



Klein handboek  
van de Franse keuken



Tekst: Maarten van Thiel

Vormgeving: Femke Coudyzer

Copyright: Uitgeverij ViesLekker, Zuidhorn, 2021

Bibliografie: [vieslekker.nl/bibliografie](https://vieslekker.nl/bibliografie)

# Klein handboek van de Franse keuken

Maarten van Thiel

## Augurkjes

Waarom zijn die Franse augurkjes zoveel lekkerder dan de Nederlandse? Simpel: ze worden op een andere manier ingelegd.

Eerst heel kort blancheren. Dan twaalf uur (we hebben het natuurlijk over kleintjes) in een pekel met kleurzout, coloroso. Pekel van 40 gr. zout per liter, met 0,6% coloroso. De Fransen gebruikten vroeger veel meer coloroso maar dat is niet gezond. Afgieten en de pekel opvangen. In potten, half aanvullen met pekel, en verder met moutazijn. Mosterdzaad en korianderzaad erbij. En never nooit suiker.

En heel belangrijk: 5% van het uitlekgewicht bestaat uit zilveruitjes, die vers in de pekel gaan samen met de augurk.

*La Cuisine Française*: een recept met 250 gr. zilveruitjes op 1 kg. augurk. Verder ook dragon en (waarschijnlijk witte) peper. In een tweede recept 300 gr. uitjes, dragon, venkelgroen (eigenlijk wilde venkel) en peper.

*La Bonne Cuisine de Madame E. Saint-Ange* specificceert de hoeveelheden niet, en doet ze niet in glazen potten maar in gres, in Keulse potten. Met dragon, zilveruitjes (in afwisselende lagen met de augurk), en ook wat sjalot, kruidnagel en peper.

*Les Recettes de Marie-Louise Cordillot*: 100 tot 125 gr. uitjes, flink tenen knoflook, rode pepertjes, sjalot, dragon, witte peper en mosterdmeel ("bij de apotheek").

In *La Cuisine Familiale et Pratique* een erg ingewikkeld recept, al moet ik zeggen dat ik het standaardrecept (pekkel, azijn) toch wel een keer ga maken maar dan met het pekkel-deel zoals hierna volgt. Pellaprat stopt het spul niet in de pekkel, hij legt het op een doek, strooit er grofzout over, en gaat de boel masseren totdat de augurkjes vocht af gaan geven. Dan spreidt hij ze allemaal uit en laat ze tot de volgende dag liggen, waarna ze schoon worden gemaakt in een schone doek. Niet met water dus.

Als hij met de azijn begint dan wordt het ingewikkeld. Een pan roodheet stoken, azijn erin (dat kan een enorme steekvlam geven), azijn kookt: over de augurkjes gieten. Volgende dag afgieten, en dat allemaal nog twee keer herhalen.

Die augurkjes eten bij *Pâté de campagne*!

(Augurken bij Elzasser salades kwamen in twee soorten op tafel: op azijn én op pekel. Met "op azijn" bedoelden ze zoals hierboven; eerst pekel, dan azijn. Op pekel vind je ze nu nog in de Poolse en in de joodse keuken, en dus ook in Spanje en Portugal. Die Poolse verkoopt Jumbo, en die verkopen ook uitstekende Franse van Maille. Escoffier schrijft in *Le Guide Culinaire* over *agoursis*, Russische gepekeldde komkommers. "In schijven snijden en opdienen op rapiers". Die *rapiers* dat zijn langwerpige schaal-tjes voor hors d'œuvres, en ik denk dat het woord *agoursi* verwant is met het woord augurk.)

## Besterven

In het Frans *faisander*, en dat komt natuurlijk van faisan, fazant. Vroeger liet men wild veel meer besterven dan tegenwoordig.

Al in 1953 laat Curnonsky in het midden of je een fazant wel of niet moet laten besterven. Brillat-Savarin denkt daar bijna anderhalve eeuw eerder nog anders over. "Een fazant gegeten binnen de eerste acht dagen na zijn dood is niets waard." Curnonsky schrijft wel dat het dier vóór zijn bereiding niet geplukt mag worden. Escoffier schrijft over wild parelhoen "Het moet faisandé zijn, maar dat is niet erg bestorven; dat betekent dat het vlees zoals van een fazant geworden moet zijn."

