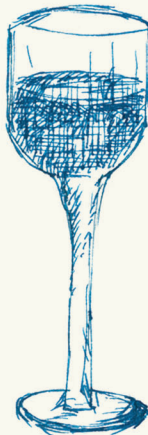
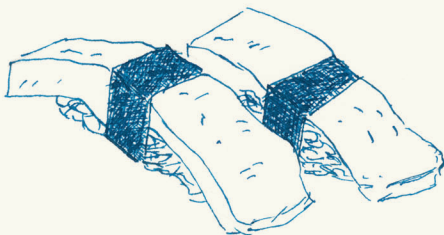
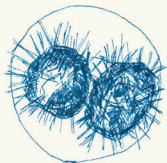


EETIQUETTE

Zo eet je oesters, bitterballen
en 99 andere klassiekers



MARA GRIMM

schudden. Ze worden bijna altijd geserveerd zonder bestek. In dat geval is het de bedoeling dat je ze tussen duim en wijsvinger oppakt en in één hap opeet. In de jaren negentig lagen ze nog wel eens op een gebogen lepel – ook die gaat in één keer in je mond.

ARTISJOK

Je moet vooral geen haast hebben als je een hele artisjok bestelt. Want het is weliswaar een prima voorgerecht voor een lange zomerse lunch of diner, maar het opeten is nogal wat werk. Leuk werk, dat wel. Zet de artisjok rechtop op je bord en gebruik je rechterhand

om steeds een blaadje af te plukken; begin met de grote buitenste blaadjes en eindig met de kleinste

binnenste exemplaren. Dip de onderkant van het blaadje steeds in de vinaigrette, steek diezelfde onderkant in je mond en hap voorzichtig het vlezige deel van het blaadje af. Daarna leg je het in

het daarvoor bestemde afvalbakje of op de rand van je bord. Als je alle blaadjes hebt gehad, verwijder je met

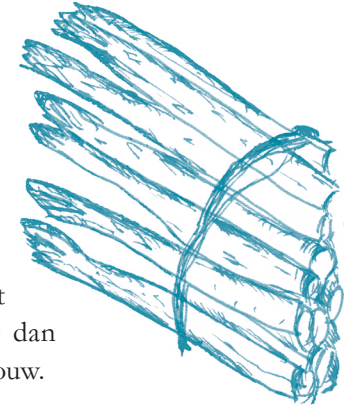
mes en vork het oneetbare, harige deel van de artisjokkenbodem waardoor alleen het hart overblijft. Dat hart eet je op – dit keer wél met mes en vork.



ASPERGES

De koningin eet asperges met haar handen. Althans, dat vertelde mijn moeder ons vroeger. Mijn broer – toen een jaar of zes – weigerde dat te geloven en schreef Beatrix een brief. Hij kreeg weliswaar keurig een bedankkaartje van het Koninklijk Huis terug, maar een antwoord ontbrak. Geen idee dus hoe Bea het doet, maar volgens Amy Groskamp ten Have had mijn moeder gelijk. Zo moet het dus: pak de asperge tussen duim en wijsvinger bij het harde gedeelte op.

Wentel de kop voorzichtig door de saus. Ondersteun de asperge vervolgens met je vork in je andere hand. Breng naar je mond en neem een hap. Leg de asperge tussendoor niet neer. Het is prima te doen, maar een beetje ouderwets is het wel. Asperges worden tegenwoordig dan ook steeds vaker gewoon met mes en vork gegeten. Twijfel je? Volg dan het voorbeeld van de gastheer of gastvrouw.



BAKLAVA

Baklava eet je op zijn kop. Dat is best logisch: er zit flink veel siroop in en die zakt tijdens het bakken en rusten naar onderen. Als je de baklava omdraait ruik je alle aroma's van de siroop daarom veel beter. Bovendien is de kans zo minder groot dat je onder de siroop komt te zitten. Ook fijn: door de baklava om te draaien komt je mond meteen in aanraking met de bovenkant, dat verrukkelijke boterige filodeeg. En dan nog dit: het kost best veel tijd om baklava te maken, dus ga er voorzichtig mee om. Scheid bijvoorbeeld nooit de bovenste van de onderste lagen. Met een mes doormidden snijden is al helemáál niet de bedoeling. Wil je de baklava toch kleiner maken? Gebruik dan de zijkant van een vork.

