

Op mijn vraag 'Mam, wat eten we vanavond?' kreeg ik vroeger niet zelden 'Husseklusse met je neus ertussen' als antwoord. Eigenlijk vind ik nu dat 'husseklus' nog niet zo gek klinkt tussen oude Nederlandse gerechten als 'hete bliksem', 'wentelteefjes' en 'Haagse bluf'.

## Kletskoek in de keuken

Namen van gerechten kunnen voor niet-ingewijden raadselachtig zijn. Vooral in China gebruikt men graag poëtische omschrijvingen om de rijkdom van gerechten te illustreren. 'Boeddha springt over de muur' of 'groen eiland bedekt met honderd bloemen', dat moet wel heerlijk smaken.

In Turkije weet iedereen dat 'de imam valt flauw' een aubergineschotel is waar een geestelijke van in katzwim viel. Voor iets extra's pikant is er *kadin budu köfte*, wulps gevormd gehakt dat als 'vrouwendijen' wordt vertaald. Om het diner in stijl af te sluiten zijn er de zoete 'lippen van een mooie vrouw' (*diber dudađi*) en 'damesnavels' (*hanim göbeđi*) die qua vorm op donuts lijken.

Gerechten worden ook genoemd naar waar het op lijkt, maar wat het niet is. Wie in België een 'waterkonijn' bestelt krijgt een muskrat voorgeschoteld. In Suriname is 'boomkip' een leguaan en de slager hier om de hoek verkoopt 'blinde vinken'. Maar Chinezen zijn meesters in associaties op het bord. Aan *ma yi shang shu* ('mieren klimmen over boomstammen') komt geen mier te pas, althans niet met opzet. Het is gewoon een kom vol noodles met rul gebakken gehakt. En 'leeuwenkoppen' zijn in China niets meer dan reuze rundergehaktballen, omringd door koolbladeren die lijken op de manen van een leeuw.

Terug naar kletskoek dicht bij huis. Ook wij kennen gerechten met namen die tot de verbeelding spreken. Vaak gaat het om traditionele schotels, zoals 'Haagse bluf' – dat door geklopt eiwit uit veel lucht bestaat – en 'hete bliksem' waaraan je snel je mond verbrandt. In Duitsland wordt hetzelfde gerecht *Himmel und Erde* genoemd, verwijzend naar de basis van appels en aardappels.

En 'poffertjes' zijn gewoon poffertjes omdat ze 'poffen' of opbollen als ze vliegensvlug worden omgedraaid. Vroeger werden ze ook gezellig 'bollebuusjes' of 'broedertjes' genoemd omdat ze broederlijk naast elkaar in de pan liggen.

In België maakt men graag een klassiek zootje. De Gentse 'waterzooi' – waarbij 'zooi' letterlijk 'kooksel' betekent – is een heerlijke schotel met groenten, vis of kip in een bouillon gekookt. In veel Nederlandse thuiskeukenen worden eigen bedachte 'zootjes' nu 'prutjes' genoemd, flink door elkaar gehusseld en snel op tafel. En dat husselen of roeren is niet nieuw want daar komt de naam 'hutspot' vandaan.

Gerechten en ingrediënten raken ook in de vergetelheid. Bij 'blote billetjes in het gras' denken we eerder aan een warme zomer dan aan witte bonen gemengd door zoute ingemaakte snijbonen. Ook 'raasdonders', zoals vroeger kapucijners werden genoemd, is een zo goed als vergeten naam voor te kort gekookte bonen die op het bord ratelen. Er wordt ook wel beweerd dat ze zo genoemd werden omdat ze 'razen in je donder'. Zoals namen verdwijnen komen er ook weer nieuwe bij. Vooral in de snackbar horen we een scala aan bestellingen over de toonbank gaan: van een 'patatje oorlog' tot aan vette happen waar de honden geen droog brood van lusten. Een schep friet en shoarmavlees, wat schijfjes tomaat en komkommer afgedekt met gesmolten kaas. Een kwak knofloksaus en sambal erover en voilà, de 1800 calorieën tellende 'kapsalon' is klaar om verorberd te worden. Wie liever pindasaus heeft, bestelt gewoon een portie 'wassalon'.

Reis, proef en geniet! ✧



Gentse waterzooi



boomkip met rijst



hanim göbeđi



diber dudađi



hutspot



poffertjes



kadin budu köfte

### Gentse waterzooi met 'kiekens'

In het oude Gent was zoetwatervis het basisingrediënt voor de waterzooi. Door het dempen van de kanalen en sloten werd de vis echter schaars. Vanaf de eerste helft van de vorige eeuw werden snoek, baars, karper en paling in de zoi vervangen door 'kiekens'.

Ingrediënten voor 4 personen:

- Voor de bouillon:
- 1 scharrelkip, in 4 stukken en bestrooid met zout en peper
- 1 prei, wortel en ui
- 2 selderijstengels
- 1 teen knoflook
- 80 gram boter
- 2 laurierbladeren, wat takjes tijm, kervel en een peterseliestengel
- zout en peper

Voor de waterzooi:

- 2 wortelen, preien en selderijstengels, fijnggehakt
- 5 aardappels, in grove stukken
- 1 eierdooier
- 1,5 dl room
- peterselie, fijnggehakt
- zout en peper

Snij de groenten voor de bouillon in grove stukken en stooft ze aan in de boter. Voeg de kip toe en stooft het geheel 10 minuten op middelhoog vuur. Voeg de verse kruiden en circa 2,5 liter water toe (zodat de kip onderstaat). Breng aan de kook en laat ongeveer 30 minuten sudderen, totdat de kip gaar is. Stooft de overige fijngesneden groenten aan in wat boter. Voeg de ontvelde kip aan de groenten toe en overgiet het met de gezeefde bouillon. Laat het geheel met de helft van de room 10 minuten sudderen. Klop tot slot de eierdooier door de overgebleven room, goed roeren en garneren met vers gehakte peterselie.

Met dank aan restaurant De Witte Leeuw in Gent.