



Hoe heel
Nederland
at

Aan tafel!

Toen: was het woensdag gehaktdag, aten we zondag kippensoep bij oma en alle andere dagen 'gewoon' aardappels, groenten en vlees. Tegenwoordig luidt het keukencredo: *Doe maar gek dan doe je al gewoon genoeg!* Wat is er gebeurd?

TEKST: JULIËTTE EICHHOLZ

Tot ver in de jaren 70 zwaaide de heer Schraalhans de scepter in de Nederlandse keuken. Aardappels en groenten schepten wij royaal op met – als we het konden betalen – een stukje vlees. Op fratsen zat niemand te wachten. Mochten we toch eens gek doen en uit eten willen, dan gingen we naar de Chinees (Chin.Ind.Spec.Rest.) voor een berg *foe yong hai* of *babi pangang*. Maar toen... deed de bistro haar intree in ons land! Die hippe, bruine eetgelegenheid met houten balken aan het plafond, houten lambrisering tegen de muren en houten tafels waaraan je at van je houten bord. De bistro was geïnspireerd op de Franse keuken maar als je vandaag de menukaart bekijkt, beseft je dat we daar toch wel een erg Hollands tintje aan gaven. Vooraf: kalfspasteitje, huzaren-salade, zalm-salade, paling of zalm dan wel champignons op toast, garnalencocktail en als hoofdgerecht: saté (dat bleek een blijvertje, destijds meestal geschreven als *sateh*), varkenshaas in roomsaus, biefstuk met champignons, op z'n Duits of 'Rossini', en dan was er de Wiener of Holsteiner schnitzel. Echt Frans waren vooral de uiensoep, cordon bleu, fazant met zuurkool en het razend populaire dessert: de Dame Blanche.

We want Wina

Zoals Jamie Oliver en Nigella Lawson Engeland leerden eten en koken, hadden wij in de jaren 70 Wina Born, 'de moeder van de Nederlandse gastronomie' en 'de moeder van de culinaire journalistiek'. Zij haalde de Franse keuken voor een breed publiek naar Nederland. Want als culinair journaliste schreef ze niet alleen voor eigen parochie in het blad ▶



VAN DOBBENKROKET



Wijn en in glossy maandblad *Avenue*, maar óók voor het massaal gelezen weekblad *Margriet*. Koken met wijn was in het tijdperk voor Wina Born ondenkbaar. Ze heeft er stevig voor moeten discussiëren om het in haar receptuur te krijgen, zoals ze ook onvermoeibaar de strijd aanbond met dikke klonterige sauzen en blikgroenten. Vóór haar tijd was het advies bij iets buitenissigs als macaroni: een half uur laten koken en dan prakken, kaassaus met blokjes ham of *smac* eroverheen: klaar. Wina maakte er korte metten mee en maakte bovendien van restaurantkoks kunstenaars en – jawel: Bekende Nederlanders. We hebben veel aan haar te danken en het is dan ook niet voor niks dat er een



We hebben veel te danken aan Wina Born

prijs naar haar is vernoemd. Deze Wina-Bornprijs wordt tot op de dag van vandaag uitgereikt aan mensen die – in de geest van Wina – gastronomie toegankelijker maken voor een breed publiek en daarnaast ‘bijdragen aan het optillen van het eten en drinken in Nederland naar een hoger niveau’.

Johannes van Dam, een andere weldoener voor de Hollandse pot, weigerde in 1999 de kandidatuur voor deze prijs omdat hij van mening was dat Wina Born de horeca te veel naar de mond praatte (Wina Born schreef principieel uitsluitend positieve restaurantrecensies en dat vond Van Dam onzinnig). Wina Born vond dat op haar beurt weer een typisch voorbeeld van Hollands zuur en zo kregen we gratis en voor niks maar geheel volgens traditioneel Hollands recept, een moderne variant op de Hoekse en Kabeljauwse twisten. Wat niet wegneemt dat Johannes van Dam met zijn restaurantrecensies en stukjes in *Elsevier*, *Het Parool* en de Vlaamse krant *De Morgen* iedereen prima op de hoogte hield. In 2005 verscheen zijn eetbijbel *Dedikkevandam – van aardappel tot zwezerik*, de ultieme vraagbaak voor alles wat op tafel komt in 735 pagina's. Zoals Wina Born 'de moeder van' werd, zo vestigde Johannes van Dam zich als 'het geweten' van de Nederlandse gastronomie. Overigens was zijn lievelingsgerecht een goede andijviestamppot met gehaktbal, en was hij 'een autoriteit op het gebied van de krokiet'.

