

Boterkoek

Johannes van Dam

'De Oudhollandse boterkoek was nog door Kroese ingekocht of dateerde misschien wel uit 1870, of anders uit 1627: dun en keihard. De bijgeleverde lepel was geen goed gereedschap en zelfs de nageleverde vork kwam er nauwelijks doorheen. En dan beloonde de smaak je niet eens, want die was er niet.' (Proefwerk over Moeder Hendrina, maart 1993).

BOTERKOEK STOND in dit roemloos verdwenen restaurant op het menu omdat het typisch Oudhollands is, en volks, want dit was een volks filiaal van een iets chiquere folkloristische Oudhollandse zaak.

Boterkoek is niet chic. De klassezaak Pompadour probeerde het eens met grote, hele boterkoeken, maar de chique klanten kochten die niet. Later probeerden ze het met kleine, bijna eenhaps boterkoekjes, die het vrijwel onmogelijk maken ze de echte zachte structuur te geven, en die wilden de klanten wel.

Om het nog eens, op een andere manier aan te tonen: Studio Bazar, een keurige winkel met keukenspullen, onder meer in de Beethovenstraat, verkoopt allerlei bakmaterialen, maar geen boterkoekvormen, maar bij de Pittenkoning in de Albert Cuyp ligt een hele stapel in verschillende maten, precies de goede vorm met ronddraaiend mes om hem er makkelijk uit te krijgen ? en van Hollands fabrikaat.

Misschien is dat laatste de reden dat het goedkope filiaalbedrijf Blokker bij enig onderzoek geen boterkoekvormen blijkt te hebben: daar hebben ze vooral goedkope Duitse bakspullen en Duitsers maken geen boterkoek. Is de boterkoek door zo'n boycot veroordeeld? Niet als het aan de bakkers ligt: we vonden er meer dan ons lief was en waren nog niet aan het eind van de mogelijkheden.

Holland is het boterkoekland bij uitstek, zo te zien. Zelfs de Belgen beschouwen het als typisch iets van ons, terwijl ze er anders gauw bij zijn alles te claimen. Soms zie je een Duits recept van wat dan in een Nederlandse vertaling boterkoek heet, maar dat lijkt er niet op. Er worden wel koekjes van een soortgelijk deeg gemaakt, maar die worden zo anders gebakken (langzamer) dat die droog en knapperig worden, zoals het Schotse shortbread, soms in vertaling ten onrechte boterkoek genoemd.

Onze boterkoek is uniek. Het is dan ook jammer dat er bakkers en vooral fabrikanten zijn die er zo'n draai aan geven, dat hun boterkoek op een heel ander baksel gaat lijken.

Wat de echte boterkoek is, proberen we hier aan te geven. Gelukkig waren er nogal wat bakkers die dezelfde definitie leken te hanteren, maar dat wilde nog niet zeggen dat ze slaagden.

Om te beginnen moet boterkoek naar boter smaken. Margarinekoek, dat kan niet. Maar die echte boter moet wel een goede volle smaak hebben, wil ook de koek goed smaken.

De korst moet wat knapperig zijn; de rest bestaat weliswaar uit hetzelfde deeg, maar heeft de structuur van een vulling behouden, is meestal niet helemaal gaar en heeft door de grote hoeveelheid boter een boterachtige, misschien kaasachtige structuur. Dat bereik je natuurlijk allen als je de koek dik genoeg maakt en hem niet te lang in een niet al te lage temperatuur bakt, rond de 180 graden C of hoger. Dan bakt de korst een beetje knapperig, en gaart de inhoud net of net niet en blijft zacht, zonder brokkelig, zanderig of cakig te worden. Om dezelfde reden mag het deeg daarom niet rijzen ? geen zelfrijzend bakmeel dus ? en moet de boter er goed door heen gemengd zitten: geen deeg dus waar de boer, koud, in stukjes doorheen is gesneden, zoals voor sommige korstdegen. Toch zijn er recepten die dat voorschrijven, maar dat klopt dus niet. En er gaat overigens ook geen ei doorheen; alleen voor de afwerking wordt de bovenkant met wat ei ingekwast.

Boterkoekdeeg is homogeen. Daarvoor wordt de boer eerst met de suiker gemengd, met een snufje zout; pas daarna wordt het (gezeefde) meel erdoor gemengd. Liefst snel. Daarna moet het deeg wat rusten, zodat het taaie er wat afgaat.

Er worden wel extra smaakjes aan toegevoegd. Bekendst is de citroenrasp en die frisse smaak gaat goed met de boter samen, al mag het niet overheersen, zoals soms gebeurt (Kwekkeboom). Vanille zie je ook wel eens en soms gaat er ook nog wat kaneel door. Dat zijn toevluchten voor bakkers die inferieure boter gebruiken. In boterkoek is boter het belangrijkste ingrediënt en wie daar goede voor gebruikt, met een eigen smaak, en voldoende, heeft eigenlijk geen extra smaakjes meer nodig. Maar het is natuurlijk heel verleidelijk er die speciale bakkersboter voor te gebruiken die met extra toegevoegde gele kleurstof ongeschikt is gemaakt voor ander gebruik. Die koeken zijn dan ook bijna oranje, maar van die botersmaak komt niet veel meer terecht.

