

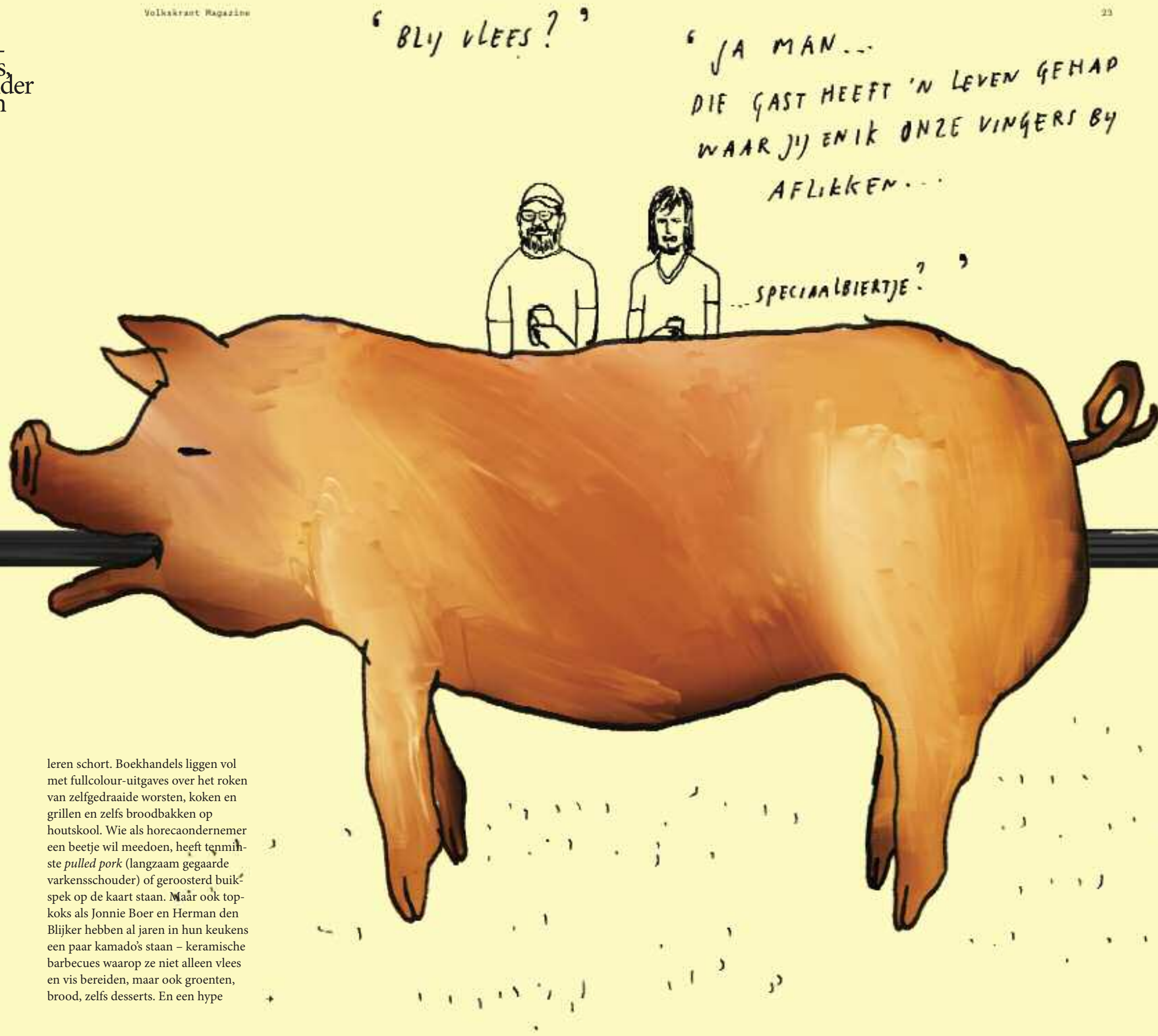
Barbecuen hip? Dat is een understatement. Barbecuen is een cultus, met gepassioneerde aanhangers, erediensten, wedstrijden en heuse scheuringen onder de gelovigen. Want mag je spareribs nu voorforkoken of niet? tekst HANS PIETER VAN STEIN CALLENFELS illustraties PAUL FAASSEN

