

Lieven Gevaert gelezen door de ogen van Escoffier (3)

Ham in deegkorst

Wie of wat was er eerst, Apicius of Escoffier, de kip of het ei? Je vergelijkt appels met citroenen, zal je zeggen. Niets is minder waar. We duiken in de Romeinse keuken en gaan op zoek naar die bereiding van '*Hamburger Ham Regence Korst*', een gerecht dat Lieven Gevaert op de kaart zette in 1931, een zoektocht in de wereld van onze gastronomie.



Marcus Gavius Apicius was een steenrijke Romeinse smulpaap uit de eerste eeuw van onze jaartelling. Toen hij zijn fortuin had verkwist aan extravagante feesten en maaltijden pleegde hij zelfmoord door het innemen van vergif.

In zijn '*De re coquinaria*' worden een aantal recepten uit de vierde eeuw gebundeld. Slechts zes recepten, de zogenaamde '*Apiciana*', kunnen met enige waarschijnlijkheid aan Apicius worden toegeschreven of komen uit zijn omgeving.

De antieke Romeinse keuken heeft veel verborgen verrassingen die het ontdekken waard zijn. Hoewel gerechten uit de oudheid vooral bekend staan om hun uitgesproken smaken met veel zoetzuurcombinaties en recepten waar hartig en zoet samengaan, vind je soms een moderne parel: onze ham in deegkorst.

Het gerecht siert al eeuwen onze tafels. Smaakmakers en deegsoorten verschillen van tijd tot tijd, maar het principe van dit smakelijke gerecht kennen we nog steeds. Wie houdt er nu niet van een knapperige deegkorst gevuld met supermalse en langzaam gegaarde ham?

Het deeg met olijfolie geeft een heerlijke, knapperige korst en is vrij licht als je het vergelijkt met deegkorsten met boter. De lichtgepekeldde ham wordt voorgekookt met niet meer dan wat gedroogde vijgen en laurier. Dat zorgt voor een lichtzoute, tikkeltje zoete en mooie kruidige smaak aan de ham. De combinatie van knapperige korst en malse ham is verrukkelijk en maakt dit gerecht tot een pronkstuk (bron: eetverleden.nl/ham-in-deegkorst).

Heeft Lieven Gevaert bij de Romeinen de potjes gelicht? Zeker niet! Albert Van Wassenhove, oud-leraar PIVA en werkend lid bij de ASG, doet zijn verhaal.

