

# Het proefboek

DE ESSENTIE VAN SMAAK

*Peter Klosse*



- > Samenstellen van gerechten
- > Smaken combineren
- > Wijn-spijscombinaties

# Het proefboek

## DE ESSENTIE VAN SMAAK

*Peter Klosse*



  
KOSMOS

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen



[www.kosmosuitgevers.nl](http://www.kosmosuitgevers.nl)

Omslagontwerp: Studio Pietje Precies  
Vormgeving: [ Studio Evers Haarlem BV ]  
Fotografie: Gerhard Witteveen, Arnold Meine Jansen, Peter Klosse,  
Karel de Graaf (foto pagina 89)  
Illustraties: [ Studio Evers Haarlem BV ]  
Redactie: Hennie Franssen-Seebregts

Zesde druk, 2015

© 2003 Tirion Uitgevers BV, Baarn  
© 2015 Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen  
ISBN 978 90 215 5113 5  
NUR 440

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie of op welke andere wijze ook zonder voorafgaande, schriftelijke toestemming van de uitgever.



# INHOUD

Woord vooraf .....	6
Inleiding.....	10
<b>Hoofdstuk 1</b>	
De menskant: het proeven .....	<b>24</b>
<b>Hoofdstuk 2</b>	
De productkant: de smaak.....	<b>42</b>
<b>Hoofdstuk 3</b>	
Smaak in het glas.....	<b>70</b>
<b>Hoofdstuk 4</b>	
Smaak in de keuken.....	<b>120</b>
<b>Hoofdstuk 5</b>	
Het combineren van wijnen en gerechten.....	<b>168</b>
<b>Hoofdstuk 6</b>	
De smaakstijlen.....	<b>198</b>
Begrippen.....	228
Gebruikte en aanbevolen literatuur.....	232
Register.....	234





# WOORD VOORAF

Dit is mijn derde boek over smaak en smaakbeleving. Dat is het gevolg van voortschrijdend inzicht. Het eerste boek, *Smaak*, verscheen in 1998 en sindsdien heeft het denken over smaak niet stilgestaan. *Smaak* presenteerde een vernieuwende, objectieve kijk op smaak en introduceerde een aantal nieuwe begrippen. De termen mondgevoel, strak en filmend, smaakgehalte en smaaktype zijn inmiddels algemeen geadopteerd. Het gezaghebbende blad *Onze Taal* publiceerde er een artikel over, en in publicatiebladen worden de termen gebruikt alsof ze er altijd zijn geweest; nog even en ze staan in Van Dale. Dat is niet arrogant bedoeld; het is een vaststelling van de razendsnelle ontwikkeling die heeft plaatsgevonden. *Smaak* verwierf de status van 'standaardwerk'.

Het tweede boek, *Smaakstijlen*, verscheen in 2000. Daarin werden de universele smaakfactoren gekoppeld aan omgevingsfactoren die de smaakbeleving beïnvloeden. Smaakstijlen werden geïntroduceerd als middel om smaak 'herkenbaar' te maken. Ook die gedachte werd al snel overgenomen; vooral door de

wijnafdelingen van het grootwinkelbedrijf en door wijnpromotiebureaus. Helaas niet altijd op de juiste manier.

Maar, zoals de spreekwoorden zeggen, adel verplicht en stilstand is achteruitgang. Dat betekent in mijn geval doorgaan met studeren, nadenken en onderzoeken. Sinds 2001 ook op academisch niveau toen de Universiteit van Maastricht mij de gelegenheid gaf om in de vorm van een promotieonderzoek, het denken van smaakstijlen verder te verfijnen en uit te werken. Het proefschrift heeft als titel: *The Concept of Flavor Styles to Classify Flavors*. Het wetenschappelijk onderzoek leverde veel extra informatie en nieuwe inzichten op. Deze zijn voor een deel opgenomen in dit *Proefboek* en geïntegreerd met de basisgegevens van *Smaak* en *Smaakstijlen*. Het *proefboek* heeft als subtitel *de essentie van smaak*. Na het lezen zullen namelijk talloze aspecten van het proeven, vooral ook in praktisch opzicht, duidelijk zijn. Het is nadrukkelijk niet geschreven als een ingewikkelde wetenschappelijke publicatie; het is bedoeld als een praktisch boek dat helpt en informeert.

