

H

*Verhalen en recepten rond  
de tophammen van Europa*

A

STEFAAN DAENINCK

M

 | LANNOO



# EEN MOOIE TRADITIE MET VEEL RESPECT VOOR HET BASISPRODUCT

Vertrekken van een kwalitatief stuk 'terroir' varkensvlees met een verhaal. Er natuurlijk zout aan toevoegen en het de nodige tijd gunnen om de smaak(nuances) te laten ontwikkelen. Een mooie traditie met veel respect voor het basisproduct, een traditie die al meer dan duizend jaar teruggaat in de tijd ...

Het boek *Ham* van Stefaan, gewijd aan deze traditie, is dan ook iets waar ik enthousiast van word. Een ode aan het product, het vakmanschap en het dier, het varken. Langzaam rijpen, drogen en dan hopen dat het resultaat na vele maanden geduld een lekkere en fijn geurende ham wordt. Prachtig!

Er is veel wat hammenproducenten bindt. Tenslotte maken ze allen dezelfde delicatessen. Toch heeft elke producent zijn eigen verhaal en geschiedenis, en behoudt elke ham zijn eigen identiteit. Meer dan voldoende stof om een boek over ham te vullen.

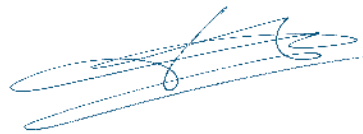
Neem daarbij nog de verschillende visies en bijhorende recepten van 3 topchefs en de 50 creatieve en smakelijke recepten van Stefaan, die zowel foodies, hobbykoks en chefs zullen aanspreken. Deze maken dit boek tot een waar naslagwerk voor de hamliefhebber.

Bij Ganda Ham zouten en drogen we al zo'n dertig jaar Belgische hammen op de traditionele manier. Dat houdt in dat we ook al die tijd al zonder bewaarmiddelen werken. Een eerlijk en zuiver, Belgisch product. Datzelfde doen we trouwens sinds kort ook met exclusieve soorten rundvlees, omdat we merken dat er vraag is naar deze nieuwe producten met een verhaal.

Dit boek laat je toe onze collega's doorheen Europa te leren kennen. Ik ben er zeker van dat dit naslagwerk je zal doen inzien hoe mooi en lekker het product gedroogde ham is. Het is een uitnodiging om er in de toekomst nog intenser van te genieten.

Veel leesgenot en smaakplezier!

Dirk Cornelis  
*Gedelegeerd bestuurder Ganda Ham*





# INHOUD

## HAM

---

Mijn redenen om dit boek te schrijven	8
Wat is (rauwe) ham?	10
Geschiedenis van het varken	12
Varkensrassen	14
Het ontstaan van de rauwe ham	26
Kwaliteitslabels	31
Van varken tot ham	32
Productieproces	37
Smaakbepalende factoren	48
Het belang van zout	56
Europese hammen	59
Het beroep van hamsnijder	82
Verschillende verpakkingsvormen	86



## DE KEUZE VAN TOPCHEFS

---

GEERT VAN HECKE	
<i>Ham, een culinair instrument, een ideaal ingrediënt en een smaakvolle partner</i>	91
· Ganda Ham met oesters	93
· Fijne room van groene asperges, Ganda Ham en morieljes	95
· Wilde zalm belegd met Ganda Ham, poivrade-artisjok en daslookjus	96
· Kaasterrine met Ganda Ham en gedroogde rozijnen	99
MASSIMO BOTTURA	
<i>Kom met me mee naar Italië</i>	101
· Tartaar van chianina, schuim van parmaham	102
· Ijskabeljauw, katsuobushi-bouillon, parmaham	102
· Ravioli lopend over tomatensaus	103
· Asperges, parmaham en Parmezaanse kaas	104
· De smaak van de rivier	105
· De tuin van Italië, het beste van groenten en fruit	105
PIET HUYSENTRUYT	
<i>'Bij een gerecht is niet alleen de smaak en het uitzicht, maar ook de geur van belang'</i>	107
· Boterham uit Vlaanderen	108
· Mijn bloedworst	111

· Ontbijt	114	· Gekaramelliseerd witlof, Jambon d'Ardenne, 3 keer kaas uit Chimay	180
· Ontbijt new style	115	· Roerei, Ganda Ham, feta en ketchup	183
· Appel-komkommershot met zwartewoudham	116	· Rolletje van bayonneham en Baskische piperade	184
· Paprikagazpacho met serranoham	118	· Bladerdeegkoek, serranoham en spinazie	186
· Venkelsalade uit Bayonne de zon op je bord	121	· Rollade van varkenshaasje, Chimay-kaas en Jambon d'Ardenne	189
· Mijn favoriete bruschetta	122	· Linzen met hamrolletjes	191
· Groene asperges, kaassaus en mangalicaham	124	· Mijn favoriete maatjes	192
· Lenterolletjes	127	· Ravioli met funghi en parmaham	195
· Bouillon van champignons met courgette en San Daniele-ham	128	· Fingerfood, creatieve hapjes met Ganda Ham	196
· Ham met bloemkool	130	· Rollo 'Ganda'	198
· Bordje ibericoham met guacamole en salie	132	· Wrap: Ganda en geitenkaas Le Larry	198
· Carpaccio van tomaat met burrata en serranoham	135	· Rolletje van ham	199
· Erwtensoepje met schuim van rauwe ham	136	· Oriëntaalse Ganda cannelloni	199
· Parmarolletjes, pesto Genovese en grana padano	138	· Krokante Gandarolletjes	200
· Tarte tatin van tomaat en bayonneham	141	· Hartige strudel	200
· Gazpacho vol smaak	142	· Ganda met groene olijven	201
· Gegrilde sint-jakobsoester met gedroogde ham	144	· Ganda met lekkere tapenade	201
· Spaanse sardienen met serranoham	147	· Zoet-zout-zuur, mijn <i>carré confiture</i>	203
· Sint-jakobsoesters, rode biet en San Daniele-ham	148	· Salade met toast champignon-iberico	204
· Scampi, ham en witlof	150	· Salade niçoise	206
· Aardappeltaart met parmaham en gepocheerd ei	153		
· Oesters, bayonneham en basilicumemulsie	155		
· Jambon d'Ardenne, rood witlof, pompoe en radicchio	156		
· Carpaccio van omegabaars, ibericoham en cavaillon	158		
· Zalm en bayonneham mi-cuit, avocado, meloen en port	161		
· Krieltjes, boerenham en spiegelei zoals op de boerderij	162		
· De Vulkaan	165		
· Bruschetta party	166		
· Aardappel, olijfolie en Iberico de Bellota	167		
· Aubergine gepoft in de oven met grana padano en parmaham	168		
· Bite van gegrilde groene asperges en zwartewoudham	171		
· Watermeloen met Ganda Ham	172		
· Zeeuwse mossel, Ganda Ham, tomaat en saffraan	175		
· Zuiderse ratatouille ... uit de tekenfilm	176		
· Risotto met parmaham, tomaat en mozzarella di bufala	179		





# MIJN REDENEN OM DIT BOEK TE SCHRIJVEN

Mijn constante zoektocht naar de meest  
exquise gerechten en het lekkerste eten ...

Mijn verwondering als ik mijn dochter Ella  
zie genieten van een stukje gedroogde ham ...

Mijn roots. Als West-Vlaming kan ik gewoon  
niet om het varken heen ...

Ik hoor het al zo lang zeggen: 'In West-Vlaanderen zijn er meer varkens dan inwoners.' Onderzoek bevestigde dat dit een waarheid als een koe is. Voor elke West-Vlaming zijn er enkele honderden varkens ...

Een eerste levendige herinnering uit mijn prille jeugd: als snotneus van vier jaar werd ik 's morgens voor dag en dauw wakker toen mijn vader en onze buurman-slager vertrokken naar de varkensboerderij om daar 'ons' varken te slachten. Inderdaad, ons varken. Ieder jaar mestte een bevriende varkensboer speciaal voor ons een varken vet. Ik keek verlangend naar de slachting uit. Ze konden zonder mij niet vertrekken, want ik was uitverkoren om een speciale klus te klaren. Op jonge leeftijd kreeg ik als 'bloedman' al een grote verantwoordelijkheid. Als man van het bloed stond ik in voor het belangrijkste ingrediënt van de bloedworst. Concreet werd van mij verwacht dat ik in het warme bloed bleef roeren zodat het niet kon

stollen. Een intensieve opdracht: ik stroopte mijn hemd op en mijn hele arm verdween in het lauwe bloed. Ik vond dit geweldig. Niemand kon deze taak zo plichtsgetrouw volbrengen als ik. Enkele uren later mocht ik mij de trotse bezitter van zo'n twee meter bloedworst noemen, en wie wilde, kon die bij mij kopen.

Ik keek intussen met grote, verwonderde ogen toe hoe de slager het varken slachtte en in tal van stukken sneed. Grote, kleine, het varken leek ineens een puzzel van wel honderd stukken. Het beest werd volledig versneden. De verschillende stukken werden zorgvuldig in plastic zakken opgeborgen om een welverdiende rustplaats te krijgen. Daar wachtten ze geduldig tot ze in de heerlijkste culinaire bereidingen belandden.

Twee belangrijke stukken bleven in de slagerij achter: de hammen, de achterste billen van het varken. Deze twee uit de kluiten gewassen





kolossen kregen een speciale plaats. Ze doken na een paar weken terug op, om vervolgens een zestal maanden in onze kelder te verdwijnen.

En dan was het feest. Familie, vrienden en kennissen werden opgetrommeld en de overheerlijke rauwe ham werd vol passie afgesneden. Om duimen en vingers bij af te likken ... De herinnering aan deze pure smaak is mij tijdens mijn hele leven steeds bijgebleven. Wellicht werden zo ooit mijn culinaire prikkels gestimuleerd in wat tot op de dag van vandaag mijn hobby én mijn beroep geworden is: lekker eten!

Stefaan Daeninck

A blue ink signature of Stefaan Daeninck, written in a cursive style.





# WAT IS (RAUWE) HAM?

De 'ham' waar we het in dit boek over zullen hebben, verwijst specifiek naar de achterbil van het varken waar zich de beste kwaliteit van ham bevindt.





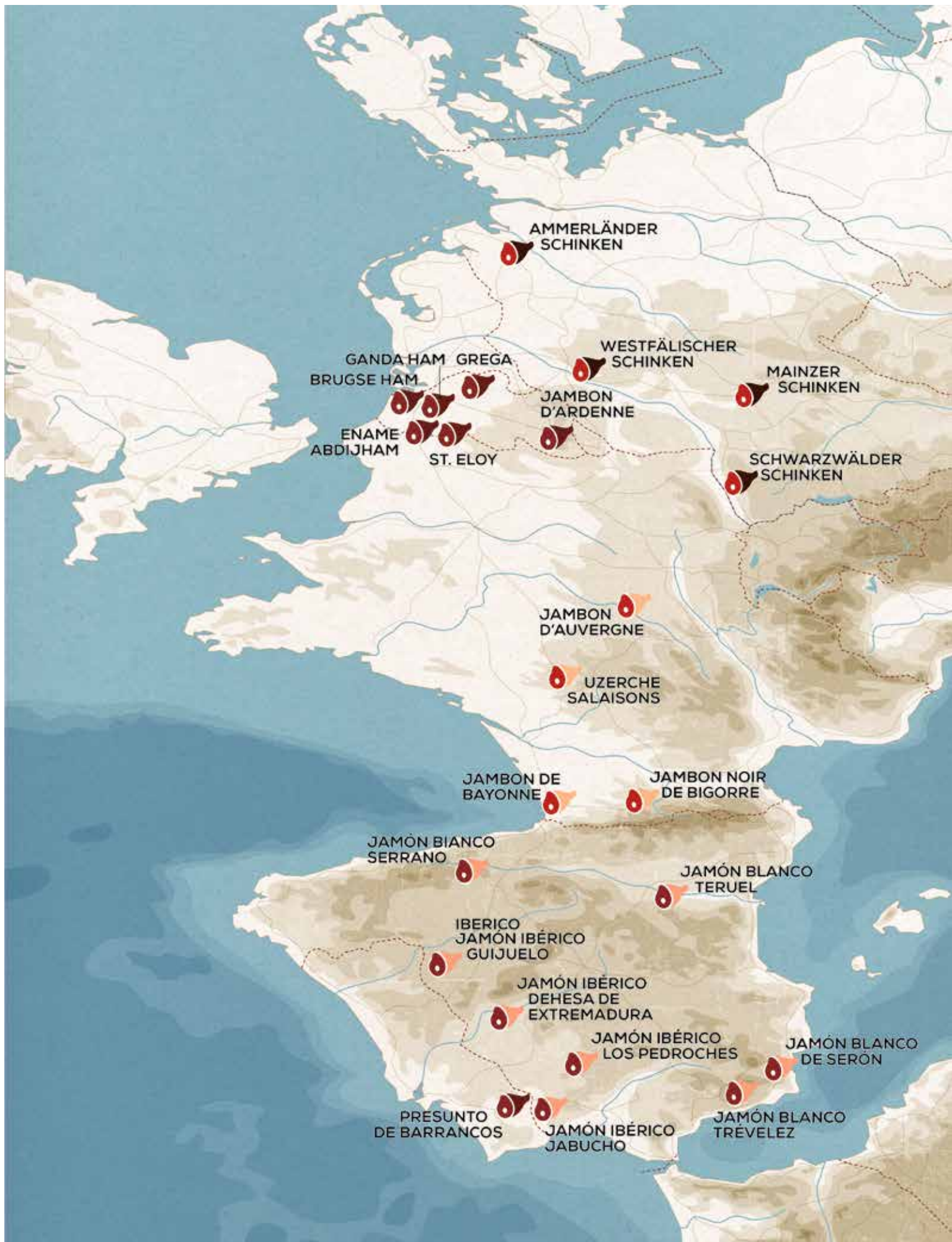


De rauwe ham die dit boek belicht, kun je omschrijven als het gezouten vlees van de achterste dij van een varken. Rauwe hammen zijn oorspronkelijk ontstaan uit de behoefte om de ham van het varken na het slachten langer te kunnen bewaren.

Gedroogde ham vinden we door de eeuwen heen in tal van landen en streken terug, met een brede waaier aan smaken. Deze verschillen onderling door de gebruikte lokale ingrediënten en kruiden bij het pekelen en/of het zouten en drogen, de bereidingswijze, de periode van rijping en de specifieke omstandigheden waarin dit hele proces gebeurt. En alles begint natuurlijk bij het varken zelf. Het specifieke ras en de voeding die het varken in de loop van zijn leven heeft gekregen, zijn cruciaal voor de smaak en de kwaliteit van de uiteindelijke gedroogde rauwe ham.

Er bestaat ook schouderham. Deze ham wordt vaak gekookt. Er zijn verschillende soorten gekookte ham, met als belangrijkste onderscheid 'achterham' en 'beenham'. Beenham komt van het deel dat meer onder op de bout terug te vinden is. Gekookte ham kun je ook onderverdelen in 'ambachtelijke' en 'industriële' ham. Ambachtelijke gekookte ham bevat doorgaans minder water en additieven.

Vandaag worden rauwe schouderhammen steeds populairder, vooral in Spanje en Italië. Dit komt vooral omdat deze hammen perfect zijn om met de hand te snijden en door de populariteit van de *cortador* of hamsnijder. Sommige origine schouderhammen zijn lichter, wat vetter van structuur en zeer fijn van smaak door het bijzonder smakelijke, geaderde vlees. Er worden meer en meer schouderhammen gedroogd in het Zuiden van Europa en stilaan veroveren ze ook onze consumenten.



AMMERLÄNDER  
SCHINKEN

GANDA HAM GREGA  
BRUGSE HAM

WESTFÄLISCHER  
SCHINKEN

MAINZER  
SCHINKEN

ENAME  
ABDIJHAM

ST. ELOY

JAMBON  
D'ARDENNE

SCHWARZWÄLDER  
SCHINKEN

JAMBON  
D'AUVERGNE

UZERCHE  
SALAISONS

JAMBON DE  
BAYONNE

JAMBON NOIR  
DE BIGORRE

JAMÓN BIANCO  
SERRANO

JAMÓN BLANCO  
TERUEL

IBERICO  
JAMÓN IBÉRICO  
GUIJUELO

JAMÓN IBÉRICO  
DEHESA DE  
EXTREMADURA

JAMÓN IBÉRICO  
LOS PEDROCHES

JAMÓN BLANCO  
DE SERÓN

PRESUNTO  
DE BARRANCOS

JAMÓN IBÉRICO  
JABUCHO

JAMÓN BLANCO  
TRÉVELEZ



# EUROPESE HAMMEN

Er worden in Europa vijf grote hamnaties onderscheiden: België, Duitsland, Frankrijk, Italië en Spanje. Dit wil niet zeggen dat elders in Europa geen hammen gedroogd worden, maar deze vijf landen zijn doorheen de eeuwen ware begrippen in het culinaire landschap geworden. Ze onderscheiden zich door hun specifieke geschiedenis, smaak en kwaliteit. De kwaliteit van de hammen wordt streng en van nabij gecontroleerd door tal van Europese instanties. Hierna bespreek ik deze vijf landen in detail en neem ik de bekendste hamvariëteiten onder de loep.



# BELGIË

België heeft als hamnatie zijn naam hoog te houden. De export van Belgische varkens, verse varkenshammen en -zijden gaat naar alle uithoeken van de wereld. En de kwaliteit van het Belgische vlees is vermaard. Elke zichzelf respecterende slager maakt zijn eigen charcuterie. En als het even kan, droogt hij ook nog zijn eigen ham. Best iets om fier op te zijn.

Zoals hiervoor beschreven stond het varken in onze regio al ten tijde van de Romeinen hoog aangeschreven. Het ging om getemde rassen die in de loop van de eeuwen gekruist werden met wilde rassen die meer vet en vlees hadden. Die varkens verbleven nog eeuwenlang in onze bossen waar ze leefden op een dieet van eikels, kastanjes en noten. Gaandeweg kwam er een strengere reglementering en werd de vrije kweek aan banden gelegd om zo tot zuivere, vleesrijke rassen met veel smaak te komen.

De techniek om hammen te maken werd niet toevallig verder verfijnd in bosrijke gebieden, waar een geschikt microklimaat voor het drogen en rijpen van de hammen heerste. Bij ons was dat in de eerste plaats in de Ardennen.

Overall ontstonden eigen recepten voor het maken van gedroogde ham, meestal wel met een aantal gemeenschappelijke kenmerken. Zo werden de hammen doorgaans eerst enkele dagen tot een week gemarineerd in een bereiding met kruiden en zout, en dan gepekeld. Nadien ondergingen de hammen gedurende maanden een proces van roken en drogen, al dan niet koud in een beschutte plaats of in de schoorsteen hoog boven de haard. Ten slotte volgde nog een rijping van meerdere maanden in plaatsen met natuurlijke luchtcirculatie zoals grotten.





## JAMBON D'ARDENNE

---

Een schoolvoorbeeld hiervan is de Jambon d'Ardenne, een ham met een eeuwenoude geschiedenis en de trots van Wallonië. Volgens geschiedkundigen is dit de bakermat van de gedroogde hammen, de nummer één, zeg maar.

Deze ham vinden we al eeuwenlang terug als een onmisbaar bestanddeel van elke feestmaaltijd. Geen menu uit de 19de of 20ste eeuw voor de

adel en de burgerij, of de Jambon d'Ardenne speelde er een prominente rol in.

Het Koninklijk Besluit van 1974 legde de authenticiteit, de productiemethode en de geografische positie van deze ham vast. Op die manier werd de benaming beschermd tegen wildgroei en misbruik. Volgens dit Koninklijk Besluit moet de ham drooggezouten of nat gepekeld gerookt worden met hout of houtmeel waarbij geen naaldhout of gerecycleerd hout gebruikt mag worden.