En wat de verhoudingen betreft: de meeste klassieke recepten gaan uit van ongeveer 38 procent bloem, 35 procent boter, en 27 procent suiker. Daar kun je niet ongestraft aan zitten rommelen. Wie bijvoorbeeld het aandeel suiker verhoogt, krijgt niet alleen een zoeter gebak, maar ook een harder en taaier.

De boter maakt het brokkelig, dus behalve smaak raak je ook structuur kwijt als je daarin gaat zitten knoeien. En dat gebeurt natuurlijk. Met teveel bloem wordt het droog, melig en zanderig en vaak wordt er dan met zelfrijzend bakmeel of bakpoeder wat lucht in geblazen om de koek niet te hard te maken. Sommige fabrieksoorten geven het botergehalte aan. Dat varieert dan van 25 procent (Ah-rond) tot 32 procent (AH rondje),

Basterdsuiker is een gebruikelijk ingrediënt, want wie grove kristalsuiker gebruikt krijgt vaak, omdat de suiker niet wegkomt of - smelt, een korrelige structuur (Theeboom!).

Wie het nog goedkoper wil, kan boterkoek vullen met 'banketbakkersspijs', wat dan meestal een bonenprutje is, hoogstens op smaak gebracht met abrikozenpitten. Je kunt het natuurlijk ook echt doen, met amandelspijs, maar eerlijk gezegd is goede echte boterkoek al zo rijk dat er voor mij niets meer bij hoeft.

Er schijnt ook nog een joodse connectie met de boterkoek te zijn. In het ritueel Kookboek van Malvine Glück komen we vier varianten tegen en ook Theeboom heeft een speciale ORT-boterkoek.

Ondanks die tradities is de boterkoek niet oeroud. In de alleroudste kookboeken kom je ze niet tegen; ook niet in de eerste drukken van Wannee, niet in het Haagse kookboek, of in die van de Groningse, Rotterdamse of andere huishoudscholen. Pas in de jaren dertig zie je ze opduiken. Maar dat neemt niet weg dat ze, vooral in de volksbuurten, populair zijn, en gezien de uitsla

DE TEST

Alleen al de vormen waarin boterkoek wordt verkocht, verschilde. Ze werden als mini's verkocht, van eenhopskoekjes van niet meer dan 23 gram en eenpersoonskoeken van rond een ons tot koeken van een pond of meer! Veel bakkers verkochten boterkoek per punt, wat een goede manier is om er een te kunnen bakken die dik genoeg is voor de juiste structuur, wat met die kleintjes niet lukt. En dan zijn er natuurlijk ook die ze in brokjes verkopen. Zelfs bij AH gaat de pondskoek wel in brokken als er een broodafdeling met een mes is, en dan doet hij ? 1,38 per ons in plaats van ? 1 of nog minder.

We hebben naast de pure boterkoeken nog wat gevulde geproefd, omdat de betreffende leveranciers niets anders hadden, maar die (Jamin, Tromp, AH) waren van zo'n slechte kwaliteit dat ze niet mochten

meedoen.

De UITSLAG

Tussen haakjes de prijs per 100 gram

- 1. Limmen, Adm. De Ruyterweg 79 (1,62). Precies zoals-ie moet zijn!**
- 2. Beune, Haarlemmerdijk 196 (1,78). Veel citroenrasp, heel goed.**
- 3. Rijkhoff, Bos & Lommerweg 319 (1,72). Iets taai, goede derde.**
- 4. Sol, J. Huizingalaan 338 (1,42). Iets droog, maar oké.**
- 5. Holtkamp, Vijzelgracht 15 (2,50). Klein, daardoor wat hard.**
- 6. Hendrikse, Overtoom 472 (2,04). Correct.**
- 7. Theeboom, div. adr. (2,46). ORT, zoet, kristalsuiker?**
- 8. Pompadour, Huidenstraat 12 (2,83). Mini en daardoor hard.**
- 9. AH Pondje, (0,91). Wat ongaar, weinig smaak, maar klassiek.**
- 10. AH Brokjes, (1,38). Als boven.**
- 11. Kwekkeboom, div. adr. (1,21). Veel citroen, vet en bijna korstloos.**
- 12. V&D, heel (1,11). Iets ongaar.**
- 13. V&D, klein (1,11). Harder, want ongaar.**
- 14. Bart, div. adr. (1,22). Weinig smaak.**
- 15. AH, rond (1,02). Kruimelig.**
- 16. Hema, verpakt (1,10). Cakig.**
- 17. Venekamp, Ferd. Bolstraat 134 (2,16). Droog.**
- 18. Van Muyden, div. adr. (1,48). Droog, bijmaak.**
- 19. Res., div. adr. (2,67). Taai.**
- 20. Bertram, div. adr. (2,78). Droog.**
- 21. Dirk vd Broek, (0,82). Melig.**
- 22. Arnold Cornelis, div. adr. (1,77). Hard en droog.**
- 23. Hema, los (1,14). Weinig boter, droog.**
- 24. Janzen, div. adr. (1,59). Hard.**
- 25. Hartog, Ruysstraat 56 (1,60). Volkoren, niet echt boterkoek. & 26;**

Foto onderschrift: FOTO LEONARD FAUSTLE

Trefwoord(en): Gastronomie, Recreatie en Vrijtijdsbesteding

Rubriek: Test