MEER DAN EEN MODE- GRILL

HARRY HAVINGA SNIJDT wel eens een varken open. Gewoon, om zijn gasten te laten zien hoe het beest anatomisch in elkaar zit. Waar de varkenshaas zit, het ribstuk, de achterham, de varkensschouder... Waanzinnig interessant om te weten welk deel van het varken je nu eigenlijk eet, vinden de deelnemers aan de workshops die Havinga regelmatig geeft in zijn half overdekte barbecuekeuken in Ter Aar. Die workshops lopen goed, zeker de laatste jaren. Havinga ziet hoe de Nederlandse barbecuecultuur 'groeit en bloeit' – tot zijn grote genoegen, want als bestuurslid van Nederlandse Bar-

becue Stichting (ja, die bestaat) wil hij niets liever dan de liefde voor het buiten koken – en het af en toe opensnijden van een varken – promoten. Gewoon, in de tuin een vuurtje maken. Goed vlees kopen. Lekker kruiden, marinieren. Op het rooster leggen, speciaalbiertje erbij – meer heeft een mens (vooruit, een man) niet nodig. Havinga en zijn stichting hebben het tij mee: op open vuur koken is populair. Je hoeft maar een willekeurig hip-pig festivalterrein op te lopen of er hangt een varken aan het spit, al dan niet rondgedraaid door een bebaarde en getatoeëerde *pitmaster* met een

leren schort. Boekhandels liggen vol met fullcolour-uitgaves over het roken van zelfgedraaide worsten, koken en grillen en zelfs broodbakken op houtskool. Wie als horecaondernemer een beetje wil meedoen, heeft tenminste *pulled pork* (langzaam gegaarde varkensschouder) of geroosterd buikspek op de kaart staan. Maar ook topkoks als Jonnie Boer en Herman den Blijker hebben al jaren in hun keukens een paar kamado's staan – keramische barbecues waarop ze niet alleen vlees en vis bereiden, maar ook groenten, brood, zelfs desserts. En een hype



Het ruikt naar houtskool en de zoete geur van langzaam garend spek

zonder eigen tv-programma is geen hype: RTL4 komt deze zomer met *Grillmasters*, een kookshow met Martijn Krabbé en Den Blijker waarin pitmasters het in duo's tegen elkaar gaan opnemen.

Barbecuen is hot – maar niet barbecuen zoals de meerderheid van de Nederlanders dat opvat. Namelijk: bij lekker weer wat briketten in de fik steken om vervolgens een stapel voorgegaaarde supermarkthamburgers en worstjes te cremieren. Iedereen kent het: een van buiten zwartgeblakerde en van binnen rauwe plofkippenpoot, geserveerd in een plasje zachtroze cocktailsaus naast een hap kant-en-klare huzarensalade. Dat, zeggen de cracks, is geen barbecuen. Wat het dan wel is, dat laat Jo Eyckmans (47) maar wat graag zien. Op een scoutingterrein in het Belgische Ravels, onder Tilburg, heeft hij voor de leden van het Nederlandstalige BBQ Forum (bbqforum.nl) het jaarlijkse Voorjaarsreffen georganiseerd. Uit heel Nederland en België zijn ongeveer veertig forumleden gekomen – er zijn ook vrouwen en kinderen – om het hele weekend met elkaar te barbecuen en bier te drinken.

EEN VARKENSNEK VAN EEN KILO OF TWEE

'Prachtig toch', zegt Eyckmans met een grijns, terwijl hij het bossige terrein opneemt. Het is een zonnige zaterdag in mei. Overal op het terras rond de scoutingbarakken branden vuurtjes en om de twee meter staat wel een

barbecue – van kleine, draagbare metalen bakjes op poten tot gigantische kogelbarbecues; rond van vorm met een deksel. Verderop in het bos staan de tentjes en campers van de bezoekers. Het ruikt naar houtskool en de zoete geur van langzaam garend spek. In een hoek staat één van de forumleden aanmaakhoutjes te hakken van een enorme stapel brandhout. Uit een luidspreker klinkt Johnny Cash. Eyckmans, Vlaming en beroepsmilitair, zigzagt tussen de klapstoeltjes en de partytenten. Hij is trots op het forum. 'De sfeer online is al geweldig, maar op deze treffens helemaal. Iedereen staat open voor een praatje.' Intussen komen continu schalen met hapjes voorbij, al dan niet voorzien van een proefglasje met een bijpassend biertje.

