

ALS KOK IN FRANKRIJK
LITERAIRE RECEPTEN EN CULINAIRE VERHALEN

BART
VAN
ALS **LOO**
KOK IN
FRANK
RIJK

LITERAIRE RECEPTEN EN
CULINAIRE VERHALEN

DE BEZIGE BIJ ANTWERPEN

Opgedragen aan mijn ouders

Spijskaart

'Enige lusteloosheid in de maag en een licht vermoeidheidsgevoel wijzen op nakende honger. Het geheugen herinnert zich lekkernijen uit het verleden en de verbeelding denkt die te zien. Het heeft iets van een droom. [...] Ondertussen winden onze voedingsorganen zich op: de maag roert zich, de maagsappen worden geestdriftig, allerlei gassen verplaatsen zich luidruchtig, het water loopt in de mond... kortom, alle verteringskrachten zijn in staat van paraatheid, zoals soldaten die enkel nog wachten op het bevel om te handelen. Even later zul je krampen krijgen, geeuwen, lijden... en valt het niet meer te ontkennen dat je honger hebt.'

ANTHELME BRILLAT-SAVARIN



Durant del.

A. B. J. Grimod de la Reynière, inv.

Marshall sc.

Grimod de la Reynière,
Almanach des gourmands,
1803-1812.

9 AMUSE-GUEULE

15 HORS-D'ŒUVRE

Een culinaire geschiedenis

16 MIDDELEEUWEN

In de saus drijven de kapoenen'

29 RENAISSANCE

Niemand kan nog zonder suiker'

39 HET TIJDPERK VAN LODEWIJK XIV

Laat een koolsoep naar kool smaken'

50 VERLICHTING

Vinkenkopjes, kwintessens van meikevers en vlindercoulis'

63 NEGENTIENDE EEUW

*De gastronomische wetenschap is volop in de mode.
Iedereen wil er zich mee bemoeien.'*

75 TWINTIGSTE EEUW

Eenvoud staat schoonheid niet in de weg'

89 CARNET DE CUISINE

Een literair kookboek

90 VOORGERECHTEN

106 HOOFDGERECHTEN

107 *Ei*

116 *Vis*

127 *Kip*

140 *Rund*

151 *Varken*

158 *Schaap*

165 *Wild*

174 *Aardappel*

177 *Tofu*

178 DESSERTS

206 ALCOHOL

224 MENU'S

247 POUSSE-CAFÉ

Culinaire gedachten en fantasieën

248 BESPIEGELINGEN

275 CURIOSA

307 BIBLIOTHEEK VAN EEN SMULPAAP

310 TAFEL VAN GERECHTEN

'Wat!? Alweer een boek over voeding? Het publiek wordt sinds enkele jaren werkelijk overspoeld door een vloedgolf van dergelijke geschriften.'

MENON, *MANUEL DES OFFICIERS DE BOUCHE*, 1759

AMUSE-GUEULE



Gastronomie wordt in Frankrijk gekoesterd als een van de kostbaarste schatten van het vaderlandse patrimonium. Je hoeft daarom niet per se zelf een *maître cuisinier* te zijn, maar elke rechtgeaarde fransoos weet een succulente maaltijd altijd naar waarde te schatten en kan er ook moeiteloos een tijdje over oreren. De gastronomische hoogtepunten uit zijn leven zal hij bij tijd en wijle met veel zwier nakauwen. De francofiële Engelse koning Edward VII (1841-1910) voer ooit heftig uit tegen een Duitse ambassadeur toen die een uitstekende bordeaux zonder omhaal naar binnen goot. ‘Mijnheer, als je de eer hebt een wijn van die kwaliteit te drinken, dan bekijk je hem eerst, ruik je eraan en je drinkt er ten slotte mondjesmaat van. En na afloop praat je er lang over...’

Fransen kunnen er inderdaad als de beste over praten, maar distilleren ze ook smakelijke teksten uit hun pen? Ik trok me terug in tal van bibliotheken en ben op een schatkist gestoten. Franse schrijvers laven zich sinds mensenheugenis aan het zintuiglijke genot dat gepaard gaat met koken. Vier jaar geleden verscheen een eerste bescheiden proeve van mijn literair-culinaire queeste. Het boek deed het goed en was na verloop van tijd niet meer verkrijgbaar. Het resultaat was dus meer dan bevredigend, maar ik was toch niet helemaal tevreden. De causerie bracht me in alle uithoeken van Vlaanderen en Nederland en scherpte alleen maar mijn appetijt. In mijn werkkamer bleef het literair-culinaire materiaal zich ondertussen opstapelen. Mijn begripvolle uitgever tikte me vorig jaar subtiel op de schouder en porde me vriendelijk aan om de definitieve versie van het boek te maken. Dat zou zo gepiept zijn, aldus de immer optimistische Harold Polis.

Tot ik met literaire honger en historische nieuwsgierigheid de culinaire arena betrad. Al snel rees de stapel bladzijden van het manuscript als bladerdeeg ten hemel. Hoewel heel wat ingrediënten uit de eerste editie van de schrijf- en keukentafel vielen, dikte het boek stevig aan en verdubbelde het zowat in omvang. Voor ik het besepte was ik vertrokken voor een uitgebreid gastronomisch avontuur.

