

Freddy Tratlerner

Lekker Fred in het land



CARRERA
culinair



Wat hebben we toch een rijke culinaire historie met ze allen, bedacht ik me toen ik met m'n zilveren prakker gekookte aardappelen stond te prakken. Culinaire tradities, verder reikend dan de continenten Scandinaviën en Dom-Groot-Britanniën. Tot aan landen als Aziën en Australiën, waar de Nederlandsche keuken stééds populairder wordt.

En toch, toch vroeg ik mij steeds vaker af: Wat eet ik hier eigenlijk?!? Waar komt dit gekke, gele, kromme ding nou vandaan!? Ik keek naar m'n moestuin en zag dat de pompoenen er heerlijk bij lagen. De aardbeitjes hingen er in verleidelijke, volle trosjes bij. Misschien moest ik dat maar eens in m'n mond stoppen...

En weet u wat? Het smaakte naar meer! Met m'n knapzak vol goede moed en verwondering trok ik er verder op uit dwars door de polderen het land in. Want waarom eten van ver halen als het hier allemaal zo geil en vers is? Weet u wel hoe u ruikt als u dagenlang in het vliegtuig of op een boot heb gezeten? En dat wil u dan in uw mond stoppen?

M'n reis voer me naar de mythische delen van ons land waarover ik eerder alleen nog had gehoord in sprookjes en sterke verhalen. Naar Flevoland, dat op magische wijze uit het water zou zijn gerezen. Zou dat echt waar zijn? En Zeeland. Het land van zee en land. Klopt het dat ze daar drollen eten als toetje? En dan Friesland met hun Frieschen, zou dat volk echt bestaan?

Ook kwam ik terecht in een plek die men 'Drenthe' noemt. Ik stuitte er op gigantische rotsformaties, 'hunebedden' genoemd (afgeleid van 'hun ze bedden'). Er bleken nakomelingen van de neanderthalers te wonen. Hun bedden lagen vol archeologische vondsten die ons meer vertellen over wie wij zijn en waar wij nou echt vandaan komen. Als Mens. Als Volk. Als Nederlanders.

Want daar gaat dit boek over: de smaak van Nederland. Want mayomenaise, is dat niet écht Nederlands? En hoe is die bloemkool hier eigenlijk ooit gekomen? Waar is dat hele prakken nou eigenlijk ontstaan? En wat is de oorsprong van onze verjaardagskring!?

Ik beklom voor u de hoogste bergen, trotseerde onze woeste zeeën, daalde af in 's lands diepste grotten en zwoof door de lucht om te controleren of die landkaart wel echt klopt. En ik kan u vast verklappen: dit boek plaatst al uw ideeën en aannames over ons culinair erfgoed voorgoed in een ander perspectief.

Lekker Fred

Gegrilde witte asperges met gepocheerde eieren



4 personen
25 minuten

DIT ZIJN DE INGREDIËNTEN
(ja, nog steeds)

20 witte asperges van gelijke dikte
4 eieren
1½ el azijn
1 biologische citroen
olijverenolie
1 teentje knoflook, ongepeld
¼ bos kervel, fijngesneden
een stuk paramagiano
(voor de loever)
zout en peper

BENODIGDHEDEN
dunschiller
schuimspaan
rasp

1 Snijd de houtige uiteinden van de asperges en schil ze met een dunschiller van topje tot kontje. Draai daarbij de asperges steeds een slag totdat je heeljenmaal rond bent. Bewaar de konten en de schilleren voor de aspergesoep (zie p. 34). **WE GOOIEN NIKS WEG!!!**

