



eten met puck

door Puck Kerkhoven

Vlijmscherp

Enkele weken geleden kreeg ik een mailtje van de broers Thijs en Koen Wolters, importeurs van Nipponblades. Of ik als culinair journalist niet een keer een écht Japans koksmes wilde proberen. Nu ben ik geobsedeerd door mooie messen, dus graag! Stuur maar op! Een paar dagen later brengt de postbode een bolle enveloppe, gevuld met snippers van een Japanse krant en een langwerpige, blauwe doos versierd met glanzende karakters. Niet precies wetend wat me te wachten staat, open ik het deksel en daar ligt Het Mes. Recht houten heft, gewolkt stalen snijblad, als een wandelkaart met hoogtelijnen. Vlijmscherp, dat zie je zo. Ik kras voorzichtig over mijn duimnagel: Wow!

Met dit mes moet ik uitkijken. Uit voorzorg zoek ik de pleisters al op

Snijden is geloven, dus ik haal een rode paprika uit de groentela en zet het mes erin. Het valt er doorheen, een lichte, halende beweging is genoeg om hem door midden te klieven. Oké, met dit mes is het dus uitkijken geblazen. Hier moet je niet per ongeluk je vinger onder houden. Uit voorzorg zoek ik de pleisters alvast op.

eens gas geeft in een 1.6 Audi A1. Alles gaat even moeiteloos. Ik koop de een na de andere fuet (harde, Spaanse worst), omdat het een kick is daar héél dunne plakjes van te snijden, waar je doorheen kunt kijken! Ik wil alles wel snijden, geef maar op. Ik verzin expres gerechten waarbij volop gesneden en gehakt moet worden: snijbonenschotel, bolognesesaus, ratatouille, heerlijke verse groentesoep (zie recept). Ik moet ervoor waken dat ik niet alles veel te klein snijd, als ik eenmaal lekker bezig ben. Verse ananas schoonmaken? Kinderspel!

Enig minpuntje: het houten heft is vrij dun en licht en geeft niet veel grip. Dat maakt het wat lastig (ik zeur) om vat te krijgen op glibberige, weke dingen zoals rauwe kipfilet, spek of vis. Daar hebben ze bij Nipponblades weer andere messen voor.

Nog even over 'mijn' Santoku, zo heet dit type: het lemmet is gesmeed van Japans damascusstaal, waarvan ook samoeraizwaarden werden gemaakt. Staal dat in het vuur wordt verhit, dubbel wordt gevouwen, uitgeklopt, weer dubbelgevouwen, uitgeklopt, enzovoort. Net zolang tot je loeisterk materiaal hebt dat uit vele laagjes bestaat. Dat wordt dan bij 1.400 graden in de vorm gesmeed, in 30 stappen handmatig geslepen onder een spitse hoek van 19 graden en vervolgens gepolijst. Duitse en Franse kwaliteitsmessen hebben een snijvlak van 24 tot

Ik probeer een tomaat. Als mijn eigen koksmes (een Sabatier, dus niet de eerste de beste) weer aan een slijpbeurt toe is, wil dat nog wel eens moes maken van een rijpe tomaat, omdat het niet soepel door het velletje komt. Maar daar heeft dit geen last van. Alsof het door boter glijdt. Iets hard snippen dan, een ui of een stuk knolselderij. Een genot! Of je altijd Suzuki Alto hebt gereden en nu op-

26 graden, aanmerkelijk platter dus.

Ik snij mezelf figuurlijk in de vingers door nu al over dit fabelachtige mes te schrijven. Ik had natuurlijk moeten zeggen dat ik het minimaal twee maanden wilde uitproberen, dan had ik het nog wat langer bij me kunnen houden. Ik kan het natuurlijk kopen. Voor 165 euro is het mes van mij. Doen?