



Culinaire Scheurkalender  
2022  
Rond de Franse keuken



Tekst: Maarten van Thiel

Vormgeving: Femke Coudyzer

Copyright: Uitgeverij ViesLekker, Zuidhorn, 2021

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

Voor reacties op eventuele recensies

zie [vieslekker.nl/scheurkalender](https://vieslekker.nl/scheurkalender)



---

# Zaterdag 1 januari 2022

## Clochard

Root werkte in de vijftiger en zestiger jaren in Parijs als correspondent van de Chicago Tribune en de Washington Post. In The Paris Edition, zijn autobiografie, schrijft hij dat aan het einde van de middag bij de Hallen een klok werd geluid. Vanaf dat moment mochten bedelaars zich storten op wat er over was gebleven.

Klok: cloche. Vandaar clochard.



---

# Dinsdag 1 februari 2022

## Delorme

Ik had er nog nooit van gehoord, maar Lister geeft drie Delorme recepten in *Fit for a Bishop*.

Écrevisses Delorme. Olijfolie, ui en wortel, beide heel fijn.

Grote garnalen erin bakken. Flambeer met cognac. Wat witte wijn en een bundeltje groene kruiden. Flink zout en peper. Kruiden eruit, peterselie, knoflook.

Thon Delorme. Pocheer verse tonijn goed, en bak in olijfolie rondom aan. Uit de pan. Ui, bloem. Water, witte wijn en een scheutje azijn. Aan de kook, en roerend laurier erin, knoflook en tomatenpuree. Zout, peper, en warm de vis erin.

Bœuf Delorme. Aardewerken schotel, goedkope blokjes rundvlees, ui en wortel. Groene kruiden, goedkope rode wijn en wat wijnazijn. Laat een nacht marinieren. Uitlekken, aanbakken, de wijn erbij en garen.



---

# Maandag 7 maart 2022

## Mimolette

In *The Cooking of Provincial France*, bij de 21 beste kazen, ook Mimolette. Een hele vreemde kaas. Een korst als met maankraters, door kaasmijt.

Oranje van binnen, door annatto. Ontstaan toen in de 17e eeuw geen Nederlandse zaken meer mochten worden geïmporteerd vanwege de oorlog tegen ons land.

Dus gingen de Alkmaarder kaasboeren het in Noord-Frankrijk maken, in Steenvorde. Met annatto voor het onderscheid, en geen (rode) was of olie op de korst, en dus kaasmijt. De *Culinaire Encyclopedie* schrijft dat als de mijt ín de kaas zit, die vreemd gaat ruiken en zuur smaken. Hoe ze dat voorkomen bij Mimolette geen idee.

(Annatto: gele natuurlijke kleurstof. Ook in goedkope Cheddar, in Shropsire blue en noem maar op.)



---

# Woensdag 13 april 2022

## De Pomiane

Op de achterflap van La Cuisine en 10 Minutes,  
de keuken in 10 minuten:  
aan de student,  
aan die in loondienst,  
aan de artiest,  
aan de dichter,  
aan de man van actie,  
aan de dromer,  
aan de wijze,  
aan allen die geen uur hebben om te lunchen of dineren  
en die toch  
willen hebben  
een half uur  
vrijheid.



---

# Dinsdag

## 24 mei 2022

### Fontenelle

Asperges à la Fontenelle. Lijkt veel op à la flamande. Boterjus, heel zacht gekookt ei. Genoemd naar de schrijver Bernard Le Bouyer de Fontenelle.

Die hield daar erg van, terwijl een vriend van hem, de abt Terrason, hield van asperges met vinaigrette. Die zouden ze eens naast elkaar proeven.

Vlak voordat ze aan tafel zouden gaan kreeg de abt een hartaanval. Fontenelle brulde naar de keuken “Alles met boter!” Er bestaat ook een versie van het verhaal met olijfolie in plaats van boter.

(In Le Répertoire de la Cuisine is à la flamande niet met boter en gekookt gehakt ei, maar met een saus gemaakt van boter en gekookt eigeel.)



---

# Vrijdag 17 juni 2022

## Kruisbessensaus

Escoffier geeft in *Ma Cuisine* een recept voor kruisbessensaus, en schrijft dat de bessen "weinig rijp en goed groen" moeten zijn. Hij noemt het geen kruisbessensaus, maar "een saus van groene bessen", die hij serveert bij "Makreel op zijn Engels".

Makreel met kruisbessensaus is een klassiek Engels gerecht, maar je ziet het ook in de Franse provinciale keuken, bijvoorbeeld in *French Provincial Cooking*. Kruisbessen heten in het Frans makreel-bessen; die bessen zullen dus wel naar die vis heten.

