



VAN BARBEKNOEIERS TOT GRILLMASTERS

Over de opkomst van het barbecueën 2.0



Zwart van buiten, rauw van binnen. Nee, niet iedereen beheerst de edele kunst van het barbecueën, maar dat neemt niet weg dat de barbecue niet meer weg te denken is uit zomers Nederland. Denk daarbij niet dat we allemaal maar dezelfde saaie sateetjes en halfgare hamburgertjes maken. Voor sommigen is barbecueën veel meer: een ambacht, een passie, kunst, een manier van leven zelfs.

door **Henk Dam**, convivium Rotterdam
fotografie **Marc van Heel**, convivium Het Groene Hart

Een mooie zomeravond in de jaren zeventig. Wij bevinden ons bij de familie Doorsnee. Vader Doorsnee heeft de barbecue uit de schuur gehaald, de kooltjes op het rooster gelegd en de aanmaakblokjes aangestoken. Het gaat weliswaar niet zo snel als hij wil, maar hij maakt niet meer de fout, zoals de vorige keer, om met een fles spiritus het vuur wat te helpen. Zijn wenkbrouwen zijn nog altijd niet helemaal aangegroeid...

Moeder Doorsnee komt inmiddels met het vlees aanzetten, de salade, het stokbrood, de flesjes saus. Wat cola, bier en wijn erbij en het feest kan beginnen. De kindertjes Doorsnee staan al met hun bordje klaar terwijl vader de spiesjes, worstjes en kippenpootjes op het rooster legt. Daar steekt de buurman zijn hoofd boven de heg uit. 'Zo, ben je weer vlees aan het verbranden?'

Niks van aantrekken. Vader Doorsnee legt nog wat speklapjes op het rooster. Sodeju, dat geeft vlammen! Niet veel later verlaten zijn eerste gastronomische prestaties de barbecue. Direct daarna begint het gezeur van de kinderen. 'Pa, deze is helemaal verbrand!' Daar heeft hij dus even geen zin in. 'Gewoon dat wat zwart is eraf schrappen', klinkt het korzelig. Dan mengt ook zijn vrouw zich in de klaagzang. 'Die kip is echt niet gaar. Vanbinnen is hij nog helemaal roze. Dat is gevaarlijk, hoor.'

Klinkt bekend? Zo is het ooit begonnen, een jaar of veertig geleden. Maar ook nu nog worden er op mooie zomeravonden heel wat barbecues in ons land aangestoken. En ook nu nog gaat dat niet altijd goed. Officiële cijfers spreken van

tweehonderd blijvende brandwonden per jaar bij onvoorzichtige 'barbeknoeiers'. En je hoeft alleen maar, op diezelfde mooie zomeravonden, buiten om je heen te ruiken om te kunnen vaststellen dat het culinaire proces lang niet altijd naar wens verloopt... 'Wat de meeste mensen doen is ook geen barbecueën, dat is cremeren,' is het kernachtige oordeel van een van de deelnemers aan de *Tony Stone Low & Slow BBQ Competition*, die onlangs in het Haarlemmermeersebos in Hoofddorp werd gehouden. Het was een van die evenementen waarbij je bij uitstek kon zien dat er ook zoiets als BBQ'en 2.0 bestaat.

Net als bij het oldskool barbecueën draait het om een open vuur met door-

'De Big Green Egg heeft denk ik de grootste invloed gehad op de huidige barbecuehype. Het barbecueën heeft er een betere naam door gekregen'

gaans houtskool of anders hout als brandstof (over de mensen die gas gebruiken gaan we het niet hebben), maar daarmee houdt de gelijkenis wel op. Het nieuwe barbecueën is veel geraffineerder en leidt tot oneindig betere resultaten dan wat de meeste mensen nog altijd eronder verstaan.

Wat is er dan veranderd? In het kort: de komst van ketelmodellen of kogelmodellen, barbecues met een deksel die je

in staat stellen de vlammen in de hand te houden. Alle eer aan de Amerikaan George Stephen Sr., die in 1952 de Weber uitvond, de eerste van deze reeks. Het duurde bijna een halve eeuw voor deze substantiële verbetering van de barbecue ook in ons land te koop was, maar nu zie je 'm – en de vele goedkope navolgers – meer en meer.

