

Zoet

Alles wat wij proeven, is een mix van de vier smaken. Een schets van echte smaakmakers.

Kees de Vré

Zoet is een tamelijk late smaak, in de tijd. In de natuur was er lange tijd amper zoete stof te vinden. En toen het door de massale aanplant van rietsuiker in de Cariben wel beschikbaar werd, was het aanvankelijk bestemd voor de apothekers en de rijken. Pas met de aanplant van bieten in Europa, zo rond 1750, was het voor grote groepen beschikbaar en werd het onderdeel van het dagelijks menu in de vorm van broodbeleg, snoepgoed en taartjes. „Ik ben altijd een enorme zoetekauw geweest. En gek op oude snoepwinkeltjes, zoals op de Zaanse Schans. Ik heb ze tot in Gent en Parijs uitgebreid bezocht, en ze hebben me enorm geïnspireerd”, zegt Nathalie Tinga. Sinds een jaar heeft ze in de Amsterdamse Pijp een eigen snoepwinkeltje: 'Zoet Amsterdam'. De winkel staat vol met niet alleen ouderwetse blikken en glazen potten, maar die bevatten ook nog eens ouderwets snoepgoed: stroopsoldaatjes, zoethout, zuurstokken. „Snoep is een hobby van me. Ik zoek altijd naar bijzondere snoep. En dan lekker proeven. Heerlijk, echt een feest! En je krijgt ook leuk publiek door die aparte soorten – van jong tot heel oud. Die komen voor de stroopsoldaatjes, en dan gaat er voor vele euro's de tas in.”

Dat oude spul kun je mooi presenteren en je kunt er een leuk verhaal bij vertellen. „En weet je, die heb ik niet allemaal zelf opgeduikeld. Bij mijn oudere klanten komen door de aanblik van dat ouderwets snoep weer jeugdherinneringen boven. Die vertellen ze me dan.”



Nathalie Tinga verkoopt in haar winkel met zoetwaren ook biologische cola.

Naast ouderwets verkoopt Tinga zo veel mogelijk biologisch snoepgoed. „Weet je, snoepen zullen mensen altijd blijven doen. Dan kan het beter maar zo bewust mogelijk. Dus ik zoek snoep met natuurlijke kleurstoffen. Voor de diabetici heb ik suikervrije snoep en voor de heel bewusten zelfs biologische snoep. Daarnaast heb ik ook biologische appen, wijn en bier. Dat zijn toch ook lekkernijen. Maar ik heb ook ge-

wone snoep, hoor. Dit is toch een buurtwinkeltje en ik moet ook leven. Ook de biologische kopers nemen wel eens een gewoon karamelletje mee. Dat doet hen weer denken aan hun jeugd.”

Tinga streeft ernaar steeds betere spullen in te slaan. „Dat is best een lastige zoektocht, maar zo kom ik hier en daar ook aparte producten met leuke verhalen op het spoor. Laatst ontdekte ik biologische cola.

Dat was lachen. Niemand die dat geloofde, maar langzaam heb ik het erin gekregen. En het verkoopt nu goed – het is een paar dubbeltjes duurder. Iedereen, ook de jongeren, weet dondersgoed dat gewone cola niet zo goed voor een mens is. Als ze cola kunnen drinken die ook nog eens oké is, dan het dat helemaal cool.”

In de Amsterdamse Diamantbuurt zijn veel bewoners van Marokkaanse



Zuur

Zuur is een smaak waar we al heel vroeg mee te maken kregen. Al was het maar omdat vele verse producten zuur werden als ze niet gekoeld werden. Producten die van origine zuur smaken, zoals de citroen, kwamen zo'n 2000 jaar geleden in keukens terecht.

Verzuren is ook een bekende conserveringsmethode. Denk bijvoorbeeld aan azijn waarin augurken en uitjes lang worden goedgehouden.

Als een Amsterdammer aan dit tafeldrukt, moeten zijn gedachten onwillekeurig uitgaan naar het zuur van De Leeuw. Vijftig jaar geleden kon een jochie van negen op zondagavond bij de huisdeur van De Leeuw aan de Vrijheidslaan voor twee kwartjes zuur halen, om dat met zijn ouders en broers op te peuzelen bij de warme maaltijd.

„Oh, dat was vast nog bij oom Is- sie”, zegt Fred de Leeuw, die vanaf

1986 de oude familietraditie houdt: de verkoop van volgens een geheim recept ingemaakte tafeldrukt. Hij moet lachen op de vraag wat zuur voor hem betekent. „Ach meneer, ik ben tussen het zuur geboren. Thuis werden altijd zure verhalen verteld. Het stamt al van 1850, toen overgrootvader Isaac op Rapenburg begon met de verkoop van ingelegde zuren.”