(Op een tweetalige menukaart stond "Fried pimp", gebakken pooier. Dat zit zo. Makreel in het Frans is maquereau, en dat kan ook pooier betekenen. Verkeerd gekozen.)





---

# Donderdag 21 juli 2022

## Gastronoom

De Coquet schrijft in *Propos de Table* heel mooi over wat een gastronoom is.

“Het is, net als ambassadeur, geen functie maar een waardigheid.”

“Als je de titel gastronoom verdient, dan blijf je het je hele leven, zelfs nog op de leeftijd van het biscuitje en het zacht gekookte eitje.”

“De gastronoom zoekt de perfectie, op het enige terrein waar je kunt hopen deze te vinden, drie keer per dag.”

“De echte gastronoom brengt de gastronomie mee, zoals een heilige zijn heiligheid.”

(Hij schrijft ergens ook “De harder met zwarte olijven die u voorgezet krijgt in Marseille, is dezelfde als die Anarchis vijftientig eeuwen eerder daar kreeg.”)



---

# Dinsdag 2 augustus 2022

## Amélie

Œufs Reine Amélie, de eieren van koningin Amélie. Die Amélie dat was de koningin van Portugal, en die eieren werden altijd besteld door koninklijke gasten van het Parijse Hotel le Bristol.

Koude boter in de vorm van kleine eieren boetseren. Goed koelen, paneren op de gebruikelijke manier, dubbel paneren, goed koelen en frituren.

Er was een kapje afgesneden, dus die boter loopt in het frituurvet, en je houdt een “eierschaal” over. Die werden gevuld met heel fijn roerei met truffel.

Geserveerd in gefrituurde “nestjes” Pommes paille, stro-aardappelen (dat frituur je tussen twee frietscheppen).

Die nestjes op hun beurt liggen op een “boomstam” van gebakken noedel-deeg, en daaraan zitten noedeldeeg “blaadjes” in groen en geel.



---

# Maandag 5 september 2022

## Olijfhouten sla-kom

Root schrijft in *The Food of France* dat je er enkel olijfolie in mag gebruiken. Daar kan Sylvia Witteman over meepraten; notenolie trekt erin en wordt ranzig.

Hazelnootolie idem, maar amandelolie niet. Pijnboom-pit-olie wordt ook ranzig, pistache-olie niet.

Vreemd: je kan hazelnootolie en walnootolie in recepten wisselen, maar op rauwe steel van eekhoorntjesbrood is walnootolie wél en hazelnootolie níet lekker.

(Sylvia Witteman: auteur van het dikste, het leukste en het beste Nederlandse kookboek.)



---

# Woensdag 12 oktober 2022

## Alles naar wens?

Voor geen vis bestaan zoveel recepten als voor tong. Le Répertoire de la Cuisine geeft er driehonderdtien. De bekendste: Bercy, Colbert en Mirabeau.

En Marguery niet te vergeten. Pocheren, en serveren met gepocheerde garnalen en idem mosselen. Witte wijnsaus, fleurons (halve maantjes bladerdeeg). Geserveerd in het beroemde restaurant met dezelfde naam van de gelijknamige eigenaar. Van afwasser bij Champeaux opgeklommen tot fameus restauranthouder. En daarom zo beleefd tegen zijn gasten, schrijft Courtine.

Tout Paris at er. Zola, de Goncourts... Bij elke tafel boog hij en zei “Bent u tevreden?”

(Courtine vindt die fleurons “sotte”, zot. Ik niet. Heerlijk bij een frissigewijnsaus!)



---

# Donderdag 10 november 2022

## Pommes aigrettes

Licht-zure aardappelen.

Boter, aardappelschijven snel bruinen, echt snel en enkel dat.

Uit de pan.

Ui (extra boter?), knoflook, peterselie.

Groentebouillon, laurier, witte wijn, aan de kook. Niet teveel vocht.

Laag aardappelen erin.

Als de aardappelen half gaar zijn: wat room, wat witte wijnazijn, wat bloem, peper, zout en nootmuskaat door elkaar kloppen. Bij de aardappelen, en garen op hoog vuur, waarbij de saus dikt.

Proef op peper en zout.

Erg lekker.



---

# Maandag 5 december 2022

## Kerstgerechten

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: oven-schotel, olie, uitjes, knoflook, witte wijn. Dienschaal, open klappen, graat eruit, Espelette peper, braadvocht. Spanje: olie, knoflook in de buikholte, oven-schotel, inkepingen in de bovenkant, en daarin citroenpartjes steken.

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

(Gerard Reve at graag Kipje rozijn. Dit is oorspronkelijk een Indo gerecht, Ajam Kismis, kip Kerstmis.)

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, 2021

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

Voor reacties op eventuele recensies zie [vieslekker.nl/scheurkalender](https://vieslekker.nl/scheurkalender)