Het leek me niet meer dan normaal om in de nieuwe uitgave de rijke geschiedenis van de Franse gastronomie als hors-d'œuvre te serveren. Wat moet je je voorstellen bij de middeleeuwse keuken? Had de Franse Revolutie ook een culinaire omwenteling in petto? Wat steek je op uit belangrijke culinaire geschriften van honderden jaren geleden? Welke chefs drukten hun stempel? Ik las talloze naslagwerken, en via de stilaan onbegrensde mogelijkheden van het internet verdwaalde ik in kookboeken uit lang vervlogen tijden. Tegelijkertijd probeerde ik de mening van literaire tijdgenoten te plaatsen in de opeenvolging van culinaire stromingen. Beroemde koks (Taillevent, La Varenne, Menon, Carême, Escoffier...) en niet minder bekende schrijvers (Montaigne, Molière, Rousseau, Dumas...) kaaptten een hoofdrol weg in dit verhaal en hun werk vormde meteen ook de grondstof voor het tweede deel van het boek dat opgevat is als een literair kookboek. Voor-, hoofd- en nagerechten, maar ook de secties alcohol en menu's bouwen inderdaad vaak verder op smaakvolle details uit het historische hors-d'œuvre. Het was een uitdaging om literaire en culinaire teksten uit dezelfde periode aan elkaar te koppelen. In het derde en laatste hoofdstuk bied ik de lezer ten slotte bij wijze van *pousse-café* uiteenlopende culinaire bespiegelingen en fantasieën aan.

Als kok in Frankrijk vormde de ideale aanleiding om onbekende, maar deliciëuze Franse teksten te ontsluiten voor een Nederlandstalig publiek dat zich er meteen van kan vergewissen dat er in die naar verluidt zo ernstige Franse letteren ook wel eens een frivole toon wordt aangeslagen. Geeft het œuvre van François-René de Chateaubriand het geheim van de ideale steak prijs? Wat is het verband tussen Rimbaud en een perfect gekookt eitje? Hoe bereidde Alexandre Dumas olifantspoot? Zijn ook de eetgewoonten van de helden van Sade pervers? Wat is volgens Pierre Louÿs de lievelingschotel van lesbische vrouwen? Naast vele deliciëuze verhalen bevat de nieuwe *Als kok in Frankrijk* ook tal van handige recepten voor elke gelegenheid. Waarom verwent u uw belezen geliefde niet met de

preisoopt van Marguerite Duras of de omelet van Honoré de Balzac? Of laat u uw beminde boekenwurm proefondervindelijk uitvlooien of de kip van Mallarmé lekkerder is dan die van Dumas? Misschien droomt u er al jaren van om vis te serveren voor honderden genodigden of een gargantuesk reuzenei uit uw potten te toveren? Asperges vermomd als erwtes op te dienen? De hele Proust op een dieet van zelfgemaakte madeleines te lezen? Voortaan zult u uw honger en die van uw verwanten geïnspireerd kunnen stillen, en ze niet alleen op lekker eten maar ook op een passend stukje (waarom niet hardop voorgelezen) literatuur trakteren. Ondanks deze pantagruelseske culinaire slalom was mijn eigen appetijt toch niet volledig verzadigd. Grasduinend in eeuwenoude kookboeken poogde ik daarom en passant uit te vlooien welke Franse keukenprinsen de bechamelsaus, vol-au-vent, pêche melba en andere mythische gerechten uit hun koksmuts toverden, en de vaak mysterieuze oorsprong van Franse klassiekers als tripes à la mode de Caen, bouillabaisse en andere cassoulets te ontrafelen. Op de valreep leverde een zoektocht in de Antwerpse Stadsbibliotheek en de Koninklijke Bibliotheek in Den Haag kostelijk illustratiemateriaal op.

Ik heb *Als kok in Frankrijk* in de eerste plaats voor mezelf geschreven als antwoord op de vele gastronomische vragen die in mij opborrelden. Hopelijk hebben de literaire, culinaire en historische paden mij ook geleid tot een voedzaam boek voor al wie van Frankrijk en van literatuur houdt. Een boek om gulzig te verorberen of mondjesmaat te savoureren. ‘De ontdekking van een nieuw gerecht draagt meer bij tot het geluk van de mensheid dan de ontdekking van een ster’, wist Brillat-Savarin al, maar Baudelaire had evenzeer gelijk toen hij schreef dat ‘elke gezonde man twee dagen zonder eten kan’ en er streng aan toevoegde: ‘zonder poëzie nooit’. *Als kok in Frankrijk* probeert zowel de peetvader van de gastronomie als de

prins der dichters op aanstekelijke wijze te paaïen. Twee keer smakelijk dus!

BART VAN LOO

Antwerpen, voorjaar 2008

Ik heb de meeste teksten zelf vertaald, in de andere gevallen wordt steeds verwezen naar de gebruikte vertaling. Graag dank ik iedereen die me bij het brouwen van dit literaire eetboek op een of andere manier geholpen heeft, in het bijzonder Hans van Cuijlenborg, Jen de Groeve, Kris Lauwerys, Didier Vanderhasselt, Steven Van Impe en Kris van Zeghbroeck.

