

Buiten de Amsterdamse grachten-gordel is culinair journalist Johannes van Dam wellicht wat minder bekend. Toch is er bijna geen restaurant te vinden waar zijn naam niet met eerbied wordt uitgesproken. Als er met iemand dan ook over smaak valt te twisten, is het wel met van Dam.

Tekst en foto's Kees Bregman

Amsterdam, een grauwe decemberochtend. Op het Spui is het een komen en gaan van 'Bekende Nederlanders' en zij die er dolgraag bij willen horen. Tijd voor een praatje, een krantje en een kop koffie om de vorige avond te vieren of juist te vergeten. Op dit plein, waar het markante beeldje van het Amsterdamse Lieverdje je brutaal vanaf zijn sokkel aankijkt, klopt het echte hart van de stad. Van zijn voordeur naar café Luxembourg is het amper twintig meter lopen. Johannes van Dam, gastronomisch publicist bij o.a. Het Parool, Elsevier en het Belgische dagblad De Morgen, staat niet alleen midden in de samenleving; hij wóont er in, letterlijk. Zijn vaste ochtendritueel bestaat uit een kop koffie met een krantje bij de burens van café Hoppe, waarna hij zich thuis achter de tekstverwerker plaatst. Daarna is er tijd voor een praatje bij het aangrenzende café Luxembourg. Een welhaast mediterrane



“Goed proeven is een ambacht”

manier van leven, die de ware bohemien kenmerkt. Johannes van Dam over smaak. “Hoe lang heb je?”

De gastronomische kennis van Johannes van Dam (56) grenst aan het ongelooflijke. Zijn 'roots' liggen evenwel in de banketbakkerij. Toen hij net groot genoeg was om bij de deurklink te komen, bestond zijn eerste zelfopgelegde taak uit het onderzoeken van de amandelspijs-kwaliteit bij alle bakkers in de buurt. Grondig welteverstaan, met behulp van de jodium uit het medicijnkastje thuis. Al vroeg kreeg hij derhalve 'de professor' als bijnaam. Het was dus niet te vermijden: na veel omzwervingen belandde hij in het vak waarvoor hij was geboren. De gastronomie. Zijn Kookboekhandel werd een begrip, zijn journalistieke benadering van voeding ook. De vele boekjes (17 inmiddels) die van zijn hand verschenen zijn met veel kennis van zaken onderbouwd. Van Dam weet waarover hij schrijft en praat. Die kennis put hij onder meer uit de door hemzelf opgerichte 'Gastronomische Bibliotheek', een stichting waar inmiddels ruim 35.000 titels zijn ondergebracht. Hij praat graag over zijn vak, en zet zijn beweringen kracht bij met niet mis te verstane mimiek en handbewegingen. “Smaak,” zegt hij, “heeft negen definities in de dikke 'Van Dale', maar iedereen gebruikt die door elkaar; dan wordt het echt onzin. Goede smaak betekent voor mij een harmonie van factoren, maar die moet je met goed proeven wel opmer-

“Smaakharmonie verhoudt zich tot de onverfijnde volkssmaak als een symfonie tot kermislawaai”

ken. Je proeft af en toe een mooie symfonie en dan weer iets wat veel weg heeft van kermislawaai.”

Volgens Van Dam heeft smaak ook met de natuur en met af- en aanleren te maken. “De natuurlijke voorkeur van mensen is een zoete smaak. Kinderen groeien op met een aangeboren zoete smaak, hoewel het gebruik van suiker bij ons pas sinds Napoleon bekend is. Nu zie je dat zoet tot cultuursmaak is verheven. Het is zelfs zo dat de smaak van producten die trend volgt. Neem bijvoorbeeld augurken of mayonaise. Die smaken duidelijk zoeter dan zeg dertig jaar geleden. Maar ook een gekweekt product als een sinaasappel doet aan die mode mee.” Hij noemt een voorbeeld: “Wilde eend was altijd vrij sterk van smaak, en daar paste een wat zure zgn. bittere sinaasappel of kweepeer prima bij. Als je datzelfde gerecht nu eet, krijg je een zoet smakende sinaasappel bij een al zacht smakende eend en dan werkt de smaakcombinatie niet meer.” Vijftien jaar geleden al startte Johannes van Dam met zijn smaakcolleges. Hij schroomt daarbij niet zijn toehoorders uit te dagen om vooroordelen opzij te zetten en te leren proeven. “Er zijn mensen die ooit hebben gehoord dat op het puntje van de tong de meeste zoete smaakpapillen

zitten. Nou, die onzin leer ik ze meteen af.” Hij geeft een voorbeeld hoe hij tijdens zo’n college mensen leert proeven. “Ik geef ze een klein stukje kreeft te eten. Drink je daarna een slokje droge witte wijn, dan merk je dat het volgende stukje kreeft plotseling veel meer smaak heeft gekregen. Die smaken versterken elkaar. Eet je vervolgens een stukje mango, dan is meteen alle smaak bij de kreeft weg.” Van Dam spreidt zijn armen om de conclusie te versterken: “Smaken kunnen elkaar versterken en uitdoven. Combineer schaaldieren dus nooit met zoet!” Zijn stellingen over smaak zijn onderbouwd met kennis van zaken. “Het herkennen van zoet, zuur, zout of bitter heeft alles te maken met het oplossend vermogen van voedsel in de mond. Daar zorgen o.a. enzymen voor. Je kunt zeggen dat de spijsvertering al in de mond start. Zo kan het komen dat je het zoet als eerste proeft, dan zuur en zout, en bitter als laatste. Met die kennis kan je als kok of bakker heel wat doen.”

