



Geheime genoegens

Dit wordt een moeilijk stukje omdat het een bekentenis bevat, de onthulling van een heimelijk genoeg. Heimelijke genoegens zijn genoegens waar je je een beetje voor schaamt. Meestal zijn ze tamelijk onschuldig. Kleine verslavingen, een ondeugd, een gekoesterde jeugdzonde.

Die van mij heeft zich in ieder geval eind jaren zestig in mijn jeugd gevestigd, diep in de nachten van zaterdag op zondag, na urenlang kroeg- of discobezoek. Dan werd thuis het vriesvak van de koelkast geopend, en gingen de bevroren frikandellen de koekepan in, op een laag vuur, en werd er een ui gesneden. Mayonaise en ketchup erbij: nooit ben ik die smaaksensatie vergeten, het zoet, het zout, de beet van de uitjes, onweerstaanbaar waren ze.

Inmiddels behoort de frikandel tot mijn heimelijke genoegens, want ja, intussen schaam ik me ervoor. Ik hoop nooit met hem gezien te worden in het openbaar. Zo erg is het. Maar vanwaar die schaamte?

De frikandel is een van de populairste snacks in Nederland, hij werd vijftig jaar geleden bedacht. Zijn jubileum stond gisteren aangekondigd op de voorpagina van *Spits*, de *Telegraaf* besteedde er aandacht aan en het laatste nummer van het weekblad *Panorama* trok er zes pagina's voor uit, met wat geschiedenis en achtergrond en een paar heel grote foto's. Ik kocht het blad en zag dat het een coupon bevatte waarmee je gratis een frikandel kon halen. Het was een frikandel van een nieuw type, dat ze pikant noemden omdat het pikant gekruid was. Maar nieuwe vindingen in het frikandellen-spectrum hebben mijn belangstelling niet, ik hecht aan de oude, vertrouwde smaak.

Maar die schaamte. Kijk eens naar dat product, in de *Panorama* nogal cru omschreven als een gefrituurde, ietwat gerimpelde vleesstaaf. Nu staat *Panorama* niet bekend om zijn fijnzinnigheid, want ik was al voorbij gebladerd aan een foto van verbrande lijken in Kenia en van een man met 22 schorpioenen in zijn

mond, maar die harde omschrijving van een frikandel vergrootte mijn schaamtegevoel: hoe kan je van zoiets smerigs houden, iets dat in de volksmond zelfs al eens 'open been' is genoemd?

Ook andere details hieven de schaamte niet op; dat hij gemaakt is van separatorvlees, vlees dat aan karkassen hangen blijft, en dat zijn uitvinder eraan sleutelde in een kippenhok, met vleessoorten die aan elkaar hechtten, met opengeknipte boterhamworstblikken en schepjes Buisman voor de smaak. En het NK Open in Heukelum trok me al evenmin, waar kraandrijver Jan van Mourik kampioen werd met achttien frikandellen binnen een uur. „Ik heb er eerst zes naturel naar binnen geschoven, en de laatste twaalf met appelmoes. Dat glijdt lekker en vult niet zo. „Hij won een vergulde frikandel, een wisselbeker, een doos frikandellen en een paar liter frietvet.

Nee, ik kan niets aardigs bedenken over de frikandel, maar moet je me zien zaterdagavond, na de disco.