De hele wereld in je eigen keuken

Het hielp dat het Nederlands toerisme sterk veranderde. Namen we als bermtoeristen in de jaren 50 nog genoeg met een knap stukje gras langs de provinciale weg, inmiddels hebben we wel zo'n beetje de hele wereld verkend en daarmee ook de wereldkeuken. Tel daarbij op de komst van de gastarbeiders naar Nederland en je begrijpt waarom in vrijwel elk dorp wel een toko en/of Turkse winkel (die ook heel goed Marokkaans, Syrisch of Iraans kan zijn) te vinden is, en Knorr al jaren met pakjes helpt bij het bereiden van Surinaamse roti en Zuid-Afrikaanse bobotie.

Zodra nieuwe ingrediënten bij kleinere winkeltjes goed lopen, nemen de grote ketens ze over. Denk maar aan dat platte, kleine perzikje, de zogeheten 'wilde perzik'. Tien jaar geleden had nog nooit iemand ervan gehoord, een jaar of vijf terug zag je ze in kistjes bij 'de Marokkaan' en nu liggen ze in elke supermarkt. Dan quinoa en al die andere *superfoods* als de gojibes en het chia- en hennepzaad: moesten we daar drie jaar geleden nog voor naar de biologische winkel, nu zijn ze overal verkrijgbaar – tót we vaak genoeg hebben gehoord dat de gezondheidsclaims onzin zijn of ze om andere redenen niet meer *hot* zijn. Dan verdwijnen ze weer geruisloos uit de schappen om plaats te maken voor een ander leuk, lekker nieuw ingrediënt waar we tijdelijk of voorgoed op vallen. Zo is het gegaan



met olijfolie, broccoli en zelfs met dat onooglijke harige vruchtje de kiwi – en zo zal het blijven gaan.

'Wasserbombe' wordt smaakbommetje

Het fijne aan al die nieuwkomers is dat niet alleen de keuze zo oneindig veel groter is geworden dan tien, twintig, vijftig jaar terug, maar óók de smaak. Neem nou de Hollandse tomaat. Duitsers noemden ze *Wasserbombe* – waterbom, een gemoedelijke benaming voor dat, ja, even lekker genadeloos: waterige, melige stuk vreten. Als je eenmaal een Franse of Italiaanse tomatensalade had geproefd, wist je weer hoe dat uitnodigende glanzend rode bolletje moest smaken: naar tomaat! ▶

Knorr helpt ons al jaren met pakjes bij het bereiden van Surinaamse roti of Zuid-Afrikaanse bobotie

JAREN 70

Eetwijsheid komt met de jaren

Culinaire hoogtepunten kwamen en gingen de afgelopen decennia. Drankjes en diëten idem dito. Zet u schrap voor een smeug rijtje smakelijke 'o-ja-weet-je-nogs'

ETEN Fondue in al z'n variaties op die speciale niet te stapelen vakjesborden: **1** Kaasfondue, met stokbrood en sla **2** Vleesfondue, aanvankelijk alleen met biefstuk in de frituurolie, later ook andere vleessoorten

3 Visfondue, maar dat was héél exclusief
DRANK Rosé, mandflessen chianti (weet je wel)
BORREL Martini
DIEET Atkins, sherrydieet



JAREN 80



ETEN Toen het eenmaal in pakjes verkrijgbaar was in de supermarkt, verpakten we alles maar dan ook álles in een krakend korstje bladerdeeg. Onwijs modern gewoon. Zo mogelijk nog moderner waren de gerechten à la Picasso:

vlees of vis met stukjes perzik of blikfruit eroverheen
DRANK Zoete witte wijn met of zonder ijs
BORREL Pisang-jus en Bacardi-cola
DIEET Een leven lang fit, brooddieet





Lichtzoetig met een klein zuurtje, beetje rins, onmogelijk uit te leggen eigenlijk. Die Duitse benaming in de jaren 90 – Duitsland wilde geen Hollandse tomaten meer importeren – maakte dat men hier op zoek ging naar verbeterpunten en dat bleek 'm vooral in een heel simpel feitje te zitten: tomaten rijpen na de pluk niet meer. Dus als ze maar wat rijper werden geplukt, was de smaak veel verder ontwikkeld. Het is goed gekomen; trostomaten en cherry- en snacktomatjes zijn overal verkrijgbaar en wat zijn het toch een 'smaakbommetjes' vergeleken met hun sikkeneurige dikke broers. In biologische winkels liggen intussen mixdoosjes ronde en ovale tomaatjes in groen, geel, oranje, rood en paars naar ons te lonken; gaan ze wegens succes hun opmars doorzetten naar de supermarkt, of blijven ze populair onder een kleiner groepje? We gaan het de komende jaren ontdekken. Eén ding moet nog wel worden opgemerkt: bewaar tomaten nóóit in de ijskast want daar gaat alle smaak verloren!

