

DRIE KEER RADEN: HET IS EEN KLASSIEK FRANS BAKSEL GEMAAKT VAN KERSEN EN EEN ROMIG, VLA-ACHTIG BESLAG DAT LIJKT OP DAT VAN PANNENKOEKEN. SOMS WORDEN DE KERSEN VERVANGEN DOOR ANDERE VRUCHTEN EN ZELFS DOOR HARTIGE INGREDIËNTEN. ‘EEN CLAFOUTIS,’ HOOR IK JE ENTHOUSIAST ROEPEN. ALS ER KERSEN GEBRUIKT WORDEN, DAN HEB JE WAARSCHIJNLIJK GELIJK.



PAOLA WESTBEEK is schrijfster, het brein achter het Frankrijkblog *thefrenchlife.org* en te zien op haar eigen YouTube kook-kanaal *LaDouceVieFood*. In de rubriek ‘Question de goût’ belicht zij de geschiedenis van een typisch Frans product.

Tot voor kort schreef ik zonder blikken of blozen over mijn heerlijke ‘clafoutis’ met perzik, of die met appel en bramen. Dan wel over mijn hartige ‘clafoutis’ van courgette, wortel en geitenkaas, die zo verschrikkelijk lekker is voor een makkelijke doordeweekse maaltijd. Salade erbij, mooie fles Sauvignon Blanc en klaar!

Oh wat schaamde ik me (even) toen ik een Franse vriendin trots mijn baksel van vijgen, amandelen en honing voorschotelde en het ‘clafoutis aux figues’ noemde. Toegeven, er zijn ergere dingen in het leven, maar ik voelde me redelijk beledigd toen ik hoorde dat ik helemaal geen ‘clafoutis’ had gemaakt. Dus ging ik op onderzoek uit.

Het woord *clafoutis* werd voor het eerst genoteerd in 1864 en is afgeleid van het Occitaanse woord *clafir* (vullen), dat op zijn beurt weer afstamt van *clafir* (een Oud-Frans woord dat ‘vastzetten met nagels’ betekent). De echte clafoutis komt oorspronkelijk uit Limoges in de porseleinstreek Limousin en wordt gemaakt met kleine, zure kersen genaamd *griottes*, of *krieken* in het Vlaams. Bij ons heten ze morellen.

Omdat de kersen niet worden ontpit, verliezen ze geen sap dat het dessert kan verkleuren. Bovendien geven kersen met pit een karakteristieke lichte amandelsmaak aan het beslag. Veel thuishokkers zijn er een beetje huiverig voor. Begrijpelijk, want wie wil een gebroken kies op zijn geweten hebben? Ikzelf neem het risico voor lief en deel mijn kersenclafoutis uit met veel waarschuwingen, want Franse klassiekers moeten wat mij betreft zo authentiek mogelijk

blijven. Echter, als ik culinair schrijver en criticus Curnonsky (1872-1956) moet geloven, heb ik noch de ingrediënten, laat staan de genen om ooit een echte clafoutis te kunnen maken. Hij beweerde dat de juiste kersen alleen uit de Limousin komen en dat het maken van de perfecte clafoutis enkel voor *les Limousins* – wier bloed net zo zwart is als het ‘bloed’ van de kersen – is weggelegd: ‘Le vrai clafoutis exige d’abord de savoureuses petites cerises noires que l’on ne trouve qu’en Limousin. Pour atteindre la perfection du clafoutis, il faut avoir du sang limousin dans les artères, du beau sang foncé comme le sang des cerises.’ *Tant pis*.

OOK IN KOOKBLADEN ZIE JE VEEL RECEPTEN VOOR CLAFOUTIS MET ALLES, VAN ABRIKOZEN TOT ASPERGES

In de Auvergne maken ze een bijna identiek dessert, maar daar heet het een *millard* of *milliard*. En in de Bourgogne wordt het *cacou* genoemd. Mocht het dessert gemaakt zijn met andere vruchten, dan spreken we over een *flognarde* of *flognarde*. En dat is dus precies wat ik had gemaakt: een *flognarde aux figues*!

Maar hoe moest ik dat hartige gerecht met courgette dan noemen? Volgens mijn vriendin heet dat gewoon een *flan*. Opmerkelijk genoeg zorgde dat woord voor veel opschudding in Limoges toen het gebruikt werd door de Académie Française om de clafoutis te beschrijven (*sorte de flan aux fruits*). Een clafoutis een *flan* noemen! Wat een lef!

Enkele weken geleden at ik bij een lieflijk bistrotje in Reims en werd ik gerustgesteld toen ik op het menu niet alleen een *clafoutis aux tomates cerises* zag staan, maar ook een *clafoutis aux poires et chocolat*. Blijkbaar doen de meeste Fransen er niet zo moeilijk over, want ook in kookbladen zie je veel recepten voor clafoutis met alles, van abrikozen tot asperges. En typ een willekeurig ingrediënt – in het Frans – naast het woord *clafoutis* in Google en je zult talloze recepten vinden voor allerlei baksels vermomd als clafoutis.

Het besef dat ik eigenlijk geen vreselijk stomme fout had gemaakt was een opluchting. Daarom heb ik het dessert dat ik aan mijn vriendin serveerde op mijn website geplaatst en toch *clafoutis aux figues* genoemd. Dat maakt het een stuk makkelijker. Over de naam valt misschien te twisten, maar over de smaak gelukkig niet, want lekker is het zeker! ■

Clafoutis of geen clafoutis?
WETEN DE FRANSEN HET ZELF WEL?

