

## Wartaal?

De uitvinding van de boekdrukkunst, halfweg de vijftiende eeuw, betekende een omwenteling in kennisoverdracht. Tot die tijd schreven monniken-kopiisten achter hun lezaren in onder andere cisterciënzerkloosters met hun ganzenveer op papyrus en later op perkament. Dat perkament was overigens dermate kostbaar, dat oude teksten die hun actualiteit hadden verloren, afgekrabd werden om opnieuw te worden gebruikt. Zo'n manuscript werd een palimpsest genoemd. Met uv-licht is de oorspronkelijke tekst nog vaak goed te ontcijferen. Zij verluchtten op minutieuze wijze hun manuscripten en kalligrafeerden de versaliën.

Toen nog bij kaarslicht; ledverlichting liet nog zo'n zes eeuwen op zich wachten. In menig scriptorium heerste een sfeer van competitie, die niet zelden ontaardde in een fittie. Zo kunnen we in de annalen lezen dat in 1337, vlak voor het uitbreken van de Honderdjarige Oorlog, twee kanunniken – beiden gekleed in een ripsen kamizool – een handgemeen kregen nadat de een de ander de aviaire influenza gewenst had, de klassieke vogelgriep dus. De querulant probeerde zijn gedrag later nog te vergoelijken door te zeggen dat hij er als gillesdelatourettelijder niets aan kon doen, maar de pauvres sires keurden elkaar sinds dat incident geen blik meer waardig.

De eerste gedrukte boeken, de zogenaamde incunabelen of wiegendrukken, waren bijbels die in marokijnleer werden gebonden. Aanvankelijk werd iedere pagina van een boek uitgesneden in een houtblok; de grote verbetering kwam toen men losse letters in lood ging gieten met behulp van matrijzen, dus niet van patrijzen, zoals ik onlangs las. Lange tijd vormde de Heilige Schrift het leeuwendeel van het drukkersbedrijf, maar in de renaissance verschijnen de eerste kookboeken. Die waren niet bestemd voor Jan Rap en zijn maat. Zogezegd dus niet voor het janhagel oftewel Krethi en Plethi. Alleen adellijke dames, zoals douairières, en wika's avant la lettre, hadden zich aan het analfabetisme weten te ontrukken. Bovendien waren zij de enigen die zich de dure ingrediënten konden veroorloven.

Aan het eind van de Hollandse Gouden Eeuw werden specerijen zoals pilipili, tijm en kemirinoot door de VOC uit het Verre Oosten gehaald. Overvloedige banketten waren een beproefd middel om rijkdom en macht te etaleren. Men zat bij voorkeur in vol ornaat aan tafel en deed zich tegoed aan ragouts en pasteien. Witbrood was alleen voor de rijken, de armen moesten zich tevredenstellen met roggebrood. Koeken van boekweitbrij en gortepap met stroop erdoorheen geroerd waren nog het meest populair. En, zoals iedereen natuurlijk weet, pemmikan, het tot koeken geperste mengsel van gedroogd vlees, vet en vruchten.

Vlees was in die tijd een luxeproduct; het volk at diverse groenten uit de warmoezerijen, die hun naam dankten aan het feit dat warme moes (warmoes) gekookt werd. Mirabile dictu verscheen rabarber pas in de achttiende eeuw op tafel als confituur of compote;

daarvóór wendde men deze groente als geneesmiddel aan. De wortels zouden naar verluidt fytonutriënten en antioxidanten bevatten die het lichaam zuiveren. Rabarber werd ook gebruikt als purgeermiddel: het zou de defecatie bevorderen.

Biografische documenten en de genrestukken van de Hollandse en Vlaamse meesters geven ons een aardig inkijkje in het dagelijks leven van die tijd. De bewoners van de Lage Landen waren echte smulpapen, ware gourmets. Bij de maaltijd nuttigde men bij voorkeur bier; bier was volksdrank nummer een. De hogere standen dronken wijn. Bier werd door het canaille bij het ontbijt, noon- en avondmaal genuttigd. Mensen die tot welstand waren gekomen, lieten het bier links liggen. De uitdrukking 'wijn op bier geeft plezier, bier op wijn geeft venijn' vindt er zijn oorsprong.