De illustraties komen allemaal uit de collectie van de Stadsbibliotheek in Antwerpen, met uitzondering van de gravures 'Les rêves d'un gourmand', 'Les méditations d'un gourmand' en 'La bibliothèque d'un gourmand' uit de *Almanach des Gourmands* (1803-1812) van Grimod de la Reynière, die zich bevindt in de collectie van de Koninklijke Bibliotheek in Den Haag.

‘De vergetelheid waartoe men de wegbereiders van de gastronomie veroordeelt, is onrechtvaardig. Men viert de pioniers van de film of van de luchtvaart [...]; men staat onverschillig tegenover de baanbrekers van de voeding. Dit terwijl u uiteindelijk maar een keer per week naar de bioscoop gaat en slechts twee keer per jaar het vliegtuig neemt (als er al geen staking is). [...] U eet daarentegen twee tot drie keer dagelijks.’

RENÉ GOSCINNY

‘De mens doordrenkt zijn eten met affectie, symbolen, beschaving en verhalen. Wanneer wij aan tafel gaan, vinden we een mythe van verscheidene eeuwen in onze borden.’

BORIS CYRULNIK

HORS-D'ŒUVRE

Een culinaire geschiedenis

*'In de saus drijven
de kapoenen...'*



Middeleeuws banket.

‘Pro deo amur et pro christian poblo et nostro commun salvament...’ Deze woorden geuren nog welgekruid naar de Latijnse moedertaal, maar staan geboekstaafd als de allereerste officiële Franse zin. Dit oer-Frans komt in 842 eigenaardig genoeg uit de mond van een Germaan en staat opgetekend in de *Eed van Straatsburg*. Met de aanhef ‘Uit liefde tot God, en tot heil van het christelijke volk en van ons beiden...’ richt Lodewijk de Duitser het woord tot de onderdanen van Karel de Kale en doet dat respectvol in hun moedertaal. Karel de Kale zal hetzelfde doen in wat je dan weer als een van de eerste Duitse teksten kan bestempelen. Het eeuwenoude verdrag regelt een versnippering van het enorme rijk van Karel de Grote, grootvader van de vernoemde taalkundige helden. Het lijkt niet meer dan billijk om de rijke geschiedenis van de Franse gastronomie aan te laten vangen op het moment dat de Franse taal zich stilaan uit het Latijn begint te distilleren. De Franse gastronomie is immers innig verbonden met de Franse taal. De makker met wie je je brood deelt is niet zomaar je *co-pain*, vriendschap en eten zijn innig en talig verstrengeld. Evenmin is het toevallig dat *savoir* en *savoir* dezelfde etymologische roots hebben, dat *kennis* en *smaak* in Frankrijk onlosmakelijk met elkaar vervlochten zijn. De woorden van de Duitse Lodewijk vormen dan ook een warme uitnodiging voor een *grand tour* door de boeiende geschiedenis van de Franse ‘wetenschap van de mond’, zoals Montaigne het ongeveer zeventienhonderd jaar later zal formuleren.

‘Een vooruitstekende buik’

Karel de Grote (742-814) is de eerste mythische keizer van het westerse christendom. Met zijn twee meter en vier centimer, althans volgens tijdgenoot en biograaf Eginhard, steekt hij met kop en schouders boven zijn tijdgenoten uit. Eginhard leert ons trouwens heel wat meer. Natuurlijk de overbekende feiten dat hij bijna heel West-Europa onder zich weet te verenigen, kloosters en bijhorende scholen sticht, maar ook dat hij gezegend is met ‘een vooruitstekende

buik'. Inderdaad, Karel is gek op eten en verplicht kloosters en kastelen om grote tuinen, boomgaarden en visvijvers aan te leggen. Zelf heeft hij een goede neus voor wijn en palmt hij daadkrachtig enkele Bourgondische wijngaarden in. De fijnste witte wijn uit Aloxe-Corton staat vandaag niet zomaar bekend als de Corton-Charlemagne. Ook ontdekt hij al jong hoe geslaagd de combinatie van wijn en kaas kan zijn. Hij leert brie met de korst eten en roquefort zonder de schimmels eruit te peuteren. Het levert hem een levenslange verslaving op. De twee kaasjes worden in grote hoeveelheden naar zijn keizerlijk hof in Aken gevoerd, een voorbode van de internationale zegetocht van brie en roquefort.

Karel de Grote eet tweemaal per dag: bij het opstaan en ergens halverwege de middag, hij gaat immers bijtijds onder de wol. Uit het befaamde gezondheidsevangelie *Régime de santé de Salerne* (circa 1100) van Jean de Milan blijkt hoe het regime van tweemaal daags te eten als bindend staat geboekstaafd: 'Hoe maak je van je leven een gezond avontuur? / Opstaan om vijf uur, ontbijten om negen uur, / Eten om vijf uur, bedje in om negen uur. / En zo bereik je een lange levensduur.'

Soep eet de keizer uit uithollingen in de tafel, en de rest van de maaltijd tast hij op dikke sneden brood. Het afsnijden (*tailler*) van het brood levert dit primitieve bord zijn benaming '*tailloir*' op. Snijplankjes en borden duiken pas op vanaf 1300. De oude term troeste evenwel moeiteloos de eeuwen, want vele Vlamingen noemen hun bord vandaag nog steeds 'teljoor' of 'telloor'. Wanneer de doorgaans topfitte Karel de Grote op het einde van zijn leven steeds vaker ziek is, geven zijn dokters hem de raad om braadvlees te laten en vooral gekookte gerechten tot zich te nemen, een advies dat hij resoluut naast zich neerlegt. Hij verafschuwt dronkenschap, maar heeft iets meer moeite om maat te houden als het op eten aankomt. Niet verwonderlijk dat hij zo'n hekel heeft aan de vastendagen die het prille westerse christendom voorschrijft.

