

Inhoud

Vooraf – <i>Over lekker en vies</i>	9
Andijviestamppot – <i>Over de Nederlandse keuken</i>	13
Appelmoes van Van der Valk – <i>Over goedkope restaurants</i>	20
Blauwe soep en bruine bonen – <i>Over eten met je ogen</i>	26
Boterham met kaas – <i>Over onze lunchgewoonten</i>	33
Broodje bal – <i>Over het lot van de allemansvriend</i>	40
Broodje poep – <i>Over de onvermijdelijke consequentie van eten</i>	47
Citroen uit het vuistje – <i>Over onze ingewikkelde relatie met zuur</i>	53
Crompouce – <i>Over toeristenvoer en rijvorming</i>	60
Diagonaaltje – <i>Over snacks en fastfood</i>	68
Doerian – <i>Over eten met je neus</i>	73
Drilpudding – <i>Over mondgevoel</i>	80
Eenheidsworst – <i>Over eentonigheid, een Q&A</i>	84
Eetbaar slipje – <i>Over eten en erotiek</i>	87
Fabrieksbrood – <i>Over de bijsmaak van tijdwinst en luxe</i>	93
Flauwe boel – <i>Over zout en een zouteloos leven</i>	99
Foute hap – <i>Over ethische vragen en ingewikkelde geschiedenissen</i>	104
Gelegenheidseten – <i>Over het bijzondere dat eraf kan gaan</i>	107
Geschifte saus – <i>Over onkundig toegepaste kooktechnieken</i>	111
Gesmak en gesnuif – <i>Over vieze tafelmanieren</i>	116
Haaienvinnensoep – <i>Over surrogaten</i>	123
Hanenkammen en koeienogen – <i>Over incourante delen</i>	128
Insectenburger – <i>Over het eten van kriebelbeestjes</i>	136
Jus in een kuiltje – <i>Over vet</i>	142
Kano bij de thee – <i>Over de een-koekjecultuur</i>	148
Koriander – <i>Over dingen die je lijf vies vindt</i>	151

Koude klets – <i>Over foute temperaturen</i>	154
Lever met kapucijners – <i>Over niet kunnen (of willen) koken</i>	159
Lijsterpastei – <i>Over soorten vogels</i>	162
Maggi en Marmite – <i>Over (too much) umami</i>	169
Moedermelk, kindersnot en mensenbeenham – <i>Over de mens als voedingsbron</i>	176
Muskusrat – <i>Over onsmakelijke taal</i>	181
Nasischijf – <i>Over buitenlandse keukens</i>	186
Oesters, kreeft en kadetjes – <i>Over sociale klimmers en dalers</i>	191
Onbeperkt spareribs – <i>Over overdaad</i>	197
Patatje oorlog – <i>Over gelukkige en ongelukkige combinaties</i>	200
Peuk op je bord – <i>Over rook en roken</i>	208
Quinoa – <i>Over gezondheid als hoofdzaak, en smaak als bijzaak</i>	212
Rauwe bonen en snotlof – <i>Over niet koken en doorkoken</i>	218
Roze koek – <i>Over zoeter dan zoet</i>	223
Rucola op álles – <i>Over modes en trends</i>	228
Schilletjes – <i>Over alles dat er van ons af moet</i>	235
Slappe hap – <i>Over eten met je oren</i>	241
Spruitjes – <i>Over bittere smaken</i>	245
Tompouce – <i>Over eten waar je zelf vies van wordt</i>	252
Tong – <i>Over onze likkende lap vlees</i>	256
Tv-dinner – <i>Over eten op ongepaste plekken</i>	261
Unesco-lijst van immaterieel erfgoed – <i>Over wat lekker/vies is en bewaard moet blijven</i>	266
Vissticks en smurfenijs – <i>Over eten voor een zekere leeftijd</i>	269
Wasabi – <i>Over pijnlijke zaken</i>	276
Wijn na bier – <i>Over drinken bij het eten</i>	280
x-factor – <i>Over acquired taste</i>	284
Yoghurt met vlokken – <i>Over rotting en bederf</i>	287
Ziekenhuiseten – <i>Over gerechten uit grote keukens</i>	292
Zuiglam – <i>Over aaibaar vlees</i>	295
Dank je wel	302
Geraadpleegde literatuur per hoofdstuk	304

Vooraf

Over lekker en vies

In een doos op de zolder van mijn ouderlijk huis vond ik een kerstmenukaart uit 1976. Die maakten we ieder jaar voor bij het diner op eerste en tweede kerstdag. Wat er op het menu stond was mijn hele jeugd in grote lijnen hetzelfde, een kleine variatie daargelaten. Het kerstmenu van mijn ouders had er in hun jeugd ook ongeveer zo uitgezien.

