

10.4 BIJ HET WATER - reiger pannetje

Moderne kookboeken maken er geen melding van. Oude kookboeken bevatten vaak een schat aan informatie. Als je het kan lezen. En begrijpen. Ik deed enkele pogingen.

Gegrilde reiger

Henri de Toulouse-Lautrec saved his most lavish hedonism for food and drink: hunting with cormorants and serving heron, squirrel and lethal cocktails to dinner-party guests. One of Lautrec's more ambitious recipes calls for a heron to be grilled over a vine-wood fire but, as you know, you just can't get the heron these days, not even in Harrods Food Hall.'

'The Art of Cuisine' by Henri de Toulouse-Lautrec and Maurice Joyant (Holt, Rinhart and Winston)

Henri de Toulouse-Lautrec bewaarde zijn meest uitbundige streven naar genot voor eten en drinken: jagen met aalscholvers en reiger 📖 serveren, eekhoorn en dodelijke cocktails voor eet- en party gasten. Een van Lautrec's meer ambitieuze recepten gaat om een reiger, gegrild op een houtvuur van wijnstokken, maar, zoals je weet, je kan deze dag gewoon geen reiger krijgen, zelfs niet in de Food Hall van Harrods.

Uit 'De kunst van het koken' door Henri de Toulouse-Lautrec en Maurice Joyant (Holt, Rinhart and Winston)

Heron Rosted - England, 15th century

Original receipt:

Take a heron; lete him blode as a crane, And serue him in al poyntes as a crane, in scalding, drawing, and kutting the bone of the nekke a-wey, And lete the skyn be on, and c.; roste him and sause him as þe Crane; breke away the bone fro the kne to the fote, And lete the skyn be on. His sauce is to be mynced with pouder of gynger, vynegre, and Mustard.

Geroosterde reiger - Engeland, 15e eeuw, origineel recept:

Neem een reiger; laat hem bloeden als een kraan, En serveer hem op alle punten als een kraan(vogel?), in het braden, versnijden, en snij het bot van de nek weg. En laat de huid er op,

Rooster hem en saus hem als een kraanvogel; breek het bot van de knie tot de voet weg, En laat het vel er op. Zijn saus moet gemengd met poeder van gember, azijn en mosterd.

Gebraden reiger of kapoen

Het oudste Nederlandstalige gedrukte kookboek waarvan nog een exemplaar bestaat, verscheen rond 1514 in Antwerpen bij uitgever Thomas van der Noot. Het kookboek verscheen anoniem.

'Een notabel boecxken van cokeryen' bevat 175 recepten die grotendeels overgenomen zijn uit bestaande receptenbundels, waarvan een rond 1490 in Parijs gedrukte editie van de Viandier.

Sause te maken tot reygers of ten capuinen (kapoen 📖: gekastreerde haan) die men metten voeten braet na Paesschen.


Neemt cruymen van broode en stootse wel ontwee [= maak het goed fijn] met luttele wijns ende edicx [= azijn] ende slaghet duer eenen stramijn [= zeef]. Dan suldiyt linghen [=aanlengen] met wine ende edick tsamen ende doet erinne veel sofferaens [= saffraan], veel caneels ende ghimber, maer datse wel gheluwe [= knalgeel] si. Ende eest dat ghi wilt, doeter luttel pepers inne ende doetere inne smout [= vet] van den reygher. Waer [= ware] oock die reygher te magher, so soude men dyen selven reygher met andere smoute dropen [= bedruipen] ende doen dan dat smout in de sause ende latense sie'den [= zachtjes koken] totdatse dick ghenoech es ende oock wel binde.

Erfgoedbibliotheek Hendrik Conscience heeft ook een schat aan informatie over het dagelijks leven van 350 jaar geleden. Uit het boek blijkt dat de keuken van de 17de-eeuwse rijkere burgerij internationale en moderne recepten kende.

Sommige bereidingen vermelden vergeten ingrediënten zoals 'verjus', het recept voor Spaanse **hutsepot** vraagt verboden producten zoals spreeuwen en reigers.



'Ook Ik kan koken' (bewerkt door H.M.S.J. de Holl, 1911) Kwartelkoning, waterhoen, pluvier, strandloper, Kievit en snip zijn hun leven niet zeker. 'Ten slotte nog een enkel woord over den **reiger**, die niet door de jachtwet beschermd wordt, maar daarentegen ongelooflijk waakzaam en op zijn hoede is. Toch gelukt het een enkele keer den jager wel om in den vroegen morgenstond een slapenden steltlooper te verrassen en neer te leggen. Behalve dat zijn hoofdversiersel duur betaald wordt, heeft het vleesch ook wel eenige waarde, vooral de jonge reigerborst levert als gehakt, met uien en paprica toe bereid, een uitstekend gerecht.'

♪ Denk je dat het leven na de dood mooier is? Hangt er van af. Na de dood van wie?

De **blauwe reiger** ( Ardea cinerea) is grijs. Hij heeft een witte kop met een brede, zwarte wenkbrauwstreep en zwarte vleugelpunten. Het mannetje en het vrouwtje zien er ongeveer hetzelfde uit. Hij wordt 90 tot 98 centimeter groot, tot 2 kilo zwaar en tot 25 jaar oud. De spanwijdte kan 155 tot 175 cm bereiken. Hij vliegt met trage vleugelslagen en korte zweefvluchten. De nek is dan typerend S-vormig geplooid en de poten steken achter het lichaam uit.


De volwassen waadvogel eet ongeveer 330 gram per dag. Dit bestaat voor één derde uit vis en voor de rest uit larven, libellen en kleine knaagdieren zoals veldmuizen en mollen. Blijkbaar kan hij bij het spietsen met zijn dolksnavel precies rekening houden met de breking van het licht in water. Hij slikt zijn prooi in eenmaal naar binnen!

Deze beschermde diersoort is solitair, maar broedt in kolonies. De nesten worden hoog in de bomen gebouwd. Je vindt ze door naar de witte spetters van uitwerpselen te zoeken. De broedduur voor hun 3 tot 5 blauwgroene eieren bedraagt ongeveer 23 tot 28 dagen. Zowel het mannetje als het vrouwtje broeden. De jongen blijven zo'n 50 dagen op het nest.

De meeste watervogels vetten hun veren in met stuitolie (). Bij reigers is de stuitklier (aan de onderzijde van de rug) verschrompeld. Ze gebruiken poederdonskussentjes op de borst en aan de zijkanten van de stuit. De punten van de poederdonsveren () vallen steeds uiteen tot poeder en groeien weer aan. Zij verdelen het met hun bek en een 'poetsklauw': de klauw van de middelste teen met een speciale getande rand.

♪ *Wat voor een rups het einde van de wereld is, is voor een vlinder slechts het begin*



De **woudaap** ( Ixobrychus minutus, wouwaap, woudaapje) is een reigerachtige die zijn naam dankt aan zijn nachtelijke en aapachtige wouw-wouw roep. Door over-correctie werd wouw 'verbeterd' tot woud.