Courtine schrijft dat je moet oppassen met het besterven van wild dat veel schot heeft. Clément schrijft dat je moet oppassen als het dier niet gebloed heeft. Voor alle twee valt wat te zeggen. Altijd oppassen dus.

*Bécasse à la ficelle*, houtsnip aan een touwtje: touwtje om de nek, ophangen boven een snee boerenbrood. Daarop vallen na enkele dagen zaken die uit het dier komen. Als de nek na een dag of vier, vijf loslaat valt het beest op het brood. Zó gaat het dan de oven in. Périgord. Ze worden ook wel aan het touwtje geroosterd.

Die houtsnip aan een touwtje komt bij Fisher in *The Art of Eating* ook ter sprake, en ook pâté van tien jaar oud. "We ate terrines of pâté ten years old, under their tight crusts of mildewed butter. We tied napkins under our chins and splashed in great odorous bowls of Écrevisses à la nage. We addled our palates with snipes hung so long they fell from their hooks, to be roasted then on cushions of toast softened with the paste of their rotted inwards and fine brandy." Mildewed butter: boter beschimmeld met meeldauw.

(Olney schrijft in *Simple French Food* "A pâté must be condumed fairly rapidly", maar het is dan ook een zeurboek.)

# Boter

Ik noem hier ergens die mooie boter uit Isigny in Normandië, van de abdij van Sainte Mère, waar ook die mooie gelijknamige kaas wordt gemaakt, de top uit de Port Salut sector. Ook uit Bretagne komt goede boter, bijvoorbeeld uit Quimper.

Dat soort boter heet *beurre de baratte*, gekarnde boter. Wordt alle boter dan niet gekarnd? Jawel, maar deze heel langzaam, en in een houten malaxeur, karnton.

Je leest wel in oudere boeken dat je altijd ongezouten boter moet nemen. Dat was toen wat anders dan nu. Toen kon je kiezen tussen verse boter, en oudere en dus gezouten boter. Iets dergelijks hadden wij in Nederland nog niet zo lang geleden ook: verse boter en koelhuisboter.

Tegenwoordig is het verschil enkel dat zout. En waarom zou je dan gezouten boter kopen? Omdat zoete boter plus zout anders smaakt dan verse gezouten boter. In een bepaald klassiek Frans gerecht gebruik je beide soorten boter, bij gebakken *Bouquets*, een soort grotere grijze garnalen die niet helemaal grijs meer zijn. Bakken in zoete boter, flamberen met calvados of -echte- brandewijn, en serveren met stokbrood en zoute boter. In Frankrijk vindt je ook *Beurre demi-sel*, half-zoute boter. In een gerecht ook twee soorten boter mét die half-zoute, de boter voor bij roggenvleugel met kappertjes. Geen *beurre noir*, donkere boter. Je begint met zoete boter even te laten sudderen, en dan voeg je twee-derde van het gewicht ervan aan half-zoute boter toe, en als die gesmolten is citroensap, kappertjes en peterselie.

*La Bonne Cuisine de madame E. Saint-Ange* schrijft “Als de goede kwaliteit van de boter niet zeker meer is, verwijder dan eerst de ongerechtigheden eruit door de boter langdurig in koud stromend water te kneden.” Uitlekken en in een kom kneden met 50 gr. fijn zout per kilo.

Bewaar in goed schoon gemaakte Keulse potten en giet er pekkel op van 100 gr. zout per liter.

(Ik vind *Yorkshire butter* de lekkerste boter.)



# Dijon

Ik zou geen ander voorbeeld kunnen noemen van een stad die beroemd is om drie gastronomische producten. Mosterd, *crème de cassis*, en kruidkoek, *pain d'épices*.

Fisher schrijft in *The Art of Eating* dat ze in Dijon de mosterd rook, op de hoek bij Grey-Poupon. Dat ze er de cassis rook in de herfst. En dat ze overal en altijd de kruidkoek rook. "Ga je naar Dijon? Ruik het voor mij!"