Het thema van dit Voorjaarsreffen is 'fingerlickin' food': kleine hapjes dus. Een praktische overweging, zegt Eyckmans. 'De afgelopen jaren was er altijd veel te veel eten.' Toch is het ook nu overdadig. De fanatieke barbecuers koken álles op hun 'q': gegrilde garnalen, botermalse longhaas, quesedilla's met avocado en champignons, chocoladetaartjes, en ja, ook Iberico-spare ribs – een legendarisch Spaans varkensras. Op een van de vele kogelbarbecues laat een groepje Belgische vrienden langzaam een procureur (varkensnek) van een kilo of twee garen. De kogel ernaast wordt gebruikt voor een stoofpot van groente. Het idee: iedereen maakt een beetje eten op zijn barbecue en deelt uit. Wie geen gelegenheid heeft zijn eigen 'q' mee te nemen, mag er altijd eentje van een ander gebruiken.

BARBECUEN BIJ MIN DERTIEN

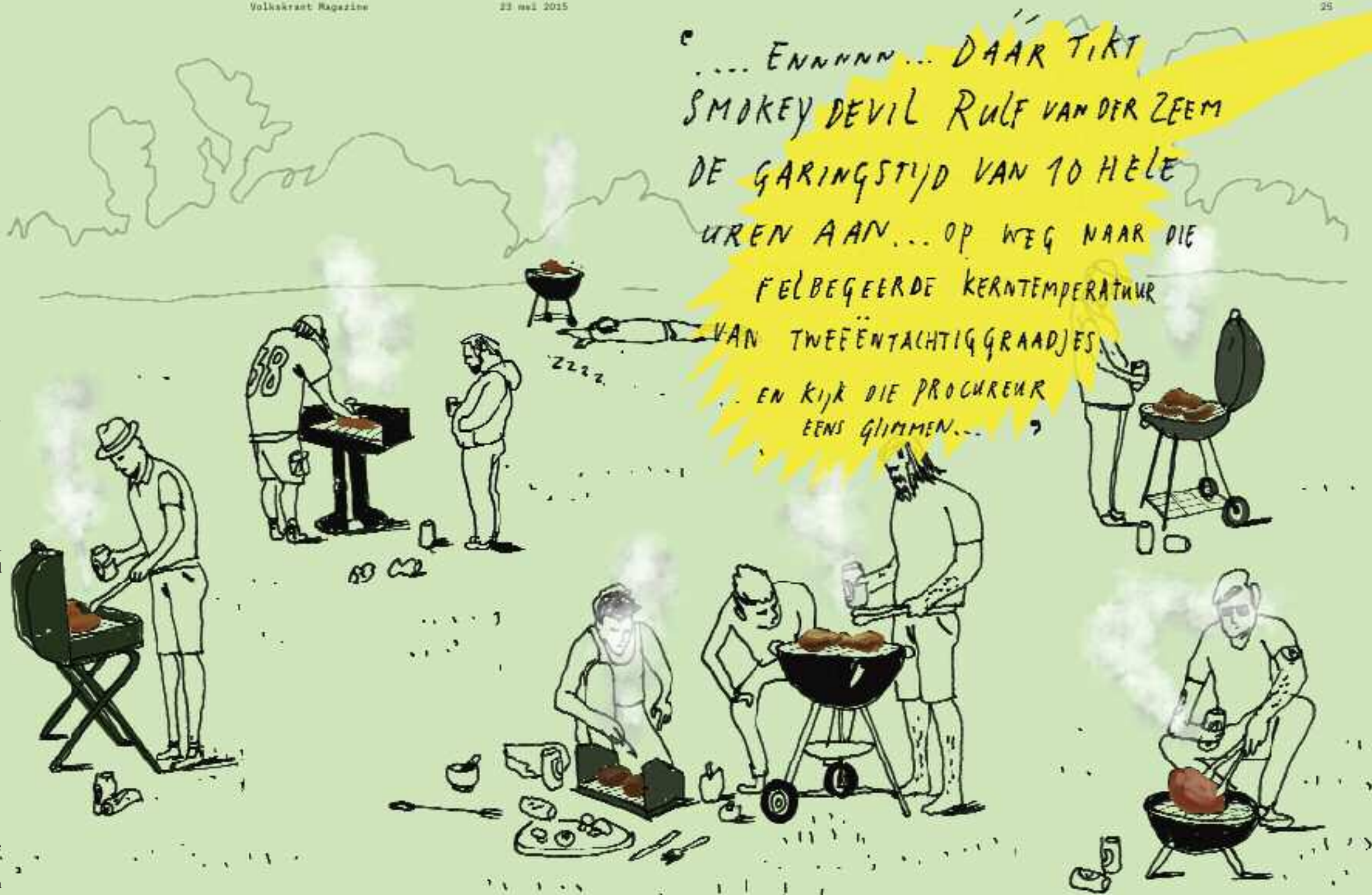
Oudgediende Lennart Schaftenaar (42, ondernemer en actief voor de VVD in de gemeentepolitiek) uit Utrecht draagt een T-shirt met *I love BBQ*, het hartje in de vorm van een steak. Hij roostert een ciabatta op een houtvuurtje, grilt een paar plakken tonijn en serveert het broodje met avocado, koriander en citroensap. Daarna

