

HET CULINAIRE ABC

Ronald Hoeben &
Harold Hamersma

Het culinaire ABC

*Spoedcursus
gastronomisch
bluffen op
zakformaat*

NWADAM
nrcboeken >

© Ronald Hoeben & Harold Hamersma 2013

Alle rechten voorbehouden

Boekverzorging Studio Ron van Roon

Foto auteurs © Ronald Hoeben

NUR 400/440

ISBN 978 90 468 1538 0

www.nieuwamsterdam.nl/hetculinaireabc



Voorwoord

Om te zien dat de Nederlandse gastronomie in de afgelopen decennia ingrijpend veranderd is, hoef je maar bij een tankstation langs de A2 of A4 te stoppen. Waar je een kwarteeuw geleden de keus tussen een rol Autodrop en een wit bolletje zweetkaas had, puilen de schappen nu uit van de provençaalse, Italiaanse of anderszins mediterrane sandwichverrukkingen. Of werp een blik op de menukaart van het simpelste eethuis: de uitsmijter is vervangen door een wrap of focaccia, de kippensoep werd gevogeltebouillon met dumplings en de *catch of the day* is er barramundi. En dan hebben we het ‘slechts’ over een provinciaal adresje, waar de trends meestal een paar jaar later neerdalen dan in de stad.

Trends die door de ooit zo overzichtelijke Hollandse keuken spoelden waren er in overvloed: de nouvelle cuisine maakte school om zelf al snel weer *old school* te worden, de moleculaire keuken begon op te borrelen tot de prik eruit raakte, de bistro kwam, ging en kwam weer terug als nieuwe stroming, en met een eigen gids: *Bistronomie*. Uit Parijs, dat spreekt. De sushi wandelde schoorvoetend ons culinaire landschap binnen, de Thaise restaurants verdrongen de afhaalchinezijnen, die op hun beurt onbeperkt aan het wokken sloegen om het filiaalverlies te beperken. Inmiddels zitten we in

het oog van een Nouveau Ruig-orkaan, ligt in de supermarkt groentefriet in het schap en schuiven we aan in het gehaktballenrestaurant.

Al die ontwikkelingen hebben nieuwigheden toegevoegd aan onze culinaire woordenschat en daarmee is het er niet simpeler op geworden. Vooral in de restaurants, maar ook in de hobbykeuken en in de steeds talrijker wordende kookscholen wordt geschermd met volstrekt eigen jargon. En ook de recepten en restaurantrecensies in kranten, foodglossy's en op radio en tv grossieren in gastronomische begrippen waarvan vaak klakkeloos wordt aangenomen dat deze voor de lezers, kijkers of luisteraars gesneden koek zijn. Maar wat wordt er nou eigenlijk bedoeld als er sprake is van afgehangen vlees, of van 'drinkwijn'? Moet je je veiligheidsgordel omdoen als je een flight gaat maken? Wat zijn de grenzen van het gebied dat je betreedt als je 'buiten de kaart om' gaat bestellen? Is die assemblagekeuken ook bij Ikea te koop? En hoe oud is dagvers precies?

In *Het culinaire ABC* hebben we alle begrippen op een rij gezet en geven we er – vanuit onze optiek – duiding aan. Waarbij we niet uit het oog verloren hebben dat eten in de eerste plaats een leuke bezigheid is.

Lees smakelijk!



A4'tje. Dubbelgevouwen. Hedendaagse menukaart. Vooral gangbaar bij de *Nouveau Ruig*-beweging. Papieren versie van het in het eetcafé gangbare schoolbord.

Aanschuiftafel. Hoopvolle restaurantplacering voor alleenstaanden. In het kader van *shared dining* delen we nu ook onze tafelgenoten.

Aardappel. Nachtschadegeval. Heeft als volksvoedsel een veer moeten laten door toedoen van rijst, noedels en pasta. Manifesteert zich thans echter in het hogere segment en ontdoet zich daar van zijn generieke benaming. Ruim baan voor de *Opperdoezer Ronde*, *La Ratte*, *Noirmoutier* en de *Roseval*. Zie ook: *gepofte aardappel*.

Achter. Kachellocatie. Zie ook: *kachel*. Domein der *witte brigade*. Ook wel bekend als: 'de keuken'.

