

## Süchtig

### Linda asselbergs

Linda Asselbergs/Koen Fillet

De heetste mannen, de beste frieten van Vlaanderen. Twee topics uit onze recente mannenspecial. Ja, de lezers (m/v) werden weer eens verwend. En kan ik het helpen dat het tweede onderwerp mij zelfs meer boeide dan het eerste ? Wat niets afdoet aan de sexappeal van de Vlaamse binken, maar alles zegt over mijn primaire driften. Ken je dat Koen, zo'n overweldigende trek hebben dat je aan niks anders meer kunt denken ? *Süchtig* heet dat in het Duits, wat hetzelfde is als verslaafd, alleen klinkt het veel beter zoals ik me dan voel. Woensdag 19 maart zo tegen zessen was het, toen ik las over de uitzonderlijk lange frieten van **Frituur** Den Hoek in de Anselmostraat hier ter stede, gewonnen uit de beste bintjes en gebakken in een evenwichtige mengeling van rund- en palmvet, kwaliteitsspul dat elke dag ververst wordt bovendien. *O julissi na jalyni*, het water liep me in de mond en verrek als het niet waar was, ik ben in mijn auto gesprongen en heb me richting Den Hoek begeven. Wat me deed denken aan mijn prille kindertijd toen een frietkot opzoeken het eerste was wat we deden als we uit vakantie in de Ardennen of Luxemburg kwamen. *Friterie* heet een **frituur** daar ; noem mij een separatist, maar het is niet helemaal hetzelfde.

Ter hoogte van de Van Rijswijklaan hoorde ik via de autoradio dat Hugo Claus gestorven was, maar zelfs dat mocht mijn appetijt niet bederven. Hoe diep kan een mens vallen ? Hoogstens vroeg ik mij af hoe je de datum van zo'n zelfgekozen verscheiden bepaalt. Vraag je aan familie en vrienden om hun agenda erbij te nemen en te kijken wanneer het hen uitkomt ? Half maart lijkt me hoe ook de uiterste datum voor een zelfgekozen dood, eens de lente doorzet, wordt het afscheid van het leven al te wreed. En één ding is zeker, zolang ik met smaak kan eten, zal ik mij met mijn laatste krachten aan mijn bordje vastklampen.

Maar ik dwaal af, Koen. Want ja, ze waren lekker, de frieten van Den Hoek. Een zeldzaamheid, want vaak is de geur verleidelijker dan de smaak en ben je na een half bakje al verzadigd. Maar dit krokante goud heb ik tot de laatste morzel opgesmikkeld, in mijn eentje in de auto, zoals het een marginale verslaafde past. En toen ik het raampje opendraaide om de frietwalm te laten ontsnappen, realiseerde ik me dat ik in de Lange Lozanastraat geparkeerd stond, schuin tegenover een voormalige woning van de dichter des vaderlands. Ik zweer het Koen, zelden voelde ik mij springlevender.

### koen fillet

Je frietjesverhaal heeft me het water in de mond laten lopen, Linda. Hoe komt dat toch dat gefrituurde dingen zo lekker zijn ? Alles wat bruinebakken is, wordt onweerstaanbaar. Gebakken patatjes, geroosterd brood, elke bereiding met een kaaskorstje, het krokant gebakken velletje van de kip. Zelfs voor suiker gaat dat op : karamel is lekkerder.

De verklaring is pure chemie, jouw frietenbakker van **Frituur** Den Hoek is zonder het te beseffen met uiterst ingewikkelde scheikunde bezig. In aardappelen zit suiker en op het moment dat hij de rauwe frietjes in zijn evenwichtige mengeling van rund- en palmvet gooit, verandert zijn **frituur** in een laboratorium. Eenvoudige glucosemoleculen worden omgezet in tientallen reactieproducten, allemaal met een specifieke smaak, sommige bitter, sommige

zoet, sommige zuur. De subtiele mengeling van al die smaaktoetsen maakt bruinebakken voedsel zo lekker. Veel lekkerder dan de rechttoe-rechtaan suikers waarmee we waren vertrokken.

Maar er is meer aan de hand. Meneer Den Hoek maakt gebruik van de Maillardreactie, vernoemd naar Louis-Camille Maillard, die zich aan het begin van de vorige eeuw dezelfde vraag stelde : waarom is bruin lekker. Maillard was bovengemiddeld verstandig. Op zijn zestiende al studeerde hij aan de universiteit van Nancy. Het zegt iets over de normen en waarden van de Franse cultuur dat zo een geniaal man zich met iets triviaals als de smaak van frieten en kaaskorstjes wil bezighouden. In 1912 deed Maillard zijn grote ontdekking : als je suikers en eiwitten samen verhit tot meer dan 150°C, vormen zich ingewikkelde stikstofhoudende polymeren, melanoïdinen. Die hebben twee bijzondere eigenschappen : ze zijn bruin en ze zijn lekker.

Tadaa ! Het geheim van het korstje ontsluit, Linda. Hoewel. We mogen niet te vroeg op onze lauweren rusten, we zijn er nog niet, er gebeuren in **Frituur** Den Hoek dingen die nog altijd niet volledig wetenschappelijk uitgeklaard zijn. Maar daar wordt aan gewerkt : er bestaat een *International Maillard Reaction Society* die jaarlijks een kaaskorstjessymposium organiseert, vorig jaar in München. We mogen erop vertrouwen dat die IMRS vroeg of laat het werk van Maillard afmaakt en de formule zal bekendmaken voor het volmaakt **gefrituurde** aardappelschijfje.

En ondertussen hebben de Fransen Louis-Camille Maillard van een eretitel voorzien die nog eervoller is dan Dichter des Vaderlands. Ze noemen hem ' *Bienfaiteur de l'Humanité*'.

*www.koenfillet.be*

In deze tweewekelijkse brievencolumn buigen Linda Asselbergs van Weekend Knack en Radio 1-journalist Koen Fillet zich over prangende kwesties.

Weekend Knack - 23-04-2008