Gastronomie of smaakkunde heeft een chique imago en wordt in verband gebracht met genieten van lekker en bijzonder eten. Dat klinkt vrijblijvend en wellicht ook deftig, maar in onze interpretatie is het dat niet. Want voor het bereiken van 'lekker en bijzonder eten' speelt kennis een grote rol. De kans op succes wordt vele malen groter als je meer van gastronomie weet. De gastronom is niet zomaar een smulpaap, maar een smaakspecialist die de goede keuzes weet te maken. Dat is iets heel anders dan kiezen voor de beste en duurste producten, want prijs of kwaliteit garanderen nog niet dat ze lekker gevonden worden.

**"Proeven is een multisensorische ervaring; alle zintuigen zijn erbij betrokken"**

*Het proefboek* geeft inzicht in de complexe wereld van smaak zodat bijvoorbeeld de smaak van wijnen en gerechten nog beter wordt begrepen en koken gemakkelijker wordt. Daardoor kunnen keuzes beter gemaakt worden. Denk aan gerechtcompositie (keuze van ingrediënten en bereidingen die bij elkaar passen),

volgordebepaling (gerechten en wijnen in de juiste volgorde plaatsen) en de combinatie van wijnen en gerechten. Nieuw in dit boek is onder andere de classificatie van smaak die het mogelijk maakt om smaken te herkennen, wat het maken van keuzes verder vergemakkelijkt.

In het eerste boek heb ik smaak 'het vergeten zintuig' genoemd. Die uitspraak verdient – zeker met de kennis van nu – nuancering. Helemaal vergeten is het zintuig niet. Het is wel consequent matig gedefinieerd en dat heeft geleid tot veel verwarring en onduidelijkheid. In *Het proefboek* wordt een onderscheid gemaakt in de *menskant* en de *productkant*, met eigen termen en definities.

Voedselproducten hebben smaak (de productkant) en mensen kunnen proeven (de menskant).

Voor de productkant gebruiken we de universele smaakfactoren (mondgevoel, smaakgehalte, smaaktype) die in *Smaak* werden geïntroduceerd. Aan de zintuigkant of menskant wordt er een onderscheid gemaakt tussen *gustatie* als zintuig en

*proefvermogen* als de totaalbeleving waarbij alle zintuigen betrokken zijn. Proeven is een multisensorische ervaring. De genoemde universele smaakfactoren zijn gebaseerd op deze integratie van zintuigen. Zij beschrijven het smaakprofiel en vormen daarmee een beter uitgangspunt om smaak te begrijpen dan de zogenoemde basissmaken zoet, zuur, zout en bitter.

Welbeschouwd is het wonderlijk dat zoet, zuur, zout en bitter zo lang het smaakdenken hebben kunnen domineren. Toch past het in een breder verband dat je op smaakgebied veel tegenkomt: het *papegaaien*. Er wordt in smaakland veel gepapegaaid. Veronderstellingen worden voor waarheden versleten, zelfs als al lang bewezen is dat ze niet kloppen. Het mooiste voorbeeld daarvan is de tong met z'n zones waar je specifieke smaken zou proeven. In *Smaak* staat hij nog (sorry!). Al in 1901 heeft de Duitser Hänig aangetoond dat dit een onjuiste voorstelling van zaken is. Er zijn verschillende soorten smaakpapillen en die verschillen in gevoeligheid, maar elke smaakpapil is in staat om zoet, zuur, zout en bitter waar te nemen.

Een andere veronderstelling betreft de aanname dat wij mensen niet van bitter zouden houden. Kijk eens naar de producten die wereldwijd een succes zijn en op grote schaal gegeten of gedronken worden, zoals bier, chocola, koffie, thee en wijn. Hun gemeenschappelijk kenmerk is dat ze behoorlijke bittertonen in smaak hebben. Mensen vinden *te* bitter niet lekker, maar dat is niet zo bijzonder want dat geldt ook voor *te* zout, *te* zoet en *te* zuur. Kortom: gepapegaai.

Hoe komen die veronderstellingen dan in de wereld? kun je je afvragen. De eerste reden is de simpele en meest voor de hand liggende: niet voldoende kritisch nadenken. De tweede reden is diepgaander. In veel fundamenteel wetenschappelijk smaakonderzoek worden dieren gebruikt in plaats van mensen. Nu zouden er voor sommige onderzoeken geen proefpersonen te vinden zijn, maar dat terzijde. De belangrijke vraag is: wat meet je eigenlijk als je een rat, makaak, muis of een ander dier in smaakonderzoek gebruikt? Kunnen de resultaten wel op mensen van toepassing worden verklaard? Het zijn vragen

om over na te denken, maar de beantwoording ligt buiten het bestek van dit boek.

