

Eetwoord van het Jaar groslijst 2022



Foto: Shutterstock

Hieronder vind je de groslijst voor de verkiezing Eetwoord van het Jaar 2022. De groslijst is bijgewerkt tot 29 december 2022.

Jouw nominaties voor 2023 kun je vanaf 1 januari 2023 e-mailen naar info@ubelzuiderveld.nl. Het genomineerde eetwoord of begrip wordt na weging opgenomen in de groslijst Eetwoord van het Jaar 2023. Tussentijds wordt enkele keren een voorlopige groslijst gepubliceerd.

Graag wel het woordoord vermelden: het medium of de aangelegenheid waar je het eetwoord aantrof

of hoorde. De naam van externe nominateurs wordt vermeld bij woorden op de groslijst.

Het genomineerde eetwoord hoeft niet persé vaak gebruikt te zijn, maar moet raak, grappig en spitsvondig zijn. Bovenal moet het woord bij voorkeur enigszins uitdrukking geven aan de etenstijdgeest van het betreffende jaar. Een pré is als het daarbij bovendien gaat om een nieuw woord of nieuw samengesteld begrip. Sinds 2022 krijgt op veler verzoek daarnaast een triviaal eetwoord een eervolle vermelding.



Eetwoord van het Jaar groslijst 2022

Blissballen - Letterlijk: (geluk)zalige ballen. Blissballen zijn (doorgaans) zoete tussendoortjes, ongeveer formaat bitterbal, met in het algemeen plantaardige ingrediënten zoals noten, vijgen, cacao en dadels, terwijl de 'paneer' vaak uit kokosgruis bestaat. Het gebruik van geraffineerde suikers wordt overwegend gemeden. Online

rolden een dikke vier jaar geleden de eerste blissballen over het scherm, vooral dankzij bloggende foodies. Maar eigenlijk werden ze tot 2022 vrijwel zonder uitzondering op z'n Engels 'bliss balls' genoemd. Culinair journalist Hiske Versprille muntte de voor hand liggende Nederlandse naam 'blissballen'. Woorddoord: De Volkskrant, 27 oktober 2022.

Chipsrestaurant - Synoniem voor eetgelegenheden die nachos als kernproduct heeft, net als 'blissballen' gemunt door culinair journalist Hiske Versprille. Nachos met toppings staan in steeds meer restaurants op de kaart, maar recent openden in ons land enkele eetconcepten die zich er zelfs in specialiseren. In Nederland is de term 'chipsrestaurant' nieuw, in Engeland niet. Daar tooien friet/visrestaurants die zich willen onderscheiden van de traditionele fish & chips shops zich wel met deze term. Over chips en restaurants gesproken: Lays introduceerde in de supermarkt recentelijk zakken met chips, waarvan de smaak is ontleend aan het assortiment van restaurantformules als Subway, KFC en Pizza Hut. Woorddoord: recensie van The Nacho Bar in De Volkskrant, 29 september 2022. Met het citaat: "Een chipsrestaurant: het had zo mooi kunnen wezen."

Dooreetkruidnoot - De Volkskrant testte eind november kruidnoten/pepernoten, populair snaai- en strooigoed tijdens de Sinterklaasviering.

De testers vielen volgens de redactie “als een blok voor een heerlijke klassieke dooreetkruidnoot van Bolletje”. Ja, als je als proefpanel een échte dooreter te pakken hebt, dan ben je verkocht. Woordoord: andermaal De Volkskrant dus. Maar vooral kunnen wij niet heen om dit woord vanwege een ingezonden mededeling van een lezer in de krant van 1 december 2022: “Ja hoor, daar is-ie dan, op de valreep, het leukste woord van het jaar: dooreetkruidnoot. Maarten Kools, Amsterdam.”

Dorpsvriezer - Eigentijdse benaming voor een aloude gezamenlijke gemeenschappelijke voorziening: het collectieve vrieshuisje. Rond 1960 zijn in ons land in veel dorpen en buurten zogenaamde diepvriesverenigingen opgericht, waar consumenten centraal hun diepvriesproducten kunnen bewaren. De aanschaf van een eigen diepvries was rond 1960 niet voor iedereen weggelegd of het ontbrak aan plek om er één in huis te plaatsen. Het fenomeen werd in 2022 weer actueel: als gevolg van de hoge energieprijzen, werden enkele diepvriesverenigingen beëindigd. Overigens gaat gemeenschappelijke koeling/diepvries al veel verder terug. Niet ongebruikelijk waren in vroeger eeuwen diepvrieshuisjes, die werden gekoeld op basis van bevroren ijsblokken uit grachten, beken en plassen. Woordoord: De Telegraaf en andere media, najaar 2022.