Als jongvolwassenen vlogen we uit en pikten her en der nieuwe eetgewoonten op. Voor onze kerstmenu's lieten we het vaste driegangenmenu los en omarmden we het voor-elk-wat-wils-concept, als tegemoetkoming aan alle kritische eters aan tafel. De een wil geen vlees of vis, de ander is juist niet zo'n groenteliefhebber. Iedereen neemt daarom wat mee, waardoor een eclectische mix ontstaat van pompoensoep, crostini met auberginekaviaar, ceviche van kabeljauw, een braadstuk van selderijknol met dragonsaus, hazenpeper, spruiten en een verdwaald schaaltje cranberrysaus. Dat is overal lekker bij.

Zelf was ik als kind wat ze noemen een makkelijke eter. Ik had lievelingseten – zuurkool! – maar dacht er verder niet te veel over na. Niemand hoefde me te vertellen dat ik mijn bord moest leegeten, dat deed ik sowieso wel – behalve als we spaghetti met kool aten of lever met kapucijners. Ik at gewoon omdat ik trek had. Honger mocht je het niet noemen, dat was er op de basisschool flink ingestampt. In dit deel van de wereld kenden we dat nauwelijks nog, leerden we.

Mijn generatie was een van de eerste in de geschiedenis aan wie dit werd verteld. Tot dan had ieder gewoon mens zo nu en dan de honger weleens voelen knagen. Alleen een goed doorvoede elite kon het zich vroeger veroorloven kieskeurig te zijn, de rest at gewoon wat er voorhanden was. En wie het over 'vies eten' had, had het niet over

persoonlijke smaak, maar over bederf, onhygiënische toestanden of eten waarmee was geknoeid.

Vanaf de jaren vijftig en zeker zestig van de vorige eeuw raakten de Nederlandse voorraadkasten en supermarktschappen steeds royaler gevuld. Ineens konden we het ons permitteren om te kiezen: dit eet ik niet, dit wel. Geen knol van eigen bodem, wel tropische ananas uit blik, geen appel met een deukje, wel een gave glanzende, geen schapenvlees, wel een grote Argentijnse biefstuk. Schaarste verdween naar de achtergrond, en ons dagelijkse menu werd een hutspot van smaken. En die waaier aan persoonlijke voor- en afkeuren werd alsmear groter.

Sommige dingen vinden we van nature lekkerder, omdat ons lijf zegt: ja, dank je wel, hier zitten de voedingsstoffen in die ik nodig heb. Bij zoet, zout of umami is dat bijvoorbeeld zo – die staan voor koolhydraten, mineralen en proteïnen. Maar daarnaast zijn we allemaal verschillend – wat vies en wat lekker is, is voor iedereen anders.

Bovendien verschuift de grens tussen vies en lekker voortdurend. Oesters vonden we ooit armeluiskost, waar je maar het best de varkens mee kon voeren. Nu zijn ze het zwierige hoogtepunt van een deftige borrel, met een dikke chablis erbij. Of neem gefermenteerde groenten – daar raakten we na eeuwen op uitgekeken, want was vers niet veel lekkerder? Nu zie ik regelmatig bij mensen uitgekookte jampotjes in de vensterbank staan met wortelen, bieten of kool op azijn erin. Blikvoer verloor zijn status, tong raakte uit de mode, een kadetje met hagelslag is vooral een guilty pleasure. Maar hoe zal dat over tien jaar zijn?

De antwoorden op een vragenlijst die ik via social media verstuurde, lieten zien hoe verschillend we denken over vies en lekker. De een vindt groente met een papje, griesmeelpudding, spinazie à la crème en appelmoes hopeloos ouderwets, de ander vindt juist dat deze dingen meer waardering verdienen. De een smult van huzaren-salade op een kadetje of kant-en-klare macaroni van de supermarkt, de ander piekert er niet over om zoiets op te eten.

