige eeuw die bij mijn ouders op zolder in een muffe kast stonden. Daarin beschrijft Thijsse hoe de smaak van een grootgebruiker van Indische gerechten zo was bedorven dat hij zelfs aan een Braakrussula niets bijzonders kon proeven. Zo erg was het met onze Rob nog niet gesteld, maar de situatie was zorgelijk genoeg. Ik verdacht onmiddellijk het smeersel waarmee hij dagelijks zijn befaamde broodjes sla versiert, volgens het etiket van het potje een 'licht pittige saus met kerrie en een vleugje ananas'. Volgens Rob een totaal onschuldig, delicaat smeermiddel voor de keel, dat zelfs een piperofob als ik lekker moest vinden. Nee dus. Zo'n branderige strot vind ik bepaald geen pretje.

Onlangs deed zich een soortgelijk voorval voor tijdens een paddenstoelenexcursie bij Schoorl. Het is altijd aardig om beginners te laten kennis maken met de onvermoede pittigheid van sommige zwammen, deze keer een Baardige melkzwam. Ten overstaan van de hele groep nam het proefkonijn, een echte dame, een flinke hap van de paddenstoel. Haastig zei ik dat een klein stukje ook voldeed en dat ze het maar vlug moest uitspugen. Je wilt als excursieleider tenslotte ook niet de verantwoordelijkheid dragen voor een aangebrand verhemelte en zo alle potentiële paddenstoelenliefde in de kiem smoren. Maar mevrouw kauwde rustig door en meende slechts een subtiele prikkeling te bespeuren. Ik informeerde of ze misschien veel oosterse gerechten at, en inderdaad, sambal vormde een regelmatig ingrediënt van haar maaltijden.

Wellicht moet het bestuur van onze vereniging de NMV binnenkort maar eens een gedragscode opstellen om de kwaliteit van de zintuigen van haar leden te bevorderen, en zo de vaardigheid tot determineren te waarborgen. Dan zijn we ook eens bijdetijds, gezien de onstuitbare lust tot betutteling die momenteel door de maatschappij waart. Een algeheel kerrieverbod is daarbij natuurlijk een eerste vereiste. En uiteraard een periodieke keuring van alle leden om het kritisch vermogen van ogen, neus en smaakpapillen te bepalen. Een tuchtcommissie die passende maatregelen treft tegen losbandige leden is daarvan een logisch uitvloeisel. Ja Rob, dan moet ook jij eraan geloven!

Thijsse zou zich in zijn graf omdraaien van voldoening.



door Eef Arnolds