

Vlees eten met nieuwe woordenschat

We kenden al de chateaubriand, de entrecote, de tournedos en de côte de boeuf. Sinds kort komen daar ook meer en meer de T-bonesteak, de porterhouse-steak, de tomahawk, de cowboysteak, de ribeye et cetera bij. Ziet u ook de bomen door het bos niet meer?

TEKST GUY NANTIER

De verengelsing van onze Nederlandse taal neemt gestaag toe, onder meer als gevolg van de globalisering, waarbij Engels de voertaal is. Ook de marketing en de perceptie nemen een prominentere plaats in ons dagelijks leven in en dus volgt ook het taalgebruik. Zo doen bij de vermarkting van rundvlees nieuwe naamgevingen hun intrede: de T-bonesteak, de porterhouse-steak, de tomahawk, de cowboysteak, de rib-eye ... Als eindgebruiker (consument) is het daardoor niet makkelijk meer om te weten wat nu de vleesindeling is van de koe en welke delen van de koe waarvoor gebruikt worden.

De duurste Amerikaanse vleesbenamingen

We beperken ons hier tot het woordgebruik en de betekenis die komen overwaaien uit Amerika (zie illustratie rechts), omdat deze meer en meer ingang vinden op de menukaart in de horecazaken en op de prijslijst in de hoewinkels.

De T-bonesteak is een type steak dat van de dunne lende (entrecote) en de ossenhaas van een rund wordt versneden. De steak kenmerkt zich door het T-vormige bot

T-bonesteak



waaraan hij zijn naam te danken heeft. De grootte van de T-bonesteak, gecombineerd met het feit dat hij twee van de duurste stukken rundvlees bevat, maakt de steak een van de duurste en kwalitatief meest hoogstaande steaks beschikbaar.

De T-bonesteak heeft overeenkomsten met de porterhouse-steak: bij een porterhouse-steak wordt er echter meer ossenhaas en minder entrecote versneden, wat dit stuk vlees over het algemeen prijziger maakt. De grootte kan variëren, maar volgens de Institutional Meat Purchase Specifications van het Amerikaanse ministerie van Landbouw (USDA) moet een porterhouse-steak minstens 1,25 inches (32 mm) dik zijn op het breedste deel. Een T-bonesteak moet ten minste 0,5 inches (13 mm) dik zijn. Ribeye is rundvlees afkomstig van de rib van een rund, maar zonder het bot. Het wordt gezien als een soort biefstuk, maar het vlees is gemarmerd met vet. Soms bevat een ribeye een relatief groot stuk vet. Een tomahawk is hetzelfde als een ribeye, maar dan met een lang stuk bot eraan.

De cowboysteak is hetzelfde als de ribeye, waarbij de rib niet uit het vlees gesneden wordt. Als het bot wordt verwijderd, houd je dus de ribeye over.

Verarming met positief kantje

De introductie van Angelsaksische benamingen voor rundvleesstukken betekent een verarming van onze Nederlandse taal. Maar er is ook een positieve kant aan het verhaal, marketinggewijs gesproken dan. Het huidige, oneigenlijk gebruik van vleesbenamingen door de vegetarische en/of vegan industrie of nog door de op kweekcellen gebaseerde industrie, wordt al langer aan de kaak gesteld door de vleessector in diverse Europese landen, zoals in Nederland en in Duitsland. Ook Europa heeft zich over de kwestie gebogen. Europa stelt dat plantaardige producten namen als vegetarisch gehakt of vegetarische burger mogen dragen.

Uitpakken met Amerikaanse-Engelse benamingen voor de duurste vleesstukken met been, zoals tomahawk, porterhouse-steak of cowboysteak is daarom slim. Het zal niet snel opgepakt worden door de sector van vleesvervangers.