Wat we vies vinden, zegt iets over ons. Over wie wij zijn, nu, op dit moment. Het zegt iets over normen, waarden, onze geschiedenis,

cultuur, identiteit, overtuigingen en ook iets over ons lijf. Dat maakt het zo interessant om ons grillige eetpatroon te bestuderen, en te proberen te achterhalen waarom bijvoorbeeld de ene exoot hier wel culinair asiel kreeg en de andere niet – want hoe verklaar je nou dat miso, knoflook en shiitake praktisch zijn ingeburgerd maar dat we gruwelen van gefrituurde sprinkhanen, schapenogen of mieren met honing? Daar gaan verhalen achter schuil die over veel meer gaan dan alleen smaak.

Van die verhalen presenteer ik in dit lexicon een voorproefje: 54 amuses, verzameld uit literatuur, kookboeken, de kennis van experts en mijn eigen eetherinneringen. Hoe deze amuses onderling verbonden zijn, zie je doordat ik hier en daar van de ene naar de andere verwijs met een sterretje (*). Over sommige van deze 54 viezeriken is het verhaal al eens uitgebreid opgetekend, zoals zout en nootmuskaat – daar heb ik dankbaar gebruik van gemaakt –, in de literatuurlijst achterin vind je de bronnen waaruit ik kon putten. De andere verdienen het allemaal om ook ooit de held van een groot verhaal te worden. Hoe wij eten is immers een mondiaal onderwerp, dat overal mee samenhangt. Voor mij smaakt elke amuse daarom naar meer.

‘De noodzaak om [...] chronische voedselschaarste op te lossen is de kern van de evolutie geweest,’ zegt Louise O. Fresco in *Hamburgers in het paradijs*. Schaarste stuurde ons op reis, op zoek naar voedsel, leerde ons koken en conserveren en stimuleerde onze creativiteit en inventiviteit. Maar hoe zit dat met overvloed? Wat betekent die voor ons leven en onze leefomgeving?

Wat overvloed doet is dat het veel mensen het gevoel geeft dat hun voorraadkast zichzelf op miraculeuze wijze blijft vullen, alsof het niet op kan. Het maakt onze omgang met eten nonchalant: jaarlijks vernietigen we tonnen goed voedsel. Die houding heeft impact op wereldschaal. Til de deksels van onze pannen op en je ziet een pruttelend en spetterend voedselsysteem, op de rand van overkoken.

Ons menu is de afgelopen honderd jaar meer veranderd dan in al die jaren daarvoor. Dat heeft minstens ook een positieve kant: we zijn goed in veranderen. Dat zou moeten betekenen dat we het

vuur onder die pruttelende pannen net zo snel weer zachter kunnen zetten.

Een belangrijke stap naar een toekomstbestendig voedselsysteem kan zijn om ons te verdiepen in onze smaakvoorkeuren. Welke voedingsstoffen laten we nu links liggen? Wat moeten we wat minder eten en waar kunnen we dat door vervangen? Het zou helpen als we ons weer openstelden voor voedzame dingen die we nu afwijzen. Dat biedt openingen voor een nieuw eetpatroon, dat creatiever, duurzamer en eerlijker is, en waarin we niet benauwd zijn voor andere gerechten maar die nieuwsgierig durven besnuffelen. Gewoon maar eens proberen dus, die blauwe soep met hanenkammen, om zo te ontdekken hoe lekker 'vies' kan zijn.

KERSTMENU.

Floortje.

Tweede Kerstdag.

Groentesoep.

•

Varkenshaas

Frites

Sla

Doperwtten

Appelmoes

•

CHocolade-vanille vla

+slagroom

Zalige Kerstdagen en een voorspoedig nieuwjaar.



Andijviestamppot

Over de Nederlandse keuken

De Volendammer vishandel bij mij op de hoek is sinds een tijdje een toeristische trekpleister. Regelmatig neemt een gids er toeristen mee naartoe, als onderdeel van een tour langs Nederlandse iconen. De toeristen staan in een vrolijk keuvelend kluitje op de stoep te wachten tot de gids naar buiten komt. Die gaat dan rond met een blinkend dienblad vol haring, uitjes en zuur, met Hollandse vlaggetjes. Voorzichtig prikken ze een hap bij elkaar, dippen die in de uiensnippers, proeven, kauwen aandachtig. De gids kijkt met gretige trots toe. *‘Do you like it? It’s special, hè? We eat it like this.’* En dan doet hij het voor, met een denkbeeldige haring die hij sierlijk boven zijn open mond laat zakken. *‘You see? The whole haring at once.’*

