



Culinaire Scheurkalender
2021
Over de Franse keuken



Zondag 14 februari

Cyrillus van Thessalonica en
Methodius

Verloren saus

Een mooie Franse term, Sauce perdue, verloren saus. Wat is het? Simpel. Een saus die je vóór het serveren door een gerecht werkt, of ín het gerecht zelf maakt. Je serveert het dus nooit apart. Een bekende Sauce perdue is poulette, of beter: je serveert iets à la poulette, op de manier van het kipje. Je voegt room en eigeel toe aan het kookvocht, al of niet na het binden daarvan. En citroensap en peterselie. Kalfs- en lamspoten, mosselen, kikkerbillen...

(Ik las bij Pellaprat ook een mooi term. Hij bespreekt escargots bij de zoetwatervissen en excuseert zich daarvoor omdat het geen "bewoner van de golven" is.)



Zaterdag 5 juni

Bonifatius van Fulda

Pêche Melba

Curnonsky is niet altijd even secuur. In "Cuisine et vins de France" geeft hij bij het recept van Pêche Melba niet aan dat het witte perzik moet zijn.

Je hebt witte (van binnen) perzik, de soort die supermarkten hier altijd kort als eerste perziken verkopen. Maar geen nood als u Pêche Melba wil maken. Platte, "wilde" perziken zijn ook witte. En het maakt echt heel veel verschil in Pêche Melba of je wel of niet witte gebruikt, geloof me.

De witte perzik is fris; de gele is zoet; de rode, Pêche de vigne, nooit bij ons op de markt, is aromatisch.

(Het enige culinaire werk waarin je die platte perzik, officiële naam Paraguayo, vindt is "The food encyclopedia". Doughnut peach, gekweekt uit de Chinese Peento.)



Zondag 18 juli

Frederik van Utrecht

Lyon of in Bordeaux?

Curnonsky schrijft in "Recetes des provinces de France" dat Bordeaux verfijnd is, en Lyon soeverein simpel. Root schrijft in "The food of France" dat hij nog nooit echt goed gegeten heeft in Lyon. Ikzelf prefereer Bordeaux vanwege het enorme gamma aan fantastische producten in die streek. Wijn, armagnac, foie gras, oesters, lamprei...

(Bij Root voel je dat hij Curnonsky heeft gelezen; bij Van Dam voel je dat hij Root heeft overgepend.)



Woensdag 15 september

Maria Zeven Smarten

Côtelettes

Die kom je in klassieke Franse kookboeken dikwijls tegen, en koteletten zijn het dikwijls niet, of althans niet echt. Zola's uitgever Charpentier nodigt in 1884 Zola en Goncourt uit voor een diner. Ze eten onder andere Côtelettes de pigeons, koteletten van duif. Zowel Escoffier als Curnonsky schrijven over die côtelettes. Het is een farce, hierboven van duivenvlees, die je als kleine kotelet vormt. Paneren of bebloemen, en dan bakken.

In "Le répertoire de la cuisine" Côtelettes van eieren: gekookt ei, béchamel, rauw eigeel. Côtelettes Manon: gekookt eiwit, gekookte ham, uiensaus. Bekend zijn Côtelettes van snoek.

(Behalve echte koteletten en deze heb je nog een derde soort "côtelette", in de lengte doorsneden platgedrukt klein gevogelte.)



Vrijdag 24 december

Adam en Eva

Kerstmis

Kalkoen in Engeland, gans in Duitsland, en in Baskenland dorade, zeebrasem. Uit de oven, in Frans Baskenland op een iets andere manier dan in het Spaanse deel.

Frankrijk: ovenschotel, olie, uitjes, knoflook, witte wijn. Dienschaal, open klappen, graat eruit, Espelette peper, braadvocht.

Spanje: olie, knoflook in de buikholte, ovenschotel, inkepingen in de bovenkant, en daarin citroenpartjes steken.

In de Provence eten ze met Kerst "De dertien nagerechten". Taart, vier soorten noten, twee soorten noga, drie soorten fruit, twee soorten rozijnen en cedraat-jam.

(Reve at graag Kipje rozijn. Dat is een gerecht uit de Indo keuken, ontdekte ik: Ajam kismis, Kip Kerstmis. Dat moet van "de jonge Indische Nederlander R." gekomen zijn.)

Waarom het niet Poire Belle Hélène is

Waarom Homard à l'américaine iets anders is
dan Homard à l'armoricaïne

Waarom Hendrik IV niet zei dat elke Fransman
een kip in de pot moet hebben op zondag

Waarom het Franse woord champignon niet champignon betekent

Waarom in wijnnamen zo dikwijls Château en Tour voorkomt

Waarom zwaardvis in Frankrijk niet hetzelfde
is als zwaardvis in Portugal

Waarom in Frankrijk betere Nederlandse gerookte haring
verkocht wordt dan in Nederland

Waarom Sauce tortue Sauce tortue heet

Waarom Johannes van Dam een kletsmaajor was

Tekst: Maarten van Thiel

Vormgeving: Femke Coudyzer

Copyright: Uitgeverij ViesLekker, Zuidhorn, 2020