Achteretiket. Bron van leesvermaak op de achterzijde van een wijnfles. 'Drink deze wijn bij vlees, vis, kaas, pasta, groenten, zomaar, bij de borrel of met vrienden.' En trouwens, neem zelf ook wat.

Adviseur. Ook wel: culinair commissaris. Eindpunt van een kokscarrière.

Afbakbroodje. Halfproduct, heel heet. Vaak ongaar. Olijfoliedompelbadgast.

Affineren. Kaaskwaliteitsclaim. Uitdrukking: ‘Hij affineert zelf.’ Betekent niets anders dan dat de kaasverkoper in kwestie de kaas zelf laat rijpen. Schijnt knap te zijn.

Afgehangen. Vleeskwaliteitskenmerk, hoe langer hoe beter. Overtreffende trap van dood. Zie ook: *dry aging*.

Afhaalchinees. Eind van lifecycle. Afscheidsgroet: ‘*Sambal bij?*’ Ook: adoptiekind uit China.

AGA cooker. Fornuis met twee pitten voor de prijs van vierentwintig. Blokverwarming. Ongeschikt als dagelijks kooktoestel. Delicious keuken-decoratiestuk.

À la carte. Menukaartduiding. À la carte eten: gerechten van de spijskaart bestellen. Tegenovergestelde van: ‘Mag de chef u verrassen?’ Zie ook: *supplement*.

Albacore. Tuthola-tonijn met smaakgebrek.

Alcoholvrij. De natte droom van de Stichting Alcoholpreventie. Wijn- en bierstroming. Te vergelijken met seks hebben met een opblaaspop.

A la plancha. Op de plaat grillen in landen waar de voertaal Spaans is.

Al dente. Pastapoëzie. Beetgaar. Maar niet heus.

Alfalfa. Smaakvrij kiemkruid. Decoratief ophoogmiddel uit de *tower cooking*-cuisine (zie: *stapelen*).

Alles naar wens? Bedieningsjargon. Antwoord niet gewenst. Zie ook: *Heeft 't gesmaakt?*

All-in dining. Compleet diner in 2013 voor de prijs die anno 2009 voor het laatst grif werd neergelegd voor een hoofdgerecht. Radeloos reddingsplan voor restaurateurs in de rats. Tevens kwalitatieve fastfoodformule in de vorm van een *marktrestaurant* waarbij het onbeperkt opscheppen per uur wordt afgerekend.

Ambachtelijk. Inflatoire term. Niet-beschermd predikaat uit de productsticker-serie 'Puur!, Gezond!, Vet-arm!, Geen toegevoegde suikers!'. Gelezen in de horecavakpers: 'Nieuw! Taarten met een ambachtelijke uitstraling'. Freudiaanse menukaartschrijffout: ambachterlijk.

Amuse. Pre-entree, ongevraagd binnenkomertje met onterecht gratis-aura. Mondvermaak met voorgerecht-aspiraties. Uitdrukking na de consumptie van een vijf-gangen-amuse: 'Mag ik van u een kop koffie en de rekening?'

Andouillette. *Tourist trap*. Rubberen ingewandendorst. Franse delicatessen die alleen in Frankrijk soms smaakt.

Ansjovis. Zoutopslag. Blikvis. Heeft school gemaakt als *topping* en pizza-ingrediënt.

Antiboise. Uit tomaat en knoflook opgetrokken vis-versierder uit Antibes. Helpt verder nergens tegen.

Antivries. Vloeistof om bevroering van motoren tijdens de winter te voorkomen. Kwam echter niet geheel abusievelijk in 1985 ook in Oostenrijkse witte wijn voor. Zorgde voor een vastloper in de export om later toch het tegenovergestelde te bewerkstellingen. De antivries fungeerde als brandstof voor Phoenix: het wijnland is inmiddels uit zijn as herrezen. Zie ook: *Brunello-poli* en *methoxy-pyrazinen*.

Aperitief. Zie: *huis, aperitief van het*.

Arachideolie. Vinaigrettevervetter op basis van aardnoten. Tevens: olie voor de wokkok.

Arganolie. Holy shit. Olie gewonnen uit noten van de arganboom die op hun beurt weer gewonnen worden uit geitenkeutels.

Arrangementswijn. Per fles onverkoopbare wijn die dan maar per glas gesleten wordt. Zie ook: *wijnarrangement*.

Artisjok. Afpelgezelschapspel met sausmoment.