Die trots zie je niet vaak als het over Hollandse specialiteiten gaat. Liever bewaren we die voor andere zaken, voor Rembrandt of Rietveld, voor Dutch design, of voor hoe we als klein landje de zeespiegel te slim af zijn. Maar in onze keuken voelen we ons klein. Wij zijn de culinaire klungels, de miezers, een volk van stampers en prakkers. Een volk dat zich schoorvoetend met zijn kaas en haring durft te vertonen, of hooguit zijn bitterballen aanprijst – die kun je immers nergens anders krijgen. Drop delen we uit als malle curiositeit om buitenlanders te plagen – moet je zien hoe hun gezicht dan vertrekt! Maar verder? Andijviestamppot als nationale dis, daar schamen we ons eigenlijk voor.

Rembrandt kent iedereen. Maar voor onze keuken bestaat in binnen- en buitenland weinig interesse, nu niet en vroeger niet. Als het er al over gaat, is het zelden lovend. Al in de zeventiende en achttiende eeuw deden buitenlandse gasten verslag van het gebrek aan verfijning in ons land. En van onze zuinigheid. Een Italiaan die in 1622 door Noord-Holland reisde, schreef over het menu van

boerengezinnen die hij ontmoette: ‘Ze geven [...] weinig uit, leven hoofdzakelijk van roggebrood en bier, dat daar goedkoop te krijgen is [...].’

Ook in de moderne tijd loopt het niet over van de liefdesbetuigingen. Neem J. Rentes de Carvalho, een Portugees die in de jaren zeventig in Nederland woonde. Hij tekende het oordeel over onze keuken op dat sindsdien telkens wordt opgevist als bewijs van onze culinaire troosteloosheid: ‘De Hollandse keuken weerspiegelt een vrijwel totale veronachtzaming van de vreugden van het gehemelte. De ingrediënten zijn bij voorkeur smaakloos en reukloos, wat toebereiding betreft gaat men niet verder dan zout en een vleugje peper, de gerechten worden zonder fantasie en bijna met minachting bereid.’

In een gesprek over de Nederlandse keuken komt ook stevast iemand op de proppen met het citaat van de grote Franse chef Paul Bocuse, die onze keuken ooit ‘een culinaire woestijn’ noemde, waar alleen de maatjesharing te prijzen viel. Tot slot is er de Michelingids, die pas in 2002 zijn hoogste onderscheiding – een derde ster – aan een Nederlands restaurant gaf. Bijna een eeuw na de oprichting van die gids. Dat zegt genoeg, nietwaar? Nog steeds kleeft dat slechte imago ons aan. Als TikTokkers zoals Cosmo filmpjes van typisch Nederlandse gerechten laten zien, krijgen ze geschokte reacties, zoals ‘*I guess that’s why I’ve literally never seen a Dutch restaurant anywhere on Earth*’, of ‘*Suddenly, British food seems edible*’.

Zo’n slecht imago, daar moeten we toch iemand de schuld van kunnen geven? Jawel hoor, dat kan. We wijzen bijvoorbeeld graag naar de zeventiende-eeuwse calvinisten. Met hun zuinigheid kon je onmogelijk een rijke eetcultuur ontwikkelen, is de verklaring. Inderdaad had in de Republiek der Nederlanden de burgerij, met haar sobere eetgewoontes, het voor het zeggen. Een hofcultuur zoals in Frankrijk ontbrak hier. Dat had culinaire consequenties, zegt sociooloog Stephen Mennell in zijn artikel ‘Eten in Nederland’ dat *De Gids* ooit publiceerde. Waren we hier geen republiek geworden, dan zou misschien eenzelfde haute cuisine zijn ontstaan als bij de Fransen,

waar het hof alles deed om zijn macht en aanzien te etaleren, ook in de keuken.