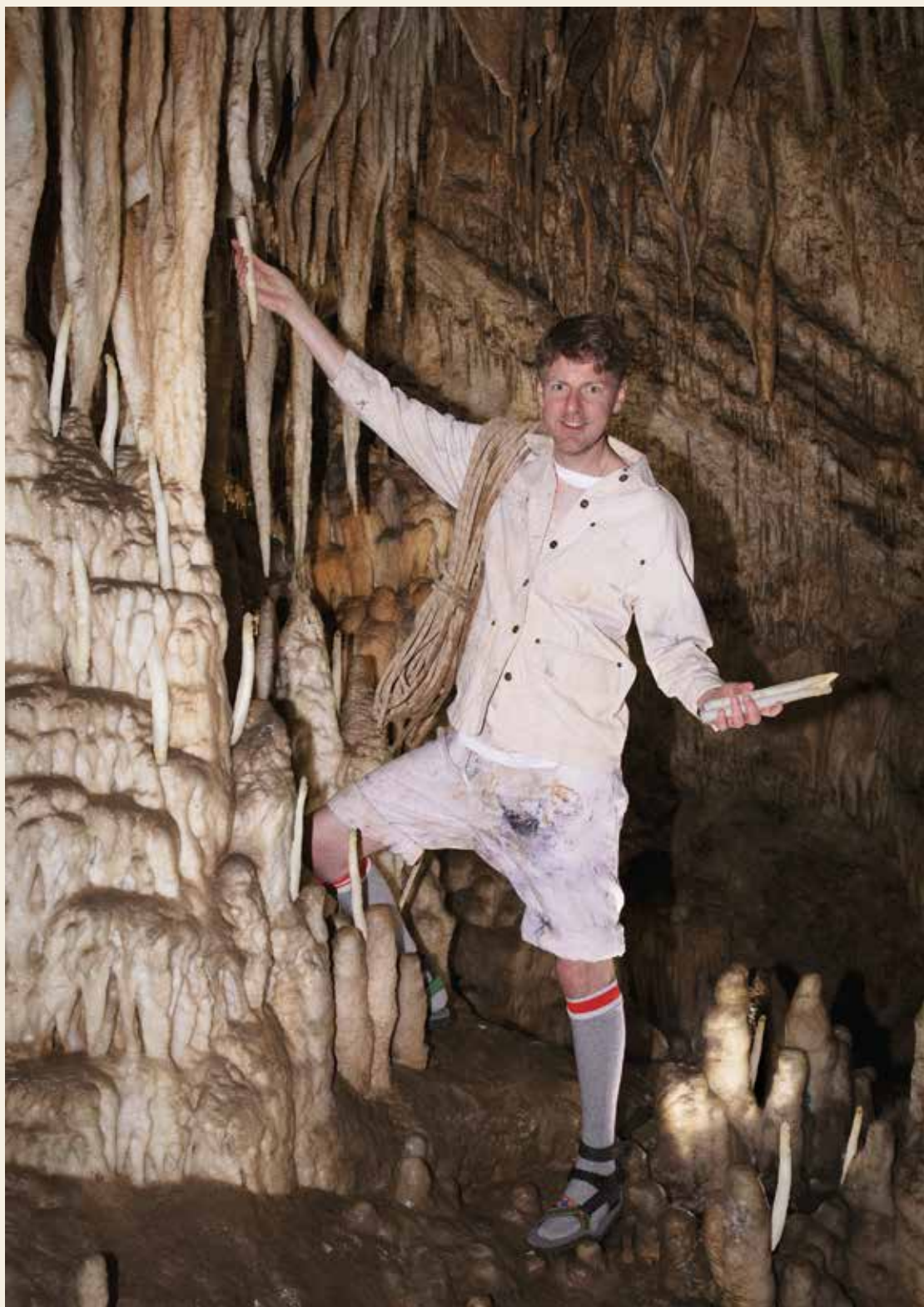
2 Breng ruim water met de azijn aan de kook. Breek de eieren boven afzonderlijke glaasjes. Roer het water zodra het kookt woest door zodat er een draaikolk ontstaat. Gooi een ei middenin de draaikolk en pocheer het in 4-5 minuten. Neem het ei met de schuimspaan uit het water en laat uitlekken op keukenpapier. Herhaal met de overige eieren.

