

# WORST PATÉ

EN ANDERE CHARCUTERIE  
UIT DE FRANSE KEUKEN

**Jane Grigson**

vertaling en bewerking  
Ria Loohuizen

TERRA

## INHOUD

|                                                               |     |
|---------------------------------------------------------------|-----|
| ‘Iets met worst’ Samuel Levie                                 | 4   |
| Toelichting van de vertaalster/bewerkster                     | 6   |
| Inleiding Jane Grigson                                        | 10  |
| Wegwijzer in de charcuteriewinkel                             | 15  |
| Uitrusting voor het bereiden van <i>charcuterie</i>           | 22  |
| Kruiden en specerijen bij de bereiding van <i>charcuterie</i> | 30  |
| Sauzen en chutneys                                            | 41  |
| Terrines, warme en koude patés, en <i>galantines</i>          | 71  |
| Worsten en witte worsten of <i>boudins blancs</i>             | 115 |
| Varkensvlees en hammen zouten en pekelen                      | 172 |
| Vers varkensvlees                                             | 220 |
| De uiteinden: kop, poten, oren en staart                      | 242 |
| Ingewanden en orgaanvlees                                     | 271 |
| Het vet van het varken                                        | 311 |
| Bloedworsten of <i>boudins noirs</i>                          | 329 |
| Register                                                      | 340 |

## ‘Iets met worst’

Halverwege de twintig was ik toen ik met Jiri Brandt en Geert van Wersch besloot dat we iets met worst wilden gaan doen. Wat het precies moest worden was op dat moment nog een groot raadsel. Om inspiratie op te doen reisde ik met Jiri via Frankrijk naar Italië om meer te leren over de Zuid-Europese varkenshouderij en de worsttraditie aldaar. We reisden via Parijs en Lyon naar Corsica en daar ging een nieuwe wereld voor ons open. We zagen hoe boeren met veel liefde op wildzwijn lijkende varkens in woeste kastanjabossen hielden. Elke ochtend als de boer de dieren ging voeden, float hij een voor de varkens bekend riedeltje. De beesten stormden tussen de kastanjabomen vandaan richting hun baasje.

Als de bladeren bruin kleurden en de herfst zijn intrede deed, vielen de kastanjes van de bomen. De kastanjes waarmee de dieren zichzelf voedden, gaven het vlees een karakteristieke, nootachtige smaak. In de winter, als de vorst iedere boerderij tot een koelcel transformeerde, werden de boeren slagers. Ze verwerkten iedere week een aantal varkens tot de mooiste charcuterie die ik ooit heb gezien: prachtige hammen, salami, kopkaas of figatellu (gedroogde worst met ingewanden en bloed). Ieder deel van het varken werd verwerkt op een manier die voor maximaal rendement zorgde en waarmee het vlees voor de rest van het jaar geconserveerd werd, alles behalve de krabbetjes (de ribben). Die gingen thuis in een bonenstoof. Bij de dorpelingen was het vlees zo populair, dat de charcuterie al voordat die klaar was, was verkocht.

We reisden verder naar Italië waar we bij een aantal van de beste slagerijen stage liepen. Iedere slagerij had haar eigen werkwijze, maar het uitgangspunt voor de beste worstmakers bleef steeds de goede kwaliteit varkensvlees.

Het beste varkensvlees komt wat mij betreft van een varken dat een goed leven heeft gehad, buiten heeft kunnen scharrelen, divers voer heeft gegeten en op iets latere leeftijd wordt geslacht dan doorgaans gebeurt. Dat laatste zorgt voor een mooie ontwikkeling van de smaak en

een goede vetverdeling, belangrijk voor goede charcuterie. Het vlees dat Grigson in dit boek gebruikt, lijkt van dit soort varkens afkomstig. Ze zijn vetter dan wat je hier normaal in een slagerij zal aantreffen; houd daar rekening mee.

Teruggekomen van onze reis werden we geconfronteerd met de werkelijkheid alhier. Nederland mag dan één van 's werelds grootste varkensproducenten zijn, de echt ambachtelijke varkensboeren en slagerijen zijn inmiddels op één hand te tellen. Bij veel slagerijen kan men tegenwoordig terecht voor kipkerriesalade, shawarma en vreugdeloze paté. Dege-lijke charcuterie: ho maar.