BEENMERG

Weinig dingen zijn lekkerder dan geroosterde mergpijp. Meestal wordt hij geserveerd met toast, zout, een peterseliesalade én een lepeltje om het merg uit het bot te schrapen. Je kunt het merg direct van het lepeltje eten, of op een stukje toast leggen. Doe er vervolgens wat peterseliesalade en wat zout op en eet op.

de smaak. Ijs is dan ook alleen nodig als oesters eindeloos op tafel staan, zoals bij een plateau met fruits de mer. In andere gevallen is een oesterbord of een bedje van zeewier of stro een veel beter idee.

Dan iets over het vocht van de oester, want dat is voor kenners heilig. Het is belangrijk om te weten dat er twee soorten vocht in de schelp zitten: zeewater en nectar. Als je een oester openmaakt komt het zeewater er meestal meteen uit. Dit wordt in de keuken bij het openen uit de schelp gegoten. Het vocht dat de oester twee minuten ná opening loslaat is geen zeewater, maar de nectar van de oester. Dat is niet alleen rijk aan mineralen, maar ook aan smaak – giet het dus vooral niet weg, maar drink het op.

In Nederlandse restaurants worden oesters bijna altijd losgesneden van de schelp. Je kunt de schelp dus gewoon met je rechterhand oppakken, hem aan je lippen zetten en de oester en het vocht in je mond laten glijden. In Frankrijk is het een ander verhaal: daar laten ze de oester aan de schelp vastzitten omdat ze geloven dat hij daardoor langer vers blijft. Je moet dus zelf eerst de aanhechting lossnijden. Dat kan met de zijkant van het oestervorkje. Doe dat wel met beleid: kenners zweren namelijk dat de aanhechting het lekkerste deel van de oester is. Zorg er dus voor dat je die sowieso opeet. Heb je een formeel diner? Breng de oester dan met een oestervorkje naar je mond en zet daarna pas de schelp aan je lippen om het vocht eruit te drinken.

Tot slot iets over de smaakmakers die bij oesters worden geserveerd. De bekendste is de mignonette, een mix van rode wijnazijn, peper en zeer fijngesneden sjalot. Maar ook tabasco, citroen en peper staan vaak op tafel. Voor je daarmee in de weer gaat: proef eerst een pure oester, dan weet je of er überhaupt een toevoeging nodig is. Zelf voeg ik soms een beetje peper toe, maar het liefst eet ik mijn oesters

zo puur mogelijk. Vooral de mignonette laat ik bijna altijd voor wat hij is, omdat die nogal snel overheerst. Kies je voor tabasco? Gebruik dan niet meer dan een of twee druppels, anders proef je de oester niet meer. Voor citroen geldt: knijp hem nooit in één keer uit over alle oesters, maar besprenkel steeds een oester vlak voor je hem eet. Anders zorgt het zuur van de citroen er namelijk voor dat de oesters garen. *Last but not least*: slik de oester niet in één keer door, maar kauw er een paar keer op zodat de smaak beter vrijkomt.

OLIJVEN

Onhandig maar waar: olijven met pit zijn stukken lekkerder dan olijven zonder. Staan ze op een borrelplank, dan pak je de olijf met behulp van een satéprikker óf tussen je duim en wijsvinger. De pit haal je vervolgens met je ene hand uit je mond, terwijl je met je andere hand je mond afdekt. Vervolgens leg je de pit op de rand van je bord. Je kunt ook een lepel gebruiken waar je de pit discreet – dus met je hand ervoor – op uitspuugt.

ORTOLAAN

Het klinkt nogal barbaars, maar een ortolaan eet je in zijn geheel op – inclusief kop, snavel en ingewanden – en dan bij voorkeur in één hap. Dat gebeurt traditiegetrouw met een groot servet over je hoofd. Over het hoe en waarom van deze gewoonte zijn de meningen verdeeld. Door het servet spatten de sappen niet alle kanten op, zegt de een. Zonder servet is het een onsmakelijk gezicht om iemand in één hap een vogeltje naar binnen te zien werken, zegt de ander. Maar de meest logische verklaring is dat je afgesloten van de buitenwereld beter kunt genieten van alle aroma's die vrijkomen.