3 Verhit een grillpan op hoog vuur. Rasp de schil van de citroen en halveer em over de korte zijde. Gril de citroen op het snijvlak ongeveer 5 minuten. Pers em uit, vang het sap op en zet opzij.

4 Besprenkel de geschilde asperges met wat olijverenolie. Gril de asperges rondom in 8-10 minuten gaar. Gril ook gelijk het knoflookteentje mee.

5 Knijp het knoflookteentje uit het velletje en meng em met het citroensap en de rasp, de kervel en de 100 milliliter olijverenolie. Breng op smaak met zout en peper.

6 Verdeel de asperges over de borden. Lepel er de dressing over en leg de gepocheerde eieren erop. Maal er nog wat peper over en rasp er wat paramagiano over.

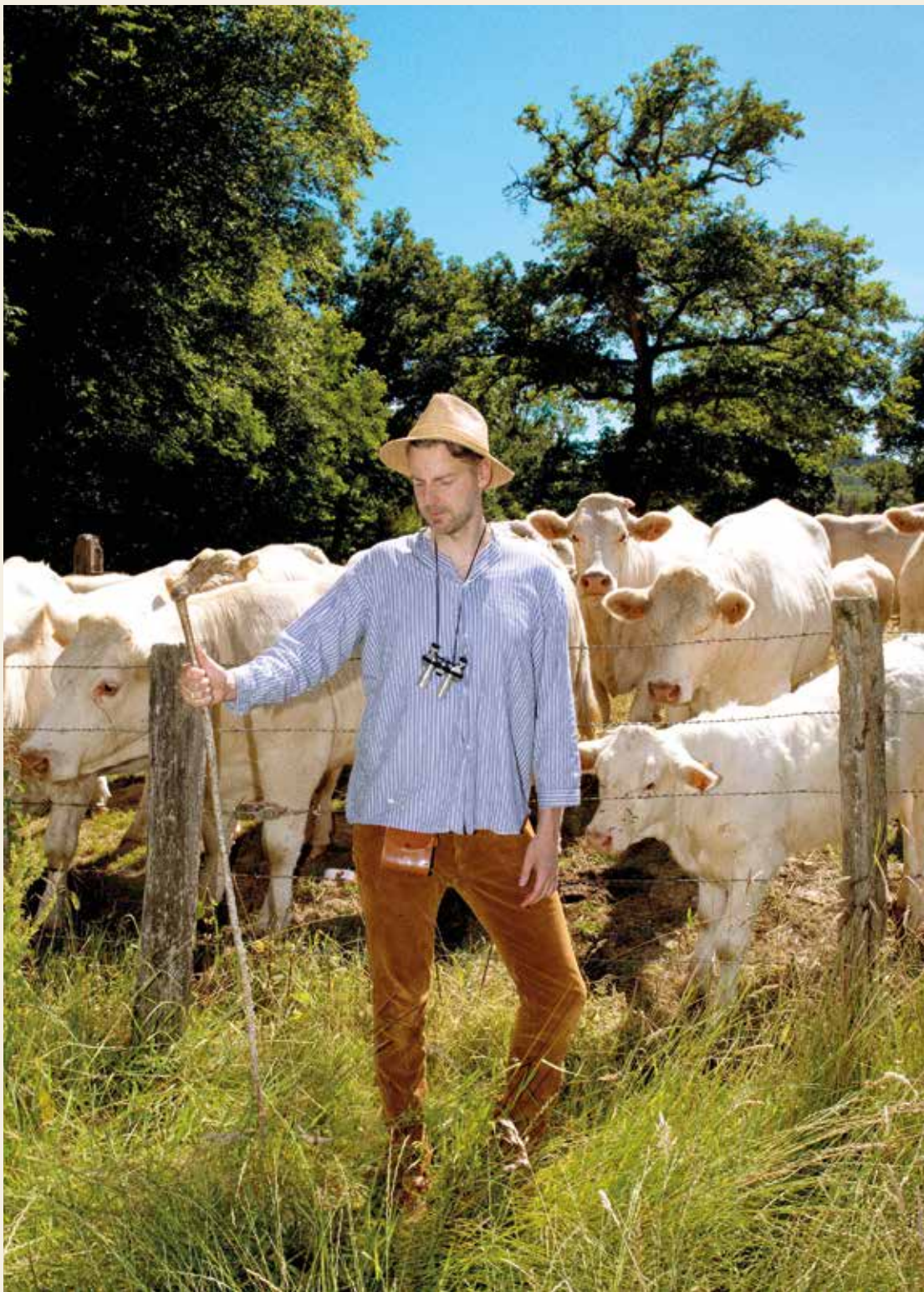


Hier ben ik in een druipgrot. Slechts enkele asperges groeien zo diep. Dit is dus niet echt een 'typische' omgeving voor ze. Maar ik wou heel, hééél erg graag een foto van een druipgrot in m'n boek. Helaas hebben we in Nederland geen druipgrotten, dus zijn we heelenmaal naar de Grotten van Han in Bel'gje gereden, terwijl dit boek toch echt over Nederland gaat. Druipgrotten hebben iets magisch, een ondergrondse wereld vol mysterie en betovering. De stalactieten en stalagmieten lijken op zand in extreem trage zandlopers.

Zelf ben ik dol op asperges. Heerlijk met een lekker stukkie vis, eieren of gebakken in

olijverenolie met wat knoflook en petermeselie. Let wel goed op, want de schilleren gooien we niet weg! Daar maken we de mooiste dingen van: gevlochten manden en tassen, vissersnetten, mattenkloppers, hele daken van woningen, trouwjurken, nektasjes voor onze mobiele telefoons, zitzakken, onderbroeken en natuurlijk onze eigen trendy Louis Vuitton-riemen met de grote logo.