In zijn kleine winkel aan de Vrij-

heidslaan pakt De Leeuw een van vroeger zo bekende dikke gele komkommer uit een kist. „We doen eigenlijk nog steeds hetzelfde en gaan niet mee met allerlei modes. Je kunt het niet iedereen naar de zin maken. Dus: groenten op zware pekels zetten tot dat verzadigd zijn, dan affluwen – het afgieten van de pekels – en weer aanvullen met wijnazijn en een geheim kruidenmengsel, waarvan in ieder geval koriander, dille en

mosterdzaad onderdeel uitmaken.” Die laatste handeling wordt 'de opgiert' genoemd. De Leeuw: „Dat is een heel persoonlijke smaakbepaler. Dat staat niet op papier, maar zit veilig in mijn hoofd opgeslagen. Daar komt veel gevoel bij kijken, want we doen niet aan exacte hoeveelheden. Net zoals we ook niet werken met weegschalen. Als klanten zuur willen, gaat het per schep. Daar hebben we een speciale vergunning voor. Kijk, hier hangt de schep nog waarmee opa Nathan zijn klanten bediende.”

Tafeldrukt is een vaste component in de joodse keuken en was daarom in het oude Amsterdam, met zijn vele joodse inwoners, een breed verkrijgbaar product. „De joodse keuken is nogal vet en zoet. Zuur breekt dat af, geeft verlichting. Dat merk je al snel als je het eet.” De Leeuw merkt nog steeds dat deze traditie werkt. „Geëmigreerde Joden komen hier met hun kinderen naartoe om hun dit zuur te laten proeven. Voor de ouders is het een feest van herkenning. Die breken als ze die geur ruiken. Voor de kinderen is dat anders, die zijn er niet mee opgegroeid. He-laas vallen dit soort tradities weg.”

Fred de Leeuw hoopt dat zijn 14-jarige zoon Sam de familietraditie zal voortzetten. „Ik merk dat hij er affiniteit mee heeft. Maar hij is ook erg creatief en kan dan een heel andere kant opgaan. Dan stopt het, want het recept geef ik niet aan iemand die niet tot de familie hoort. Je moet er echt tussen geboren zijn, het met je hart doen.”

De Leeuw Zuurwaren, Vrijheidslaan 78, Amsterdam.



Fred de Leeuw (rechts) te midden van zijn zelfgelegd zuur.



Zout

Het is verbazingwekkend dat de combinatie van een instabiel metaal (natrium) en een giftig gas (chloor) gewoon keukenzout oplevert. Daarmee is zout niet alleen een smaak, maar als enige van de primaire smaken ook een stof in zichzelf – en wel de enige steensoort die de mens eet.

Zout was tot honderd jaar geleden een van de meest gewilde goederen in de geschiedenis van de mensheid. Er zijn oorlogen om gevoerd en het heeft vaak als betaalmiddel gediend. De woorden 'soldaat' en 'salaris' zijn niet zomaar van het Latijnse 'sal' afgeleid.

Zout vertegenwoordigde lang rijkdom en macht, maar stond daarnaast ook symbool voor vele stemmingen. Verliefdheid bijvoorbeeld. De Romeinen noemden een verliefde man iemand in 'gepekeld staat'. Het wordt ook vaak gebruikt om geluk en gezondheid af te dwingen, bijvoorbeeld bij geboortes.

Een van de functies van zout die we nog kennen, is het tegengaan van bederf. „Ik kan geen dag zonder zout”, zegt vishandelaar Peter Tol, die dit jaar de hoogst genoteerde Amsterdamse haringverkoper is – nummer negen in de haringtest van het *Algemeen Dagblad*. „Zout is uiterst belangrijk in de vis. Ik maak er kabeljauw mee op smaak. De haringen doe ik niet zelf; dat doet de haringhandel.”

Volgens Tol, die alleen maar duurzaam gevangen haring verkoopt onder het MSC-etiket, bepaalt de combinatie van de juiste pekelsort en de vetheid van de vis, de kwaliteit van de haring. „Hoe vetter de haring, des

te meer zout er moet worden gebruikt. Een magere haring mag maar weinig zout hebben, anders is het slecht eten. Tenminste, dat vind ik.”

Hoe dat zouten precies gaat, weet Tol niet. „Het is de combinatie van de primaire smaken ook een stof in de vis die een bepaald soepje geeft. Dat is de pekelsort. In welke verhouding dat gebeurt, is een familiegeheim. Wel weet ik dat elke groothandel zijn ei-

gen pekelsort heeft. Je komt er niet achter hoe die tot stand komt, maar van de nieuwe haring die in mei wordt gevangen, sturen ze me tien monsters. Die zijn allemaal anders gepekeld en ik moet als winkelier proeven welke ik het lekkerst vind.”

