



ILLUSTRATIE ELIANE GERRITS

Frankenfood

Zelfs Amerikanen proberen tegenwoordig gezonder te eten. Supermarkten hebben afdelingen vol biologische groenten van lokale boeren. Consumenten controleren vaker of er geen toegevoegde kleur- of smaakstoffen in hun eten zitten. Voedselproducenten introduceren groene merken en etaleren de internationale erkenning van hun duurzaam ondernemen. Koffietenters vermelden bij iedere lekkernij trouw de calorieën – niets haalt zo snel de zin in een muffin weg als een bordje met ‘450 calorieën’. Zelfs voor een snelle hap maakt men steeds vaker de gezonde keuze. McDonald’s probeert zich wanhopig opnieuw uit te vinden met salades, stukjes appel en ‘lagecalorieburgers’. Nu iedereen voor gezond gaat, ligt de andere flank wijd open. Er is meer ruimte dan ooit voor het meest ongezonde en calorierijke eten. Ideaal voor iedereen die het totaal heeft gehad met alle yoghurt drankjes, boerenkoolsalades en tofuburgers. En laat het aan de Amerikaanse ondernemingszin over om de grenzen van smaak en fatsoen te verleggen. ‘Frankenfood’ heet het voedsel dat dit Wilde Westen van de kookkunst bevolkt. En dan hebben we het niet over de genetisch gemodificeerde tomaten en sojabonen die Europa zo in de ban hebben, maar producten die net als het monster van Frankenstein uit verschillende losse onderdelen in elkaar zijn gezet. Alles onder

Flessenpost uit de VS

Schrijfster Pia de Jong is met haar gezin verhuisd van Amsterdam naar Princeton, in de VS. Ze schrijft wekelijks over wat haar daar opvalt.

het motto: meer is lekkerder. Deze race naar de bodem kent verrassende winnaars. Zo boekte de keten Kentucky Fried Chicken een wereldwijd succes met de ‘Double Down’. Het principe achter deze uitvinding is dat je eten letterlijk naar een hoger niveau kan brengen, niet vanuit het perspectief van smaak, maar van de voedselpiramide. Bij de gebruikelijke kipsandwich vinden we in de afdeling ‘granen’ op de begane grond het voedende bestanddeel brood, op de volgende verdieping ‘eiwitten’ een bescheiden stukje kip, en op de bovenste verdieping ‘vetten’ misschien een plakje kaas of bacon als versiering. In de ‘Double Down’ is alles een trap opgeschoven. Onder het motto „Bread is dead” zijn de halve broodjes vervangen door twee plakken gefrituurde kip. En in plaats van de kip vinden we nu bacon, twee soorten kaas plus een saus. Net als bij een computerspel is de consument doorgeschoven naar het *next level*. En

de fantasie stopt hier niet. In de volgende generatie van deze monstrositeit heeft men nog een hamburger tussen de plakken kip weten te schuiven. Andere voorbeelden van frankenfoods zijn pizza’s waarbij de korst van het deeg is vervangen door hotdogs, ijs dat gefrituurd is of een hamburger versierd met een hotdog met daarop weer een laag chips. Er is zelfs een televisieserie genaamd *Frankenfood*. Hier zijn de deelnemers in competitie wie de smerigste, vettigste caloriebom in de maag van de jury kan laten ontploffen. Onder de inzendingen zaten spaghetti met pindakaas opgerold in een gehaktbal met druivengelei en kiptaco’s met een knapperig espressokorstje. Een van de winnaars combineerde zijn twee favoriete keukens, Chinees en Mexicaans, in de „Gouden Draak van Acapulco”: een tortilla gevuld met mie, gefrituurde kip, bonen en rijst. Ik zie enorme mogelijkheden voor nieuwe fastfoodketens. Of misschien toch niet: de serie is inmiddels ter ziele. Want, zeg nu eens eerlijk, wie wil nu dit soort gedrochten eten? Daarover had ik een goed gesprek met mijn buurman. Hij was het helemaal met me eens. Eerlijk eten, daar ging het allemaal om. Tot ik hem vroeg wat het allerlekkerste was wat hij ooit had gegeten. Hij aarzelde geen moment: „Fondue van chocolade en pindakaas”.

Reacties via pdejong@ias.edu