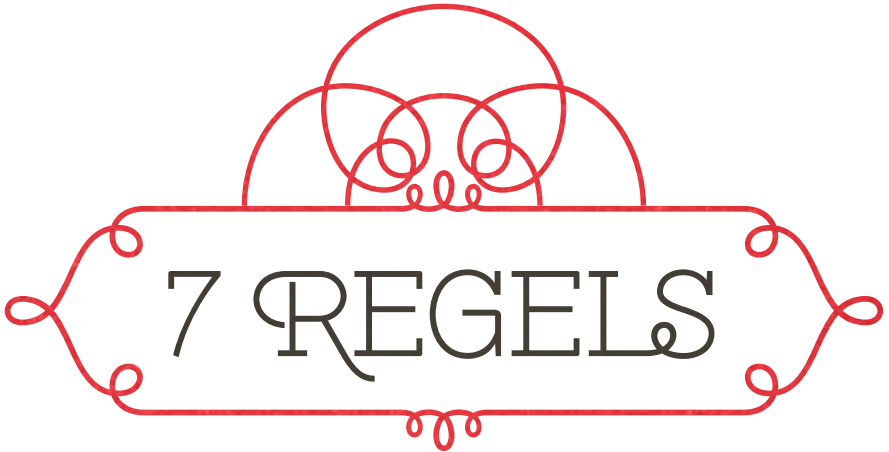


Roberta Schira



7 REGELS

om een goede keuken
te (h)erkennen

* * * *



Inhoud

Als je ten minste één keer...	9
‘Goed gegeten?’	11
Vorbereiding op de beoordeling	28
Goed in elk opzicht	33
Voordat je culinair recensent wordt...	43
De volmaakte recensie	63
Opdrachten en oefeningen	74
 Zeven regels om een goede keuken te (h)erkennen	 83
Regel nummer één: ingrediënten	85
Regel nummer twee: techniek	103
Intermezzo: van het eerste naar het tweede niveau	117
Regel nummer drie: genialiteit	125
Regel nummer vier: evenwicht/harmonie	133
Regel nummer vijf: sfeer	145
Regel nummer zes: plan	165
Regel nummer zeven: waarde	183
 Beoordelingsoverzicht	 194
 Bijdrage: Massimo Bottura	 197
Tot slot: wat als het tegengestelde nu waar blijkt te zijn?	201
 Bibliografie	 205

HET HEMELSCHE GERECHT



Als je ten minste één keer...

Als je ten minste één keer in je leven afging op het advies uit een gastronomische gids, zoals de Michelingids of iens.nl, en daardoor teleurgesteld bent... Als je af en toe uit eten gaat en niet goed weet wat je moet zeggen als je mening wordt gevraagd... Als je de behoefte voelt om een beoordeling te geven telkens wanneer je in een restaurant hebt gegeten... Als je hebt rondgekeken op blogs over eten en dacht: dat wil ik ook... Als je denkt alles van koken te weten, omdat je geen aflevering van *MasterChef* hebt gemist... Als je ten minste één keer in je leven een basiscursus hebt gevolgd en toen overwoog om een bistro aan een tropisch strand te openen... Als je vrienden je bij hen thuis te eten vragen en dan vragen wat je ervan vond... Als je iemand bent die restaurantrecensies leest, maar het er nooit mee eens bent en diep vanbinnen denkt dat je het zelf veel beter kunt... Als je restauranteigenaar bent, professioneel kok, ober of afwasser, en je je ten minste één keer in je leven bij het lezen van een recensie hebt afgevraagd: ‘Hoe komt hij erbij? Wat voor regels heeft hij nou gehanteerd om ons restaurant zo te beoordelen?’ Als je ten

minste één keer in je leven voor dag en dauw kilometers hebt gereden om de dag te kunnen beginnen met een fatsoenlijk ontbijt... Als je denkt te weten wat Goed is met een hoofdletter G... Als je ten minste één keer in je leven TripAdvisor hebt geraadpleegd voordat je een tafel in een restaurant reserveerde... Als je ten minste één keer afgunst hebt gevoeld over de macht van een culinair recensent... Als je ervan droomt om gratis in een driesterrenrestaurant te eten... Als je ten minste één keer in je leven jaloers bent geweest op wie zinnige dingen over eten kan zeggen... Als je je gefrustreerd of ongemakkelijk voelde toen je eens een torenhoge rekening moest betalen of omdat je een gerecht niet terug durfde te sturen... Als je er ten minste één keer in je leven van hebt gedroomd om regels te vinden die je kunnen helpen bepalen wat het perfecte restaurant en goed eten is...