Eenhapsvorm - Synoniem voor tapas-achtige miniaturgerechten. Gebruikt in de context 'een gerecht in eenhapsvorm'. Proeverijen, high tea's, tal van andere 'high-varianten', tapas, shared dinners, borrelgerechten en -planken. De vaderlandse horeca kreeg er dit millennium een keur aan eetconcepten bij met miniaturgerechten, miniatur geportioneerde variaties van maaltijden dus. Woorddoord: recensie van restaurant Aroma in Vaassen, Hiske Versprille, De Volkskrant, 9 juni 2022.

Eetomgeving - Hoewel 'eetomgeving' in 2020 door het Voedingscentrum is gemunt via de toen gepubliceerde 'Richtlijn Eetomgevingen', is het begrip met name in 2022 breder omarmd. Het is een echt tijdgeestwoord: deskundigen, adviesclubs en ook veel media besteedden in 2022 volop aandacht aan "het gezonder, minder verlokkelijk en duurzamer maken van onze openbare ruimte cq eetomgeving". Vooral televisieprogramma Pointer pakte uit met een documentaireserie en online cijfers, trends en ontwikkelingen over de vlucht die vermeend onverantwoord eten en drinken heeft genomen in de openbare ruimte. Bovendien mag de inrichting van de 'eetomgeving' zich verheugen in een warme belangstelling van wetenschappers en de overheid. Het kabinet is doende regelgeving te ontwikkelen die gemeenten de mogelijkheid geeft om de komst te blokkeren van bedrijven die de eetomgeving ongezonder maken, met name in buurten en wijken met veel

overgewicht. Woord: alom in de media in 2022, maar het zal zeker geen éénjarig eetwoord blijken. Zo stelde het Voedingscentrum recent enkele 'Adviseurs Eetomgevingen' aan.

Esma - Afkortwoord, waarbij de cocktail espresso-Martini wordt bedoeld. Cocktails op basis van koffie kennen we al veel langer, maar mogen zich verheugen in een groeiende populariteit. Na de espresso-tonic enkele jaren geleden, breekt in 2022 de espresso-Martini door. Volgens Wikipedia is de herkomst een Londense bar, waar hij ongeveer 45 jaar geleden is ontstaan. De afkorting "esma" is van recenter datum. Een Vlaamse krant schrijft over de esma: "Alleen onze noorderburen noemen het drankje zo." Woord: in de aanloop naar de decemberse feestdagen van 2022 verscheen de receptuur op tientallen platforms. Veel geprezen: een Haagse oliebol op basis van de esma-cocktail.

Frikantie - Kortwegwoord voor: frikandellenvakantie. Woord dat gemunt is naar aanleiding van het verschijnen van de wereldkaart World Map of Frikandels, die aangeeft in welke landen frikandellen te koop zijn. 2022 was sowieso een echt frikandelwoordenjaar met fenomenen als frikandellentekort (producent kan niet voldoende leveren, citaat van een grossier: "Frikandellen zijn de halsslagader van de horeca"), frikandellington (variatie op beef Wellington maar dan met frikandellen),

frikandellenbar (concept uit realityserie De Bevers) en frikandellenzwaaiër (iemand die vervaarlijk met een frikandel zwaait, reportage over nachtsnackbar in De Volkskrant, april 2022).
Woordoorð: website Favor Flav, artikel over World Maps of Frikandels, november 2022. In 2016 viel het begrip ‘frikantie’ ook al eens in een Groningse studentenkrant

High tunch - Combinatiewoord van ‘brunch’ en ‘high tea’. Mede aangejaagd door de coronapandemie en zijn beperkte openingstijden, ging menig restaurateur creatief aan de slag om in nieuwe woorden de eetmomenten lunch, brunch en diner te combineren. Eerder al zagen we allerlei Nederlandse varianten op het Engelse vieruurtje high tea: high beer, high wine, high coffee en zelfs high friet. Een restaurateur in Winterswijk muntte ‘high tunch’, “een mooi gevulde tafel vol hartige en zoete dingen waar brunch & high tea bekend om staan, geserveerd in drie gangen”. Woordoorð: reclame Bon Appetit, Winterswijk, rond jaarwisseling 2021/2022.