zijn de kippenlevers in witlofblad aan de beurt. Schaftenaar was bij de allereerste forummeeting ooit, in de winter van 2009, ergens in de Haarlemmermeer. 'Het was min 13 en er lag dertig centimeter sneeuw. Je biertje bevroor in je handen', vertelt hij. 'Iedereen sliep in zijn auto. Op een gegeven moment kwam er iemand met warme chocolademelk en whisky aan – die werd als een held binnenge-

haald, want dat bevroor tenminste niet. De volgende ochtend zaten alle barbecues onder een laag ijs.' Ziedaar de kenmerken van de echte buitenkoker: hij trekt zich niets aan van de weersomstandigheden en maakt alles op open vuur – ook soep, stoofpotten, appeltaart, kreeft, pizza of gevulde artisjokken. Culinair buitenkoken is populair, maar het echte barbecuen behelst meer dan dat; het is

geïnspireerd op de Amerikaanse *Southern* barbecuecultuur. Daarover bestaat enige spraakverwarring. Wat wij Nederlanders barbecuen noemen – het direct roosteren van vlees, vis en groente boven hete houtskool of briketten – is eigenlijk grillen. Wat een Amerikaan verstaat onder barbecue is vlees op lage temperatuur indirect garen – vanaf ongeveer 80 tot 140 graden Celcius, waarbij het gerecht niet

direct boven de hittebron ligt. Veel barbecuers gooien stukken of snippers rookhout (kersen, appel, *pecan* of *hickory*) op de kolen om de boel een extra rooksmaak te geven; de termen *smoken* en barbecuen worden door elkaar gebruikt. Barbecuen is met name geschikt voor spareribs en grote, van nature taaie stukken varkens- en rundvlees zoals borst en schouder, die door de langzame garing boterzacht worden.



Grillen is hot and fast, barbecuen low and slow en dus heel wat anders

HET BETERE BARBECUEN: WAT HEB JE NODIG?

■ Om te beginnen met goed barbecuen hoef je niet meteen te investeren in een keramisch houtskoolmonster van 1.500 euro. Een simpele kogelbarbecue volstaat. Daarmee kun je laag en traag roken, grillen en zelfs brood en pizza bakken (al heb je daar wel weer een pizzasteen voor nodig). Zolang er maar een passend deksel bij zit en de luchttoevoer kan worden geregeld. Een gasbarbecue kan ook. Werkt makkelijk, maar zal minder snel de echte bbq-smaak opleveren. En het is de vraag of je het open vuur mag noemen. Elektrisch? Eh, nee.

■ Temperatuur is alles, dus zorg voor een goede vleesthermometer. Liefst twee: eentje voor de kerntemperatuur van het vlees, eentje om de luchttemperatuur in de barbecue te meten. Ingebouwde thermometers zijn bij goedkopere barbecues vaak niet te vertrouwen. IKEA heeft een vleesthermometer voor minder dan 10 euro.

■ Waar niet op moet worden bezuinigd: houtskool of briketten – die moeten zo zuiver mogelijk zijn om geen bijmaak te krijgen. Goede briketten zijn Ecobrasa, gemaakt van kokosnootschil, en Greek Fire, gemaakt van houtoverschot uit de meubelindustrie. Voor houtskool zijn merken als Black Ranch, Peko en Dammers populair (online verkrijgbaar of bij groothandels als Hanos en Sligro).