Asperges. Limburgs goud. Ook: Pools delfproduct. Tevens verkrijgbaar in groene budgetuitvoering.

Assemblagekeuken. Niet te koop bij Ikea. Koken met miniatuurbouwtechniek. Een gerecht wordt samen-

gesteld uit piepkleine, vooraf gemaakte onderdelen die met een pincet bij elkaar gelegd worden. Onontbeerlijke finishing touch: een shiso cressje van *Koppert Cress*. Nu we uitgekeken raken op het *plaatjeskoken* is er een levendige handel ontstaan in de putopties Koppert Cress.

Aubergine. Ratatouillehabitué. Vega-favoriet. *Ottolenghi*-orgasme. Wordt tegenwoordig regelmatig in kaviaarvorm aangetroffen.

Avocadodip. Ook wel bekend als: guacamole. Vaste sidekick van nachochips. Avocado met Prozac-verlangen.





Babi pangang. Afhaalsucces uit de Chinees-Indische keuken. Ook wel bekend onder het alias 33, 56 of 92. Veelal slecht lijkende varkensvleesvermomming in een zoetzure saus op een sterfbedje van atjar tjampoer.

Back to nature. Weeromstuitreactie op massaproductie, gen-granen en varkensflats. Aanhangers: de back-to-naturisten.

Bag in box (BIB). Meerliterverpakking. Thuistap voor wijn drinkers. Nostalgische gevoelens opwekkend bij wijn drinkers die de wijntapperijen nog zelf hebben meegemaakt. Uitdrukking: 'Zit er nog wat in de BIB?'

Baguette. Niet altijd pret. Knapperig stokbrood van Franse origine. In Nederland echter meestal een lang, slap wit puntje. Succesnummer van Le Pain Quotidien en Bakker Bart. Ook: *afbakbroodje*.

Bakker, Sonja. Eierkoekenbakker. Kiloverknaller. Dieetverspreidster zonder dokterstitel. Mannelijke equivalenten: Dr. Atkins, Dr. Frank en Dr. Oz. De Sonja Bakker Suite: slaapkamer in Villa Felderhof.

Baklava. De overtreffende trap van zoet. Filodeegnotenverschijning met dodelijke calorische waarden.

Balsamico. Apennijnse sla-aandoening. Nog geen te gengif ontwikkeld.

Bamischijf. Automaatklassieker. Gefrituurd quasi-oosters fingerfood. Zie ook: *Keuken van het Ongewenst Dier*.

Barbecue. Ook wel: BBQ, Brandwondenbron. Sluit deuren en ramen. Biotoop: tuincentrum, tuin, patio en balkon. Potentiële *Rijdende Rechter*-casus. Grillchic: een Louis Vuitton-barbecuehoes. Thans ook: gril van de topgastronomie, maar dan als indooractiviteit. Zie ook: *Big Green Egg* en *winterbarbecue*.

Barista. Koffiecowboy met latte-relatie.

Barramundi. Kweekzeebaars, maar dan van de andere kant van de wereld. Lijnrecht tegenovergestelde van *lijngevangen, lokaal* en duurzaam.

Basmati. Zondagse roerrijst voor door de week. Lasse, wat maak je me nou?

Bavarois. Type pudding van gisteren.

Bavette. Rundvleespromovendus. Ooit de simpelste biefstuk en vaste dagschotel in de Franse snelwegrestaurants, thans lievelingslap van de *Nouveau Ruig*-beweging.

Bedje. Zie: *op een bedje van...*

Beleving. Ook: totaalbeleving. Restaurantervaring in het eerste decennium van de 21e eeuw. Buiten de kaart om diende er ook genoten te worden van optredens, kunst, architectuur en geuren. Dienstmededeling: ‘En voordat u het hapje neemt, dient u eerst even aan uw pols te ruiken.’

Bellota. Het Spaanse zwartpootvarken dat een eikel-dieet heeft gevolgd. En daardoor goud waard is. Zie: *pata negra*.

Bentobox. Gastronomische vorm van Memory. Japanse fastfoodletterbak.

Berengeur. Varkensvleesbouquet. Ten onrechte toegeschreven aan niet-gecastreerde mannetjesvarkens.

Bergamot. Schizofrene citroensinaasappel uit Italië.