Hutsbal - Hoewel namen van gerechten niet de specialiteit zijn van dit linguïstische huis, is de creatie ‘hutsbal’ te fraai om achterwege te laten. Daarbij: is de inspirator ‘bitterbal’ niet eigenlijk van een gerecht naam een soort naam geworden? De hutsbal ofwel ‘hutspotbal’ is een recept van Aldi. In de roux voor de hutsballen zitten sinaasappelsap, steranijs, gekaramelliseerde uien,

aardappel en wortel. Na rollen en opstijven, paneren en frituren. Woordwoord: website Aldi Nederland, september 2022.

Kaasflatie - Om de gestegen inkooprijzen het hoofd te bieden, kun je als producent drie dingen doen: de productprijs verhogen, de portiegrootte verkleinen óf minder ingrediënten gebruiken. Voor de laatste twee oplossingen werd in de media de term 'krimflatie' gemunt. Columnist Paulien Cornelisse schrijft dat een gekochte kaascroissant smaakt naar niets, en zeker niet naar kaas. Ze betitelt de kennelijk uiterst beperkte verwerking van kaas als 'kaasflatie'. Woordwoord: cabaretier en columnist Paulien Cornelisse, 2022.

Kaassoufflésleur - In de Nederlandse frituurspecialzaken, is de kaassoufflé sinds jaar en dag de keuze van consumenten die soms of altijd vlees mijden. Hoewel er tegenwoordig volop vegetarische en soms zelfs veganistische alternatieven zijn, schreef dagblad Het Parool over de 'kaassoufflésleur'. Die is niet zozeer voorbehouden aan vleesmijders, maar schijnt ook snackers van kaassnacks in het algemeen (nu en dan) parten te spelen. Ofwel: bij de kaassoufflésleur is er geen andere kaasalternatief dan de kaassoufflé himself. Woordwoord: snackpert Eke Bosman in Het Parool, september 2022. Bosman beveelt de snack cheesecrack (kaassnack in de vorm van een kipcorn) aan als probaat middel om de kaassoufflésleur te

verdrijven, een sleur waarmee hij zelf al dertig jaar kampt.

Knuffelkok - Het predikaat ‘knuffelkok’ is televisiechef Jeroen Meus bij onze zuiderburen eerder al opgespeld. Dankzij recente publicaties in ons land, doet het synoniem voor een aaibare chef nu ook in ons land opgeld. Overigens: wie online zoekt, zal de term ook aantreffen in een beperkt aantal publicaties over onze eigen Joop Braakhekke (1941-2016) en Vjeze Fur alsmede de Engelse chef Jamie Oliver. Woordoor: De Volkskrant, artikel over Jeroen Meus, 10 januari 2022. Citaat: “De knuffelkok van België is hij genoemd, de beschermer van het gewone. Vaste gast op de hitlijst van populaire Vlamingen.”

Knutselvoer - Nederlandse vertaling van (extreem) industrieel bewerkte voedselproducten also known as ‘processed foods’. Het is een echt tijdgeestwoord, gezien de brede maatschappelijke discussie die woedt over bewerkte en kant-en-klare foodproducten. Hoewel ‘knutselvoer’ al enkele jaren geleden is gemunt (sinds 2015 bestaat een receptenblog onder deze naam) , is het met name aan culinair publicist Karin Luiten te danken dat het gebruik als synoniem voor ‘processed foods’ online opmarcheerde. “Knutselvoer noem ik dat: producten die zwaar bewerkt zijn, vol verdikkingsmiddel, zout en maltodextrine,” zei en schreef Luiten. In gebruik zijn ook afgeleide begrippen zoals ‘knutselsoja’.

Woordoord: Karin Luiten in Mangiare! op Radio 1, april 2022.

Kookfit - Eten, drinken en vitaliteit zijn in onze tijd met elkaar verbonden als nooit te voren. Volgens FoodService Instituut Nederland (FSIN) lijden steeds meer leden van jongere generaties (regelmatig) aan 'meal prep fatigue' ofwel 'kookmoehheid' en 'kooklusteloosheid'. Kookfit, gereed en vitaal genoeg om te koken, is een begrip dat kok en blogster voor De Gelderlander Sharon Simon hier tegenover stelde en zelf bedacht. Nominateur: Sharon Simon, kok die graag haar gerechten deelt. Woordoord: Twitter-account Sharon Simon, eind december 2021.