‘Een regen van droge vijgen, appels en noten’

Middeleeuwse christenen zijn inderdaad regelrechte vastenkam-pioenen. Natuurlijk tijdens de veertigdagentijd voor Pasen, maar dat is lang niet alles: op vrijdag en vaak ook op zaterdag wordt vlees gemeden. Zo kom je per jaar al snel aan een 150-tal vasten-dagen. Een rechtstreeks gevolg van deze religieuze gebruiken is de ontwikkeling van een magere en een vette keuken. De overgang van de ene naar de andere gaat eens per jaar gepaard met culinaire esbattementen en andere festiviteiten, het zogenaamde carnaval dat trouwens letterlijk het wegnemen (levare) van het vlees (carne) betekent; andere etymologen zien het ‘carne vale’ dan weer een-voudig weg als de Latijnse variant van ‘vaarwel aan het vlees’. De magere keuken is vooral rijk aan vis, en in mindere mate fruit. Tij-dens de vastendagen wil de adel nu en dan minstens de illusie koës-teren dat ze iets stevigs achter de kiezen steken. Het noopt slimme koks tot het serveren van marsepeinen eieren, roze hamplakken van zalm, en wildgebraad van deeg, wat je onwillekeurig doet denken aan de psychologische vleesvervangers uit de vegetarische afdeling van onze moderne supermarkten.

De met enige zin voor humor beschreven denkbeeldige strijd tussen prins Vasten en koning Smulpaap uit een anonieme Picardi-sche *fabliau* (berijmd volksverhaal) uit de twaalfde eeuw zet de spanning tussen het magere en vette regime op originele wijze in de verf. Op het slagveld leveren in een eerste fase kapoenen strijd met wijtingen, die al snel de hulp nodig hebben van makrelen en platvissen. De boogschutters van prins Vasten vuren vervolgens ‘een regen van droge vijgen, appels en noten’ af waarna de strijd helemaal losbarst. ‘Vooral opmerkelijk waren de wonderbaarlijke inspanningen van een zalm en een zeebaars’, schrijft de anonieme Picardische auteur met journalistieke vlijt. Het lijkt erop dat ‘het leger der wateren’ de overwinning zal binnenhalen, tot enkele rei-gers en dwergvalken zich in de debatten mengen en ‘een grote ravage aanrichten bij de vissen’. Bevers en kraanvogels voegen zich

bij hen, en richten een waarlijk bloedbad aan. Zware ossen maken tot slot traag, maar onverbiddeijk een einde aan ‘het schubbenleger’. Koning Smulpaap hoopt dat hij voor eens en voor altijd zijn gezworen vijand Vasten uit de christenwereld kan verbannen, maar zijn gematigdere baronnen bevelen hem aan een compromis te sluiten. Het ondertekende verdrag stipuleert dan ook dat prins Vasten veertig dagen per jaar in het rijk mag verschijnen. ‘En zo gebeurde het dat koning Smulpaap van prins Vasten zijn vazal maakte.’

Toch wordt vaak juist in kerkelijke kringen lekker gegeten, met name in kloosters. Tussen de vele geroepen zitten logischerwijze nu en dan al eens wat culinaire creatievelingen en bovendien krij-gen abdijen talrijke vermoeide pelgrims over de vloer die wel een stevige hap kunnen gebruiken. Vooral de kloosters op de weg naar Compostella ontwikkelen een voedzame keuken. De monniken van Cluny stellen zelfs een Michelingids avant la lettre op waarin kloosters en herbergen vermeld worden die lekkere, maar al bij al eenvoudige kost serveren: stoofpotten, soep, en af en toe een gans of een kip aan het spit.

‘Het enige positieve [...] is de abrikoos’

De nazaten van Karel de Grote maken er een zootje van, zijn grote rijk wordt in drieën gedeeld en er breken donkere tijden aan die op culinair vlak pas opklaren tijdens de kruistochten (tussen 1096 en 1272). De ridders proeven onderweg van betere wijnen en zitten aan bij knap versierde dissen die hen de lompe, uitgeholde tafels uit het thuisland snel doen vergeten. De legende wil dat de nooit versagende Richard Leeuwenhart bij sultan Saladin rond 1192 de ‘sherbet’ leerde kennen, een heerlijke verfrissing van vruchten, suikerstroop en sneeuw, die later zou uitgroeien tot onze sorbet. De onversaagde christenhelden gaan door de knieën voor de vele Arabische zoetigheden, en iemand onder hen neemt het recept voor bladerdeeg mee in zijn zadeltas. In 1311 stuit je in de oorkonde van de bisschop van Amiens op de eerste vermelding van ‘gâteaux