Nóg belangrijker voor BBQ'en 2.0 is de komst van de zogenaamde kamado's, ontleend aan het Japanse woord voor klei-oven. Het zijn loeizware, torpedovormige barbecues, ook met een deksel en voorzien van een dikke laag keramiek. Nog veel beter dan de metalen Webers zijn kamado's in staat warmte vast te houden.

Dé grote naam in dat verband is Big Green Egg, uitgevonden in – waar anders? – Amerika, in 1972, en sinds een kleine tien jaar ook in ons land te koop – voor niet te weinig geld overigens, want voor een beetje Groen Ei ben je, inclusief noodzakelijke accessoires, toch wel gauw 1500 tot 2000 euro kwijt. Ondanks dat zegt Corné Breure, een slager uit Hoofddorp die van barbecueën zijn beroep heeft gemaakt en nu catering verzorgt: 'De Big Green Egg heeft denk ik de grootste invloed gehad op de huidige barbecuehype. Het barbecueën heeft er een betere naam door gekregen, mag je zeggen.'

Eenzelfde verhaal vertelt Eloy Hendriksen van Beef Exclusief in Waddinxveen, gespecialiseerd in alles wat met de betere barbecue te maken heeft, en daarbij vooral ook vlees: 'Wat wij hebben gemerkt, is dat nogal wat van onze klanten het stadium van de Weber voorbij zijn, en dan overstappen op bijvoorbeeld een Big Green >

‘Als je een goed resultaat wilt, moet je goed vlees gebruiken, zo eenvoudig is dat’

Egg, waarmee ze veel meer mogelijkheden hebben om van goed vlees iets echt bijzonders te maken.’

Wat maakt de BBQ 2.0 nu zoveel beter dan de vroegere barbecues? Doordat je de zuurstof-toevoer kunt reguleren, kun je, net als in een oven, ook de temperatuur vaststellen waarop je je vlees (of vis, of groente, of zelfs pizza, brood en andere deegwaren) wilt bereiden.

Luister in dat verband naar René Ausema, van huis uit kok, en een van de drie leden van de Dutch BBQ Crew, die met een buitenmodel soort barbecue-met-deksel hele varkens grilt en met aanzienlijk succes. Niet voor niets werd dit team vorig jaar wereldkampioen op dit onderdeel.

Het geheim? ‘Wat we hebben gedaan is ervoor zorgen dat verschillende delen van het varken een verschillende kerntemperatuur kregen. Dat deden we door het vuur langzaam onder het varken door te laten lopen. We lieten bovendien, om het varken zo mals en sappig mogelijk te krijgen, de temperatuur in het varken oplopen terwijl de barbecuetemperatuur afnam, totdat de barbecuetemperatuur exact gelijk was aan de kerntemperatuur van het varken.’

Dat is duidelijk hogere barbecuekunde. Maar er zijn veel meer trucs om in het bijzonder vlees dat je lang bij een lage temperatuur wilt laten garen (*low & slow*) superlekker te krijgen. ‘Rubs’ (kruidenmengsel waarmee je het vlees inwrijft) zijn belangrijk, marinades, rookhout, je kunt vlees injecteren met bijvoorbeeld appelsap of whisky, er met een kwastje barbecuesaus overheen doen, direct of indirect verhitten, een tijdje inpakken in aluminiumfolie et cetera, et cetera.

De kwaliteit van het vlees is uiteraard van groot belang, en daarbij geldt als vanzelfsprekend dat vlees dat volgens Slow Food-principes wordt geproduceerd

het best is. Corné Breure: ‘Als je een goed resultaat wilt, moet je goed vlees gebruiken, zo eenvoudig is dat. Mooi vlees van het Livar-varken bijvoorbeeld, of Iers Angus-rundvlees.’ En Eloy Hendriksen: ‘Wij verkopen vlees dat zo duurzaam mogelijk tot stand is gekomen, zoals Iberico-varkensvlees, of Waards rundvlees van koeien die een groot deel van het jaar buiten lopen en zelfs gemasseerd worden. Dat heeft de lekkerste smaak.’