MacHack - Uit het Engels: het 'hacken' van verpakkingen en gerechten van McDonald's, zodat de gerechten bijvoorbeeld in de auto eenvoudiger hanteerbaar zijn, een andere smaak krijgen of op een afwijkende manier genuttigd kunnen worden. Met name op TikTok zijn MacHack-suggesties populair, net als trucjes om populaire fastfoodgerechten van andere restaurantmerken naar eigen hand te zetten door bijvoorbeeld ingrediënten of gehele producten samen te voegen (voorbeeld: cheeseburger met filet-o-fish visburger er tussen). Ook afgeleide begrippen als 'burgerhack' en 'fastfoodhack' doen de ronde, evenals hacks in andere fooddisciplines. Woordoord: Favor Flav besteedde in 2022 enkele malen aandacht aan MacHacks, buiten ons land

circuleert de term al langer. In de VS haakte een aantal McDonald's-restaurants in 2022 in op 'hackhype' door zelf gehackte gerechten op de kaart te zetten.

Meltmania - Smeltmania. Duiding van de internationale restauranttrend waarbij gesmolten kaas in trek is. Gesmolten en/of smeltend kaas wordt gebruikt op toppings van allerlei gerechten, van friet, hotdogs en hamburgers tot nachos en (hernieuwd) macaronischotels. Daarnaast mogen fondue alsmede het Italiaanse kaaswiel (met geflambeerde uitholling) zich in toenemende populariteit verheugen. Woordoord: Food Inspiration, voorjaar 2022.

Nachotafel - Tafel thuis of in een restaurant vol nacho's (tortillachips) met bijbehorende ingrediënten als gesmolten kaas, gehakt, pepers, bruine bonen en salsa (saus). Met folie als tafelkleed onder de breed geëtaleerde nacho's. Ultieme vorm van 'sharing diner' want iedereen om tafel eet mee. Beelden van nachotafels zijn een hit op TikTok. Enige jaren geleden waaide vanuit Zuidoost-Azië een soortgelijk fenomeen over naar ons land, de friettafel, een tafel vol friet. Woordoord: Favor Flav, juni 2022.

Pieperglossy - Synoniem voor: luxe aardappelmagazine. Voorjaar 2022 verscheen de eerste editie van The Spud, een kunstzinnig tijdschrift van kunstenaressen Ellen Mandemaker. In

haar woonplaats Slappeterp in Friesland raakte ze geïnspireerd door de aardappel als kunstdrager. De eerste editie van The Spud was snel uitverkocht. Najaar 2022 verscheen de tweede uitgave. Woordoord: dagblad Het Parool muntte de term 'pieperglossy' in een artikel onder de kop: 's Werelds eerste pieperglossy was zo'n succes dat er nu een tweede nummer is, 24 oktober 2022.

Snackjungle - Eetomgeving (zie ook daar) vol verlokkingen met gemaksvoeding. Gebruikt door twee dagbladjournalisten in een artikel over de aanpak van overgewicht in ons land. Citaat uit het verhaal: "Wil je in die snackjungle afvallen, dan moet je strategieën ontwikkelen om je tegen verleidingen te wapenen, zegt fysiotherapeut en leefstijlcoach Vera de Blaeij." Woordoord: De Volkskrant, 8 februari 2022.

Snackverdriet - Smaakteurstelling die ontstaat bij het consumeren van een nieuw product, waarvoor de voedingsindustrie populaire smaakmakers samenvoegde die afzonderlijk wèl lekker zijn. In dit onderhavige geval van 'snackverdriet' gaat het om de pizza-salami-bitterballen van Dr. Oetker. Woordoord: artikel Martinie Kamsma in NRC, 28 oktober 2022.

Supermarktprut - Gemakshummus die kant en klaar kan worden gekocht in grootschalige levensmiddelenwinkels. Het woord 'supermarktprut' past in een bredere trend: steeds

vaker ligt het gemaksaanbod van supermarkten onder vuur bij foodies. Woordwoord: publicist Sabina Posthumus (what's in a name?) houdt een pleidooi voor het zelf maken van hummus, Favor Flav, mei 2022.

Tefaltaal - Spreektaal waarmee je alle kanten op kunt en die misschien soms een heel klein beetje loslaat en vergiftigt? Drie dagen voor het einde van 2022 muntte de redactie van Foodlog dit taalwoord. Het is ontleend aan Tefal, het Franse merk van pannen en ander keukengerei. Volgens Foodlog bedient Europees commissaris Frans Timmermans zich van 'tefaltaal' bij zijn beantwoording van klimaatvragen van zeven verontruste jongeren uit de hele wereld, een artikel dat De Volkskrant publiceerde. Het merk Tefal is overigens in de jaren-1950 gekozen als afkorting van 'teflon' en 'aluminium', verwijzend naar de anti-aanbaklaag in pannen van het bedrijf. Woordwoord: Foodlog, 28 december 2022.