Maar ook soep! Aspergesoep! En in deze oer-Hollandse aspergesoep gebruiken we, natuurlijk, ras el hanout: het kruidenmengsel dat je vroeger al op alle marktjes tegenkwam!



M'n zoon vroeg laatst: 'Papa, hoe wordt karrenemelk gemaakt?' Een fucking domme vraag natuurlijk, maar goed, hij is pas drie en I guess dat ik al blij moet zijn dat-ie een beetje normaal kan praten en dusdanig culinair onderlegde interesses heeft dat-ie a) niet alleen het onderscheid tussen karrenemelk en gewone melk weet; en b) ook nog eens nieuwsgierig genoeg is om zich af te vragen waar dit zure goedje vandaan komt.

'Nouhou,' zeg ik dan, 'je heb karrenemelk-koeieren en gewone melkkoeieren. De gewone koeieren lopen niet de hele tijd te zeiken en doen gewoon wat ze graag willen doen. Ze bemoeien zich niet te veel met anderen en doen gewoon hun ding. Die karrenemelkkoeieren zitten de hele dag op hun I-telemefoons naar anderen te kijken en over anderen te zeuren. 'Heb jij die nieuwe vlekken van Bertha al gezien? Dat ziet er niet uit toch?' 'Klaartje d'r hoeven zien er echt de fok niet uit. Ze moet ze echt weer een keer laten knippen!' Ze zeggen ook vaak dat ze wel

een keer iets gaan doen, maar dat er allerlei dingen van buitenaf gebeuren waardoor het nu allemaal even niet opschiet. De waarheid is dat deze karrenemelkkoeieren vaak niks bereiken omdat ze te veel tijd verspillen aan zeuren op anderen. Ze hebben vaak last van een aandoening die door dierenartsen 'jaloezie' wordt genoemd. 'Zijn dat de haters, papa?' vraagt m'n zoon op dat moment. Ik kijk em geëmotioneerd aan. 'Ja zoon,' zeg ik, 'die loeven niet.' Wat leren ze snel he, die kleintjes?