Van Dam signaleert een wonderlijke trend in het koopgedrag van consumenten. “De supermarkt is een uitvinding van de grote stad. Stedelingen moesten aan het fabrieksvoer en het vers was voorbehouden aan de dorpingen. De kleine verswinkeliers in de grote stad legden massaal het loodje en voor een klein bakkertje, groenteboer of slager moest je in de dorpen zijn. Het idiote is dat we nu een omgekeerde trend zien. In een stad als Amsterdam springt nu de ene na de andere kleine verswinkelier in het gat dat de supermarkten openlaten. Formules als ‘De Bakkerswinkel’, ‘Crusts and Crumbs’ en ‘Bakken met Passie’, waar ouderwets lekker brood gebakken

“Smakeloos betekent met slechte smaak, smaakloos zonder smaak”

wordt, slaan goed aan.” Hij wijst ook op het succes van de boerenmarkten in Amsterdam. “Ze worden steeds populairder, en allang niet meer door de alternatievelingen die het wel interessant vinden. Gezond, milieubewust, kwaliteit en vers zijn stevige verkoopargumenten geworden, en daar heeft men een meerprijs wel voor over. Er staan zelfs bakkers met Franse Lemaire-broden uit de vorm of van de vloer, puur tarwe of gemengd met rogge... Ik vind dat geen slechte ontwikkeling.” Het succes van Franse en Belgische bakkers zie je niet alleen



“Vroeger kon je proeven of de banketbakker protestant of katholiek was”

op de Amsterdamse boerenmarkten. Van Dam wijst naar buiten: “Hier pal achter, in de Huidenstraat bij banketbakker Pompadour, hebben ze het goed begrepen. Die heeft zich niet aangepast aan de heersende smaak, maar bakt zoals ie het thuis in België deed. Die heeft combinaties van zoet, zuur en bitter in z’n gebak die wij hier niet kenden. Kwestie van gewenning. Nu geldt hij als een van de lekkerste bakkers in Amsterdam.”

Over geografische verschillen heeft Van Dam een aantal vermakelijke wijsheden verzameld. “Smaak is gewenning. Het is maar waar je geboren bent. Dat verschilt niet alleen per land, maar ook per streek, per stad en soms zelfs per wijk. Neem nu bakkerij Limmen hier in Amsterdam. Die maakt, in een volksbuurt, andere boterkoek dan in de binnenstad. Gewoon omdat de mensen daar een andere smaak hebben. Wist je trouwens dat de haring in Amsterdam verschilt van die in Den Haag? Hagenaars willen kleine, zachte visjes en de Amsterdammer wil ‘m liefst hard en groot. Daarom staat er een haringkar in Zandvoort speciaal voor Amsterdammers. Die vraagt eerst waar je vandaan komt, want Amsterdammers eten hem niet van de staart.” Kan je ook echt proeven waar iemand vandaan komt? “O, zeker,” zegt Van Dam. “Ik durf de stelling aan dat je kunt proeven of een bakker katholiek of protestant is opgevoed. Bakken is een vak, maar ook proeven is een ambacht. Als ik uit eten ga weet ik ook meteen of de kok een bier- of een wijnrinker is. Dat proef je.”

Lekkerste taart

Natuurlijk komt de ‘Lekkerste taart van Nederland’ ter sprake. “Prima initiatief,” zegt Van Dam. “De banketindustrie speelt naar mijn mening teveel in op de onkunde van de consument. Ik vind dat er veel te veel met kapsel wordt gewerkt in plaats van een echte taartrand. Maar ja, kapsel kan je invriezen en weer ontdooien en dan heb je dezelfde taart terug. De receptuur is aangepast aan hoe je de taart moet bewaren. Maar zo wordt de smaak wel opgeofferd aan de efficiency en dat vind ik doodzonde.” Nog een voorbeeld: “Amandelspijs uit de fabriek bevat alleen maar zoete amandelen. Je herkent goed amandelgebak aan het feit dat er zoete en bittere amandelen zijn gebruikt. Die komen van verschillende bomen en goede spijs heeft deze twee smaken in de juiste verhouding. En natuurlijk is er nog het zout. Vergeet alsjeblieft het zout niet,” voegt hij er met geheven vinger aan toe. De mensen achter de bar knikken instemmend. ‘De professor’ had net zo goed dominee kunnen zijn.