Thuis cuisine - Hoewel Thuis Cuisine bestaat als online restaurantmerk, is het zelfstandig naamwoord 'thuis cuisine' vreemd genoeg zelden of nooit eerder genuttigd. De ontwikkeling dat thuis steeds hoogwaardiger wordt gekookt, doet zich al lang gelden. Dat maakt het opmerkelijk dat 'thuis cuisine' pas anno 2022 luid en duidelijk in de media wordt aangetroffen, opgetekend uit de mond van topchef Joris Bijddendijk. Woordwoord: artikel "Medicinale thuis cuisine van sterrenchef

Joris Bijdendijk en zijn broer Wouter”, Het Parool, 14 november 2022.

Vethouder - Schertsend synoniem voor professionele frituurder cq exploitant van een cafetariabedrijf. Vrij naar: ‘wethouder’. Cafetariahouder Tom Bieleveld uit Leeuwarden ergerde zich aan een denigrerende opmerking van de plaatselijke wethouder Hilde Tjeerdema over patatverkopers. Tjeerdema noemde hen in één adem noemt met sigarettenverkopers. De uitbater van Tom’s Cafetaria in de Friese hoofdstad reageerde hierop via sociale media: “Deze vethouder nodigt deze wethouder uit om eens een dag met ons mee te draaien!” Woordoord: Twitter-account Tom’s Cafetaria, april 2022.

Vleesmeldplicht - Prioriteitsbeleid voor plantaardige tussendoortjes en gerechten. Bij een toenemend aantal cateringgelegenheden, vooral bijeenkomsten bij de overheid en maatschappelijke organisaties, worden standaard vegetarische snacks en versnaperingen geserveerd. Wie desondanks vlees of vleeshoudende gerechten wenst, moet dit vooraf bij de catering melden, de zogenaamde ‘vleesmeldplicht’. Woordoord: artikel over invoering van dit prioriteitsbeleid tijdens bijeenkomsten van de gemeente Zwolle per januari 2023, Frituurwereld.nl, 23 november 2022.

Voedingsgeletterdheid - Diepere kennis bij consument over het belang van (gezondere) dagelijkse voeding voor het persoonlijk welzijn. Onder meer te bereiken door een beter inzicht onder burgers welke (online) informatie over eten en drinken wél en welke níet betrouwbaar is. Meer kennis om de voedingsgeletterdheid te vergroten, te verkrijgen via onder meer burgerwetenschap, is gewenst over de subjectieve factoren die een sleutelrol spelen in levensstijl en dagelijkse eetgewoonten. Woordoord: persbericht Universiteit Utrecht over promotie Irene Lenoir-Wijnkoop op het onderwerp (werken aan) voedingsgeletterdheid, september 2022.

Zeewierchef - Kok die zich specialiseert in de culinaire verwerking van zeewier. In het bijzonder wordt zeewierchef Donald Deschagt uit kuststad Bredene in West-Vlaanderen vaak in één adem genoemd met deze titel. Bij de verschijning van zijn eerste kookboek in 2018 werd nog geschreven en gesproken van ‘seaweedchef’, maar met de bredere acceptatie van zeewier, is de Nederlandse vertaling nu een feit. Ook woorden als ‘zeegroenten’ en ‘zeeboerderij’ vallen in dit verband steeds vaker. Woordoord: magazine Knack, 8 maart 2022 en andere media online en offline.

Zwammie - Bijvoegelijk naamwoord van (oester)zwam. Nadat ze het eerder al gebruikte in een vegetarisch kookboek voor haar gerecht

‘zwammie ketjap’, bezigde culinair publicist Joke Boon het in 2022 opnieuw en prominent in dagblad Trouw. Zwammie ketjap is feitelijk een gerechtnaam: een ketjapschotel waarbij oesterzwammen fungeren als vervanger van varkensvlees. Aangezien paddenstoelen en zwammen als vleesvervanger steeds algemener worden, heeft ‘zwammie’ (jammie!) de potentie de Van Dale te halen. Tenzij je omslachtig wilt spreken van ‘zwammerig’ (wat een negatieve betekenis heeft) of ‘paddestoelerig’. Woorddoord: artikel “Zwammie ketjap” door Joke Boon in Trouw, augustus 2022.