Ken uw klassiekers

Ondanks al die vooruitgang hoeven we gelukkig niet schamper te doen over de ouderwetse Hollandse pot en onze keukentradities. Want

zeg nou zelf: er bestaan toch maar weinig borrelhappen die kunnen tippen aan de bitterbal? Onze goede oude kroket is, naast de bruine boterham met kaas, het eerste waar een Hollander naar verlangt na een langdurig verblijf in het buitenland (en langdurig kan wat de kroket betreft ook twee weken op de camping in Duitsland zijn). En ja, laten we het maar gewoon eens hardop zeggen: blokjes oude kaas met augurk (niet zo'n slapperd hè, het moet augurk zijn met een stevige *bite*, met een prikkertje erdoor in de kaas gestoken – zo'n onovertroffen blokje oude maar toch nog licht romige kaas met zoutkristallen); het blijven uitmuntende tapas. En tijdens koude winters gaat er weinig boven een bord goede snert of smeuije stampot. Met rookworst. Tot slot is daar nog onze pannenkoek; ook het hele jaar door een topper. In het ooit zo zorgvuldig samengestelde maar helaas nooit uitgebrachte *Woordenboek voor de Achterhoeker* werd een *pizza met salami, alstublieft écht* niet voor niets vertaald als: *pan'koek met spek – en vlot*.

Maar het is natuurlijk méér dan prima dat de boel tegenwoordig wordt verrijkt met de immense keuze die de wereldkeuken biedt. *Bon appétit!* ■



De culinaire foodfestivals in Nederland schieten als paddenstoelen uit de grond

AAN TAFEL!

Wat Tentoonstelling *Nederland dineert*

Waar Haags Gemeentemuseum

Wanneer t/m 21 februari 2016

Eten lijkt zo vanzelfsprekend maar het is ook een sociale bezigheid, en een middel waarmee je je kunt onderscheiden. Eten is verleiden via de zintuigen: via de smaakpapillen, en met geur en presentatie. In de tentoonstelling *Nederland dineert – Vier eeuwen tafelcultuur* vindt u de mooiste gedekte tafels, waaraan u kunt zien hoe gebruiksvoorwerpen als bestek, servetten en glazen zich ontwikkelden van gewoon functioneel tot decoratieve statussymbolen. De tafels worden sfeervol afgemaakt met tekeningen, schilderijen en meubels. Er is ook een kindertentoonstelling en een expositie met werk van Bouke de Vries, dat is geïnspireerd op de eeuwenoude tafelcultuur.

BEELD: ANP, Gettyimages, Hollandse Hoogte, iStock, Shutterstock

JAREN 90

ETEN Tortilla's en taco's uit Mexico, hartige taarten in alle denkbare varianten, maar bovenal: alles uit de Italiaanse keuken. Gevolg: er kwam geen gerecht meer op tafel zonder stukjes gedroogde tomaat en een

royale hand authentieke Toscaanse pijnboompitten – uit China, weten we nu

DRANK Cappuccino! Heeft u dat?

BORREL Witbier (met chips, véél chips vanwege de flippo's)

DIEET Montignac

JAREN 00

ETEN Na China en Indonesië kwam heel Azië naar Nederland. Japanse, Thaise, Indiase en wokrestaurants plopten als paddenstoelen uit de grond en in de schappen verschenen naast Aziatische marinades en sau-

zen in pot ook heel dure bakjes Japanse sushi en mandjes van Lonny Gerungan

DRANK Rosé, later prosecco

BORREL Breezer

DIEET Sonja Bakker

NU

ETEN Glutenvrij, suikervrij, lactosevrij en ook histaminevrij. Ontbijt t/m dessert bulkt van de haverhout, chiazaad, gojibes en tarwegras. Vele variaties op het thema groen&gezond, al dan niet met rauwe boerenkool.

Let op vet wordt ingehaald door *Vermijd koolhydraten*

DRANK Alles is toegestaan en caffè latte was nog nooit zo populair

BORREL Aperol Spritz, gin-tonic en straks ook jenevermixdrankjes?

DIEET *De voedselzandloper*

