

Dijkkonijn in rode wijn: het verhaal van aanwinstnummer 06-012

JELLE REUMER, ERWIN J.O. KOMPANJE & KEES MOELIKER *



LINKS:
HET DIJKKONIJN
IN DE PAN.
RECHTS:
DE BEKKENGORDEL
WORDT REEDS AAN
TAFEL ONTLEED.
[FOTO'S: JELLE REUMER]

Op 9 februari van dit jaar werd vlakbij het Natuurhistorisch Museum een konijn verzameld voor de collectie. Het dier maakte deel uit van de hier al sinds decennia aanwezige populatie urbane konijntjes. De omgeving van het Museumpark, waaronder ook de tuinen van de villa's tussen Boijmans en het NAI, de grasveldjes van het Droogleever Fortuynplein, de aangrenzende braakliggende grond langs de G.J. de Jongweg, de tuin van het Sophia Kinderziekenhuis, het parkje tussen ErasmusMC en ons museum, en de gazons rond Natuurhistorisch Museum, Kunsthal en Griekse Kerk, wordt bewoond door een al jaren stabiele populatie konijnen. Vermoedelijk zijn dit grotendeels verwilderde huiskonijnen, want soms zit er een exemplaar tussen dat niet de normale wildkleur heeft, maar zwarte of witte stukken vacht vertoont. De meeste zijn echter gewone wilde konijnen om te zien. Een paar jaar geleden hebben ze concurrentie gekregen van drie enorme bronzen konijnen van Tom Claassen die door de Kunsthal in ons gazon zijn geplaatst, maar dat heeft geen merkbare invloed op de konijnenstand gehad. Wel wordt er soms een doodgereden exemplaar aangetroffen op de Westzeedijk, en een paar jaar geleden was één van ons getuige van het doden van een jong konijn door een loslopende hond.

Het konijn (*Oryctolagus cuniculus*) dat met nummer 06-012 in ons aanwinstenregister staat, werd op verzoek van de Kunsthal gevangen en gedood door een van de gemeentelijke Boswachters. Men maakte zich zorgen over ondermijning van het dijktaalud door gravende langoren, en daarmee kennelijk ook over het mogelijk wegzakken van de kunsttempel in de slappe Rotterdamse ondergrond. Met behulp van een fret (*Mustela putorius furo*) werd er op 9 februari 2006 zegge en schrijve één konijn uit het dijktaalud gehaald. Het bleek een forse volwassen rammelaar (zoals mannetjeskonijnen in goed Nederlands worden genoemd) te zijn, in

de bloei van zijn leven. De ingreep leidde er in elk geval toe dat de Kunsthal tot op de dag van vandaag niet in de veengrond is weggezakt.

Onfortuinlijke rammelaar

De verdelgingsactie (die nota bene op klaarlichte dag plaatsvond) werd gadeslagen door enige verbijsterde voorbijgangers en bSR-ecoloog Floris Brekelmans die foto's maakte en het voorval terstond aan de museumconservator meldde. Omdat het museum geen konijnen uit Rotterdam (laat staan uit eigen tuin) bezit, zag de conservator zijn kans schoon en beende hij naar de dijk.



LINKS:
DE VERSDODE RAM-
MELAAR, SNUFFELLENDE
FRETEN EN EEN PAAR
VANGKORVEN.
[FOTO: FLORIS BREKELMANS]
RECHTS:
DE RAMMELAAR ALS
BALG MET CATALOGUS-
NUMMER
NMR 9990-002080.
[FOTO: KEES MOELIKER]

* [de auteurs zijn respectievelijk directeur, collectiebeheerder zoogdieren en conservator van het Natuurhistorisch Museum Rotterdam; e-mail info@nmr.nl]



LINKS:

NIETS GAAT VERLOREN: VLEES- EN KRAAKBEEN-AFVAL DIENT ALS MAALTIJD VAN FLOOR, DE JACK RUSSELL TERRIER VAN DE TWEEDE AUTEUR.

[FOTO: ERWIN KOMPANJE]

MIDDEN:

MET FÖHN EN KAM VERANDERT DE NAITTE HUID IN EEN PUIKE BALG.

RECHTS:

DE SCHOUDERBLADEN; DE PIJL WIJST NAAR DE GEHEELDE FRACTUUR.

[FOTO'S: KEES MOELIKER]

Ter plaatse lag al één levenloos konijn en werd er een poging ondernomen om er nog meer te vangen. Daartoe mocht de fret even aan het dode konijn ruiken alvorens hij weer in hol werd het losgelaten. Direct nadat het venijnige roofdier in het hol verdween, plaatste de boswachter een koker van kippengaas in de opening van de tunnel. Het was echter slechts de fret die zich op de terugweg vastliep in het gaas. Kennelijk lieten de overige knaagdieren zich niet door de fret uit hun hol jagen, of het ondergraven van de Kunsthal was een eenmansactie. Na enig soebatten (zag de boswachter zijn avondmaal aan zijn neus voorbij gaan?) kon de onfortuinlijke rammelaar door de conservator worden veiliggesteld voor de museumcollectie en verdween hij tijdelijk in één van de daartoe altijd gereedstaande vriezers.