■ Ook handig: een paar goede hittewerende handschoenen voor het rommelen met hete roosters, lekbakken en pannen. De A-merken verkopen hun eigen serie voor veel geld – goedkoper is om even te googlen op lashandschoenen.

Gecombineerd met een fijne *rub* – een kruidenmengsel – een zoetscherpe barbecuesaus en wat koolsalade een feest om te eten.

Grillen, alles boven de 200 graden ongeveer, is *hot and fast*, barbecuen is *low and slow*. Een goede buitenkoker is dus vooral een heerser over de temperatuur. Spelen met de luchtschuiven op je kookapparaat, het uitproberen van soorten en hoeveelheden houtskool of briketten, welk rookhout je gebruikt – het zijn geliefde onderwerpen op het BBQforum, en dus ook in Ravels.

ZEVENDE IN DE CATEGORIE KIP

Ook een belangrijk thema waar in de partytent over wordt gekletst: wedstrijden. Veel van de forumleden zitten in een barbecueteam waarmee ze meedoen met barbecuecompetities. De laatste jaren is het aantal wedstrijden in Europa explosief toegenomen. Barbecueers vanuit de hele wereld komen samen om te strijden in verschillende categorieën: wie maakt de beste spareribs, de beste kip, het mooiste opgemaakte bord? Een gecertificeerde jury beoordeelt de zaak. Wie binnen een bepaald wedstrijdreglement de meeste punten haalt, wordt uitgenodigd voor het hoogst haalbare in de internationale barbecuwedstrijdwereld: de Jack Daniels World Championship Invitational Barbecue, elk jaar gehouden in Lynchberg, Tennessee, naast de bekende whiskey-fabriek. Harry Havinga en zijn team BBQGuru.nl haalden daar in 2011 de zevende plaats in de categorie kip – een prestatie waarover in de Nederlandse scene nog altijd met eerbied wordt gesproken.

In Ravels dragen veel forumleden het shirtje of jack van hun team – Pure BBQ, de Lowland Smokers (een forumteam waarvan Jo Eyckmans de captain is), de Daltons. Toch is er voor gekozen om op deze meeting geen

wedstrijdje te houden, zoals gebruikelijk bij andere bijeenkomsten. ‘De sfeer moet lekker laagdrempelig blijven, iedereen moet het gevoel hebben dat-ie welkom is’, zegt Eyckmans. Niet dat er op wedstrijden haat en nijd is, integendeel. Het gaat erom dat de teamleden bij wedstrijden supergecuscust zijn – er is wat minder ruimte voor gezelligheid, zegt Eyckmans. Hier in de Vlaamse bossen is die ruimte er des te meer. Dat gaat volgens een beproefd recept: bier drinken, eten en ouwehoeren. Over alles gaat het, zolang het onderwerp maar barbecuen is. ‘Wie je bent en wat je doet, dat is allemaal niet belangrijk’, zegt Johan de Jong (35) uit Schijndel, een van de beheerders van het forum, terwijl hij een sigaar opsteekt. ‘Je deelt een passie: daar gaat het om.’ De Jong zou van veel van zijn barbecuevrienden niet eens precies weten wat ze in het dagelijks leven doen. Zelf is hij radiodiagnostisch laborant in een ziekenhuis in Utrecht. Ooit haalde hij een gemarineerde kip door de MRI-scanner, gewoon om te kijken wat een marinade nu precies met het vlees doet. Conclusie: vrij weinig. ‘Eindeeloos marineren heeft dus niet zo veel effect als mensen wel denken.’ Overigens, haast hij zich te zeggen, was die scanner op dat moment beschikbaar – niet dat hij patiënten heeft laten wachten om zijn kip te analyseren. Andere forumleden – opvallend veel Brabanders – werken in de metaalbewerking, het transport, ze zijn vertegenwoordiger of projectmanager. Gevraagd naar wat hen zo aantrekt in het barbecuen, zeggen ze bijna allemaal hetzelfde: ik stookte als kind al vuurtjes. Vlammen, vonken, rook: allemaal mooi. Als je dan ook nog een lekkerbek bent – bij voorkeur carnivoor – is de optelsom gauw gemaakt.