Mede geïnspireerd door Diny Schouten, één van de weinige charcutiers in Nederland, die ik beschouw als onze vaderlandse Jane Grigson, besloten we onze worstmakerij Brandt & Levie op te zetten. Tijdens onze zoektocht naar mooie recepten grepen we meer dan eens terug naar dit prachtige boek. Jane Grigson legt hierin haarfijn uit wat de basis voor goede charcuterie is, maar geeft tegelijkertijd alle ruimte aan de lezer om er zelf op los te experimenteren.

Ik wens u veel plezier.

Samuel Levie, Amsterdam 2013

# Inleiding

Jane Grigson raakte, net als Elizabeth David, geïnteresseerd in eten en in eetcultuur nadat zij langere tijd in Frankrijk had gewoond. Deze ‘grand old ladies of English cookery’ waren goede vriendinnen die op zondagochtend lange telefoongesprekken hielden, met als voornaamste onderwerpen eten, geschiedenis en literatuur. Het is verwonderlijk en bewonderenswaardig dat zij, juist in de tijd dat ze beiden hun beste werk afleverden – de jaren zestig en zeventig van de vorige eeuw – elk hun eigen specialiteiten en stijl hebben kunnen waarborgen, al was hun beider blik in eerste instantie over de grens van hun vaderland gericht. Juist daardoor is hun werk zo belangrijk gebleken in de geschiedenis van het koken in Noord-Europa: zij lieten zien dat er leven was voorbij de bij uitstek neutrale, saaie kost die kenmerkend was voor die tijd.

Jane Grigson, afkomstig uit Yorkshire, ging na haar studie Engels enkele maanden naar Florence om Italiaans te leren, de taal waaruit zij later gelauwerde vertalingen heeft gemaakt. Weer terug in Engeland ging zij werken bij een uitgeverij, waar ze de dichter en criticus Geoffrey Grigson ontmoette, met wie ze later trouwde. Hij sprak ooit over haar de gevleugelde woorden: ‘Jane ruined my figure but saved my life’.

Na de geboorte van hun dochter Sophie, die het stokje van haar moeder heeft overgenomen en een vooraanstaand culinair schrijfster is geworden, kochten Jane en Geoffrey een klein huis in het dorpje Trôo in Midden-Frankrijk, waar zij al gauw elk jaar een aantal maanden doorbrachten. De artikelen die Jane begon te schrijven voor het magazine van *The Observer* (en bleef schrijven tot haar voortijdige dood in 1990), waren direct geïnspireerd door de Franse eetcultuur en de overdadige markten met plaatselijke producten.

In 1967 verscheen dit boek, met als doel ‘het varken in ere te herstellen in de keuken, evenals vakantiegangers in Frankrijk wegwijst te maken in het land waar het varken het meest wordt gewaardeerd’ (zie Jane Grigsons inleiding). Zij heeft zich van deze taak zo goed gekweten,

dat haar de grote eer ten deel viel in het Frans vertaald te worden. Het siert de Fransen dat zij dachten iets te kunnen leren van een Engelse en dat nog konden toegeven ook!

In Nederland is varkensvlees de laatste paar decennia ook nogal in ongenade geraakt, grotendeels vanwege de wandaden gelieerd aan de bio-industrie en de varkenspest die we nog maar net achter de rug hebben. Maar juist dat laatste heeft naar het lijkt een gunstige kentering teweeggebracht, waardoor het varken en zijn producten op grotere schaal baat hebben van de nieuwe, biologische manier van voeden en fokken. Om die reden komt een vertaling van dit boek over de meest geraffineerde manieren van bereiden en verwerken van alle delen van het varken op een goed ogenblik en ik hoop dat de doelstelling van Jane Grigson hiermee nieuw leven wordt ingeblazen.

In de tijd dat dit boek voor het eerst uitkwam, slachtten slagers nog zelf en was in de novembermaand een geslacht varken op een ladder nog een redelijk vertrouwd beeld op boerenerven. Het ‘verbeteren’ van vlees door middel van het toedienen van hormonen, het met vloeistof injecteren van zijden spek (dat tegenwoordig in de pan bijna net zo erg slinkt als spinazie) waren toen eerder uitzondering dan regel. Intussen is iedereen zich ervan bewust hoeveel er is veranderd met de gestadige groei van de vleesindustrie en de algemeen geaccepteerde additieven en conserveringen – er gaat bijna geen dag voorbij of er wordt wel aandacht aan besteed in de media.