Water kwam zo uit de grachten en de rivieren, die tevens dienstdeden als cloaca. Aan het drinken daarvan waren heuse gevaren verbonden. Een ziekte als amoebedysenterie, die gepaard gaat met diarree, was in die tijd schering en inslag. En natuurlijk scheurbuik, een ziekte die veroorzaakt wordt door een vitamine C-tekort. (Water uit de pomp werd overigens schertsend wel wijn van Jan Langarm genoemd.) Maar het meest gevreesd en invaliderend was wel syfilis, ook wel Franse ziekte genoemd, een ziekte die dikwijls gepaard gaat met ontsierend letsel in de vorm van condylomata. Maar u hebt gelijk, van verkeerd eten kun je van die aandoening geen last krijgen. *Revenons à nos moutons* dus.

Chroniqueurs en schilders maten de hang naar genot breed uit. Van Jan Steen is de 'Oester etende vrouw' bekend. Dit weekdier zou niet alleen de appetijt verhogen, maar ook als afrodisiacum uitstekende diensten bewijzen; bivalven namen een prominente plaats in op de rijkversierde tafels van de happy few teneinde de potentie te verhogen. De eenvoudige houten tafel zonder laweit, gaat steeds meer plaatsmaken voor de feestelijk gedekte tafel en men gaat hechten aan tafelmanieren: de vork doet zijn intrede en er wordt niet langer met de handen gekloven. Dankzij de Oostinjevaarders kwam porselein en biscuitaardewerk in zwang, aanvankelijk onverglaasd en melkwit van kleur, later ook antraciet en inkarnaat, een hoogrode kleur tussen kers- en rozerood. In de achttiende eeuw verscheen pas het wedgwood op tafel.

De welgestelden gingen ook meer vis eten, zoals kabeljauw, jakobsschelp en visfilet à la meunière. Dat leidde soms tot ciguatera, maar dat nam de goegemeente voor lief. Fish-and-chips en zee-ever waren toentertijd nog niet en vogue. Haring stond wél veelvuldig op het menu; de welbekende Willem Beukelszoon had honderdvijftig jaar eerder het haringkaken uitgevonden, waarbij een deel van de ingewanden verwijderd wordt. Heden ten dage is koken populairder dan ooit. De kookrubrieken op tv verheugen zich steevast in een grote belangstelling en op kookclubs komt men in groten getale af. Celebritykoks als Jamie Oliver en Nigella Lawson zijn niet weg te slaan van de treurbuis.

Overigens stond in het Groot Dictee der Nederlandse Taal in 1992 eten ook al in het brandpunt van de belangstelling, onder de titel 'Uit eten'; het a-priorisme dat eetgewoonten niet ten eeuwigden dage hetzelfde blijven, stond daarin centraal. Menige dicteeschrijver verslikte zich – in metaforische zin althans – in de toen geserveerde karbonaadjes, savooiekool en postelein, zoals men dat twee jaar eerder

deed in het przewalskipaard en de kasuaris. Nu, 24 jaar nadien, zal het merendeel der dicteeschrijvers zijn hand niet meer omdraaien om woorden als prinsessenbonen en varkensfricandeau correct aan het papier toe te vertrouwen. Of dat ook geldt voor amuse-gueules als gerookte zalmousse en shiitakes met bacon-cheddarvulling staat nog maar te bezien.

Nu streeft men ernaar de voeding zo veel mogelijk te variëren. Het nuttigen van nasiballen en frikandellen als snacks is steeds meer uit den boze. Chef-koks en souschefs moeten er in ieder geval niks van hebben. En wie bevreemdt het nog dat er in een klein bistrootje een aardappel-courgettetortilla wordt geserveerd? Of een gazpacho met rode ui? Dineert men in prestigieuze etablissementen, dan verblijft of verbloost men natuurlijk niet van gerechten als gnocchi met gorgonzola en van een, met behulp van een bistouri gefileerd eendenfiletje.

Het is nog maar de vraag of die vermaledijde dicteenomaden in orthografische zin problemen hebben met ras el hanout, dat mengsel van kardemom, kaneel en kruidnagel dat gebruikt wordt bij de bereiding van couscous of coq au vin. Of bestempelt u dit alles als coq-à-l'âne? Ach, laten we als afsluiting maar caffè macchiato nemen.