Wat er daarna gebeurt, heeft Tol zelf in de hand. „Alle haring wordt bewaard in de vriezer. Twee dagen voor de verkoop moet ik ze

ontdooien, anders worden ze te zout. Dat luistert nauw, want te lang buiten de koeling betekent dat het vet in de soep naar boven drijft en de haring een tikje ranzig wordt. Ik zou die niet meer willen verkopen.”

Lekker is heel persoonlijk, erkent Tol. „Ik houd zelf van een stevige haring. Hij moet een goede beet hebben. Dat vinden mijn klanten hieraan het IJ ook trouwens. Maar in de

binnenstad willen ze toch iets anders. Oude, echte Amsterdammers houden van een zachte haring die wegsmelt op de tong. Volendamers – zoals ik – houden van een doorgerijpte haring, die dus erg zout is. Maar dat hebben ze niet alleen met vis. Hun biefstukken zijn ook bezaaid met peper en zout.”

Visgilde Peter van Tol, Oostelijke Handelskade 1041-1045.



Visman Peter Tol, met Amsterdams beste haring, bedient een klant.



Bitter

Bitter is wellicht de meest controversiële smaak van de vier. Enerzijds is het niet geliefd – denken aan spruitjes en lof – en verboden aan leed en wrok. Anderzijds vinden koks een bittere smaak erg intrigerend en verwerken ze die geregeld, vooral in desserts. Bitterzoet is nu eenmaal een spannende mix.

Bitter betekent in de natuur vaak: pas op, deze plant of vrucht is giftig.

Terwijl er vele bittere kruiden in de eerste medicijnen zijn verwerkt. „Uit die medicinale drankjes zijn de bitters ontstaan, aloude alcoholische genotsmiddelen”, zegt Rob de Vreng. Samen met zijn broer René runt hij de Amsterdamse likeurstokerij en slijterij Oud Amsterdam, die door zijn opa is opgezet. „Bitters krijg je door het toevoegen van kruiden aan moutwijn – dat is alcohol op

basis van gerst, maïs of rogge. In Amsterdam waren die al in de 17de eeuw ruim voorhanden. De pakhuizen lagen er vol mee. Negentien van de tien kruiden hebben een bittere smaak in zich. Neem alsem of kalmoes, dat zit zo'n beetje overal in. Daar had men in die tijd minder moeite mee. Men zei ook 'Bitter in de mond maakt het hart gezond'.”

Dat bittertje heeft lang stand ge-

houden als drank. Elke regio had zijn eigen bittertje. Pas met de massale opkomst van goedkope suiker is daar verandering in gekomen. „Tot ver in de 19de eeuw had je in cafés bittersetjes op de bar staan. Dat was een houder met vier flesjes en daarin geconcentreerde bittermakers als kinabitter of angustura, dat is gemaakt van muskaatnoot. Dan kocht je een glaasje jenever en deed daar

zelf wat druppels in naar keuze. Waren dat twee, drie druppels, dan had je een lichte angst. Bij vier, vijf druppels werd het een zware angst genoemd. Ook waren er drankjes voor speciale gelegenheden, zoals Bittere Lijdenstroost, dat bij begrafenissen werd gedronken.”

Het familiebedrijf van de broers De Vreng maakt nog zijn eigen bitters en likeuren. Niet volgens geheim familie-recept. Daar wordt te romantisch over gedaan, vindt Rob de Vreng. „Het gaat om ervaring en gevoel, en dan proeven. Geduld is ook nodig: niet te snel willen. Een mooie bitter moet rijpen.”

Zo'n veertig bitters en likeuren maken ze in hun kelder met aloude namen als Rooze zonder doornen, Juffertje in het groen, De Hooghe Noodt en Venus Olie. Soms verzinnen ze zelf recepten. Zoutedroplikeur en stroopwafellikeur zijn daar voorbeelden van.

Een originele bitter is een straf drankje, weet De Vreng, dat je moet leren drinken. Maar ook de bitterstokers moeten met hun tijd mee, en dat betekent al gauw: gemakkelijke smaken. De Vreng: „Het doorsnee publiek – ik schat zeven van de tien mensen – wil vooral zoete dranken. Aan de bitters wordt nu dus glucosestroop toegevoegd, en minder kruiden. Het is de tijd”, zegt De Vreng met enige spijt in zijn stem. „Neem Oranjebitter. Dat was altijd een echte mooie bitter op basis van sinaasappelschillen. Nu is het toch behoorlijk zoet. Dat is wat de mensen willen.”

Stokerij en slijterij Oud Amsterdam, Nieuwendijk 75, Amsterdam



René de Vreng in zijn slijterij, die nog zijn eigen bitters en likeuren maakt.

FOTO'S BRAM PETRAEUS, TROUW

