

RECENSIES – REVIEWS – COMPTES RENDUS

## **Geschiedenis op uw bord. Leuke verhalen over het ontstaan van de naam van gerechten en voedingsmiddelen**

Eric De Maerteleire

---

Roularta Books,  
Roeselare, 2008

---

Afrika staat niet echt op de kaart als het over culinaire zaken gaat.

En dit boek ‘bewijst’ dit eens te meer. Nu, we zouden de auteur onrecht aandoen mochten we hem ten euvel duiden dat er in zijn 300 pagina’s dikke werk amper gewag gemaakt wordt van Afrika, Afrikaanse gerechten (niets!), of ingrediënten die uit Afrika afkomstig zouden zijn. Gelukkig is er de koffie, die volgens de auteur uit Abyssinië (p. 149 – 155) afkomstig is (en dat is ook zo, tenminste wanneer we het hebben over de arabica-koffie; de robusta komt uit het Congobekken), en die al of niet in Irish coffee aangeboden, de ganse wereld veroverd heeft. Voor de rest is het ver zoeken naar plantenproducten die in gerechten of dranken verwerkt worden. De kolanoot levert een extract dat in coca-cola en ook in pepsi-cola zit.

Voor de rest is er nog tamarinde (*Tamarindus indica*) die we terugvinden in Worcester-saus. En dat is het zowat. Voor de rest is het een doffe ellende. Hier en daar een gerechtje dat via Noord-Afrika tot ons geraakt is, ‘en passant’ dus, en voor de rest: niks, zilch, nada.

Spijtig natuurlijk, en als we eerlijk moeten zijn ook begrijpelijk.

Want ja, welke planten en dus gerechten kennen we die een Afrikaanse herkomst hebben? Buiten koffie is er oliepalm (*Elaeis guineensis*), en een (klein) aantal weinig gekende soorten die slechts een marginale betekenis hebben. Gelukkig zijn er de clementines die in Algerije ontwikkeld zijn. Of het moest ook nog zijn dat we de recent op onze markten aangeboden ‘bloem’ van *Hibiscus sabdariffa* (‘Amerikaans zuur’, oseille de Guinée – oorsprongsgebied: Afrika) in aanmerking nemen (zoek het op: bloem in het champagneglas, champagne er over uitgieten, siroop toevoegen, en uitdrinken...); alleen: de plant wordt opgekweekt in Australië en de bloem in bokalen gestopt door trendy Australiërs, en niet door Afrikanen...

Als we het ook nog effe over het boek hebben, kunnen we gerust zeggen dat het een leuk weetjesboek is. Wil je weten waarom de passievrucht zo passioneel oogt, en

smaakt... of welke wondere wegen de pizza's bewandeld hebben vooraleer ook op onze borden terecht te komen, dan moet je dit boek lezen, en de weetjes onthouden. Dr. De Maerteleire weet duidelijk waar hij zijn mosterd (p. 155 – 160) moet halen om elk gerecht, elk drankje, elk sausje van de juiste etymologie te voorzien.

Baronessen, prinsen, koningen die hun naam gaven aan tal van gerechten passeren de revue, en doen de lezer wegdromen, en vooral: uitkijken naar de volgende maaltijd.

Een aangenaam leesboek, dat je gerust cadeau kan geven, vlot geschreven in een doorgaans vlekkeloze taal (we hebben wel al wat anders zien passeren...). Goed, Eric,.. nu nog eentje met exotische gerechten?... Een boek waar 'poulet yassa', tieb bou diene, en dergelijke de revue zullen passeren?

*Patrick Van Damme*

*Laboratorium voor tropische en subtropische landbouw en etnobotanie, Universiteit Gent*