In deze gids staan bij uitstek recepten van producten die we gewend zijn kant-en-klaar bij de slager of supermarkt te kopen, zeker gezien de gehaaste omstandigheden waarin een doorsnee gezin van tweeverdieners verkeert. Het is een handleiding voor het maken van alle klassieke varkensproducten uit de Franse keuken, van gekookt en gerookt spek tot en met de meest verfijnde worsten. Het biedt een ideale gelegenheid om in de keuken te ‘onthaasten’ en er eens een paar dagen voor uit te trekken om vlees te pekelen, spek te roken of *cassoulet* te maken, authentieke gerechten waar men vroeger de hele winter op moest teren.

Iets dat een revolutie teweeg heeft gebracht voor de thuiskok is de uitvinding van de keukenmachine; terwijl Jane Grigson nog lang stond te hakken en stampen, snijden en malen, zwaar werk in het geval van vlees, zijn wij met een paar drukken op de knop klaar. Vooral een machine met hulpstuk voor het maken van worst verdient aanbeveling, maar als u boft met een aardige, welwillende slager in uw naaste omgeving, dan kunt u de zwaarste handelingen aan hem overlaten. Wilt u of kunt u niet de tijd nemen om uw eigen worst te maken, koken of roken, dan staan er in dit boek ook nog veel recepten om ambachtelijk gemaakte, gekochte worsten te verwerken tot heerlijke schotels.

U zult de slager nodig hebben om de minder gangbare stukken vlees, zoals organen, oren en poten bij te bestellen, want die verdwijnen meestal in de vleesindustrie of diervoederverwerking, in plaats van dat ze een plaatsje in de vitrine krijgen.

In principe moet het mogelijk zijn alle delen van het varken te krijgen; beschouwt u het als een uitdaging om er eens gericht achteraan te gaan. Elke slager die zijn vak tot in hart en nieren uitoefent, zult u een genoeg doen met het vragen naar minder gangbare stukken vlees, want hij is er als kenner vaak zelf verzot op. Wie nog kan bogen op een ‘persoonlijke’ slager is vandaag de dag een fortuinlijk mens.

Dit boek met recepten voor Franse *charcuterie* en klassieke Franse gerechten met vers varkensvlees werd bijna veertig jaar geleden geschreven voor een Engels publiek. Ik vond het nodig de tekst hier en daar enigszins in plaats en tijd aan te passen en de typisch Engelse verwijzingen, die ons weinig zeggen, eruit te halen. Vanzelfsprekend is de situatie in Frankrijk in de tussentijd ook veranderd en zijn er vanwege de industrialisering en andere economische redenen, zoals de opkomst van de supermarkten (in Frankrijk de alomtegenwoordige *hypermarchés*), vele verfijnde en pittoreske *charcuteries* verdwenen en heeft men de bereiding van een aantal soorten worst, spek en patés moeten aanpassen aan nieuwe (EU-)regels. Zo mag men bijvoorbeeld geen kleine vogels als lijsters en leeuweriken meer in paté verwerken. Ook is het aloude

gebruik van het vetmesten van ganzen voor de *foie gras* aan veel kritiek onderhevig en zijn er bewegingen opgericht om het te verbieden. Om de eenheid van het boek niet aan te tasten, heb ik de gerechten met *foie gras* niet weggelaten. Degenen die er meer van willen weten alvorens tot het eten ervan over te gaan, kunnen zich laten informeren door de website [www.stopgavage.com](http://www.stopgavage.com).

Tot slot nog een opmerking over Jane Grigsons stijl. Zij gaat ervan uit dat degene die dit boek gaat gebruiken een gezond verstand en een redelijke ervaring in de keuken heeft: ze laat heel veel beslissingen over aan de smaak en het inzicht van de thuiskok.