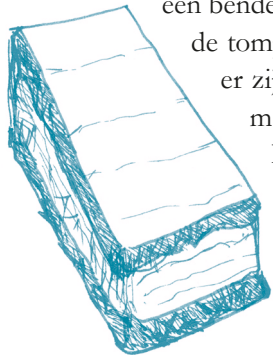
op het daarvoor bestemde schaaltje. Voeg nu pas suiker, melk of citroen toe. Dat is zeker in Engeland belangrijker dan je denkt: Boris Johnson waagde het ooit om melk in zijn thee te doen terwijl het zakje nog in zijn kopje zat en werd nog *nét* niet afgezet. Voor citroen en melk geldt dat je ze nooit combineert, want de smaken gaan niet goed samen.

Van puristen mag het lepeltje tijdens het roeren de randen van het kopje niet aanraken en is drie keer roeren genoeg. Als je klaar bent leg je het lepeltje – uiteraard zonder het af te likken – achter het kopje op het schoteltje. Daarbij moet het steeltje dezelfde kant op wijzen als het oortje van het kopje. Laat het lepeltje niet in het kopje staan.

Het schoteltje laat je niet op tafel staan als je drinkt, je houdt het in je linkerhand vast. Je kopje pak je met rechts. Je pink omhooghouden als je theedrinkt is hypercorrect – doe dat dus vooral niet. Pak het kopje bij het oortje vast met de duim en wijsvinger. Je pink mag je licht kantelen voor het evenwicht, maar daar is alles mee gezegd.

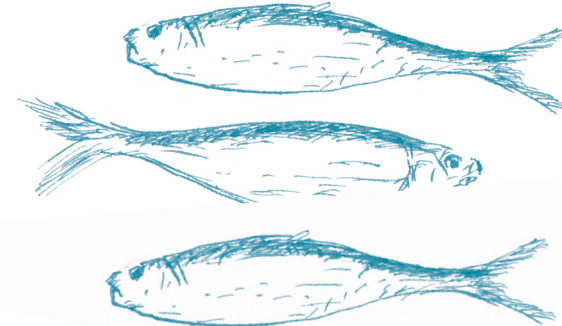
TOMPOES

In oude etiquetteboeken staat dat je tompoezen met je hand moet eten. Dat is waanzin. Wie het weleens heeft geprobeerd weet dat het een bende wordt. Hoe dan wel? Eerst het dakje eraf halen, de tompoes in tweeën snijden, de room eruit likken... er zijn tientallen manieren om een tompoes te eten, maar er is maar één juiste: leg de tompoes op zijn kant, dus op het lange snijvlak. Op die manier kun je met een mes perfecte plakjes van de tompoes snijden. Zo kun je bij elke hap alle smaken en structuren van de tompoes ervaren – en dat is precies de bedoeling. *Zie ook: taartjes*



UIENSOEP

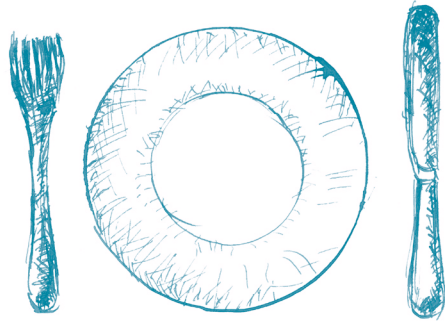
Uiensoep eet je met lepel en vork. De croutons zijn bij uiensoep namelijk vaak veel groter dan normaal, dus je moet ze kleiner maken. Dat gaat zo: met de vork in je linkerhand duw je de croutons naar beneden. Zo worden ze extra zacht en kun je ze met behulp van de zijkant van je lepel makkelijker in stukjes verdelen.



Vis

Vóór de uitvinding van roesvrijstaal werden messen gemaakt van ijzer. En ijzer en vis, dat is geen fijne combinatie, zeker niet als er citroen in het spel is. Daarom werd vis vroeger met een vork gegeten, soms zelfs met twee. In de negentiende eeuw kwamen er speciale zilveren vismessen op de markt. Die werden in bepaalde kringen als chic ervaren, maar de adel moest er aanvankelijk niets van hebben: een vismes op tafel was een teken van nieuw geld. Het hield namelijk in dat het tafelzilver was gekocht in plaats van geërfd – en daar werd op neergekeken. Inmiddels is visbestek volledig ingeburgerd. Dat komt omdat vis veel te delicaat is om met een gewoon mes te snijden. Uitzonderingen zijn haring en gerookte vissen met stevig vlees: die eet je met je reguliere bestek.