Misopeer met karrenemelkhangop en sesamkaramel



4 personen
30 minuten (+8 uur wachttijd)

DIT ZIJN DE INGREDIËNTEN

2 l boeren karrenemelk
150 g suiker
25 g geroosterde sesamzaad
4 *nét* rijpe peren
(bijv. Conference)
50 g boter
2 el rietsuiker
2 el honing
1 el witte miso
2 takjes Thais basilicum,
alleen de blaadjes

BENODIGDHEDEN

groot vergiet
kaasdoek
meloenboller
bakpapier

1 Bekleed het vergiet met de kaasdoek en zet het vergiet bovenop een passende pan. Je kan de kaasdoek eventueel dubbelvouwen mocht je bang zijn dat de karrenemelk weg wil glibberen. Schenk de karrenemelk erin en laat em afgedekt minimaal 8 uur uitlekken in de koelkast.

2 Lepel de hangop in een afsluitbare bak en bewaar em tot gebruik in de koelkast.

3 Verhit voor de sesamkaramel in een steelpan op laag vuur de suiker met 3 eetlepels water. Karamelliseer de suiker in 10-15 minuten tot-ie lichtbruin is. Leg intussen een vel bakpapier klaar op het aanrecht. Roer de sesam door de karamel en schenk de karamel uit op het bakpapier. Laat uitharden en breek em in domme stukken.

4 Halveer de peren en verwijder met de meloenboller de klokhuizen. Laat als het lukt daarbij de steeltjes intact.

5 Verhit in een grote koekenpan op middelhoog vuur de boter, suiker, honing en miso. Verdeel de peren op de snijkant in de pan en karamelliseer ze in ongeveer 10 minuten. Zet wanneer ze te snel kleuren het vuur wat lager. Keer de peren om en bak nog 5 minuten.

6 Verdeel de hangop en de gekaramelliseerde peren over de schaaltes. Garneer met de sesamkaramel en het Thais basilicum.

Tip van Vjezla: wou je deze ding viekan, doe het dan met viekan ijs. Ik ben daar gek op, dat zou ik doen. Maar wou je zelf ijs maken, dan heb je zo'n duur apparaat nodig. En ik wil wel dat je zelf gaat koken, dus is het nu met karrenemelk, wat ook heel lekker is.



Zo mondiaal als Freyslân nu is, was het toen bij lange na niet. Vader Tjebkema was de dominee van het vestigingsdorp Sielbtjollen. Hij had zes dochteren en veertien zonen: Twerko, Riekken, Bronger, Hermannetje, Geertje, Djoekke, Wieppe, Tjappe, Boekke, Delano, Jurppe, Vlinder, Wolf, Spietske, Karrenemelko, Twitter, Jerpo, Davie, Sjevernilliano, Krubbe, Sjoelle en natuurlijk kleine Jarno, de oudste van het stel.

Jarno zat in de goerstenhandel, waardoor-ie vaak naar Engeland moest. Dat deed men toen al per boot. In dat beruchte jaar was het een extra strenge winter. Het was toen zo koud dat het, al heeljenmaal bij zo'n groot gezin als dat van de Tjebkemade's, niet onvoorstelbaar was dat een of meerdere kinderen de winter niet zouden overleven. De goerst was van essentieel belang voor een succesvolle oogst, maar door de kou was het water tussen Nederland en Engeland – en daarmee dus ook de inkomsten van Jarno – compleet bevroren.

Ondertussen werd de houtstapel, die het gezin nog enige warmte bood, steeds kleiner. Zonder vooruitzicht op beter weer, besloot Jarno dat er iets moest gebeuren. In die tijd vulde het gezin de maag met aardappeljen, knollen, zand en scheermesschelperen. Van die laatste soort

verslonden de Tjebkema's bakken vol. Jarno trotseerde de gure wind, die als glasscherven door zijn nek blies, om de laatste aardappeljen te rooien, terwijl zijn zus Hermannetje zich naarstig probeerde op te warmen aan een dovend vuurtje, met naast haar een enorme stapel lege scheermesschelperen die zich de afgelopen weken hadden opgestapeld.