feuilletés'. Na de vijandelijkheden ontstaan er handelsrelaties en tegelijk daarmee de derde stand: de burgerij, die beetje bij beetje de aristocratie qua rijkdom naar de kroon zal steken en ook haar steentje zal bijdragen aan de geschiedenis van de gastronomie. Europa wordt overspoeld met nieuwe producten als kaneel, kruidnagel, gember, suiker, rijst, bananen, sinaasappelen, citroenen, dadels, druiven, perziken, abrikozen, vijgen... Historici hebben lange tijd de kruistochten opgehemeld, maar ondertussen wordt er al enige tijd veel kritischer naar dit tijdperk gekeken. De befaamde hedendaagse Franse historicus Jacques Le Goff (1924) vat zijn standpunt ter zake met de volgende boutade krachtig samen: 'Het enige positieve dat de kruistochten voor Europa hebben opgeleverd, is de abrikoos.' Redelijk krasse uitspraak, maar het wijst ontegensprekelijk op het culinaire belang van deze minder verfijnde ondernemingen. De nieuwe ingrediënten vinden in de volgende eeuwen moeiteloos hun weg in de Franse keuken.

'Voldaanheid vermindert de eedlust niet'

Het gros van de bevolking is al blij dat het iets teikken heeft, zelfs de adel leeft verplicht op de maat van het seizoen en moet bij mislukte oogsten de buikriem aansnoeren. Natuurlijk schuift de aristocratie op gezette tijden met grote zwier enkele tafels bij. Het werk van kroniekschrijvers serveert een kleurrijk beeld van de feesten die gefortuneerde middeleeuwers bouwen. Op enorme zilveren schalen worden gigantische hoeveelheden gebraden kalfsvlees, reebok, hert, everzwijn, gans, patrijs en korhaan aangevoerd, en opgestapeld tot indrukwekkende piramides. De accumulatie van voedsel is een traditie die door de eeuwen heen verloren is gegaan, en die je vandaag alleen nog ziet bij de 'pièces montées', de uit meerdere verdiepingen opgetrokken huwelijks- en verjaardagstaarten. De genodigden eten met de vingers. Daarbij dienen ze wel de etiquette te respecteren: je eet niet met de volle hand, maar gedistingeerd met drie vingers. Een regel die tot omstreeks 1600 in zwang blijft. De

lepel is het meest verspreide eetinstrument, pelgrims en reizigers hebben er altijd eentje op zak. Afhankelijk van je sociale status is die van hout, zilver of goud. De vork wordt lange tijd gezien als het instrument van de duivel, en daarom gemeden, maar verschijnt tijdens de renaissance aarzelend op de Franse tafels. Ridders en edellieden dragen wel steeds een mes, en gebruiken dat om het voedsel van de schalen te prikken en op het eigen bord te leggen.

Vandaag krijg je in een restaurant de verschillende gangen netjes na elkaar gepresenteerd, maar in de middeleeuwen had een maaltijd meer iets van een buffet, en eigenlijk is men zo blijven eten tot in de negentiende eeuw. Een stevige maaltijd van een zichzelf respecterend edelman bestaat uit drie gangen, waarbij elke gang al een feestmaal op zich is. De gerechten overspoelen letterlijk in verschillende golven de dis. Het kookboek *Le Ménagier de Paris* (1393) leert dat je bij een eerste gang bijvoorbeeld al meteen dit op je tafel kreeg: pasteitjes van schelvislever en rundermerg, vleesragout in een dunne saus, rundermergbeignets, paling in een kruidensaus, vis in koude groene kruidensaus en verder nog wat gebraden vlees. En dan volgen er nog twee gelijkaardige gangen waarna men tot slot nog wat vruchten en wafeltjes naar binnen werkt. Dit overaanbod is trouwens maar een snelle hap vergeleken bij de tafelfestijnen die gepaard gaan met grote gebeurtenissen.

Bij zijn kroning in de kathedraal van Reims op 29 mei 1328 krijgt Filips VI een feestmaal geserveerd waar de reuzen van Rabelais hun buikje meer dan rond hadden kunnen eten: 82 ossen, 85 kalveren, 289 schapen, 78 varkens, 13 paarden, 824 konijnen, 10.700 kippen, 850 kapoenen en 345 roerdompen en reigers vormen de basis voor de vlees- en gevogeltegerechten. Ook de niet-vleeseters komen aan hun trekken dankzij de 40.350 eieren, 736 snoeken, 3150 palingen, 2279 karpers, 4000 rivierkreeftjes en 243 zalmen. Om de tafels helemaal te vullen bereiden de koks ook nog eens 3342 vleespasteien, 492 palingterrines en 2000 kazen. De feestvarkens spoelen dit lekkers door met honderden liters wijn uit Beaune en Saint-

Pourçain. Zelfs als je weet dat dit kroningsfestijn vijf dagen in beslag nam, doet dit weinig af van de gargantueske hoeveelheden.

Tot nader order is niet bewezen dat de middeleeuwer prat mag gaan op een grotere maag dan de hedendaagse medemens, en kun je er dus zeker van zijn dat zij niet pakweg 27 gerechten volledig naar binnen werken, maar uit die gerechten kiezen wat hen bevalt. De vaak niet geringe overschotten van deze aristocratische banketten worden uitgedeeld aan de armen, die na verloop van tijd steeds meer garen weten te spinnen uit deze traditie. Wanneer Hendrik VI van Engeland op 16 december 1431 in Parijs tot Franse koning gekroond wordt, dringt het gepeupel de feestzaal binnen en zien de hoge heren zich naar verluidt genoodzaakt het eten met hen te delen. Gekroonde hoofden werken regelmatig zulke grote hoeveelheden voedsel naar binnen dat de immer ascetische Bernardus van Clairvaux (1090-1153) verontwaardigd uitroept dat alles blijkbaar zo bereid wordt dat ‘zelfs na het verslinden van vier of vijf schotels, de eerste de laatste niet in de weg zit en de voldaanheid de eetlust niet vermindert’.