Een andere vorm van papegaaien kom ik vaak tijdens lezingen tegen: een soort collectief geloof dat de gemiddelde Hollander niet zo in smaak geïnteresseerd zou zijn en 'het toch niet proeft'. Ook deze opvattingen mogen wat mij betreft uit de wereld. Om met het laatste te beginnen: de meeste mensen proeven bijzonder goed en zijn uitstekend in staat om zelfs subtiele verschillen in producten aan te wijzen. Waar men soms moeite mee heeft is het benoemen ervan, maar dat is iets heel anders. En wat 'de Hollander' betreft zijn er veel voorbeelden die aantonen dat hij wél in smaak geïnteresseerd is. Kijk eens naar het assortiment van supermarkten en de ontwikkeling die het de laatste jaren heeft doorgemaakt. Kijk eens naar de forse stijging van de gemiddelde prijs die men bereid is te betalen voor een fles wijn. Kijk eens naar het

aantal bladen en programma's over eten en drinken op tv. Als we niet in het onderwerp geïnteresseerd waren, zouden al deze ontwikkelingen niet hebben plaatsgevonden.

Door zijn nuanceringen en uitbreidingen is *Het proefboek* voor een bredere groep lezers interessant. Het zwaartepunt van de vorige edities lag bij de gastronomie en de combinatie van wijnen en gerechten. Dat is zo gebleven, al was het maar omdat juist daar de gastronomische kennis samenkomt en vakmanschap verlangt. Toch zullen ook degenen die nooit een glas wijn drinken, en ook zij die in de voedselindustrie werkzaam zijn, dit werk met plezier lezen en kunnen gebruiken. Door zijn opzet en inhoud leent het zich zeker ook voor gebruik in opleidingen waarin aandacht wordt besteed aan smaak.

*Peter Klosse*  
september 2003

# INLEIDING





# Het proefboek

## DE ESSENTIE VAN SMAAK

Dit is niet zomaar een kookboek en ook niet zomaar een wijnboek. Dit is hét smaakboek waarin wordt uitgelegd hoe smaak tot stand komt; vanaf het proeven in zintuiglijk opzicht, tot de smaak van gerechten en wijnen. Het **Proefboek** is een gastronomisch handboek dat inzicht geeft in de complexe wereld van het proeven zodat bijvoorbeeld de smaak van wijnen en gerechten nog beter begrepen en koken gemakkelijker wordt.

Het **Proefboek** maakt onderscheid tussen de *productkant* en de *menscant* van smaak, met voor elk eigen termen en definities. Voor de productkant gebruiken we de inmiddels bekende universele smaakfactoren (mondgevoel, smaakgehalte en smaaktype). Zij beschrijven het smaakprofiel van een product en helpen ons smaak te begrijpen. Aan de zintuigkant, de menscant, onderscheiden we *gustatie* als zintuig en *proefvermogen* als de totaalbeleving waarbij alle zintuigen actief betrokken zijn. Een tweede belangrijke pijler is de classificatie van smaak in stijlen die het mogelijk maakt smaken te herkennen. Dit vergemakkelijkt het maken van keuzes; denk aan gerechtencompositie (keuze van ingrediënten die bij elkaar passen), volgordebepaling (gerechten en wijnen in de juiste volgorde plaatsen) en de combinatie van wijnen en gerechten). In het uitgebreide hoofdstuk over koken staan talloze voorbeelden van kooktechnieken en kookprocessen, met bijbehorende recepten. Ook de smaak van wijn wordt uitvoerig behandeld en toegelicht.

Het zwaartepunt van het **Proefboek** ligt bij de gastronomie en de combinatie van wijnen en gerechten. Toch zullen ook degenen die nooit een glas wijn drinken, en ook zij die in de voedselindustrie werkzaam zijn, dit werk met plezier lezen en kunnen gebruiken. Door zijn opzet en inhoud leent het zich bovendien voor gebruik in opleidingen waarin aandacht wordt besteed aan smaak.

*Peter Klosse is restaurateur en oprichter van de Academie voor Gastronomie, een gastronomisch opleidings- en researchinstituut. Hij is gepromoveerd aan de Universiteit van Maastricht. Eerder publiceerde hij over dit onderwerp in de boeken Smaak en Smaakstijlen.*



NUR 440  
Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen