

Voordat in 1951 het woord 'fastfood' in een woordenboek werd opgenomen, kwam de 'snelle hap' uit een frietkot, een fish-and-chip shop of van een stalletje op straat.

Nu is fastfood onlosmakelijk verbonden met de 'eetpaleizen' van Kentucky Fried Chicken, Pizzahut en McDonald's. De gouden 'M' ('I'm lovin' it') is zelfs het meest herkenbare logo ter wereld geworden.

I'm lovin' it

Fastfood is er in alle soorten en (*supersize*)maten maar de hamburger, en vooral de Big Mac, is het ultieme symbool ervan. Het heeft wel even geduurd voordat de hamburger een wereldburger werd. Mongoolse ruiters uit het dertiende-eeuwse leger van Djengis Khan stopten rauw vlees onder hun zadel om het mals te maken. Via Moskou, waar de Mongoolse strijders Tartaren werden genoemd, kwam de Steak Tartare in Hamburg én op de grill terecht. Na de oversteek over de Atlantische Oceaan kon de wereldwijde opmars van de hamburger beginnen.

Het eerste McDonald's restaurant werd in 1940 in de staat Californië geopend. Het zou nog 27 jaar duren voordat het bedrijf buiten de grenzen van de Verenigde Staten actief werd, maar toen was het hek van de dam. Amsterdam kreeg in 1971 de twijfelachtige eer om als eerste Europese stad kennis te maken met de Big Mac. Nu worden in ruim 31.000 vestigingen, verspreid over 125 landen, identieke Quarter Pounders en Chicken McNuggets door clown Ronald aangeprezen, die overigens in Japan de naam Donald draagt vanwege de onuitsprekbare letter 'r'.

De meest spraakmakende McDonald's opening vond in 1990 plaats. Na jarenlange onderhandelingen werd de Amerikaanse versie van de Steak Tartare in het communistische Moskou geïntroduceerd. Dertigduizend Moskovieten stonden uren in de rij om een half dagloon voor een 'Big Mak' (de Russisch naam) uit te geven. Twintig jaar later zijn er ruim 240 vestigingen van deze 'parel van het kapitalisme' over Rusland verspreid.

Of de Big Mac nu in Moskou, Amsterdam of Jakarta wordt gegeten, McDonald's streeft ernaar om het overal hetzelfde te laten smaken. Toch heeft het concern concessies moeten doen. In moslimlanden is de keuken 'halal' en ontbreekt de Royal Tasty Baconburger op het menu. In India, land van de heilige koe, doet de garantie van 100% rundvlees de hindoeïstische bevolking huiveren. Het heeft tot 1996 geduurd voordat McDonald's met de vegetarische McVeggie en de Mac Maharadja kipburger een eerste vestiging in New Delhi kon openen.

Omdat niet iedereen gelukkig wordt van een Happy Meal, heeft McDonald's ook favoriete lokale gerechten 'veramerikaniseerd' en in een gefrituurd jasje gestoken. Zo staat in Indonesië McSaté met McRice op het menu. In Japan worden French fries bestrooid met gemalen zeewier en een McShake wordt lekkerder door de toevoeging van groene thee. Voor een McArabia op een pitabroodje moeten we in het Midden-Oosten zijn. Ook Nederland kwam aan de beurt met de on-Hollands gevormde McKrokot.

Zonder twijfel smaakt een klassieke Croque Monsieur veel beter dan *le* Croque McDo, maar de globalisatie van de hamburger heeft ook zo zijn voordelen. Zwervend door Atlanta, Beijing of Caracas, de gouden 'M' gloort als een baken bij hoge nood op de hoek van de straat.

Reis, proef en geniet! *



Wereldburger: kefta met tahinisaus uit Libanon

Kefta – ook wel köfte genoemd – is een favoriet gerecht uit het Midden-Oosten. Traditioneel wordt het gehakt om spiesen 'geboetseerd' en onder de grill geroosterd. Kefta kan ook op houtskool worden gegrild of als hamburgers in een koekenpan gebakken worden.

Ingrediënten van de kefta voor 4 personen:

- 1 pond lams- of rundergehakt
- 75 gram fijngehakte ui
- 5 gram fijngehakte bladpeterselie
- 5 gram fijngehakte verse munt
- 1 theelepel gemalen komijn
- 1/2 theelepel gemalen kaneel en piment
- snufje zout en peper
- olijfolie

Voor de tahinisaus:

- 100 gram tahini (sesampasta, te verkrijgen in Marokkaanse- en natuurvoedingswinkels)
- 1 dl citroensap
- 1 à 2 tenen uitgeperste knoflook
- 2 dl water
- snufje zout, zwarte- of cayennepeper

Meng alle ingrediënten voor de kefta in een kom, dek af en laat het mengsel 1 uur in de ijskast rusten. Pureer ondertussen de tahinipasta met de overige ingrediënten in een keukenmachine tot een gladde saus ontstaat. Verdeel het gehakt in 4 porties en vorm ze tot hamburgers. Verhit een scheut olijfolie in een zware koekenpan en bak de kefta goudbruin. Serveer deze wereldburger met pitabroodjes, tahinisaus, blokjes tomaat en komkommer.