Toch was het hier ook weer niet echt een culinaire woestijn. Welgestelde, adellijke Nederlanders organiseerden heus regelmatig braspertijen. En Johannes Calvijn at zelf thuis uitstekend, zoals culinair schrijver Wina Born opmerkt in haar *Culinaire herinneringen*. ‘Hij hield van goede wijn en achtte wijn drinken om er vrolijk van te worden ook niet zondig.’ Als het om mode ging, keek de adel hier naar de Fransen, zegt Mennell, en daardoor vergaten we een beetje om ook een eigen culinaire signatuur te ontwikkelen. Ook begin vorige eeuw ging dat nog zo, toen de Nederlandse hofhouding moest worden opgetild, inclusief de keuken. De hofchef werd toen naar de chicste adressen in Parijs gestuurd om te leren koken als de Fransen. Wat was er gebeurd als hij op zijn eigen manier had mogen experimenteren – zou er dan een Nederlandse traditie van haute cuisine zijn ontstaan?

In diezelfde eeuw kwamen de huishoudschoolleraressen op, met Martine Wittop Koning en haar *Eenvoudige berekende recepten* voorop. Dat zijn ook bruikbare zondebokken. Met hun kookboeken vol zuinige adviezen en goedkope trucs zouden ze de Nederlandse gastronomie moedwillig om zeep hebben geholpen. Hun invloed galmt nog steeds na, zeggen we. Kijk naar een blad als *Allerhande*, dat bij ieder recept de kosten per persoon vermeldt. Zou een Italiaan of Fransman dat relevante informatie vinden?

En dan is er nog onze volksaard als boosdoener. Onze handelsgeest en obsessie met winst maken. In de zeventiende eeuw ging de beste kaas immers al naar het buitenland. Onze hang naar efficiëntie, alles moet snel.* En onze eeuwige blik naar buiten, wat ons menu gevoelig maakte voor allerlei buitenlandse invloeden, ook vanuit de koloniën. Zo kregen we een fusionkeuken, zeggen we, waarvan zelfs de ingrediënten die we nu typisch Nederlands noemen zoals aardappels en speculaaskruiden oorspronkelijk niet hiervandaan komen.

* Zie Boterham met kaas, pagina 33

Het maakt me eigenlijk niks uit als iemand op de Hollandse pot neerkijkt, of dat nu een landgenoot is of een buitenlander. Moeten ze lekker zelf weten. Ik ben die Hollandse pot niet. Bovendien: zegt die kritiek van buitenlandse gasten niet vooral iets over hun referentiekader?

Ik voel me ook absoluut niet verbonden met mensen die beweren dat ze het allerliefst elke dag andijviestamppot met een gehaktbal eten. Of erwtensoep, hutspot met slavink, nasi of andere gewoon lekker 'Hollandse' dingen. Die verdenk ik ervan dat het ze eerder om politiek dan om smaak gaat, gezien het uitdagende toontje dat ze aanslaan.

Natuurlijk zie ik de verschillen tussen onze keuken en bijvoorbeeld de Franse, en hoe zij zich op een andere manier ontwikkelden. Maar betekent dat dat die Hollandse pot minderwaardig is? Dat wij geen eetcultuur zouden hebben is net zoiets als beweren dat vrouwen in de geschiedenis geen rol van betekenis hebben gespeeld. Het zegt vooral iets over de bril waarmee je naar de wereld kijkt.

Want waar kijk je naar als je een eetcultuur beschrijft? Naar hoe prinsjes en prinsesjes vroeger aten? Naar de gerechten waaraan een rijke elite zich te buiten ging? Naar het aantal Michelinsterren? Bepaalt het aantal sterren de gastronomische stand van een land, en is België dat vijftien sterren meer heeft dan wij ook meteen 'beter' dan wij? Of zeggen die sterren vooral iets over de voorkeuren van de Michelin-inspecteurs?

Is het niet minstens zo interessant wat er op tafel kwam bij de boeren, de vissers en schoenmakers, die regelmatig met schaarste te kampen hadden? Of om naar streetfood te kijken, het eten dat je koopt bij marktstalletjes, in gaarkeukens of bij snackbars? Een foodtruck of marktkraam zal niet snel drie sterren krijgen, maar hun eten kan je wel intens gelukkig maken.

Het beeld van een minderwaardige Hollandse keuken is een clichébeeld. Net als het beeld dat wij niks om eten geven. En het stomme met clichés is: je gaat ze geloven en hebt geen oog meer voor nuances. Voor het feit bijvoorbeeld dat de zeventiende-eeuwse elite hier net zo goed pronkte met haar keuken, zoals Janny van