Mosterd niet alleen van *Grey-Poupon*, maar natuurlijk ook van *Maille*, en van -wat mij betreft de beste- *Edmond Fallot*.

De crème de cassis is niet alleen van smaak beter dan namaaksel van elders, het is ook veel sterker, en daarom veel mooier in Kir (maar probeer ook eens Kir met *Boomsma Vlierbessen!*).

Die kruidkoek rijpt er minstens een jaar, verpakt in olie-papier. Laat ik hier vermelden dat ook de kruidkoek uit de Elzas beroemd is. In *La Gastronomie Alsacienne* staat een essay van zes dik bedrukte pagina's over deze kruidkoek, die in allerlei vormen wordt aangeboden, maar wel uitgevoerd in zeer strikt tot op de centimeter omschreven maten.

(Fallot maakt natuurlijk *Moutarde de Dijon*, maar ook *de Meaux* en *de Bourgogne*. Meaux vind ik de lekkerste, Bourgogne vond ik nog niet. En ze zitten in Beaune, dus ze maken op de eerste plaats *Moutarde de Beaune*, gewone en grove. In de Moutarderie, door de Moutardier.)

## Slagersvlees

Slagersvlees, slagersstukken. zoals de slagers-karbonade. Met het woord karbonade moet je trouwens oppassen, want zo heet in veel talen, tot en met in het Vlaams, runderstoofvlees. Langzaam gestoofd op carbon, houtskool. *Carbonade* heet het dan dus. Ook oppassen: hals- en/of schouderkarbonade: “en/of” want de ene slager vindt het hetzelfde, de andere niet, die vindt de halskarbonade ietsje minder vet.

Naar het andere eind toe heb je de ribkarbonade (weinig vet) en de haaskarbonade (nauwelijks vet). En er tussenin? De *Slagerskarbonade*. Ook wel tussenkarbonade, tussenribkarbonade, tweekleuren karbonade. De lekkerste, en dus die houdt de slager zelf. *Slagersvlees*.

In *Le Dictionnaire du Gastronom* kwam ik een stukje vlees tegen wat je eigenlijk nooit beschreven vindt, de *Slotlap*, in het Frans de *Araignée*, de spin. Ook *Réussir Votre Cuisine* bespreekt het en verder niemand. Het ziet er niet uit als een spin, maar met alle vetaders als een spinnenweb. Engels: *Spider steak*. Het ligt op dat gat in het heupbeen. Waar werd het in de Dictionnaire beschreven? Bij de *Morceaux du boucher*, de slagersstukken. Net als de slagerskarbonade achtergehouden erg lekkere stukjes vlees.

De *Longhaas* hoort er ook bij, de *Onglet*. De *Vanglap* of *Vang*, en de *Vinkelap* in Frankrijk zeker niet, en tegenwoordig in Nederland ook niet meer, sinds we allemaal *Bavette* willen eten. Vang: *Bavette d'aloiau*; vinkenlap: *Bavette flanchet*. En niet andersom!

In Frankrijk noem je de slagersstukken populair wel *Bidoches*, hoewel dat ook vleesafval kan betekenen. Ik zocht op die *morceaux de boucher*, en zo kwam ik *Hampe* tegen. Geen idee, totdat ik de afbeeldingen ervan ging bekijken. Dat blijkt de *Omloop* te zijn. Heet ook wel slagersbiefstuk of beenhouwersbiefstuk. Enorm lekker vlees, maar ja, je staat twintig minuten schoon te maken op drie porties vlees. Schoon is het duurder dan *tournedos* vanwege het vele werk. Op de Engelse namen vindt je het

makkelijker. *Inside skirt steak*, *Outside skirt steak*. Maar welk van de twee nou hampe is...

De outside heeft aan beide kanten een membraam wat er redelijk makkelijk af gaat (maar toch is het flink werk), de inside één membraam wat er moeilijk af gaat. De outside is super mals en heeft een mooie sterke smaak. De inside is gewoon mals en heeft een heel fijne smaak.