‘Een pastei van 28 muzikanten’

Gerechten moeten in de middeleeuwen niet alleen een streling voor de tong zijn, maar ook neus en ogen behagen. Om disgenoten in de ideale geuomstandigheden bij elkaar te brengen, verbrandt het personeel allerlei kruiden en wierook, maar het zijn vooral de ogen die verwend worden. Regelmatig halen koks allerlei fratsen uit bij de bereiding van het voedsel, en presenteren varkensvlees in de vorm van een vis, een haas met kattenoren of plaatsen een kippenkop op een konijnenlijf. Die geintjes monden uit in bijzondere decoratieve ondernemingen. Zo beschrijft *Le Viandier* (circa 1375) hoe je bij feestelijke gelegenheden een kapoen in wapenuitrusting ‘schrijlings op een gebraden varkentje’ kan presenteren. Helemaal spectaculair wordt het wanneer een pauw in volle glorie op tafel verschijnt. Eerst ontdoet een meesterviller het beestje van

zijn jasje van huid en veren en hangt dat even in de vestiaire zodat de koks ondertussen de pauw kunnen vullen met sterk gekruide gehakte. De kop die straks nog moet schitteren, krijgt een natte doek voor de ogen gespannen, en dan kan alles aan het spit geregen worden. Als het beest gaar gebraden is, trekken de koks hem zijn staatsiemantel weer aan, vergulden snavel en poten, en knutselen zijn staartveren opnieuw tot een waaier. Als klap op de vuurpijl propt een kok de parmantige vogel een in brandewijn gedrenkte lap stof in de bek, die hij in brand steekt. Onder begeleiding van toeterende blazers wordt de vuurspuwende pauw ten slotte triomfantelijk de eetzaal binnengedragen.

Dat is lang niet alles. Dankzij witte, rode en gouden geleien of notenpasta's (zo beschrijft Antoine de la Salle het in *Jehan de Sain-tré*, 1455) ontspruiten knettergekke pronkschotels aan de fantasie van wat je bezwaarlijk nog koks kunt noemen. Deze ingenieuze 'entremets' (tussengerechten) leiden meer dan eens de aandacht van kroniekschrijvers af van wat er uiteindelijk echt in de kelen verdwijnt. Hoogtepunt is het in zowat alle geschiedenisboeken vereeuwigde 'banket van de fazant' van de Bourgondische hertog Filips de Goede in Rijsel (1454). Stoeten met daarin vuurspuwende draken, woestijn-taferelen met slangen en tijgers, torens waarlangs orangeade naar beneden stroomt en veel meer fraais trekken alle aandacht van kroniekschrijver Olivier de la Marche (1425-1501). Verkleed als een rouwende vrouw en gezeten op een olifant ziet hij hoe uit 'ung pasté' 28 muzikanten stappen. Bij een andere gelegenheid noteert een getuige dat een indrukwekkende zwerm vogels opstijgt uit een taart die aangesneden wordt. Of de genodigden daarna nog met enige geestdrift taart en pastei hebben opgepeuzeld, is niet bekend.

'Schildknaap van de keuken'

Deze succulente anekdotes zijn heerlijk om te lezen, maar je kunt ze bezwaarlijk representatief noemen voor het dagelijkse leven en ze leren weinig concreets over de gastronomische gebruiken. Dat

verandert na 1350 wanneer de eerste culinaire teksten beginnen te circuleren. De allerbelangrijkste bundeling van teksten is *Le Viandier* van Willem Tirel die doorgaans Taillevent wordt genoemd. Tirel (1326-1395) schopt het tot ‘eerste schildknaap van de keuken’ aan het hof van Karel V, op wiens vraag hij zijn ervaringen als kok neerschrijft. De koning geeft de geest in 1380, dus moet het handschrift enkele jaren voordien geschreven zijn. Taillevent is meteen de eerste in een lange lijst van Franse gastronomische vedetten die erin slaagt de praktijk met de theorie te verzoenen, en zijn stempel te drukken op de keukengewoonten van zijn tijd. Zijn bekendheid blijkt uit de vele vermeldingen in allerlei middeleeuwse teksten. Dichter-misdadiger François Villon (1431-?) verwijst in een van zijn gedichten niet zomaar naar Taillevants ‘hoofdstuk over stoofvlees’.

Het is wachten op de boekdrukkunst voordat de eerste gedrukte versie in 1515 van de persen rolt. Het oorspronkelijke manuscript is talloze keren met de hand gekopieerd en er bestaan dan ook een vijftal licht verschillende versies van. Vaak wordt verkeerdelijk gedacht dat *Le Viandier* een kookboek voor uitsluitend vlees is, zoals de titel voor hedendaagse oren lijkt te suggereren. Het woord ‘viande’ wordt hier gebruikt in de Latijnse betekenis van ‘vivenda’: voedingswaren in het algemeen. Wil men toch over vlees spreken, dan gebruiken de middeleeuwers eerder ‘chair’, zoals bijvoorbeeld in de nog bestaande zegswijze: ‘vendredi, chair ne mangeras’: ‘vrijdag zult gij geen vlees eten’.

Een ander belangrijk kookboek is *Le Ménagier de Paris* (De Parijse burgerkok) dat tussen juni 1392 en september 1394 uit de pen vloeit van een al wat oudere burgerman die zich de luxe had gepermitteerd een vijftienjarige deerne tot het huwelijksbed te verleiden. Het arme kind weet evenwel absoluut niet hoe je de scepter in de keuken zwaait. Hulpeloos vraagt zij haar ervaren echtgenoot om culinaire raad. In een vlaag van behaagzucht en utilitarisme schrijft hij *Le Ménagier de Paris* waarin hij genereus stelt dat zijn eega deze praktische wijsheden ook mag gebruiken om een eventuele volgende

echtgenoot gunstig te stemmen. Hij zal wel nooit vermoed hebben dat er nog veel meer mensen zijn culinaire wijsheden zouden smaken. Deze mengeling van recepten, hoffelijkheidsvorschriften en huishoudkunde zal echter pas in 1847 voor het eerst in druk verschijnen. Ook uit *Le Ménagier* blijkt het belang van *Le Viandier*, die overduidelijk de belangrijkste inspiratiebron van de Parijse burgerkok moet zijn geweest. Op een boogschuit van de Arc de Triomphe in Parijs kun je bij wijze van eerbetoon aan Willem Tirel sinds 1950 terecht in het prijzige restaurant Taillevent.

**‘Kaneel, gember, kruidnagel, paradijskorrel,
saffraan...’**

Je hoeft maar even door deze kookboeken te bladeren om vast te stellen dat de middeleeuwse keuken niet alleen erg vlezig, maar vooral stevig gekruid is. De middeleeuwse kok gebruikt tien kruiden waar wij er maar twee zouden gebruiken, en bovendien krijgt het sowieso al geteisterde gehemelte van de gemiddelde disgenoot ook nog eens stevig geparfumeerde wijn te verduren en sterk pikante mosterd. Saffraan en gember zijn de populairste kruiden.

Kruiden worden gewoon samengevoegd, opgestapeld kun je bijna stellen, zonder dat men zich al te zeer afvraagt of de verschillende smaken wel samengaan. Natuurlijk is het onmogelijk om uit te vlooien hoe de gerechten exact gesmaakt moeten hebben, maar bij dergelijke gebruiken is de kans heel groot dat de oorspronkelijke smaak van de ingrediënten in kruidendampen verloren gaat. Vanwaar die grote voorliefde voor kruiden? De oosterse herkomst van de meeste kruiden doet de gemiddelde middeleeuwer dromen van een of ander aards paradijs, terwijl dokters uit die tijd kruiden wonderlijk digestieve kwaliteiten toedichten. Historici hebben lange tijd met veel scepcis naar die ongenueerde kruidenovervloed gekeken. Zo veronderstellen ze dat die kruiden vaak de smaak van de bedorven voedingswaren moesten trachten te verbergen. Het is zeker dat gevogelte en wild eerst half werden gekookt in water

voordat ze aan het braadspit gingen omdat het vlees anders te hard en te pezig zou zijn. Gepekeld vlees verliest door het eerst te koken dan weer wat van zijn zoutsmaak. Maar of de verhalen van oneetbaar vlees op smaak gebracht met kruiden echt kloppen? Tegenwoordig zijn er in ieder geval gedreven adepten van Taillevent die de kruidenhoeveelheid alle lof toezwaaien, en zie je in Frankrijk hier en daar zelfs middeleeuwse eettentent uit de grond rijzen.

Laten we eens een recept bekijken. In de courante Cameline-saus die vooral bij vlees- en wildgerechten wordt geserveerd, gaan volgens *Le Ménagier de Paris* behalve wijn, wijnazijn en brood ook nog kaneel, gember, kruidnagel, paradijskorrel, folie, Spaanse peper, saffraan en zout. In dit recept vallen meteen enkele zaken op. Zo zal noch de Parijse burgerkok, noch Taillevent gedetailleerde informatie over de hoeveelheid van de ingrediënten verstrekken. Blijkbaar moeten de dosissen alom bekend zijn geweest. Ook vervelend is dat amper over bereidingstijd gerept wordt, op de religieuze aansporingen na om je potje te laten sudderen terwijl je zes onzevaders of drie weesgegroetjes opdreunt. Snelheid en ritme van opzeggen worden niet vermeld zodat het lang geen eenvoudige opdracht is om met deze eeuwenoude kookboeken aan de slag te gaan.

