

Oudtestamentische bok



Een scheid, een kruising tussen een schaap en een geit. © Trouw

Geitenvlees staat te weinig op de culinaire agenda, meent de overheid. Dus doet Thijssen zich zonder gemekker tegoed aan rillettes en balkenbrij van geit.

Het is een probleem met oudtestamentisch allures, zo'n zaak waar Noach ook al mee te maken had: het probleem van de gelijke verdeling der seksen. Niets emancipatoirs of zo, het betekent alleen dat er evenveel vrouwtjes als mannetjes geboren worden.

Dat vormt een probleem bij geiten, want die mannetjes geven geen melk. Terwijl er veel behoefte is aan geitenmelk: steeds meer Nederlanders kopen hun eigenlandse, harde geitenkaas. Het aantal melkgeiten neemt explosief toe en het aantal geboren bokjes ook. Die bokjes die dus geen melk geven.

Noach zou daarmee wel raad hebben geweten. Hoe meer bokjes, hoe meer er aan de Heere te offeren zou zijn, en hoe meer er te feestmalen viel. Maar Nederlanders eten geen geit. Dus gaan al die heerlijke, jonge bokjes naar het buitenland.

Onze delicatessen naar een ver buitenland? Wat een schande. Gelukkig vindt de nationale overheid dat ook, en heeft het Louis Bolk Instituut opdracht gegeven daar wat aan te doen is. Het Louis Bolk is voor de biologische landbouw wat Wageningen Universiteit is voor de reguliere. Om Nederlanders aan de bok te krijgen, organiseerden zij een proeverij voor culinair journalisten, want als je de boodschappers voor je wint, volgt het publiek vanzelf.

Zo zitten wij dan, op een druilerige vrijdagmiddag, verzameld in De Gulle Waard, schilderachtig gelegen aan de Slinge in landelijk Winterswijk. Op het menu staan vier vormen van geit: Capretto, Chevron, Capra Select en ouwe bok. De termen zijn aan het Italiaans ontleend, vooral om de gevoeligen van ziel te ontzien. Want ja, zuiglam klinkt toch zieliger dan Capretto, zoals Chevron minder deerniswekkend is dan lam. Voor gewone geiten lijkt de verzamelnaam Capra Select niet echt nodig, en wie heeft er meelij met een oude bok?

De proeverij is zelf is een feest van smaken en texturen. Chef-kok Nel Schellekens-Den Herder, tevens prominent lid van Slow Food, heeft zich uitgesloofd. Heerlijk moet het zijn, om zo te kunnen koken. Het begint al met acht amuses, acht kleine hapjes om de mond te strelen: rillettes van geit, balkenbrij, een gesmoord niertje met spek van geit. Vooral dat spek is een smakelijke verrassing.

Dan volgt een eindeloze optocht van stukjes beest, op de meest verschillende manieren klaargemaakt. Natuurlijk is niet alles even lekker, maar er zijn weinig ondiepten en veel grote hoogten. Lamshaasje van acht weken oud, bijvoorbeeld, is een delicatessen, maar gek genoeg zijn ook de koteletten van oude bok dat, die toch juist erg sterk zouden moeten smaken.

Gek eigenlijk dat geit zo weinig gegeten wordt, want de smaak is, anders dan je zou verwachten, niet sterk. Wel vol, romig en duidelijk, maar nergens opdringerig. Het lijkt op lamsvlees zoals de geit op een schaap lijkt: je ziet de familie, maar het is wel verre verwantschap.

Het smaakt in elk geval naar meer, en dat brengt de volgende, zorgwekkende vraag met zich mee: is geit nou echt zo moeilijk te verkrijgen? Ik woon niet in de grote stad, maar heb wel een Turkse slager. Die schudt spijtig het hoofd: Turken eten niet veel geit. Misschien zijn Marokkaanse collega's? Die kan het in elk geval bestellen, maar ja, dan moet ik wachten en het is niet biologisch. De slager op de biologische vrijdagmarkt, waar ik vroeger wel eens geit kocht, is ernstig ziek.

Thuis vertelt het kleinste Thijssentje triomfantelijk dat er 'een scheid' geboren is, een kruising tussen een schaap en een geit. Zelf gehoord op het Jeugdjournaal. Een scheid! Hoe zou die smaken?