

256. Derde Leids dictee van De Bonte Koe

(auteur: Willem Schrama)

Een vorstelijk dinertje

Wie in dit van materie doordrenkte ik-tijdperk zomaar spontaan en zonder ruggespraak met zijn zielenroerselen bij vrienden aanbelt, kan doorgaans een grauw en een snauw verwachten en vervolgens onverrichter zake rechtsomkeer maken. Hoe anders was de tijdgeest in de decadente fin de siècle rond 1880, toen mensen elkaar op winteravonden in hun landhuizen uitnodigden voor een copieus vijfgangendiner, voorafgegaan door een Dokkumer berenburg of andere sterkedrank.

Na te zijn gearriveerd in een janplezier, maakten de geprivilegieerde invités met hun modieuze pince-neztjes voor de deur van de woning een queue om daarna een voor een te worden verwelkomd door de gastheer of -vrouw. Vanachter een palissade loerden paparazzi avant la lettre met hun antieke platencamera's naar dit welkomstritueel, waarna ze in een nek-aan-nekrace deze janklaassen in hun laatnegentiende-eeuwse couranten publiceerden.

Er werd in die dagen niet oeverloos en kittelorig gejeremieerd en gemuggenzift over het montessorionderwijs of de tweefasestructuur, laat staan dat men elkaar e-mails, sms'jes of andere kattedelletjes deed toekomen over interim-managers, pro-Deadvocaten en excuustruzen. Integendeel, men sprak verrukt over de genietingen van de industriële revolutie en vooral ook over de ontwikkeling van de automobiel die zich toentertijd nog in het embryonale stadium bevond.

Na een korte voordracht over muizentarwe als dé haarlemmerolie voor klyasma's, begon de maaltijd met een mousse van sliptong en een luchtig koninginnenhapje. Onderwijl werd in kasserollen of roestvrijstalen pannen op een hypermodern elektrisch komfoor een stampot van savooiekool en rosevalaardappeltjes bereid, opgediend met entrecote of ossenhaas, beide met naar keuze een vinaigrette-, een ravigote- of een paddenstoelensaus. Ook sperziebonen met een karbonaadje lieten zich goed smaken.

In porseleinen schalen werd nasi goreng opgediend, waarvan het restant aan hongerige sint-bernardshonden werd gefoerageerd. Voor de kinderen waren er pannenkoeken, altijd te veel, maar met een gulle karamelvulling gingen ze erin als koek. Ten langen leste kwamen de ijscoupes tevoorschijn, waarin kunstig gelay-oute bananenroyals met gekonfijte vruchten werden geserveerd. Voor wie op dat moment nog niet was dichtgeslibd, was er jan-in-de-zak met altoos een teveel aan tijm, saffraan en karwijzaad.

Na te zijn neergevlijd op een smyrnatapijt, werd dit culinaire prerogatief van de welgestelden ten slotte afgerond met een dikke havanna voor de heren en een crèmige cappuccino voor de dames, die zich deze hoogst moderne lekkernij strijk-en-zet en uiteraard kosteloos toe-eigenden. Uit vrees 's anderendaags te worden gebruuskeerd, dronk men

daarna nog één pikketanissie alvorens op z'n janboerenfluitjes over gepavoiseerde promenades huiswaarts te keren. Men had tenslotte per se een façade op te houden, en in dat streven paste nu eenmaal geen onoorbaar drankgebruik.

Dáárvoor moest je destijds in de Leidse Hooglandsekerk Choorsteeg zijn, waar zojuist een gloednieuwe tapperij met fraai geciseleerde tegeltableaus en een keur aan bockbieren haar deuren had geopend. Niemand van de toenmalige rapailleachtige clientèle die op dat moment ook maar enigszins kon bevroeden dat 125 jaar later in exact dezelfde ruimte zo'n dertig gestreste eenentwintigste-eeuwers op een avond in november lijdzaam dit vileine en vermaledijde jubileumdictee zouden schrijven. Het kan verkeren.