*Ria Loohuizen*, Amsterdam 2005  
(met dank aan Jill Norman)



# Inleiding

Men zou kunnen zeggen dat de Europese beschaving – evenals de Chinese – gegrondvest is op het varken. Een gemakkelijk te temmen alleseter, scharrelaar op het erf en door het dorp, opruimer van struikgewas en kreupelhout, verslinder van eikels, die ook tevreden is in een stal – en van snuit tot staart verrukkelijk, gekookt, gerookt, gezouten of gepekeld. Er zijn vooroordelen tegen het varken geweest, maar de volkeren – waartoe de Fransen beslist niet behoren – die niet van varkensvlees houden en volhouden dat varkensvlees onrein is om te eten, rationaliseren daarmee hun afkomst en vroege geschiedenis: zij waren ooit nomaden en hielden geen varkens. Het enige wat een varken niet verdraagt is namelijk in kuddes over grote afstanden voortgejaagd worden.

Het varken zoals wij het kennen is van gemengde afstamming. Er had zich nauwelijks een charcuteriecultuur – *chair cuit*, gekookt vlees – kunnen ontwikkelen met de varkens zoals ze zijn gebeeldhouwd in kerkbanken of afgebeeld in de getijdenboeken (in november, de slachmaand; of bij het vetmesten tijdens de eikeloogst), hoezeer varkensvlees, vers of ingemaakt, ook het hoofdbestanddeel van het dieet was. Het varken was een mager, schonkig beest met stoppelhaar op zijn rug. Tweeduizend jaar geleden waren de Galliërs in Frankrijk al zeer bedreven in het inmaken van varkensvlees en werden Gallische hammen naar Rome gezonden. Maar het kotvarken – niet het varken van de herfstige eikenbossen – werd pas echt mals na de kruising van Europese met Chinese varkens, door de grote fokker Robert Bakewell in Leicestershire, Engeland, rond 1760.

Het Chinese mestvarken was klein, stevig en laag op de poten. Het Europese varken was mager en stond hoog op de poten, als een wild zwijn. Een kruising tussen deze twee resulteerde in het enorme roze beest op de afbeeldingen van James Ward van 160 jaar geleden. Cobbett schreef dat het boerderijvarken te vet behoorde te zijn om 100 meter te kunnen lopen. Dit was het varken dat zich door heel Europa verspreid-

de en waarmee Franse koks begonnen te werken toen zij tijdens de revolutie uit hun prinselijke, aristocratische keukens langs de Loire en in Île de France werden gezet.

Het ambacht van *charcutier* dateert al uit de tijd van het oude Rome, toen al vele soorten worsten verkrijgbaar waren, evenals de vermaarde hammen uit Gallië. In zo'n grote plaats als Rome waren de abattoirs, slagerijen en winkels waar vleeswaren werden verkocht goed georganiseerd, om de gezondheid van het volk te waarborgen. Hun systeem werd tot op zekere hoogte nog steeds toegepast in het Parijs van de Middeleeuwen, hoewel aan het eind van die periode de grote toename van handelaars in vleeswaren een onhoudbare druk uitoefende op de controle die er was. Uit deze ongezonde chaos verrezen de *charcutiers*, die zich volgens een koninklijke verordening van 1476 verenigden 'ter bevordering van de verkoop van gekookt varkensvlees en rauw varkensvet'. Zij hadden echter geen vergunning om de varkens die zij nodig hadden zelf te slachten, waardoor zij nog een eeuw lang afhankelijk zouden blijven van de gewone slagers. Aan het begin van de zeventiende eeuw verwierven de *charcutiers* het recht om alle delen van het varken, en niet alleen het vet, vers te verhandelen. Nu kon de verkoop zich op een logische manier ontwikkelen. In de vastentijd, als er veel minder vlees werd gekocht, mocht de *charcutier* trouwens ook zoute haring en zeevis verkopen.

In de achttiende eeuw ontwikkelde de *charcutier* in de grotere steden een nauwere band met twee andere handelaars in vleeswaren: de *tripier*, die de organen van dieren opkocht van zowel de slager als de *charcutier*, en gekookte pens te koop aanbood; en de *traiteur*, die allerlei soorten rauw vlees opkocht en het in gekookte vormen als worst en ragout weer verkocht, om thuis of in zijn steeds groter wordende zaak te nuttigen. Men moet bedenken dat veel mensen op alle inkomensniveaus thuis geen of een zeer primitieve keuken hadden, en dat iedereen gewend was klaargemaakte maaltijden bij de *traiteur* te halen. Het was goede handel, die nauwlettend beschermd werd. Toen de soepkok Boulanger, die zijn gerechten beschreef als 'restaurant' oftewel Herstellend, schapenpo-

ten in saus ging verkopen die ter plekke konden worden opgegeten, waren de *traiteurs* van mening dat er inbreuk gemaakt werd op hun rechten als ragoutmakers. Hij werd in 1765 door de *traiteurs* voor het gerechtshof gedaagd, maar hij won de zaak en verwierf daarbij een geweldige publiciteit en een goedlopende handel. Wat nog belangrijker was: hij had de gesloten organisatie van de handelaars in vleeswaren opengebroken.