Jarno trapte per ongeluk met z'n klomp in een van de scheermesschelperen. De schelp bleef hartstikke in zijn klomp zitten. Hij liep naar de schuur om knjorpollen te pakken voor zijn zus Hermannetje. Terwijl-ie op een bevroren plas in de tuin stapte merkte-ie dat-ie vooruit gleed over het ijs. Huh, dacht Jarno. Hij plaatste ook een scheermesserenschelp onder zijn andere klomp en plakte ze beiden stevig vast met aardappeljenzetmeel.

Zo trotseerde deze Fryske legende de barre Nederlandse kou om goersten te halen, niet wetende dat-ie Nederland zo naar de volgende eeuw zou schaatsen. Een afbeelding van Jarno Tjebkema vindt u terug in het schilderij Winterlandschap met schaatsers en vogelknip van Pieter Bruegel de Oude. Hier ziet u Jarno, turend naar de horizon en de toekomst tegemoet rijdend.

Scheermessen van de grill



4 personen
15 minuten

DIT ZIJN DE INGREDIËNTEN

1 kg scheermessen
3 el boter
1 teentje knoflook, fijngesneden
1 sjalot, fijngesneden
2 tomaten, zaadlijsten verwijderd,
in kleine blokkies
1 el olijven, in kleine blokkies
2 el kappertjes, grof gesneden
½ el dragon, fijngesneden
rasp en sap van 1 biomelogische
limoen
zout en peper
4 sneetjes zuurdesembrood
2 el olijverenolie

BENODIGDHEDEN
keukenpapier
grillpan

1 Was de scheermessen. Snijd met de punt van een scherp mesje langs de open kant van de schelpen en klap ze open. Laat uitlekken op een met keukenpapier beklede schaal en zet ze koud weg in de koelkast.

2 Verhit de boter in een steelpan en fruit er de knoflook en de sjalot in. Voeg de tomaat en de olijven toe en warm enkele minuten door. Neem de pan van het vuur en roer er de kappertjes, de dragon en het limoensap door. Breng op smaak met zout en peper.

3 Verhit intussen de grillpan op hoog vuur. Bestrijk het brood met de olijverenolie en grill het in enkele minuten aan beide kanten goudbruin en krokant.

4 Gril de scheermessen ongeveer 30 seconden op de schelpzijde. Draai ze dan om en grill ze nog maximaal 30 seconden aan de open zijde.

5 Verdeel de scheermessen over een schaal en lepel er de saus over. Bestrooi met limoenrasp en serveer met het desembrood of met het allergeodkoopste rotbolletje wat je kan vinden.

Boerenkoolstamppot



Doe alle ramen dicht en stook je huis hoog op (ongeveer 27 graden), dan komt er tijdens het koken de kenmerkende Nederlandse huis-aardappeljengeur vrij.

Geniet ervan.

4 personen
40 minuten

DIT ZIJN DE INGREDIËNTEN

600 g boerenkool
800 g kruimige aardappelen,
geschild en in gelijke stukken
gesneden
200 g oesterzwammen,
in repen gescheurd
2 el ketjap
2 teentjes knoflook, fijngesneden
½ tl chilipoeder
zout en peper
100 ml haverenmelk
3 el boter
½ tl notenmuskaat
2 el mosterd
krokante boerenkool (zie p. 20)
50 gezouten pecannoten,
grof gehakt

BENODIGDHEDEN

pureestamper
keukenrol
schuimspaan

1 Doe de boerenkool en de aardappelen in een ruime pan en voeg zoveel water toe tot alles onderstaat. Breng het geheel aan de kook en kook de aardappelen in ongeveer 40 minuten gaar.

