



Poolse delicatessenwinkel. FOTO SANDER FOEDERER

Een broodje speklap met chili

Ter gelegenheid van de Week van de Smaak verscheen gisteren de Foodprint Stadsgids Den Haag, een ontdekkingsreis naar de culinaire identiteit van de stad.

NICO HEEMELAAR

Of de typisch Haagse snack bestaat, zelfs de experts van snackgroothandel Smikkelexpress aan de Loosduinseweg hebben geen antwoord op deze vraag. De megatostie brie & spek van Pierre Wind heeft het grote publiek nog niet bereikt en moet het voorsnog doen met een recept in de fastfoodbijbel *Patatje Oorlog* die de Haagse adhd-kok in 2008 schreef met stadsgenoot Bart Chabot.

Eigenaar Ben van Mister Snack op de Noordwal weet het antwoord wel. Typisch Haags is volgens hem het broodje speklap met chilisaus. „Dat kun je hier bij elke snackbar bestellen, maar buiten de stad zie je het bijna nergens,” zegt hij in Foodprint stadsgids Den Haag, een boekje over de culinaire identiteit van de stad dat gisteren ter gelegenheid van de

**Hét Haagse broodje:
Men neme een
broodje, belegge het
met ros, pekervlees,
ham, lever,
fricandeau, ei en ui
en bespuitte het met
ketchup, mayonaise
en piccalilly.**

‘Week van de Smaak’ is verschenen.

De echte couleur locale bevindt zich in de koffietenten. Cabaretier Harrie Jekkers wijdde er ooit een theaterprogramma aan: *Het gelijk van de Haagse koffietent* ofwel hoe bij het tegemoetkomend aroma

van een bakkie pleur alle wereldproblemen met één slok worden weggespoeld. De Prinsenvink aan de Kerkhoflaan, Leny aan de Treilerdwarweg in Scheveningen, De Aanloop aan het Jonckbloetplein, maar ook ijsalon Florencia zijn instituten, waar volgens de samenstellers van de gids de glimmende SUV van de gestropdaste verzekeringsagent broederlijk staat geparkeerd naast het groezelige bestelbusje van de glazenwasser.

„Binnen zit je vlak tegenover elkaar, dus je moet wel contact maken,” zegt koffieketenkenner Frans de Leef.

De Foodprint-gids voert over 208 pagina's langs allerlei wetenswaardigheden die met eten en de stad te maken hebben (met een hoofdstuk gewijd aan de megamoestuin van de regio, Westland). De eigengemaakte zalmkroket van Wassenaar Snacks komt aan bod, net als de rijsttafel waarmee de stad haar naam waarmaakt als Weduwe van Indië. Via Chinatown, gaat de tocht langs visafslag Scheveningen, de haringkraam aan het Binnenhof en de kousen-

bandkraam op de Haagse markt.

Verder leren we dat de Poolse firma Kamilski aan de Zoutmanstraat de grootste worstvitrine van Den Haag heeft, maar dat dit volgens kenners geen garantie voor kwaliteit biedt. Een panel van het Scheveningse marktonderzoeksbureau Morph beoordeelt de Poolse worst bij een blinde proeverij als grof en vetig en geeft zijn voorkeur aan de naar de paprika smakende vleeswaar van Balkanspecialist Ducat in de Piet Heinstraat.

Boven alle partijen staat het ‘Broodje Verschrikkelijk’, handelsmerk van Broodje van Dootje (anno 1956 en sindsdien geen spat veranderd) op de hoek Herenstraat-Bleijenburg. Het recept is eenvoudiger dan de megatostie brie & spek van Pierre Wind.

Men neme een broodje, belegge het met plakjes rosbief, pekervlees, ham, lever, fricandeau, ei en ui en bespuitte het met ketchup, mayonaise en piccalilly. Legendarisch en bizar, aldus de gids. Waarmee tevens de hamvraag is beantwoord: de typisch Haagse snack, hij bestaat! ■