Tegen het eind van de eeuw waren vele grote chefkoks werkeloos geworden door de guillotine. Algauw zagen zij de nieuwe gelegenheid, geboden door het groeiende restaurantbedrijf en de oude handel in vleeswaren, in het licht van de grotere welvaart van een nieuwe sociale klasse. De *traiteur* begon zich te specialiseren in grote tafelgarnituren die hij op cateringbasis leverde aan de gegoede burgerij van de negentiende eeuw. De *charcutier* breidde assortiment en kwaliteit van zijn varkensvleesproducten uit en ging ook gekookte pens verkopen aan zijn klanten uit de middenklasse. Alleen de *tripier* leek in aanzien achteruitgegaan te zijn en voorzag arme gezinnen in groezelige hotels van wat Henry James beschreef als ‘een gruwelijk mengsel bekend als *gras-double*, een lichtgrijze, kleverige, walgelijke ratjetoe’.

In de twintigste eeuw begonnen al deze categorieën elkaar te overlappen en van elkaar afhankelijk te worden. Zij gingen erop vooruit met de invoering van strenge warenwetten. Hotel- en restauranthouders op het platteland van Frankrijk verwennen hun klanten tegenwoordig met verrukkelijke voorgerechten, die meestal geleverd zijn door de plaatselijke *charcuterie* en niet bereid in eigen keuken.

Tegen het eind van de negentiende eeuw had Frankrijk, evenals elk ander land in Europa, baat bij de ontwikkeling van het diepvriezen. Hierdoor werd de gigantische omvang van het varken overbodig. De koelmogelijkheid stelde iedereen in staat het hele jaar door ham en spek in te leggen, wat betekende dat er minder vet nodig was om taai, sterk smakend vlees te verzachten. Tegelijkertijd vond er een grote toename van machinale productie en van zittende beroepen plaats, waardoor men minder behoefte had aan een dieet met een hoog vetgehalte. Dus

werd het varken steeds kleiner. Tegenwoordig wordt zijn gewicht even nauwlettend in de gaten gehouden als dat van een filmster.

Misschien wordt het varken tegenwoordig zelfs veel te mager gefokt, in elk geval voor de fijnere *charcuterie*. Hij is te veel een fabrieksdier geworden: wij veronachtzamen zijn oren, zijn staart, zijn poten, zijn ingewanden, zijn prachtige vet en zijn smaak (in Wiltshire, in het zuidwesten van Engeland, worden nertsen gevoerd met varkensoren uit een spekfabriek, honderdduizenden tegelijk, wat zo iets is als kanaries voeren met kaviaar). Maar met wat tact en aandrang kan men van de slager wel wat ‘vetafval’ loskrijgen, en voor een prikje afsnijdsels kopen, evenals poten en ingewanden – de grondstof voor veel van de fijnste en kostelijkste gerechten die er bestaan. Voor heel weinig geld kan een vakkundige en zuinige thuiskok een varkenskop aanschaffen, waar de volgende gerechten van gemaakt kunnen worden: varkensoren in pikante saus (p. 250), hersens in bladerdeeg (p. 254), 750 gram worstvlees om pâté van te maken (p. 116) of *crêpinettes* (p. 117), en ook nog uitstekende *ril-lons* (p. 312), die meestal bereid worden van varkensbuik. Gemiddeld zit er ongeveer twee kilo vlees aan een varkenskop. Van de botten kan dan nog een goede soep of gelei worden gemaakt.

Dus hoop ik dat dit boek er in zekere mate toe zal bijdragen dat het varken als vleessoort zijn plaats in de keuken herovert, en vakantiegangers bij zal staan op hun reis door het land waar het varken het meest gewaardeerd wordt.