2 Verwarm de oven voor op 180 °C. Meng de oesterzwammen met de ketjap, knoflook, het chilipoeder en wat zout. Verdeel de oesterzwammen over een met bakpapier beklede bakplaat en rooster ze ongeveer 20 minuten in het midden van de oven. Zet de oven uit en laat de deur op een kiertje staan.

3 Verwarm in een steelpan de melk. Giet de aardappelen en de boerenkool af en doe alles terug in de pan. Voeg de warme melk en de boter toe en doe waarvoor je geboren bent. Prakken! Breng op smaak met zout, peper, de notenmuskaat en de mosterd.

4 Verdeel de boerenkoolstamppot over de borden. Verdeel de oesterzwammen eroverheen en bestrooi met de krokante boerenkool en de pecannoten.

Tip van Vjezla: mocht je je justje missen, zie p. 23.



Ik heel de dag lopen wachten op dat beest, blijkt-ie op vakantie te zijn! Sta ik mooi voor lul, met die achterlijke sokken en die katapult. Dus ik m'n vrouw bellen, ik zeg: 'Els!'. 'Els,' zeg ik. Ik zeg: 'Heel die fazant is heejenmaal niet thuis job! Volleges mij is-ie op vakantie, naar ze familie in Ierland of zoiets.' Ben je mooi klaar mee. 'Nou,' zegt ze, 'doen dan maar roti afhalen of zo.' Ik zeg: 'Roti?'. 'Roti?' zeg ik. 'Ik ben toch geen konijn! Voor je 't weet breek je je nek!'

Geroosterde fazant met wortels, knollen en gepofte knoflook



4 personen
70 minuten

DIT ZIJN DE INGREDIËNTEN

100 g zachte, gezouten boter
een flinke bos mediterrane kruiden (bijv. rozemarijn, tijm, oregano), fijngesneden
½ tl chilipoeder
rasp en sap van 1 biomelogische citroen
versgemalen zwarte peper
1 fazant (ca. 800 g-1 kg, vraag een bevriende jager of haal em bij de poelier)
4 el oestersaus
1 hele patta knoflook (ongefilmd), ongepeld en overdwars gehalveerd
700 g wortels en knollen (bijv. wortels, knolselderij, bieten), in gelijke stukken
500 g krielen in de schil, gehalveerd
3 el olijvenolie
5 takjes bladpetermeselie, fijngesneden

BENODIGDHEDEN

ruime ovenschaal
wildschaar (eventueel)

1 Verwarm de oven voor op 160 °C.

2 Meng de boter met de mediterrane kruiden, het chilipoeder, de citroenrasp en de versgemalen zwarte peper.

3 Leg de fazant voor je op het aanrecht en wrik met je vingers de huid voorzichtig los van het vlees. Verdeel de kruidenboter gelijkmatig onder de huid. Smeer daarna de fazant rondom, dus bovenop de huid, in met de oestersaus.

4 Rooster de fazant in een ovenschaal in het midden van de oven in ongeveer 45 minuten goudbruin en gaar.

5 Voeg na 15 minuten de knoflook, wortels, knollen en krielen toe aan de ovenschaal en besprenkel met de olijvenolie en het citroensap. Breng op smaak met zout en peper en schuif de ovenschaal terug de oven in.

6 De fazant is gaar wanneer het vocht dat eruit komt helder van kleur is. Lepel de sappen die uit de fazant zijn gekomen over de groenten en het vlees. Knijp de gepofte knoflook uit de schil en roer die door de geroosterde groenten.

7 Serveer de fazant met de geroosterde wortels, knollen en krielen op platte schaal. Garneer de groenten rondom met de petermeselie. Het is handig om een gevogelteschaar te gebruiken, maar je kan em ook snijden. Pas wel goed op dat de fazant niet alsnog wint.