

### 13.1.8 Taboe-delen: uier, testikel: geen bal waard?

#### Uier

Voor 1950 was het nog frequent en goedkoop volksvoedsel, daarna is het wat in onbruik geraakt, om tegenwoordig weer als een delicatessen in sommige restaurants op te duiken. In Antwerpen en Rotterdam zouden er nog slaggers uier 📖 verkopen. (Iets voor wereldsteden?) Elders kan het soms op bestelling verkregen worden. De uier is dan meestal al schoongemaakt en voorgekookt. Uier koken is specialistenwerk. Het gebeurt in bouillon en duurt wel een uur of vijf.

Uier is een zacht weefsel met een sponsachtige structuur. Een verse uier moet langdurig uitgekneed en gespoeld worden. Op zich zwaar werk, waar veel tijd in kruip. Vervolgens wordt de uier een dag (of nacht) (op de kachel) op een zacht vuurtje gekookt. Je kan best enkele beenderen op de bodem van de kookketel leggen, dan kan het vlees niet aanbakken 📖.

Daarna kan je de uier in schijven snijden om naar smaak gekruid te bakken. Thuis werden de lappen gepaneerd.

Aan het Britse hof nam de leverancier in de 18<sup>de</sup> eeuw de ingewanden van runderen na het slachten mee. Voor uier werd er expliciet een uitzondering gemaakt. Die moest blijven!




Louis Paul Boon vond uier zo lekker dat hij er in zijn 'Eten op zijn Vlaams' (1972) twee hoofdstukken aan wijdde.

Net als baarmoeder en testikels was zeugenuier een delicatessen bij de Romeinen. Hiervoor werden zelfs dragende en zogende zeugen geslacht. Volgens Plinius smaakt de uier het best als de zeug al 2 à 3 maal geworpen had, en één dag na de bevalling geslacht werd ('nog voor de biggen gedronken hebben'). De lange uier werd opgerold en vastgespiest.

♫ *Knalpot: winderige lesbienne. Erno Sourbron*

## Testikels

Gehaktballen of liever echte?

De culinaire term voor de testikels  van dieren is in de Verenigde Staten fries, of berg- of prairieoesters . In Frankrijk noemt men ze animelles. Hier ook wel eens witte nieren .

De Servische chef Ljubomir Erovic publiceerde een kookboek met enkel klotengerechten.

Haal de ballen uit de zak, spoel ze goed, en kook ze in zoutwater.

Je kan ze, eventueel in schijfjes gesneden of platgeslagen (dan zijn ze minder herkenbaar), bakken.

Van lever en in mindere mate van niertjes kan je zeggen dat ze een speciale en typische smaak hebben. Voor uier en teelballen is dat veel minder uitgesproken. Vooral de textuur verraad dat het niet om spierweefsel gaat. Ze hebben geen typische smaak. Maar in gehaktballen proef je zeker geen ballen. Hoe zou dat eigenlijk moeten smaken??


♪ *Testikel: interruptie in de zin: test ik elke vrouw of doe ik liever een steekproef? HL*



Het Latijnse woord testiculus (van testis) betekent 'kleine getuige'. Bij een officiële belofte of eed paktten Romeinse mannen ter bevestiging elkaars klokkenspel vast. Had je geen ballen aan je lijf (na castratie, een volksstraf voor echtbrekers) of misgeboorte, dan mocht je niet getuigen in de rechtszaal.

## Ogen


Ogen zijn eetbaar. In diverse culturen. En in sommige tv-programma's.

Ik heb mijn oog nooit laten vallen op ogen. Misschien ook omdat ik niet graag aangestaard wordt tijdens het eten. (Dat is ongeleefd.) En ik er moeite mee heb mijn eten recht in de ogen  te kijken.

Hoewel ik graag vreemde en nieuwe dingen probeer heb ik er nooit een ogenblik aan gedacht ogen te eten. Het idee prikkelt me ook niet om ermee te experimenteren. Maar laat dat je niet tegenhouden om je eigen horizons en grenzen te verleggen. Als je wilt kan je zo je vork in het oog houden.

♪ *We zien wat mis is in de derde wereld, maar geven enkel onze ogen de kost. H Olaerts*



Rekening houdend met 5 miljoen kegelreceptoren, 100 miljoen staven en ons waarnemingsveld (dat enkel op de focus scherpe is!) kan geschat worden dat ons oog 576 megapixels aankan. De 2 miljoen zenuwen die het beeld aan de hersenen doorgeven laten 2 miljoen pixels veronderstellen. Waarschijnlijk comprimeert ons camera-oog het bestand dat naar de hersenen wordt gestuurd. Een megapixel = 1 miljoen pixels ( puntjes). De schattingen voor ons oog variëren van 10 tot 800 megapixel.