Beurre noir. Tot het uiterste verhitte *beurre noisette*. Traditionele landingsbaan voor de rog vleugel.

Beurre noisette. Nootoplossing. Uitgebakken boter met een nootachtige kleur en een karamelachtige smaak. Zie ook: *beurre noir*.

Biefstuk. Rood lapje zonder deugdelijke wettelijke herkomstbepaling. Op z'n best een saai en summier stukje elitevlees dat zich veelal schuilhoudt onder champignon- of pepersaus.

Bieslook. Aromatisch knipselkruid. Vensterbankui.

Biet. Terug van weggeweest. Inmiddels hard to beat. Lijkt in de rolverdeling op het bord de plek van de champignon ingenomen te hebben. Reguliere verschijningsvormen: chips, schuim, sap en crème.

BiFi. Condoom met vleessmaak. Tankstationworst. Onbeperkt houdbaar.

Big Green Egg. Grillattribuut uit de hogere horeca. Zwaarlijvige barbecue in een stenen ei. Patioparkeerder. Kokslieveling. Een ei hoort erbij, dus: betaal u blauw.

Bijenkorf. Honingfabriek van de hobby-imker. Trendy outdooractiviteit naast de schoorsteen voor stadskoks zonder eigen tuintje.

Bijvangst. Verkeerde visafslag.

Biodynamisch. Overtreffende trap van biologisch. Landbouw gestoeld op de antroposofische principes van Rudolf Steiner. De stand der planeten, aardstralen, eb en vloed en de kosmos zijn van invloed op groei-, snoei- en oogstmomenten.

Bistro. Gereanimeerd horecaconcept. Voormalig home of the houten plank, nu toevluchtskeuken voor haute-cuisine-drop-outs, zowel koks als gasten. Nieuw begrip: bistronomie. Ontspannen eten voor ontspannen prijzen.

Bite. Tactiele kwalificatie van voedselcomponent met een aantrekkelijke kauwweerstand. Zie ook: *werkvlees*.

Bitterballetje. Receptiesnack met vaak niet te definiëren inhoud. Verhemelteverschroeier. Maakt thans furore als bijgerecht in de ambitieuze gastronomie.

Blijker, Herman den. Voormalig kok, thans sigarenrokkende troubleshooter bij haperende horecaconcepten. Faillissement gegarandeerd.

Blinde vink. Gekruid gehaktrolletje omwikkeld met een kalfs- of varkenslapje. Ook: scheldwoord voor voetbalscheidsrechter Pieter Vink.

Bloed. Maakte de transfusie tussen afvalproduct en gerespecteerd ingrediënt. Instromer vanuit de *New Nordic Cuisine*, montagemateriaal voor sauzen en populair worstbestanddeel.

Bloedworst. Antieke kiloknalleraanbieding. Nu alomtegenwoordig hypegerecht.

Bloemen. Karin: Becel-ambassadrice. In alle andere gevallen: schuin afsnijden en gebruiken als eetbare garnering. Onverklaarbaar persistente trend.

Bloemkool. Klassieke onwelriekende doorkoker uit de Hollandse armoekeuken van de vorige eeuw. Beleeft een herintroductie via grill en *salamander*. Uitdrukking: ‘En dan zit je met de gebakken bloemkool.’ Zie ook: *romanesco*.

Blote biljetjes in het gras. *Old school*-gerecht uit het *Kookboek van de Amsterdamse Huishoudschool* van J.C. Wannee. Bord met witte bonen en snijbonen. Lievelingseten van Robert M.

Blumenthal, Heston. Patron-cuisinier van het Engelse restaurant The Fat Duck, goochelkok, kookfysicus. Meester van de metamorfose. Tevens voedselvergiftigingspionier op driesterrenniveau. Rolmodel voor René Redzepi van *Noma*.

Bob-arrangement. Alcoholisch kindermenu. Bodempjesprocedure. Bij gerechten passende wijnen in minder dan halve glaasjes. Eindelijk reikhalzend uitkijken naar de alcoholcontrole.

Bocuse, Paul. Levend monument van de Franse keuken. Grootrestaurantbezitter.

Boer. Supermarktduiding: Appels van Boer Piet, Vruchtensap van Boer Jan. Kon niet uitblijven, ook al een merknaam: Mijn Boer. Er is inmiddels niets meer wat de boer niet kent.

