

Morbier, roet in het eten!

Aan de voet van de Franse Jura, niet ver van Genève, ligt een onopvallend stadje: Morbier is de naam. Niets opvallends of het moet al zijn dat er een kaas naar is genoemd, de Morbier. En de Morbier is een verhaal apart...

HENK OOSTERHUIS

In de bergdorpen van de Jura wordt sinds mensenheugenis kaas gemaakt, flinke kazen. Voor een gewicht van 40 tot 50 kilo draaien die jongens daar de hand niet om. Tot vandaag genieten we nog van hun Gruyères, regionale Comté's, die hun karakteristieke smaak mede danken aan hun grootte.

Ook de kaasmakers van Morbier hebben door de jaren heen in de ketels flinke kazen gemaakt. Koperen ketels, van binnen blinkend geschuurd, van buiten zwart beroet. Volgens oeroude traditie stookten zij voorzichtig al roerend de wrongel rijp boven een rokend houtvuurtje. Het was hun trots om mooie gelijkmatige partijen kaas af te leveren, goed verzorgd, gelijk van formaat. De ene kaas niet anders dan de andere, vakmanschap, een lust voor het oog! En daar zat het probleem. Want voor precies gelijke kazen heb je precies evenveel melk nodig. Helaas, daar doen de koeien niet aan mee. Zij geven melk niet naar wat de kaasmaker vraagt, maar zoals de natuur het hun mogelijk maakt, al naar gelang weer en gras meewerken.

U raadt het al, de kaasmaker heeft te weinig melk voor de laatste kaas. In de praktijk betekent dat: 'er blijft een kliekje wrongel over, te veel om bij de overige kazen te

doen, te weinig voor een kaas extra'. Weggooien is zonde, dus bewaren tot er de volgende keer kaas gemaakt wordt. Met een beetje geluk kan dat ook wel. Maar in geval van pech snoepen de kaasvliegen van de wrongel. Dat mag natuurlijk niet, dat is vies en er komen larven en maden van! Vliegen jaag je op de vlucht met rook of nog beter met roet. Zo is ooit een wanhopige kaasmaker op het idee gekomen om over het restje wrongel een beetje roet te strooien. Roet, zoals zich dat onder de koperen kaasketel heeft afgezet.

Dat vleugje roet deed wonderen. Niet alleen de vliegen bleven op afstand, maar ook het aroma dat het in de kaas achterliet is bijzonder, en de zwarte streep die op de doorsnede zichtbaar wordt, was uniek. De Morbier is er beroemd om geworden en herkenbaar tot in onze dagen.

Het vliegenprobleem is allang opgelost met horren. Roet heeft plaatsgemaakt voor zeer fijn gemalen houtskool.

Nog steeds wordt de Morbier gemaakt en gegeten. Lekker? Ach, over smaak kun je van mening verschillen. Maar bijzonder is deze kaas wel, en op een kaasplateau valt hij meteen op, iets om te proberen.

En u hebt er nu een goed verhaal bij...! 🐜



- 1 Morbier au lait cru.
- 2 Beroemd dankzij de kaas.
- 3 Morbier, een streekgenoot van de Gruyère.