De Jambon d'Ardenne mag enkel geproduceerd worden in de provincie Luxemburg en enkele kantons van de provincies Luik en Namen, namelijk Beauraing, Gedinne, Rochefort, Dinant, Ferrières, Stavelot, Malmedy, Saint-Vith, Louveigné, Spa en Eupen. Dit houdt in dat de varkens, waarvan de ham afkomstig is, daar ook moeten worden gekweekt.

Sinds 1996 heeft de Jambon d'Ardenne als enige Belgische ham een Europese herkomstbepaling, de BGA (Beschermd Geografische Aanduiding). Bij kenners wordt de Jambon d'Ardenne wegens zijn specifieke smaakeigenschappen en apart karakter als een ware delicatessie beschouwd.

Voor deze ham worden enkel de noot met ondernoot en schenkel (met of zonder been) gebruikt. Het minimumgewicht van de hammen bedraagt 4 kg.



De zouttijd, droog of nat, varieert tussen 12 en 21 dagen en gebeurt met toevoeging van aromaten zoals knoflook, tijm, laurier, rozemarijn ...

Het droogproces verloopt gedurende een periode van minstens 3 maanden.

De ham kan extra gerookt worden met verschillende plaatselijke houtsoorten (met uitzondering van harsdragende bomen/naaldbomen), met toevoeging van jeneverbes of tijm.

In totaal zijn 21 bedrijven erkend als producent van Jambon d'Ardenne.

## GANDA HAM

---

Deze befaamde ham uit de Gentse regio mag zich de Heinz of de Coca-Cola onder de hammen noemen. Of hoe een merknaam een kwaliteitsproduct met naam werd ...

In de jaren vijftig begon Roger Cornelis met zijn echtgenote Maria Mattheeuws in het Oost-Vlaamse Wetteren met een bescheiden slagerij. Die werd al snel te klein en na enkele jaren werd uitgeweken naar een groter pand in Mariakerke. In 1954 besloot Roger Cornelis zijn slagerij te verkopen om in Destelbergen het vleesbedrijf Corma (een samentrekking van Cornelis en Mattheeuws) te starten. Dit bedrijf specialiseerde zich in de productie van kookwaren en gepekeld hammen.