Als je je in ten minste drie van deze gevallen herkent, dan is dit boek precies wat je zoekt.

‘Goed gegeten?’

‘Hoe heb je me die tent kunnen aanraden en hoe kon je nou zeggen dat je daar goed kunt eten? De soep was bocht zonder kraak of smaak en ik kreeg een stuk ijskoude aspic bij het vlees. Het was heel slecht.’

‘Mijn besluit staat vast: ik ga parttime werken, begin een blog met veganistische recepten en schrijf wat recensies over restaurants. Zo moeilijk is het toch niet om culinair recensent te zijn? Je hoeft alleen maar af en toe een artikeltje te schrijven, een beroemde kok af te kraken en klaar ben je. Zo kan ik lekker overal gaan schranzen.’

De meeste mensen zijn niet in staat om echt goed eten te herkennen. Vaak zetten we ons af tegen dat wat we niet begrijpen. Dat gebeurt ook met wijn, kleding, boeken, films en zelfs met mensen.

Je wordt geen culinair expert in één dag. Er zijn (op zich) geen geschreven regels nodig om een gerecht te beoordelen. En het is niet voldoende om een boek te lezen om inzicht te krijgen in eten.

Het is niet voldoende, maar wel een begin.

Metrostation L'Enfant Plaza, Washington D.C. Op een koude ochtend in januari 2007 begint een man viool te spelen. De mensen lijken onverschillig, maar hij speelt door. De stukken volgen elkaar op: de *Chaconne* van Bach, het *Ave Maria* van Schubert, een stuk van Manuel Ponce, iets van Massenet en dan weer Bach. De passanten hebben haast, maar een enkeling blijft staan luisteren. Af en toe wordt er een muntje in de vioolkist gegooid. De jonge manager John David Mortensen zegt: 'Ik weet niet waarom ik ben blijven staan en geld aan die straatmuzikant heb gegeven. Dat doe ik anders nooit.' Ook Evan, drie jaar oud, blijft staan en weigert verder te lopen, gefascineerd door de muziek. Zijn moeder sleurt hem mee en zegt: 'Ik had haast, maar mijn zoon was als betoverd. Ik kreeg hem niet mee. Hij leek wel in trance.'

De jonge muzikant was de beroemde violist Joshua Bell, en het instrument zijn prachtige Stradivarius uit 1713, met een waarde van bijna vier miljoen dollar. Het incognito optreden was georganiseerd door de krant *Washington Post* als onderdeel van een sociaal experiment over waarneming en smaak. De vraagstelling daarbij was: 'Zijn mensen ook in een ongewone omgeving en op een ongebruikelijk tijdstip in staat om schoonheid te herkennen? En als ze die herkennen, blijven ze dan staan om ervan te genieten? Herkennen ze talent ook buiten zijn context?'

Laten we deze vragen eens toepassen op eten en restaurants. Zijn wij in elke omgeving en op elk tijdstip in staat om goed eten te herkennen? Herkennen wij een goed gerecht zonder dat we er specifieke kennis van hebben en buiten een bepaalde

context? Kun je op straat ‘getroffen’ worden door een broodje warm vlees?

De laatste tien jaar van mijn twintig jaar als culinair recensent ben ik op zoek gegaan naar het antwoord op deze vragen. Op basis daarvan heb ik een stelling geformuleerd die ik in dit boek uiteen wil zetten.

Mijn stelling is dat het Goede, net als het Mooie, universeel wordt herkend en dat het Goede daarom objectief is. De mensen die stil bleven staan om naar Joshua Bell te luisteren, herkenden de schoonheid van de muziek, de bijzondere vaardigheid van de muzikant en de buitengewone kwaliteit van het instrument. *Door enkele regels toe te passen op een culinaire ervaring kunnen wij ons een oordeel vormen met een hoge mate van objectiviteit, omdat het gaat om universele regels die overal toepasbaar zijn, op alle keukens van de wereld.*

Wie beoordeelt wat?