Vanzelfsprekend heb ik ruimschoots gebruik gemaakt van de informatie in Franse tekstboeken over *charcuterie* en de *cuisine bourgeoise*. Niemand kan vandaag de dag een kookboek samenstellen zonder grote waardering voor het werk van Elizabeth David. Aan haar ben ik dank verschuldigd voor de suggesties, aanmoediging en raad, die zij zo genereus heeft verschaft. Hetzelfde geldt voor vele Franse vrienden en vriendinnen, in het bijzonder Madame Potier van Les Deux Sèvres in Parijs, een geweldige kokkin; Adey Horton in Parijs, de meester van de zondagse lunch; Maurice en wijlen Fernande Beaubrun in St.Jacques des Guerets; Madame Champy in Trôo; Monsieur en Madama Cureau in

Montoire, aan wiens *charcuterie* niemand kan tippen. Twee slagers uit Wiltshire, Mr. W.W. Nichols in Swindon en Mr. R. Sawyer in Wootton Bassett, hebben mij geduldig van informatie en onverwachte stukken varkensvlees voorzien. De Firma Harris Ltd. in Calne was zo vriendelijk mij toe te staan de fabriek te bezichtigen. Ook wil ik mijn gezin en mijn vele Engelse vrienden bedanken die gedurende de afgelopen vier jaar gedwongen waren bovenmatige hoeveelheden van de verschillende delen van het varken te verorberen.

Jane Grigson

Broad Town en Trôo, 1966

## Wegwijzer in de charcuteriewinkel

In elk dorp in Frankrijk, zeker in de meer welvarende districten als Touraine, Bourgondië of Île de France, is meestal meer dan één *charcuterie*. Waarschijnlijk is een daarvan, slechts een, de moeite waard. Hij bevindt zich aan de *place* of in de hoofdstraat, en heeft een etalage die volhangt met heerlijkheden, een uitnodigende, schone marmeren toonbank en een monter, in een witte jas gehulde slagersvrouw in de bediening. De *charcutier* zelf leidt een flets, voornamelijk nachtelijk bestaan achter de winkel waar hij varkensvlees omdoopt in delicatessen.

De andere *charcuterie* is waarschijnlijk middelmatig, een beetje groezelig zelfs, heeft een kariger aanbod, en zit ergens in een zijstraat verstopt. In een dorp kan alleen de ambachtsman zich een goede locatie veroorloven en voldoen aan de hoge standaard van de dorpingen. De kans is groot dat zijn burens de enige goede *pâtisserie* (banketbakker) en de beste *boulangerie* (warme bakker), met een ruime sortering brood, zijn.

De *charcutier* verkoopt olijven, ansjovis, toespijzen als mosterd en dergelijke, en enkele fabrieksproducten (bijvoorbeeld *saucisson sec* (droge worst), salami van een of ander merk). Hij verkoopt verschillende eigengemaakte salades en enkele gerechten met konijn (zoals *pâté de lapin*), kip of rundvlees. Maar zijn steunpilaar is het varken, met alle producten die hij ervan maakt.

Het komt weleens voor dat de slager (*boucher*) tevens *charcutier* is, vooral in heel kleine dorpen, en zoals te verwachten is zijn aanbod tamelijk beperkt – grote en kleine worsten, bloedworst, een paar eenvoudige soorten patés en *rillettes*.

Een groot deel van de producten bij de *charcutier* kan koud worden gegeten, met een salade (die per gewicht wordt verkocht) of brood. Hieronder volgt een opsomming van het standaardassortiment vleeswaren voor snelle consumptie (met een verwijzing naar de pagina waarop

het recept staat). Houdt u er rekening mee dat de producten per seizoen en per streek kunnen verschillen.

## KANT-EN-KLAAR

*Rillettes*: smeerbare pastei van varkensbuik, soms met toevoeging van gans of konijn. Een bekende specialiteit uit Touraine en Anjou, maar behalve door de *charcutier* zelf, ook niet zelden in de fabriek gemaakt. Blikken en potten *rillettes* van goede kwaliteit zijn verkrijgbaar in sommige kruidenierswinkels.

*Rillons*: kleine stukjes bruine gebakken varkensbuik (p. 312). Hoewel ze er soms onappetijtelijk uitzien, smaken ze goed. Behoren tot de fijnste charcuterieproducten.