SPARERIB-RUZIE

De oprichter van het forum en een van de grote pleitbezorgers van de barbecuecultuur in Nederland is Jeroen Hazebroek. Net als Harry

Havinga – de twee zijn goede bekenden van elkaar – werkt hij als barbecuecateraar en geeft hij workshops. Volgens hem past de barbecue-trend bij de toegenomen aandacht voor ambachtelijk eten. ‘Denk aan zelf worst maken, je eigen zuurkool fermenteren, het hele beest eten, wat ze noemen nouveau ruig’, zegt Hazebroek, die ook twee boeken over barbecuen schreef (het tweede ligt nu bij de drukker). Hij begon het forum in 2008 om een simpele reden. ‘Ik had een blog over barbecuen, maar geen zin en tijd meer om het continu bij te houden. Ik dacht: laat mensen elkaar maar helpen en advies geven.’ Voilà: de online community was geboren. Inmiddels heeft het forum een kleine vijfduizend leden, van wie er vijftienhonderd actief zijn. Dagelijks komen er twaalf nieuwe leden bij. Het BBQForum is niet het enige in zijn

BARBECUEJARGON: DE TAAL VAN DE MEESTER (DIE PITMASTER HEET)

Een **rub** is een mengsel van kruiden en specerijen waarmee het vlees wordt gekruid. Er zijn talloze legendarische rubs te krijgen, maar je kunt ze ook zelf mengen. Recepten te over op internet. Wie een keer met succes **pulled pork** heeft gemaakt, krijgt op het BBQforum de titel ‘**I survived the zone**’. Dat zit zo: grote stukken vlees als **picnic**, **Boston butt** (beiden varkensschouder) en **brisket** (runderborst) hebben de neiging om, als ze een kerntemperatuur van 60 graden hebben bereikt, een paar uur lang niet warmer te worden. Dat heeft te maken met verdamping van het vocht; het vlees ‘zweet’ en koelt af. Na een uur of vier stijgt de temperatuur weer geleidelijk, tot-ie de gewenste eindstand heeft (meestal 87 – 90 graden). Wie **the zone** (ook wel **the plateau of the stall**) uitzit en niet stiekem de temperatuur verhoogt (of zijn vlees inpakt met zilverfolie, de zogeheten **Texas crutch**), is met recht een overlever. Een **UDS** is een **ugly drum smoker**: een – vaak zelfgebouwde – rookoven van een oud olievat. Een klassieke **offset smoker** heeft iets weg van een oude stoomtrein: twee horizontale cilinders (eentje voor het vuur, eentje voor het vlees) op wielen, bovenop een schoorsteen. Wie een heel varken aan het spit maakt, is **going whole hog** – de nec plus ultra van de **pitmaster**.

soort in Nederland: het vergelijkbare ‘BBQ-genootschap’ ontstond een paar jaar geleden, toen een groep van het BBQForum zich afsplitste na een online ruzie – naar verluidt over het al dan niet voorkoken van spareribs. Hazebroek kan zelf niet in Ravels zijn, want hij heeft ‘een promotieklus voor een groot merk keramische barbecues’ in Litouwen. Waarmee hij maar wil zeggen: niet alleen in Nederland is écht barbecuen een trend. Waar nog wel een slag te maken is, vindt zowel Hazebroek als Havinga, is ‘bewustwording van de herkomst van vlees’. Zelf werken ze zo veel mogelijk met stukken van beesten die ‘goed geleeft’ hebben, en die dus wat duurder zijn. Onder huis-tuin-en-keuken-barbecueers is daar ‘nog wel winst te behalen’. Hazebroek: ‘Het is niet alleen duurzamer, maar je proeft ook echt het verschil.’ Havinga: ‘Ik zeg tegen

mijn workshopdeelnemers altijd: je kunt beter iets meer uitgeven en dan wat minder vaak vlees eten, dan vaak goedkoop, maar matig vlees kopen.’

GEWONE MAN

Nouveau ruig – dat roept al snel het beeld op van baarden, knotjes, hout-hakkersoverhemden, *fixed gear* fietsen en armtatoeages. Een Randstedelijk hipsterding. Maar, zegt Havinga geruststellend, en de forummers in Ravels bevestigen dat, écht barbecuen is ook voor de gewone man. Moeilijk is het niet. Havinga: ‘Koop bij de slager een paar rauwe spareribs van goede herkomst. Gooi er een lekkere rub overheen en gaar ze een uur of drie op lage temperatuur op een simpele barbecue. Ik zweer je: zo lekker krijg je ze niet bij een restaurant of bezorgservice. Je bent meteen de held van de straat.’