Gastronomie en biologie

Aanwinstnummer 06-012 staat inmiddels in de collectiedatabase onder catalogusnummer NMR 9990-002080. Het ensemble bestaat thans uit vijf verschillende onderdelen: de balg, de schedel, de afgekloven en vervolgens schoongemaakte etensresten (het zogenaamde post-craniale skelet) inclusief het geheelde schouderblad, het complete op 70% alcohol geconserveerde geslachtsorgaan en een serie foto's van het gerecht en de maaltijd. De stelling van de eerste auteur [zie Straatgras 4 (3): 65 (1992)] dat de gastronomie de moeder is van de biologie is daarmee weer eens bewezen.[]

Gevild

Door één onzer (EJOK) werd het dier een aantal weken later gevild, teneinde de huid als balg te bewaren en de schedel als los preparaat eveneens in de collectie op te nemen. Afgaande op de lichamelijke conditie en de ontwikkeling van de geslachtsorganen hadden we hier te maken met een rammelaar in topconditie. De maaginhoud liet vermalen dijkvegetatie zien. De overblijvende delen (kortweg meestal 'de bout' genoemd) worden daarna meestal ter destructie aangeboden, alhoewel de conservator nog even snel het hamer en klokkenspel separeerde en - op sap - aan de groeiende peniscollectie toevoegde. Deze prepareer-operatie ontlokte de eerste auteur echter de verzuchting dat zo'n konijn ook zeer goed zou kunnen worden opgegeten. De tweede auteur kon dit slechts beamen, en heeft de bout direct van inwendige organen ontdaan en gewassen. De bout werd dus wederom ingevroren, dit keer in de vriezer thuis (bij JR).

Feestmaal

Op 9 juni 2006 werd nummer 06-012 uiteindelijk genuttigd door de eerste en de tweede auteur, hun echtgenoten en respectievelijke zonen Coen en Otto. De derde auteur liet weten liever gevogelte te eten en nam niet deel aan dit feestmaal. Tijdens het opeten van het konijn kwam nog een interessante pathologie te voorschijn: het dier had tijdens zijn leven klaarblijkelijk een keer zo'n harde klap gehad dat één van zijn schouderbladen was gescheurd. Het bot was vervolgens weer geheeld, maar de oude fractuurlijn is nog goed zichtbaar. De skeletdelen werden zorgvuldig afgescheiden van het overige dis-afval en de volgende ochtend verder schoongemaakt. Hierbij werd nog een hoeveelheid vlees- en kraakbeenafval verkregen, dat vervolgens als ochtendmaal van de Jack Russell Terriër van de tweede auteur heeft gediend.

Konijn in wijn

Benodigde ingrediënten:

- 1 dijkkonijn
- 1 fles rode bourgogne
- 3/4 liter kippenbouillon of wildfond
- 1 boeket verse tuinkruiden
- 3 tenen knoflook
- olijfolie
- 2 ons zuurkoolspek, in dobbelsteentjes
- 20 sjalotten, heel
- 1 ons groene olijven
- 4 laurierblaadjes
- zout, peper
- 50 gram roomboter, tevoren uit de koeling gehaald
- drie eetlepels bloem



1 Kook de fles rode wijn (neem gewoon een redelijke Bourgogne, geen goedkope Château Migraine) samen met de bouillon, het kruidenboekje en de gehalveerde tenen knoflook op laag vuur in een grote pan in tot ongeveer de helft van het oorspronkelijke volume. Zeef het aldus gereduceerde vocht af, bewaar het en verwijder boeket en tenen.

2 Snijd ondertussen het konijn in hanteerbare stukken.

3 Verwarm in dezelfde pan twee eetlepels olijfolie, voeg het spek toe en de sjalotten en bak het spek en de uitjes totdat het spek goed gaar is en de uitjes glazig. Schep uitjes en spekjes uit de pan en bewaar het even terzijde. Doe weer twee eetlepels olie in de pan en bak daarin de stukken konijn rondom aan.

4 Wanneer het vlees goed is gebruid, de ingekookte wijn/bouillon toevoegen, de spekjes en uitjes erbij, de olijven en de laurierblaadjes toevoegen, eventueel op smaak brengen met zout en peper en vervolgens laten sudderen tot het konijn goed gaar is. De lengte van dit sudderproces is afhankelijk van de aard van het vlees: een jong tam konijn is eerder gaar dan een wat ouder wild konijn zoals ons dijkkonijn.

5 Wanneer het vlees gaar is met een schuimspaan alles (vlees, uitjes, spekjes, olijven) uit het suddervocht scheppen en in een grote schaal schikken. De intussen op het aanrecht zacht geworden boter en de bloem op een schotel met een vork goed dooreen prakken. Deze *beurre maniée* klontje voor klontje met de vork door het langzaam kokende suddervocht kloppen tot het tot een saus is gebonden.

6 Giet vervolgens deze saus over de stukken vlees. Strooi er vers gehakte peterselie overheen en dien op. Lekker met gebakken aardappelen of patat, knapperig stokbrood en groene salade.

Dit recept kan ook heel goed met een scharrelkip worden gemaakt; het heet dan *coq au vin* en is een klassieker uit de Franse keuken.