



Of wij worst lusten? De meeste mensen, op vegetariërs na, wel. Maar wat is worst nu eigenlijk? Door **Onno Kleyn**

Smakelijke restjes

Met of zonder velletje

Volgens Harold McGee, schrijver van *Over Eten & Koken*, is worst een 'gereorganiseerde massa fijngehakt vlees met zout'. Dat is een overtuigende, maar nogal strakke definitie. Andere kenners vinden dat worst ook van vis gemaakt kan zijn. Soms wordt betoogd dat worst altijd in een darm zit, maar ook dat blijkt niet sluitend. Er zijn langwerpige, ronde en zelfs vierkante worsten (zoals de Lrone sausages uit Schotland), worsten zonder omhulsel of met andere omhulsels dan darm. In die zin is onze slavink ook een worst, net als een gehaktbal of een köfte uit de Turkse keuken.

Waarom worst?

Twee belangrijke redenen bestaan er om worst te maken. De eerste is die van restverwerking. Als de 'mooie delen' van een slachtdier zijn uitgesneden (welke dat zijn, hangt van de cultuur, de kwaliteit van het beest en de voorkeur van de klanten af) blijven er stukken en afsnijdsele over. Die maal je tot gehakt of je maakt er worst van. Ook bloed, lever en andere organen zijn onderdeel van het slachtdier. Ze zijn dermate bederfelijk, dat ze zeer snel verwerkt moet worden. Anders smaken ze te indringend om puur te eten. Er worst van maken is dan een goede oplossing.

De tweede, vroeger belangrijkste, reden is de wens tot bewaren. In het Europese klimaat bleek het mogelijk om fijngesneden varkensvlees met zout zo te behandelen dat het maandenlang goed bleef (iets wat voor vlees van andere dieren veel moeilijker is). Een groot voordeel in de varkensmesterij, waarbij je een big met restjes voedsel mestte tot het als groot varken in het koude seizoen werd geslacht. Aangezien het slachten niet over het jaar was verdeeld, maar in eenzelfde, korte periode gebeurde, moest het vlees geconserveerd worden om het in het jaar erna op te eten. Worst maken is dan ook vooral een Europese traditie.



De eerste reden - restverwerking - geldt over de hele wereld, en gerechten van gehakt vlees vind je overal. Het bewaren van vlees in de vorm van worst was vroeger alleen mogelijk met varkensvlees en ontbreekt dus in culturen waar dat dier taboe is.

Vers en gekookt

Worst bestaat in enkele duidelijk te onderscheiden categorieën. Allereerst is er de verse worst, bedoeld om meteen gegeten te worden. Braadworst en saucijzen van varkens zijn er uit alle Europese landen. Marokko kent de *merguez* (pittige schapenworst - nu vaak door supermarkten geïmiteerd met varkensvlees). Verse worst bak, grill of kook je thuis. Wat we gekookte worst noemen is bereid door de slager, die hem overigens niet

echt kookt, maar 'broeit' bij een graad of tachtig, zodat hij sappig blijft. Ook bloedworst valt in deze categorie: hij is al gaar en je kunt hem zo, koud, eten. Maar vaak wordt hij gebakken en warm opgediend. Leverworst, knakworst en mortadella zijn eveneens gekookte worst.

Gedroogd of gerookt

De echte bewaarworst wordt rauw gedroogd of gerookt. De keuze daartussen werd vroeger bepaald door het klimaat en de omstandigheden; bij ons was het doorgaans te vochtig om worsten te laten drogen; dat ging alleen in zuidelijke landen of in de hoge bergen, waar een lagere luchtdruk heerst. Roken doodt ziektekiemen aan de buitenkant van de worst, waarna de rijping op gang kan komen.

Gemalen of fijngesneden vlees werd vermengd met zout, salpeter, soms kruiden en wijn, en vaak ook wat suiker. Dat laatste ingrediënt helpt bij de noodzakelijke groei van melksuikerbacteriën, die de ontwikkeling van ongewenste organismen verhinderen en zorgen voor de kenmerkende, ietwat zure worstsmaak. Na verloop van tijd kan aan de buitenkant van een droge worst een wittig laagje van schimmels en gisten ontstaan: dat is uitstekend. Nogmaals: dit proces werkt eigenlijk uitsluitend met varkensvlees. Voorbeelden zijn onze Groningse en Friese worst, Gelderse rookworst, salami's en de Franse saucissons secs.

Mager of vet

Worst bevat altijd vet. Goedkope wor-

sten zelfs heel veel. Maar voor alle duidelijkheid: vet hoort in worst; vetarme worst is niet lekker. Vroeger werd vet hoog gewaardeerd. Omdat dat tegenwoordig anders ligt, zijn er allerlei producten die 'minder vet' zijn. En met behulp van moderne techniek wordt ook rundvlees gebruikt in de worstmakerij; er zijn nog altijd veel mensen die (ten onrechte) denken dat varkensvlees slechter is dan rund, of dat het puistjes zou veroorzaken. Maar ook worsten met claims als 'light' of 'mager' bevatten vet. Wie wil afslanken, mijdt (vooral goedkope) worst.

Kwaliteit

Wat bepaalt de kwaliteit van worst? Waarom smaakt de ene worst beter dan de schijnbaar identieke andere? Allereerst is er de keus van grondstof. Bij goedkope, industriële worst wordt slechter vlees gebruikt. Industriële rookworst bijvoorbeeld bevat zeer veel vet, bijeen gehouden door gelatine. En het echte roken wordt vervangen door toevoeging van 'rookaroma' (echt gerookte rookworst is herkenbaar aan een donker plekje onderaan, waar zich bij het roken een druppel vormde).

Bij droge worst is tijd een belangrijke factor voor smaakontwikkeling. Er bestaan 'rijpingmiddelen' waarmee vleeswaarsneld rijpt. Dat gaat echter ten koste van de smaak. Een langzame rijping met minder zout geeft een beter resultaat. Maar daarvoor is vakmanschap nodig, het precies weten in welke verhoudingen welk vlees en vet gebruikt moet worden.

De beste worst zit in 'natuurdarmen', schoongemaakte darmen van schapen, varkens of runderen. Die zijn licht luchtdoorlatend en herkenbaar aan hun enigszins kromme vorm.

Voor veel goedkope worst worden imitatie-darmen gebruikt, gemaakt van dierlijk collageen. Onderaan de kwaliteitsladder staan omhulsels van cellulose of plastic.