

IK WAS HUIVERIG TOEN IK ZE VOOR HET EERST ZOU GAAN PROEVEN. WIE IMMERS, BEHALVE DIE EXCENTRIEKE FRANSEN DIE OOK VAN KIKKERBILLEN EN WORST VAN INGEWANDEN HOUDEN, GAAT VRIJWILLIG ZO'N SLIJMERIG KRUIPDING ETEN? MAAR DAT BLEEK EEN VERGISSING, WANT WAT ZIJN ZE MEESTERLIJK LEKKER!

Escargots

DE GASTRONOMISCHE GASTROPODA

■ Mijn eerste kennismaking met deze specialiteit uit de Bourgogne was een jaar of tien geleden in een restaurant in Chablis, de stad van knisperende witte wijnen die hierbij overigens uitstekend passen. In een moedige bui bestelde ik *escargots à la bourguignonne* als voorgerecht en voor ik me kon bedenken werden zes sissende, aromatische slakken voor mijn neus neergezet.

Na een paar onhandige pogingen lukte het me om met behulp van een speciale tang en een klein tweepuntig vorkje de eerste slak uit zijn huisje te peuteren. Ik stopte de nogal voluptueuze slak in mijn mond, beet en proefde: vlezig, aardig en zo verrukkelijk dat ik maar meteen aan de volgende begon. In no time waren alle huisjes leeg en had ik met stokbrood elke druppel kruidenboter van het bordje geveegd.

Slakken at men al in de prehistorie, maar de Romeinen hebben ze als eerste gekweekt. Het liefst aten zij ze als dessert, gefrituurd en op smaak gebracht met honing en wijn. In de Middeleeuwen werden slakken door de Christelijke kerk als onrein bestempeld en daarom alleen nog in periodes van hongersnood of vastentijd gegeten. Pas in de 19e eeuw promoveerden ze van armeluiskost tot delicatessen en wel door de 'koning der koks en kok der koningen': Antonin Carême.

Carême bedacht de klassieke bereiding met boter, veel knoflook en peterselie voor een diner dat Talleyrand in 1814 organiseerde voor Tsaar Alexander I van Rusland. De Tsaar vond de slakken zo lekker dat hij iedereen vertelde over die heerlijke *escargots de Bourgogne*. Sindsdien werd de 'helix pomatia' zo geliefd dat ze in de jaren zeventig bijna uit het Bourgondische landschap verdwenen. Niet alleen door het gretige oogsten, maar ook door het gebruik van pesticiden. Zodoende kwam er in 1979 een wet waarin het wild oogsten tussen 1 april en 30 juni – de voortplantingsperiode – verboden werd. Tegenwoordig komt het merendeel van de slakken die in Franse restaurants geserveerd worden uit buitenlandse kwekerijen. Met name Polen, Hongarije, Roemenië en Oekraïne zijn grote leveranciers.

De meeste Fransen kopen hun slakken gewoon kant-en-klaar uit blik bij de supermarkt, want het bereiden van verse slakken vraagt geduld en kundigheid. Voordat ze levend in een pan belanden moet hun darmkanaal goed schoon zijn. Daarom krijgen de slakken eerst een dieet van meel en kruiden waarna ze een paar weken uitgehongerd worden en daardoor in een soort winterslaap vallen. Na grondig wassen en blancheren, worden ze uit hun huisjes gehaald en de ingewanden verwijderd. Daarna laat men de slakken anderhalf tot twee uur sudderen in een geurige court bouillon van ui, wortel, allerlei smakelijke kruiden en veel zout en peper. Pas dan zijn ze klaar voor consumptie.

De vraag blijft: hoe kunt u escargots bereiden? Als u ze volgens het recept van Carême *à la bourguignonne* wilt serveren, maakt u eerst een kruidenboter met veel knoflook, peterselie, zout en peper. Vervolgens stopt u de slakjes in de huisjes (die koopt u apart) en sluit u de

huisjes af met het botermengsel. Bak de escargots 6-8 minuten op 200 graden en serveer ze met stokbrood. Of maak ze *à la crème d'ail* klaar, zoals ik ze in mijn lievelingsrestaurant in Autun eet. Hak twee sjalotjes en vier dikke tenen knoflook fijn en fruit ze in 50 gram roomboter. Verhoog het vuur, voeg vier dozijn escargots toe en blus alles af met een glas droge witte wijn. Laat dat weer acht minuten koken, totdat de wijn tot ongeveer voor de helft is ingekookt en voeg vervolgens twee glazen room toe. Laat de escargots nog acht minuten pruttelen, breng ze op smaak met zout en peper en verdeel ze over vier schaaltes. Bestrooi ze met fijngehakte peterselie en geef er ruim stokbrood bij.

En wat dacht u van een escargotquiche of zelfs op een pizza zoals ik ze in Auxerre een keer at. Genoeg mogelijkheden om volop te genieten van deze gastronomische gastropoda! ■



PAOLA WESTBEEK is schrijfster, het brein achter het Frankrijkblog thefrenchlife.org en te zien op haar eigen YouTube kook-kanaal [LaDouceVieFood](https://www.youtube.com/channel/UCaDouceVieFood). In de rubriek *Question de Goût* belicht zij de geschiedenis van een typisch Frans product.

De Tsaar vond de slakken zo lekker dat hij iedereen vertelde over die heerlijke '*escargots de Bourgogne*'

