

Camembert: uit nood geboren



- 1 De gestremde volle melk wordt met de louche in de vormen geschept.
- 2 Een origineel camembertdoosje van de echte 'Camembert de Normandie'.
- 3 Het standbeeld van Marie Harel in Vimoutiers.



Vimoutiers in Normandië is nu niet direct een wereldstad.

Maar op kaasgebied is het een bedevaartsoord, al was het alleen maar vanwege het standbeeld van Marie Harel, de uitvindster van de Camembert, een kaas van wereldklasse...

HENK OOSTERHUIS

Op het marktplein staat ze in vol ornaat, in Normandische klederdacht met de hoge muts. Zo moet ze eruit hebben gezien als ze haar kaasjes verkocht op de markt in Vimoutiers. Kordaat, energiek, een keurige verschijning die boerin uit Camembert, een klein uurtje lopen verderop. Net als andere boerinnen bracht zij haar kaasjes naar de markt. Kleine ronde verse kaasjes, licht zuur van smaak, niks mis mee. Tot die dag in 1791. Als uit het niets kwam ze met iets heel anders. Kaasjes bedekt met een laagje schimmel en zacht van structuur met een kleine stevige kern. Heel anders, het was even wennen. Maar lekker! Hoe kwam deze innovatie tot stand, vraagt u zich af?

Monnik

Het was onrustig in Frankrijk, in die tijd. Het volk kwam in opstand, de Bastille werd bestormd, de guillotine maakte overuren. Velen zochten een goed heenkomen. Zo ook die monnik uit het land van Brie, dicht bij Parijs. Hij vond een veilig onderdak bij de familie Harel in Normandië, in Camembert, een onogelijk boerendorpje. Tot zijn verbazing moet hij hebben gezien hoe daar de melk in kaas veranderde. En dan die fanatieke strijd van Marie tegen schimmel. Heel anders dan thuis, waar de kaas wekenlang in een vochtige kelder rijpte tot er een pluizig schimmellaagje verscheen. Daar gold de schimmel immers als een deugd. Hij toonde zijn gastvrouw zijn manier van kaasmaken. Schep voorzichtig de wrongel met de louche in de vaatjes in zeven dunne laagjes. Houd de kaasjes voldoende warm en

keer ze geregeld en bestrooi ze dan spaarzaam met wat zout. Bewaar ze in een vochtige, koele kelder, en nog veel meer kleinigheden. Maar vooral: laat de schimmel lekker groeien. En het resultaat was er naar. De kaas van Marie Harel werd een bestseller. Hij had één beperking: het was kopen en eten. Bewaren en transporteren waren niet mogelijk. Daarvoor was de 'Fromage de Camembert', zoals hij al gauw bekend stond, te zacht. En zo bleef deze prachtige kaas nog lange tijd een echt 'streekproduct'. Pas een eeuw later kwam daarin verandering. Toen kwam een zekere monsieur Ridet op het idee om de zachte Camembert te verpakken in stevige spanen doosjes. Nu lag de weg naar Parijs open. Per spoor werden weldra enorme aantallen kaasjes naar de hoofdstad vervoerd.

Hoe het verder ging?

Tegenwoordig is de Camembert een wereldkaas die overal wordt geproduceerd. Er is keuze uit 'gewone' Camembert, bereid uit volle koemelk met een wit schimmellaagje op de korst. Dan is er de 'Camembert fabriqué en Normandie', die wel in Normandië is gemaakt maar met moderne technieken, zoals pasteuriseren en standaardiseren. Voor wie de smaak van Marie Harel wil proeven is er nog de 'Camembert de Normandie' voorzien van een Appellation, het beschermde AOC-merk. Op het etiket staat vermeld 'au lait cru' en 'moulé à la louche', uit rauwe melk bereid en met de lepel in de vorm geschept, puur handwerk. In minstens zeven laagjes, zoals het hoort! ?