Ondertussen kwam ik in contact met de lui van *Meer dan Vlees*. Die weten echt veel, maar ja, die hebben dan ook omloop in het assortiment. Van hun weet ik nou dus dat de inside skirt steak, ook wel de *Thin skirt*, de omloop is. En zij weten nou van mij dat het in Mexico *Arrachera* heet, en in Italië *Cartella*. En dat je officieel cartella moet gebruiken als je *Ragù alla bolognese* maakt (en wist u dat er in één liter bolo anderhalve liter volle melk gaat?). De enige klassieke Franse auteur die de omloop kent is Escoffier. Hampe dus. “De spieren van het longvlies”. “Excellente steaks, exquisite paupiettes”.

Nog wat vergeten?

\* Het *Koetsierstuk* oftewel de *Picanha*. En dat is níet het Staartstuk, zoals je overal op die BBQ blogs leest. Het staartstuk is het bovenste deel van de lende, en het koetsierstuk zit dáárboven.

\* De *Jodenhaas*, ook wel de *Diamanthaas*. De haas van de voorbout. Jodenhaas omdat orthodoxe joden geen vlees uit de achterbout eten. Te dicht bij de kont.

\* *Flat iron steak*. Een flap gesneden van de sukade, maar enkel mals van bepaalde runderrassen.

\* *Kettinghaas*. Afsnijsel van de haas. Kost niks, is heerlijk.

\* En dan hebben we nog de *Cap of ribeye*, de *End of ribeye*, en het *Lapje van de lende*.

*Réussir Votre Cuisine* beschrijft, als een van de zéér zéér weinige culinaire werken, de verschillende soorten slagervlees, onder de titel “Les « steaks familiaux »”, en dat is een goede naam natuurlijk, want enerzijds is het iets wat je “en famille” bekend is, en anderzijds kan je het allemaal als bief

bakken. Vijf worden er genoemd, en de laatste twee bespraken we nog niet.

\* *La bavette*, de vanglap.

\* *L'onglet*, de longhaas.

\* *L'araignée*, de slotlap.

\* *La queue de filet*, dat een beetje dwars zittende eindstuk van de ossehaas.

\* *La poire*, een uit de dikke lende gesneden stuk. *Les morceaux du boucher*, de slagersstukken, is een generieke naam, maar dít stuk wordt ook wel hét *morceau du boucer* genoemd. In Nederland snijden we de lende anders uit, en kom je het stuk niet tegen.

## Technieken

Klassieke kookboeken beginnen meestal met uitweidingen over gastheerschap, servies en bestek, menu-samenstelling enzovoorts. Daarna komen dan de technieken. Braden, stoven, koken, grillen, roosteren. Heel opvallend is dat altijd simpel bakken ontbreekt. Ik denk dat er vroeger weinig gebakken werd, alhoewel, eieren... En je kreeg geen biefstuk op je bord, maar er kwam een ossenhaas op tafel, liefst "en croute", in deegkorst. Een biefstuk bakken dat is geen serieus "koken".

Nou lees ik dat technieken-verhaal in De Pomiane's *Radio Cuisine*. "De zes principes van chemie en fysica". Bakken staat er wel degelijk bij. Koken, bakken, braden en grillen (één principe hier), stoven. En wat zijn dan de resterende twee? Het verdikken van vloeistoffen en het produceren van vet-emulsies.

Je leest natuurlijk altijd wel ergens in een klassiek kookboek hoe je bouillon moet maken, en ook hoe je een stuk vlees kookt. Dat koken van een stuk vlees, en dan bedoel ik kort koken, niet stoven, dat wordt niet veel meer gedaan. Dat is jammer want het kan erg lekker zijn. *Boiled beef with strong mustard* erbij; erg lekker. Die mosterd maak je dan natuurlijk zelf, met Colman's mosterdpoeder (*Elizabethan gunpowder mustard* is beter).

Vlees koken: zo compact mogelijk stuk kort in zo weinig mogelijk kokende bouillon. Bouillon trekken: kleine stukjes, veel koud water, heel langzaam aan de kook.

Dat vlees koken dat doe je "à blanc", zonder eerst te bruinen. ("au blanc" is wat anders: koken in court-bouillon met wat bloem erdoor, tegen het oxideren.)