*Petit salé*: varkensbuik en krabbetjes, gezouten en gekookt (p. 176), in grotere stukken aangeboden dan *rillons*, zachtroze met wit van kleur.

*Galantine de porc* (p. 242): bereid van de kop en afsnijdsels van het varken; lijkt eerder op hoofdkaas dan op *galantine*.

*Fromage de tête* (p. 242): hoofdkaas, vaak met een paneerkorst.

*Hure* (p. 245): ook een soort hoofdkaas, maar vaak gepresenteerd in een laag gelei van een centimeter dik.

*Pâté de campagne* (p. 73): paté gemaakt van mager en vet varkensvlees, kalfsvlees, ham, etc. De ingrediënten kunnen verschillen per streek, per seizoen en in aroma.

*Pâté de foie de porc* (p. 77): paté gemaakt van mager en vet varkensvlees, met toevoeging van varkenslever.

*Pâté de lapin* (p. 82): paté gemaakt van konijn en varkensvlees.

*Pâté de gibier* (p. 99): paté gemaakt van varkensvlees en wild, soms gespecificeerd, zoals in *pâté de lièvre*, haaspaté. (Andere patés worden behandeld op pagina 71 tot 99).

*Jambon*: ham, waaronder lichtgezouten soorten als *jambon de Paris*, *jambon de York* (ham ingelegd op de manier van York, zie p. 192, vaak een ingeblikte, flauwe soort) en de verrukkelijke gerookte hamsoorten, waarvan vele rauw worden gegeten, in hele dunne plakjes, zoals de beroemde *jambon de Bayonne*. Veel streken hebben hun eigen, minder beroemde variëteit van *jambon cru*; vraag er altijd naar.

*Jambonneau* (p. 193): lichtgezouten picknickham van de hak. Aantrekkelijk aangeboden in de vorm van kleine gepaneerde kegels, met een mooi stukje bot dat er als een steel uitsteekt. Als u geen hele wilt, kunt u ook een halve of een kwart kopen. Veel goedkoper dan *jambon de Paris* of *jambon cru*.

*Porc rôti* (p. 223): geroosterd varkensvlees, veelal van de lende, ontbot en opgerold en heel licht gezouten.

*Saucissons secs* (p. 133): verschillende soorten salami, regionale, nationale, internationale en andere soorten gedroogde of gerookte worst, waaronder *saucisson à l'ail* (knoflookworst), *andouille* (grote pensworst met een zwart velletje) en de wat kleinere *chorizo* of *saucisses d'Espagne* (rode peperworst). In een *charcuterie* is vaak ook de Frankfurter knakworst te krijgen en de vergelijkbare *saucisses de Strasbourg*, van goede kwaliteit.

*Museau de boeuf en salade*: gekookte hoofdkaa van ossenvlees, dungseden en royaal gegarneerd met peterselie en bieslook, en aangemaakt met vinaigrettesaus.



## CHARCUTERIE DIE OPGEWARMD OF GEKOOKT MOET WORDEN

*Quiche Lorraine* (p. 182): een hartige taart met spek, eieren en room – in vele variaties en groottes, afhankelijk van de streek.

*Oreilles de porc* (p. 249): varkensoren, gekookt, in gelei. Heel smakelijk, maar bij ons zelden gegeten. In Frankrijk eet men zowel de knapperige zeen als het vlees en worden de varkensoren meestal gegrild opgediend met een ei-paneerlaagje; ze hoeven alleen maar even door en door opgewarmd te worden.

*Pieds de porc* (p. 262): varkenspoten, vaak doormidden gekliefd en gepaneerd, per stuk te koop. In boter opbakken of met boter insmeren en grillen.

*Queues de porc* (p. 266): varkensstaart, gekookt en voorzien van een paneerlaagje. In boter opbakken of met boter insmeren en grillen.

Worsten om in gerechten mee te koken worden onderverdeeld in:

*Saucisses de porc* (p. 125): kleine worstjes van varkensvlees, zoals onze saucijsjes. De Franse wet schrijft 100% vlees voor, ze bevatten dus ook geen conserveringsmiddelen.