Boer, Jonnie. Puur, Puurder, Puurst. Naturelle driesterrenchef. Grondlegger van het regionale koken. Fermentatiepionier. Heeft al een vrouw: Thérèse. Kreeg op 43-jarige leeftijd een Zusje, thans twee sterren.

Boerenomelet. Eiergerecht op basis van een soep-groentepakket. Gezien op een menukaart: ‘Boerenomelet met echte stukjes boer’.

Boon. De onbeperkt houdbare groente van de toekomst. Ook: Boon, Piet. Horeca-interieurgoeroe.

Boretti. Luxe gasfornuis. Even Italiaans als het oud-Hollandsche draadjsvlees dat erop staat te pruttelen.

Born, Wina (1920-2001). Geboren lekkerbek. Culinair recensent avant Johannes van Dam. Founding mother van het ‘*mondvermaakje*’.

Borrelgarnituur. Hollandse tapas. Veelal kaasblokjes, ossenworst en/of leverworst. Vraag aan gastheer of gastvrouw: ‘Heb je ook zuur?’ Antwoord: ‘Nee, maar dat krijg je vanzelf na het eten van de leverworst.’

Borrelnootjes. Pinda’s in een krokante kleurstofcoating. Veel borrels nodig om de smaak weer kwijt te raken.

Bosui. Alias: lente-ui. Verwarrend: lente-ui wordt alleen in bosjes verkocht. Zie ook: *pijpajuin*.

Bouchotmossel. Franse minimossel met een maxi-ego.

Bouillabaisse. Visresten op laag water. Zuid-Franse specialiteit. Uitdrukking: ‘rouille met de riemen die je hebt’.

Bouillon! Het blad. Aanbevolen gastronomisch magazine voor eters met literaire smaak. Motto: ‘Leesvoer voor fijne proevers!’

Bouillon. Vlees-, vis- of groente-extract. Nog maar zelden als stand-alone-gerecht in omloop. Thans in handen van de bediening geraakt, die er rituele overgietingen mee uitvoert, vaak vanuit een theepotje. Door de gast niet immer goed begrepen: ‘Oeps, ik heb het per ongeluk al opgegeten.’

Bouillon, van gevogelte. Restaurant-alias van kippensoep.

Boursin. Goudkuipje uit Frankrijk. Nederlands eerste kennismaking met buitenlandse kaas. Directe concurrent: Paturain.

Brandt & Levie. De Bassie & Adriaan van het ontlukende worstwezen.

Brasserie. Voorheen: eetcafé. Thuishaven van de steak-frites-salade, oesters, plateau de fruits de mer, steak tartare, crème brûlée en de over zijn voorschoot struikelende werkstudent.

Breezer. Sletjessap. Kelderboxcocktail. Bijlmer-betaalmiddel. Valutavorm ten behoeve van het verkrijgen van jonge amateurprostituees.

Broccoli. Te vergeten groente.

Brood. Ooit de *signature dish* van de bakker. Thans vaak gemaltraiteerd fabrieksproduct in vele gedaanten. Hoopgevend: er is sprake van een nieuwe generatie oerbakkers: Le Fournil, Menno, Le Salonard. Trend: de terugkeer van de warme bakker.

Broodje. ‘We gaan een broodje eten.’ Eufemisme voor een copieuze maaltijd buiten de deur uit de pre-Lehman Brothers-periode toen onbeperkt declareren nog volledig geaccepteerd was. Vraag aan ober: ‘Wilt u zo vriendelijk zijn om ook mijn Porsche op de rekening te zetten?’

Brownie. Koffiekompaan zonder ruggengraat.

Bruis. Of plat? Zie ook: *kraanwater*.

Brunch. Eetevenement ergens tussen ontbijt en lunch dat maar niet van de grond wil komen. Zie ook: *picknick*.

Brunellopoli. Een van de vele Italiaanse wijnschandalen. In dit geval werden enkele wijnboeren van naam en faam beschuldigd andere druiven voor kostbare Brunello di Montalcino te gebruiken dan sangiovese. Liever de budgetuitvoering? Zie dan het schandaal met de spotgoedkope tafelwijn waarvan de inhoud maar voor een vijfde uit druivensap bleek te bestaan. De rest: bietensap.

Buikspek. Lang veronachtzaamd varkensonderdeel, heeft zich vanuit de slachtafvalcategorie omhoogge-