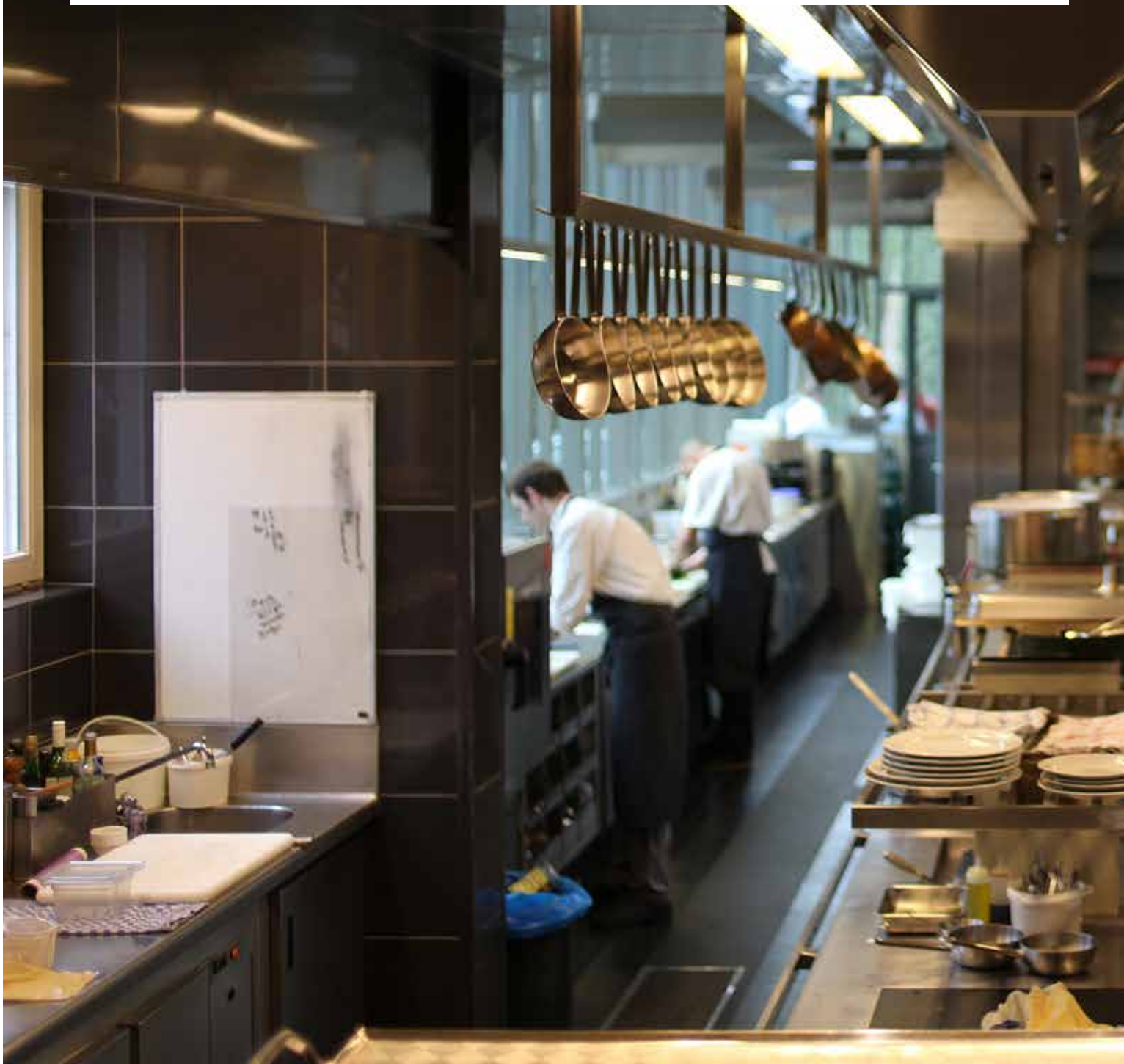
Corma creëerde in 1978 een eerste boerenham. Na de komst van zoon Dirk in het bedrijf en na veel experimenten met zout en pekelprocessen werd in 1985 de Ganda Ham geboren.

'Ganda' is de oud-Keltische naam van Gent en betekent letterlijk 'samenvloeiën' (van de Leie en de Schelde). Bij de ham wordt dit vertaald naar het samengaan van Vlaams doorzettingsvermogen en knowhow met het natuurlijke karakter van de hammen.

Ganda Ham is een keurmerk op zich geworden. Iedere ham die na een streng gecontroleerde selectieprocedure zijn weg naar de consument vindt, krijgt het brandmerk van het Ganda-logo mee, als teken van kwaliteit en artisanale traditie. Op jaarbasis produceert Corma meer dan 100.000 hammen.

# DE KEUZE VAN TOPCHEFS

Dat pure ham lekker is spreekt niemand meer tegen. Maar ook als ingrediënt is rauwe ham een ontegensprekelijk smakelijk onderdeel van menig gerecht. Tophuizen gebruiken ham dan ook heel graag in hun keuken. Twee van die topchefs – Geert Van Hecke uit België en Massimo Bottura uit Italië – delen graag hun recepten en geven hun visie en beleving op rauwe ham. Daarnaast geeft Piet Huysentruyt zijn organoleptisch oordeel over rauwe ham.

