*Andouillettes*: worsten van ingewanden (pens) met een zachte smaak, uitstekend geschikt voor een picknick. Soms hebben ze een knobbelig vel (darm), maar daar smaken ze niet minder lekker om. Als ze apart geserveerd worden, zijn ze meestal gegrild. Soms in dik wit papier, soms in een mooi laagje varkens- en kalfsvet in vierkante vorm gekneed. Koop een of twee van deze dure worsten, al naar gelang de grootte van het gezin. Verkruimel ze in de pan als ze gaar zijn, en doe er per persoon een of twee eieren bij in de pan om er een omelet van te bakken.

*Boudins blancs* (p. 145): witte worst met een verfijnde smaak, gebaseerd op gevogelte, melk en een deel varkensvlees (bij de beste *charcuteries*). Meestal de duurste worst die plaatselijk te krijgen is.

*Boudins noirs* (p. 329): bloedworst. Kruidiger en aromatischer en met een meer uitgesproken karakter dan de fabrieksbloedworst bij ons. In de vorm van losse worstjes of in de vorm van een enorme spiraal is het de goedkoopste worst. Heerlijk met gebakken appel erbij.

*Saucisson-cervelas* (p. 143): een grotere cervelaatworst om te pocheren. Voor bij een aardappelsalade met rauwe ui en mosterd erin.

*Saucisses de Francfort* (p. 132): Frankfurter of knakworst, meestal van een fabrieksmerk, verpakt in plastic. Vijf minuten opwarmen in water dat tegen de kook aan is. Voor bij een aardappelsalade zoals hiervoor beschreven.

*Saucisses de Strasbourg* (p. 132). Zie hierboven.

*Crépinettes* (p. 117): kleine platte koekjes van worstvlees gehuld in aderig darmvliesvet (*crépine*). Om te bakken of te grillen.

*Chair à saucisse* (p. 116): puur varkensgehakt of worstvlees, opgehoopt uitgestald op een schaal. Per gewicht verkocht, net als bij ons, en te gebruiken voor vullingen en paté.

*Saucisse en brioche* (p. 162): een grote varkensworst, tot 500 gram in gewicht, in briochedeeg en per plak verkocht. Een extra fijn en extra groot saucijzenbroodje. Om warm te eten.

*Friandises* (p. 154): worstvlees in bladerdeeg, met andere woorden: een saucijzenbroodje. Warm het lekkerst.

*Pâtés chaudes*: een mengsel van gehaktsoorten, dubbelgevouwen en gebakken in zanddeeg. Warm het lekkerst. Soms worden de pasteien in een grote platte schaal gebakken, waar punten van worden gesneden, die gewogen worden om de prijs te bepalen. Zie *Gâteau à la Berrichonne* (p. 105).

*Tripes* (p. 271): pens. Wordt, behalve als *andouillettes* en *andouilles* (zie boven), in een aantal verschillende vormen aangeboden. Vaak in gelei met wortelplakjes erin, waar brokken van worden afgesneden; soms verkocht uit een pot of pak. Moet opgewarmd worden en verrijkt door toevoeging van wijn, sterke drank, tomaten en peterselie.

*Lard*: spek, *tranche de lard* is een plak spek, *saindoux* is reuzel. Franse huisvrouwen gebruiken reepjes vers varkensvet of varkensbuik in gerechten waar wij spek zouden gebruiken. Zie ook bij de patés (p. 71) en de schenkelstoofpot (p. 232).

## VERS VARKENSVLEES, INGEWANDEN EN ORGANEN

De *charcutier* verkoopt ook vers varkensvlees, ingewanden en orgaanvlees, waaronder:

*échine*: krabbetjes, schouderblad

*gorge*: nek en deel van de voorpoot (bovenschouder)

*épaule*: schouder, samen de voorpoot of schouder

*poitrine*: varkensbuik

*lard de poitrine*: vetspek van de buik, buikspek

*côtes*: rib

*carré*: heel ribstuk

*côte*: karbonade

*longe of filet*: achterstuk van de lende en deel van de haas

*noisettes*: kleine ronde plakken van de haas.

*jambon*: ham, hele poot

*jambonneau*: hak en voorpoot

*tête de porc*: varkenskop

*Pieds de porc*: varkenspoten

*Queues de porc*: varkensstaart

*abats de porc*: orgaanvlees

*cervelle de porc*: varkenshersenen

*rognons de porc*: varkensniertjes

*foie de porc*: varkenslever.