

# Beter bindsla dan gemengde

Oma deed een schep suiker door de sla. Een gruwel. Moeder deed het met Salata. Stukken beter, maar uit verzet tegen gewoontes in het ouderlijk huis gingen we onze eigen slasauzen maken en spraken we bekakt van dressings. Gemengde sla smaakt naar een dressing olie en azijn, of kan naar citroensap smaken en pijnboompitten. Naar blauwschimmelkaas of naar wat er in een flesje zit van Calvé of Remia, die zijn slasauzen weer

Salata's noemt. Maar de sla zelf, waar smaakt die naar? Wie er de woorden voor heeft, zoals een wijngek kiezel weet te onderscheiden na een slokje, en viooltjes met een vleugje drop, die moet het maar zeggen. Ik vind gemengde sla zo ongeveer naar niks smaken. De reden om sla te mengen moet verveling zijn geweest. Sla, botersla, was helder groen. Paarse sla werd



opeens stukken interessanter gevonden, net als knapperige sla en dat ontaardde in mengen. Eerst in eethuizen waar het eventjes als sensatie werd ervaren, drie kleuren slablad. Later kwamen de zakken in de supermarkt. Altijd verschillende kleuren. Allemaal saai van smaak, als je al van smaken spreken kan. Maar sla moet, het wordt ons ingepeperd; het is gezond.

Neem een broodje, doe er iets ongezonks op wat je erg lekker vindt, doe over dat stuk ongezonder een blaadje sla en zie: een broodje gezond. Verzoek aan de regering, kan alfalfa verboden worden? Er is nieuws. Misschien is het wel gedaan met de gemengde sla. Goudmijntje hoor, gemengde sla. De prijzen kunnen oplopen tot wel 20 euro

per kilo, maar dat merk je niet aan de kassa omdat je maar 75 gram koopt of een onsje. Nieuw is een sla met beet en heel goede smaak. Duitsland eet er al jaren van. Het is de moeite waard om er voor om te fietsen naar een vestiging van supermarkt C1000. Die verkoopt sinds heel kort de sla, verpakt per twee langwerpige kropjes, onder de naam Kleintje Sla. De sla wordt bindsla genoemd. Het is goed mogelijk dat u, lezer, dit type sla al wel eens eerder tegenkwam in een winkel. Little gem, werd het dan genoemd. Het werd hier geen succes. Maar Nederlanders die de sla op vakantie in Spanje, Duitsland of Italië kochten waar hij ook romeinse sla genoemd werd, konden er laaiend enthousiast over zijn. De leverancier van het zaad voor de sla, de wereldberoemde veredelaar Enza-zaden in Enkhuizen, vertelt hoe dat komt. De bindslaatjes zijn er in verschillende rassen. Het ene kropje kan heel goed bevallen, het volgende

valt vreselijk tegen. Het ene kropje smaakt aangenaam zoet, het andere is bitter. Kortom, we kunnen er niet op rekenen. Geen sla bestaat er met meer natuurlijke suikers dan bindsla, als het maar bindsla van het goede ras is. Twee rassen, met wat grotere kroppen, springen eruit. Onthoud ze om er uw groenteboer over lastig te vallen of de chef van uw supermarkt. Xanadu voor het winterseizoen en Chabi voor in de zomer. In Duitsland is de twaalf jaar geleden geïntroduceerde zoete variant van bindsla inmiddels de meest verkochte sla. Oeioei, wat gaat de gemengde sla het moeilijk krijgen. Bindsla, met alleen wat groene olijfolie. Kom eten moeder.



Wouter Klootwijk