# FIJNE ROOM VAN GROENE ASPERGES, GANDA HAM EN MORIELJES

## INGREDIËNTEN

- 4 grote, Belgische groene duinasperges
- 4 sneetjes Ganda Ham  
12 maanden, opgerold

## VOOR DE FIJNE ROOM VAN GROENE ASPERGES

- 150 g beetgaar gekookte groene asperges
- 50 g gepareerd vet van Ganda Ham in reepjes, 20 minuten gedroogd in een voorverwarmde oven van 80 °C.
- 1 ei en 4 dooiers
- 1 dl volle melk
- 1 dl room
- 1 mespunt geraspte nootmuskaat, cayennepeper en grof zout

## VOOR DE SAUS

- 12 mooie morieljes, perfect gewassen en schoongemaakt
- 50 g boter
- 6 cl maderawijn
- 1 dl gevogeltebouillon
- 5 cl zacht opgeklopte room

## PRESENTATIE

- Warm de asperges en de fijne room kort op in de stoomoven.
- Serveer een plakje fijne room met daarbij een groene asperge en een rolletje Ganda Ham.
- Werk af met de morieljes en een streepje saus.



## BEREIDING

- Meng alle ingrediënten voor de fijne room van asperges in de blender en mix fijn. Passeer door een fijne zeef en verdeel in een vuurvaste schotel. Plaats au bain-marie gedurende 30 minuten in een voorverwarmde oven van 170 °C. Laat afkoelen en zet minimum 2 uur in de koeling.
- Schil de groene duinasperges en kook ze beetgaar in ruim, gezouten water. Laat schrikken in ijswater.
- Maak de saus: Smelt de boter en verwarm er de morieljes in. Let op, ze mogen niet bakken. Deglaceer met de maderawijn en de bouillon, laat een drietal minuten zacht doorkoken. Verwijder de morieljes en laat nog even inkoken. Werk af met de room.

Mijn dank gaat naar:

Dirk Cornelis en het Ganda Ham-team – [www.ganda.be](http://www.ganda.be)

Mathias Verbeke en het Joka-team – [www.jokajoka.com](http://www.jokajoka.com)

Johan en Heidi van Uitgeverij Lannoo, voor het vertrouwen en geduld

Joran van Slagerij Delbaere met de beste bloedworst van België,

voor de hulp – [www.slagerijdelbaere.be](http://www.slagerijdelbaere.be)

Geert Van Hecke, Massimo Bottura en Piet Huysentruyt, topchefs die ik bewonder

Stefano Montali van S. Ilario

Mr Federico, Huis Galloni in Langhirano – [www.galloniprociutto.it](http://www.galloniprociutto.it)

Mr David Rodriguez Suarez, Jabugo de Ley.es – [www.jabugodeley.es](http://www.jabugodeley.es)

Ruben Brabant van Menapisch varken en Piet de Kersgieter,

voor de beelden – [www.menapii.be](http://www.menapii.be)

Signor José Luis en Yolanda Escuredo – [www.lajabuguenta.com](http://www.lajabuguenta.com)

Clément Vanhee, messensmederij van damasmessen – [www.atelier185.be](http://www.atelier185.be)

Coltelleria Saladini, voor hun prachtige cortadormessenset – [www.coltelleriasaladini.it](http://www.coltelleriasaladini.it)

Metro, voor de ingrediënten van mijn gerechten – [www.metro.be](http://www.metro.be)

Tom, Bart en Sven, die beelden op een ongelofelijke manier weten te vatten

en mijn gerechten uitzonderlijk naar voren brengen

Steven en Thijs, voor de fantastische layout van het boek

Stefaan Van Laere, om mijn chaotische teksten de ordenen

Jeroen Staes, voor de info over Over the Edges en enkele beelden – [www.smak.be](http://www.smak.be)

Johan Walravens van Elishout, voor zijn aanzet

En natuurlijk Ella en al mijn proevers thuis, Ferran, Jordi,

Arnau en Miro, en Petra, genietters van lekker eten.

[www.lannoo.com](http://www.lannoo.com)

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Tekst: Stefaan Daeninck

Fotografie: Tom Swijns, Bart Van Leuven, Sven Everaert

Ontwerp: Steven Theunis & Thijs Kestens, Armée de Verre Bookdesign

Als u opmerkingen of vragen heeft,

dan kunt u contact nemen met onze redactie:

[redactielifestyle@lannoo.com](mailto:redactielifestyle@lannoo.com)

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2018

D/2018/45/381 – NUR 440 – ISBN 978 90 209 8804 8

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.