



Heerlijk dit. Wanneer de dingen samenkomen. En alles valt op zijn plek.

Ik hou van koken. En van feestjes (geven). Van me ergens in verliezen.
Recepten uitzoeken. Uitproberen. Omvormen. Afstellen.
De beste ingrediënten opsporen. Proeven. Ruiken. Kiezen. De tafel dekken.
Alles op zijn plek. De tijd nemen. Genieten.
Heerlijk.

De beste ballen - Wereldwijd

Ik ben trots op dit boek. Op dit uit de hand gelopen lockdown-project. Want dat is het. Toen in maart 2020 een virus ervoor zorgde dat we thuis moesten blijven, had ik nood aan verhalen. Een discussie over de oorsprong van balletjes in tomatensaus hield me in de ban. Een Vlaams minister van Toerisme wou 'ballekes in tomatensaus' laten opnemen in de Vlaamse canon. Maar dit gerecht wordt overal ter wereld geserveerd. Met telkens een eigen, typerend accent. Vanuit een gesprek over de lokale keuken ontvouwde zich de wereld en de wereldkeuken. Lokale gerechten vertellen vaak een verhaal van een - al dan niet gedwongen - migratie. Ingrediënten en volledige recepten worden meegenomen uit het land van herkomst en versmelten met de nieuwe lokale keuken. Zoals balletjes in tomatensaus dus.

Ik had sowieso al iets met balletjes. Met je handen ingrediënten mengen en boetseren tot mooie bolletjes. Dat heeft iets rustgevends. Bovendien is het eenvoudig om te experimenteren met verschillende smaakmakers. En iedereen lust het. Door de onverwachte extra tijd, smeed ik me in de zoektocht naar balletjesgerechten en vooral naar de verhalen daarover. Ik kon niet meer stoppen. Daar ben ik trouwens nooit goed in geweest, in stoppen. Ik wou weten hoe het zat met die verhalen over de oorsprong. Ik ondervond dat verschillende mensen een nostalgisch gevoel kregen bij het denken aan typische balletjesgerechten. Een Iraans meisje vertelde me over *kalam polo Shirazi*, een traditioneel balletjesgerecht uit Iran, dat haar mama vroeger voor haar maakte. Het slingerde haar terug naar haar kindertijd in Iran. En het bracht mij bij de waarschijnlijke oorsprong van balletjes.

De oudste recepten lijken uit Perzië te komen, het huidige Iran. Vanuit het Perzische Rijk zouden ze zijn uitgewaaierd via de Arabische wereld naar de Middellandse Zee-keuken en zo steeds verder alle kanten uit. Het Perzische woord voor gehaktbal, *koofteh*, hoor je in het Turkse *köfte*, in het Griekse *keftedes*, terwijl men in Libanon en Syrië spreekt van *kibbeh* en in Noord-India en Pakistan van *kofteh*.

Jelte, vrouw met ballen



Maar ook China profileert zich als uitvinder van balletjes, met een recept dat uit de tweede eeuw voor Christus zou stammen. Al vind ik hier bitter weinig over terug. En Italië dingt eveneens mee naar de uitvindingsprijs. De Romeinse kok Apicius, uit de eerste eeuw, vermeldt verschillende balletjes in zijn kookboek. Het Italiaanse woord voor balletjes, polpette, komt dan ook van het Latijnse polpa, wat (zacht of gehakt) vlees betekent. Wat wel zeker is: balletjes vormen het perfecte gerecht om mensen, culturen en smaken samen te brengen.

Ik ben op zoek gegaan naar balletjesrecepten die typisch zijn voor een streek of land en heb ze samengebracht onder vijf verschillende keukens: Westerse, Arabische en Midden-Oosterse, Afrikaanse, Aziatische en Latijns-Amerikaanse keuken. Balletjes op basis van vlees of vis, vegetarische balletjes én zoete balletjes, ze komen allemaal aan bod. Gehaktballen vormen de grootste groep.

Welke recepten het gehaald hebben om in dit boek te verschijnen en welke niet? Dat is enkel een kwestie van mijn persoonlijke voorkeur. Het ene gerecht omdat het superlekker is, het andere omdat er een verhaal aan vast hangt. Wat alle recepten gemeen hebben, is dat ze eenvoudig zijn en toch origineel. En dat ze de proever ervan telkens meenemen naar een ander land, naar een andere cultuur. Ik heb lang getwijfeld om de IJslandse *hrútpungar* te vermelden. Dit zijn ramtestikels en een ware IJslandse lekkernij. Echte balletjes dus. Maar toch hebben ze de selectie niet gehaald. De testikels worden in een soort gelei gelegd, zoals onze 'kop', en in schijfjes geserveerd. Geen balletjes dus, noch het plezier van het rollen. Bovendien is het basisproduct moeilijk te vinden. En laat dat nu net een belangrijke leidraad zijn: alle ingrediënten of producten van de recepten zijn hier te koop of kan je eenvoudig vervangen.

Echt, lekker en eenvoudig. Dat is het verhaal van wereldballen. What you see is what you get. Geen trucjes om sauzen extra te laten blinken op foto. Geen perfect ronde balletjes. Wel tonnen smaak en plezier.

Voor dit boek met ballen heb ik een team met ballen. Uiteraard. Stuk voor stuk gedreven, creatieve personen. En die wil ik ook even bedanken. Of hoort dat niet in een inleiding? Ach.

merci, Sébastien, mijn man met onvoorwaardelijk steunende ballen
merci, Kiala, mijn styliste met ballen die overlopen van creativiteit en energie
merci, Katya, mijn fotografe met perfectionistische ballen en oog voor schoonheid
merci, Erik, mijn kok met kritische ballen, met oog voor detail en finishing touch
merci, Kathleen, mijn vormgeefster met verfijnde maar krachtdadige ballen
great balls of fire
dat wil ik al de hele tijd graag zingen
geniet van je reis rond de wereldbal
deze laatste zin zouden sommige mensen schrappen
maar ik doe het niet
ik zei al dat ik niet goed was in stoppen