Naar een restaurant gaan is net als naar een theatervoorstelling gaan. De tekst van de voorstelling is altijd dezelfde, maar de uitvoering varieert per avond, want ook al worden de gerechten die op de menukaart staan tientallen keren gemaakt, elke versie wijkt in details af van de versie van de avond ervoor. Het is net zoiets als een gevatte uitspraak die, wanneer hij wordt herhaald, nooit hetzelfde effect heeft als de ‘eerste keer’.

Als je uit eten gaat, schenk je veel vertrouwen. Wij leggen ons leven in handen van een vreemde die met ons kan doen wat hij wil: ons doden of ons naar het paradijs brengen. Een gastronomische beleving is een van de mooiste, dankbaarste

en diepst gevoelde ervaringen. Een ervaring waar wij alle respect en aandacht voor moeten hebben, een stukje leven dat je niet af kunt doen met ‘goed’ of ‘slecht’.

De gastronomische beleving begint wanneer we besluiten in welk restaurant we gaan eten en met wie, want geen enkel etentje is alleen maar het tot je nemen van een klomp moleculen en calorieën. Het begint wanneer wij emotioneel investeren in het samen delen van een eetervaring. Dit proces gaat verder als we reserveren, in de hoop dat we een goede tafel krijgen. Op het moment dat we na het betalen van de rekening het restaurant uit komen en naar de auto lopen, is de eerste stap voorbij. Maar deze wordt vervolgd onderweg naar huis, als iedereen opmerkingen maakt over de gezamenlijke maaltijd, en wordt daarna slechts enkele uren onderbroken, want een gastronomische beleving duurt veel langer. In elk geval tot de volgende ochtend, wanneer je met blijdschap of met een vervelend gevoel terugdenkt aan de chef-kok. Maar daar blijft het niet bij: de gevoelde emotie komt elke keer terug dat iemand over dat restaurant vraagt: ‘Kun je daar een beetje goed eten?’

Laten we eens naar uiterste gevallen kijken. Enerzijds heb je de authentieke fijnproever, de beschaafde gast die weet hoe hij kwaliteit kan herkennen, omdat hij die al meermalen heeft geproefd. Hij is de deskundige aan tafel, de vorst van de smaak. Aan de andere kant is er de culinair onontwikkelde persoon, de tafelenoot die een slaaf is van het *hoeveel* en niets weet van het *hoe* en *wat*.

De eerste zal je een verhaal vertellen vol verfijnde details en herinnert zich de vorm van dat kristallen glas en de naam

van de pluimveefokker. Hij kan het schommelen van de smaken op zijn tong en het spel van de texturen op zijn gehemelte beschrijven. Hij zal je verbazen door, zonder ook maar iets te vergeten, alle ingrediënten van die bepaalde vulling op te sommen en weet oneindig veel details te vertellen over zijn diner: over het linnen van het servet, de welgemanierde wijze waarop de serveerster de rekening bracht, het jaartal van de wijn dat hij meteen herkende of de vreemde naam van dat kruid dat (ongelofelijk genoeg) zelfs de kok niet meer wist.

De tweede antwoordt op de vraag ‘Kun je daar een beetje goed eten?’ met een laconiek ‘ja’ of ‘nee’, afhankelijk van de situatie. In het meest gunstige geval maakt hij nog wat opmerkingen over de grootte van de porties of over de prijs.

Dat zijn de twee uitersten. Daartussenin zit een veelvoud aan andere meningen. Deze worden steeds vaker schriftelijk geuit en op internet gezet. En dan heb je de lezer uit mijn doelgroep die graag iets zou willen zeggen, maar dit nog niet kan en zich graag wil oriënteren.

Denk bijvoorbeeld aan het wereldwijde succes van TripAdvisor, een instrument waarmee iedereen zijn mening kan geven over een restaurant of hotel. De populariteit ervan is zo sterk gestegen dat er op de deuren van hotels en restaurants, naast de stickers van de populairste reisgidsen, stickers zitten met daarop de tekst: *Aanbevolen door TripAdvisor*.

Het idee is briljant. Het is gebaseerd op het principe van de zogeheten USG (*user-generated content*): de inhoud wordt gemaakt door de gebruikers, die daar dus tegelijkertijd makers en gebruikers zijn. We laten de discussie over de transparantie van die beoordelingen en het feit dat ze anoniem zijn (maar