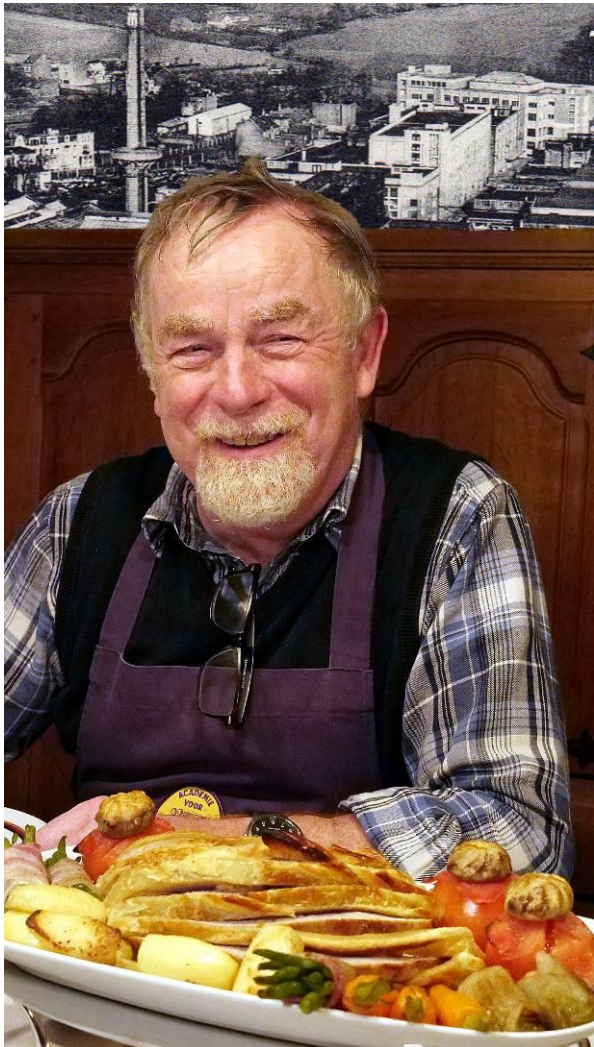


"Het Vlaamse karakter is duidelijk zichtbaar in het menu van 1931. Slechts enkele menu's uit de hele geschiedenis van Gevaert zijn geschreven in de taal van Molière. Het merendeel is opgesteld in de taal van Conscience. Dit menu is uniek, want

het 40-jarige bestaan van het bedrijf (1934) werd niet gevierd met een maaltijd. In de archieven vinden we een brief van de directie terug. Het was niet opportuun feest te vieren tijdens een economische crisis."

De verse ham was een meesterwerk van de kok. De ham (niet gepekeld of gerookt) werd voor 75% gegaard in een flinke bouillon. Nadien werd ze in een braadslee in de oven gezet, met wat Madeira of porto of rode wijn en een 'mirepoix' van wortelen, selderij, ui en kruiden.

'Mirepoix' is de Franse benaming voor een combinatie van ui, wortelen en knol- en/of bleekselderij. Dit mengsel wordt onder andere gebruikt bij de bereiding van bouillon, soep, sauzen en stoofvlees.



Zoals zovele koks heeft Albert een klassieke hotelopleiding genoten. 'Mirepoix' dankt zijn naam aan de uitvinder van het groenten- en kruidenmengsel: Charles-Pierre-Gaston François de Lévis, duc de Lévis-Mirepoix (1699-1757).

Je leest duidelijk Georges Auguste Escoffier, de Franse meester-kok, die onze keuken beïnvloedde. Hij verwierf grote faam dankzij zijn 'Guide Culinaire', een boek met 5000 nauwkeurige recepten, het fundament van de Franse kookkunst. In heel de Westerse wereld probeerde men zijn gerechten zo goed mogelijk na te maken.

Laat de ham rusten. Ontvet de braadpan. De smaakstoffen, die op de bodem van de pan kleven, komen vrij met een goede 'demi-glacésaus'. Dit is een dikke saus met geconcentreerde smaak, gemaakt van een sterk ingekookte bouillon.

Opkoken, lichtjes binden en afsmaken. De saus zeven. De ham bekleden met een deeg (bladerdeeg), bestrijken met losgeklopte eidooier en laten kleuren in de oven.

Het feestgebraad wordt in zijn geheel aan de klanten voorgesteld, daarna wordt het in plakjes gesneden met het deeg. Schik alles op een bord met warme groenten, aardappelen en de saus. Er is geen vaste keuze aan groenten. De maand maart geeft reeds enkele voorjaarsgroenten.

Het hoofdgerecht op het menu van Lieven Gevaert is dus duidelijk een feestgebraad met een rijke geschiedenis, een lust voor het oog, een prikkeling voor de zintuigen. Het Nederlands was in 1931 verre van de taal van de gastronomie. Zoveel is duidelijk. Wij moeten wachten op het baanbrekende werk van vakmensen in hotelscholen en taalcommissies om onze moedertaal ook op onze spijskaarten een correcte plaats te geven. Wie vertaalt, pleegt immers een beetje verraad en "de beste vertaling is niet die, die het meeste op het originele lijkt, maar die er het meeste van afwijkt", aldus Gamaliel Bradford, een Amerikaans dichter en criticus.

Met dank aan chef Albert Van Wassenhove (oud-leerkracht PIVA - werkend lid ASG) en Slagerij Beyens Mortsel (voor het leveren van de overheerlijke BRASVAR-ham)

Foto's: © F. Van Rosendael

Dirk Brentjens