Is je vis nog niet gefileerd? Bij kleine vissoorten zoals sardientjes kun je de graatjes laten zitten, ze zijn zacht genoeg om te eten. Grotere



te wijzen of ermee te spelen. Maar wat als je mes echt heel vies is? Gebruik dan zo discreet mogelijk de achterkant van je vork om voedselresten van het mes te verwijderen.

HALF VIER

Pauzeer je tijdens het eten? Leg dan je vork links en je mes rechts op je bord. Beide leg je schuin omhoog, zodat ze samen een punt vormen. Let er vooral op je ze niet deels op tafel laat rusten, het zijn per slot van rekening geen roeispanten. Ben je uitgegeten? Plaats het bestek dan op je bord in de stand 'half vier'. Het mes ligt daarbij boven de vork. De tanden van de vork wijzen omhoog, de snijkant van het mes wijst naar je toe.

MET STOKJES

Eetstokjes hebben een eigen etiquette. Wijs er nooit mee, maak er geen gebaren mee en wrijf ze niet tegen elkaar. Lik er niet aan en bijt er niet op. Prik er nooit mee in het eten en probeer er ook geen eten aan te rijgen. Wil je iets van een schaal pakken en liggen er geen

serveerstokjes of opscheplepels op tafel? Gebruik dan de achterkant van je stokjes; dat is de kant waar je niet mee eet. Ook belangrijk: zet eetstokjes nooit recht in je rijst – dat symboliseert de dood.

AAN DE RECHTERKANT

Glazen inschenken, schone borden inzetten, gebruikte borden weghalen: dat gebeurt allemaal aan de rechterkant. Uitserveren vanaf een schaal gaat daarentegen via de linkerkant: logisch, want zo kan er met de rechterhand worden opgeschept. Schalen doorgeven gaat wél weer via rechts, bij voorkeur met het serveerbestek zo in de schaal geplaatst dat het de kant van je rechterbuurman op wijst.

BORD

Je bord blijft altijd staan. Draai dus niet aan je bord als je een ander deel van het gerecht wilt eten. Ook zeker niet doen: het bord van je afduwen als je klaar bent met eten.

NIET VOEREN

Officieel mag je niet van elkaars bord eten. Toch kan het leuk zijn om elkaars gerechten te proeven. Hoe doe je dat? Leg een hapje op het bord van je tafelenoot. Of doe wat ik meestal doe: wissel halverwege de gang van bord. Niet doen: elkaar voeren – althans: niet *en plein publique*.

OM EN OM

Het lekkerste voor het laatst bewaren? Dat mag eigenlijk niet; het is de bedoeling dat je de verschillende onderdelen van een gerecht om en om eet. Eet dus nooit eerst je groenten of eerst je vlees op.

Tekst & Concept: Mara Grimm
Illustraties: Miguel Ybañez
Eindredactie: Bart Severens
Vormgeving: Robin King
Beeldbewerking: Arno Bosma
Drukwerk: Raddraaier SSP Amsterdam
Binding: Binderij van Wijk
Uitgever: Uitgeverij Grimm, Amsterdam
ISBN 9789464372540
NUR 440

© Mara Grimm, 2021
www.maragrimm.nl

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door print-outs, kopieën, of op welke manier dan ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de auteur.

EETIQUETTE

Mag je asperges met je handen eten? Waarom hoort er geen jam op je croissant? Hoe eet je een bitterbal zonder je mond te branden? Klopt het dat je oesters beter niet op ijs kunt serveren? En waarom mag je nooit het puntje van de camembert afsnijden?

Op deze en talloze andere vragen geeft Mara Grimm antwoord in Eetiquette. Daarbij gaat het niet om n etter eten, maar vooral om l kkerder eten. Want zoals de beroemde Franse gastronom Brillat-Savarin ooit schreef: het dier vreet en de mens eet, maar alleen een levensgenieter w et te eten.



Mara Grimm (1979) is culinair journalist. Ze werkt als restaurantrecensent voor Het Parool en publiceert regelmatig in LINDA, en Vogue. Daarnaast maakt ze kookboeken, waaronder het bekroonde Ontbijt, de bestseller Crisiskoken en verschillende titels voor topkok Sergio Herman. Grimm woont en werkt afwisselend in Amsterdam en Parijs.

ISBN 9789464372540



www.maragrimm.nl