Het gaat bij *low & slow* bovendien vaak om bijzondere stukken vlees, die je niet zomaar bij Albert Heijn of de gemiddelde slager kunt kopen. Voor *pulled pork* (varkensvlees dat lang bij lage temperatuur wordt gegaard, en dan uit elkaar wordt getrokken) heb je procureur nodig, voor *brisket* (een soort draadjesrundvlees) runderpuntborst, voor *flanksteak* bavette, et cetera.

Over dat vlees en al die technieken wordt eindeloos gedelibereerd in de barbecue-community. Want die is er inmiddels gekomen, en de harde kern van die community heeft zelfs een geheel eigen cultuur. De leden ervan zijn vaak – maar niet altijd – mannen, en doorgaans niet van het schriële soort. De overheersende kledingkleur is zwart, baarden en tatoeages komen veel voor. Wie de community van *grillmasters* in levende lijve wil zien, moet maar eens naar een van de barbecuedstrijden gaan die her en der in het land worden georganiseerd.

Wat alle liefhebbers van BBQ'en 2.0 vooral bindt is hun passie voor de ‘Q’, zoals wel liefkozend wordt gezegd. Via de sociale media, Facebook-groepen bijvoorbeeld, discussiëren ze met elkaar over de perfecte 3-2-1-manier om spare-ribs te maken, de voors en tegens van de *caveman*-methode, en of *moinkballs* nog kunnen of al weer uit zijn. En ze feliciteren elkaar uitbundig als een van hen trots een foto van zijn nieuwe kind eh...Q laat zien.



‘Je kunt vlees injecteren met bijvoorbeeld appelsap of whisky’

Recente boeken over de BBQ

‘Vaak zijn moeilijke dingen helemaal niet moeilijk, als je maar weet hoe het moet.’ Deze cruyffiaanse uitspraak is van kok Julius Jaspers – onder andere bekend van tv-programma’s – en is te vinden in zijn recente boek *BBQbijbel – van asperges tot zwezerik*.

Uiteraard heeft hij gelijk, en gelukkig zijn er tal van manieren waarop serieuze barbecueliefhebbers hun kennis kunnen vergroten. Een goed boek erop naslaan is er een van, en we noemen er hier twee die recent zijn verschenen: naast Jaspers’ *BBQbijbel* is dat ook *Hete Kolen – het receptenboek* van Jeroen Hazebroek en Leonard Elenbaas.

De *BBQbijbel* is een zeer volledige handleiding barbecueën, in het bijzonder gericht op barbecues met een deksel, zoals de Weber en de Big Green Egg. In vijfhonderd pagina’s worden alle ins en outs uit de doeken gedaan: de soorten vlees die je het best kunt gebruiken, hoe je moet omgaan met de temperatuur van je barbecue tot de technieken die kunnen worden ingezet en het gereedschap dat je kunt gebruiken.

Maar de *BBQbijbel* draait toch vooral om de 250 recepten. En nee, het gaat niet alleen om vlees, en zelfs niet om alleen vlees en vis. Ook groenten en zelfs toetjes worden behandeld, waarbij met name de *bacon icecream* de fantasie prikelt.

Voor de wat meer gevorderde BBQ-er, en dan met name degene met een kamado in huis, is er *Hete kolen – het receptenboek*. Het is een vervolg op *Hete kolen* (2014), waarin ook wel recepten stonden, maar waarin toch vooral heel gedetailleerd en goed de werking van Green Eggs en vergelijkbare barbecues werd uiteengezet.

Dit vervolg telt vijfenveertig recepten, ook weer niet alleen met vlees en vis in de hoofdrol, maar ook van vegetarische gerechten en toetjes. Sommige recepten, bijvoorbeeld de gegrilde dorade aan de graat, zijn de eenvoud zelve. Andere, zoals de *pork wellington* en de *bombe surprise*, vragen wat meer van de thuishok. Voor alle recepten geldt, dat zij uitermate gedetailleerde beschrijvingen hebben.

- **BBQbijbel – van asperges tot zwezerik**, Julius Jaspers. Carrera Culinaire. Prijs: € 29,99.
- **Hete kolen – het receptenboek**, Jeroen Hazebroek en Leonard Elenbaas. Fontaine uitgevers. Prijs: € 19,95.



Impressies van BBQ-wedstrijd 'Tony's Cook-off' op 14 en 15 mei in het Haarlemmermeersebos te Hoofddorp. De wedstrijd telde mee voor het WK BBQ. Foto's Marc van Heel.