Sauzen nemen een groot deel van de twee kookboeken in beslag. Opvallend is de aanwezigheid van azijn in heel wat sauzen. Taillevent noteert er talloze, en gebruikt als bindmiddel geen roux op basis van bloem en boter, maar al dan niet geroosterd brood geweekt in wijn of melk, een bindmiddel dat ook in de talrijke soepen gebruikt wordt. Koninklijk adviseur Nicolas de Chesnay beschrijft op het einde van de vijftiende eeuw een feestmaal met een twaalf-tal sauzen. De middeleeuwer moet er wel pap van gelust hebben. Ook de dertiende-eeuwse Noord-Franse minnezanger Colin Muset verleent sauzen een belangrijke plaats in zijn gedichten: 'In de saus drijven de kapoenen, / wildbraad, merels en fazant, / vette kippen langs de rand, / en er is kaas in grote rantsoenen'. Muset laat merels in de saus zwemmen. Is dat een grapje? Welnee. Typisch voor de

middeleeuwen is de stevige aanvoer van wild bij feesten, natuurlijk de bekende soorten als ree, everzwijn, fazant, gans en eend, maar ook vogelsoorten waarvan je je kunt afvragen of ze hoegenaamd wel eetbaar zijn: pauwen, reigers, zwanen, lijsters, raven, kraaien, en dus ook merels.

Veel soepen, sauzen, vlees en kruiden. En groenten? Wel, Taillevent heeft er niet zoveel in de aanbieding omdat 'huisvrouwen er meester in zijn en iedereen ze kan bereiden'. En drank? Bier, maar vooral wijn. De beste wijnen komen dan al uit Bourgondië. Flessen bestaan nog niet, en de fusten zonder kurk beschermen de wijn niet erg goed tegen de lucht, en zo wordt de godendrank vlug zuur. Snel drinken is dan ook de graag gehoorde boodschap. Koks zijn evenwel inventief en trachten dit probleem op te lossen door honing en allerlei kruiden toe te voegen. Op het einde van de maaltijd eet men ten slotte vaak rozijnen, noten en fruit. Bij dit dessert (van 'desservir' wat afruimen betekent) drinkt men hipocras. Ter afsluiting van de gepeperde middeleeuwen hef ik graag een glas van deze kruidenwijn uit *Le Ménagier de Paris*. 'Om kruidenwijn te maken, stampt u de volgende ingrediënten fijn: kaneel, gember, kardemom, nootmuskaat en laoswortel. Neem dan een eetlepel van dit poeder en een stevige portie suiker. Meng dit met twee liter witte of rode wijn.' Een krachtige middeleeuwse 'A la vostre!' is hierbij zeker niet misplaatst.

*‘Niemand kan nog
zonder suiker’*



De vreetfestijnen van Gargantua. Illustratie van Gustave Doré
bij het gelijknamige boek van François Rabelais.

Is het de geniale vondst van de Duitser Johannes Gutenberg, van de Nederlander Laurens Janszoon Coster of mag de Vlaming Dirk Martens met de eer gaan strijken? Over het ontstaan van de boekdrukkunst in Europa kan lang gekissebist worden. Eén ding is wel duidelijk: vanaf circa 1450 kunnen geschriften met veel grotere kracht en snelheid verspreid worden. Het ontlokt Victor Hugo de veelzeggende woorden: 'Vóór de boekdrukkunst zou de reformatie hooguit tot een schisma geleid hebben; de boekdrukkunst maakte er een revolutie van.' In die woorden gaat veel waarheid schuil, maar aanvankelijk zijn het geen religieuze essays of schotschriften die het meest gedrukt worden. Voor die eer tekenen voorspelbaar de Bijbel, maar verder vooral muziek- en kookboeken. Opvallend is dat die niet alleen recepten bevatten, maar minstens voor de helft uit gezondheidstips bestaan. Er zijn wel meer verschuivingen, maar van een echte renaissancistische revolutie, zoals vaak beweerd wordt, kun je zeker niet spreken. De belangrijkste veranderingen komen aangewaaid uit Italië en de Nieuwe Wereld. Dat neemt niet weg dat Frankrijk in de zestiende eeuw zoetjesaan het etiket krijgt opgespeld van luilekkerland. De Italiaan Antonio Beatis, secretaris van kardinaal Lodewijk van Aragon, gaat in 1517 genadeloos door de knieën voor de Franse 'soepen, pasteien en gebakjes'. De Fransen spelen hier met hun aangeboren chauvinisme handig op in en roepen zichzelf met veel tromgeroffel uit tot geboren chef-koks. 'Noch de Spanjaarden of Portugezen, Engelsen, Vlamingen, Italianen, Hongaren, Duitsers en alle andere onderdanen van de Roomse Kerk hebben een dergelijke graad van verfijning bereikt in het bereiden van vlees zoals de Fransen', aldus botanicus en dierkundige Pierre Belon omstreeks 1550. De geliefde, maar in 1610 lafhartig vermoorde koning Hendrik IV ijvert op het einde van de zestiende eeuw niet alleen voor godsdienstvrijheid, maar heeft ook culinaire ambities. Een van de nobele doelstellingen van zijn regeerperiode is dat elke Fransman op zondag een kip in de pot heeft. Zijn raadgever en vriend Sully zet zich dan ook erg in voor landbouw en veeteelt, vol-

gens hem ‘de twee borsten die Frankrijk voeden’. Enige eerlijkheid gebiedt te zeggen dat de zondagse kip helaas nog lang een droom zal blijven, maar vooral dat het wachten is tot de zeventiende eeuw voordat de Fransen met recht hun culinaire verwaandheid kunnen opeisen.

‘Sauzen, hachees, pasteien en andere mengelmoezen’

De heropleving van de antieke cultuur neemt een aanvang in het vijftiende-eeuwse Italië en zal in de zestiende eeuw heel Europa overspoelen. Frans I overtuigt Leonardo da Vinci om in Frankrijk te komen werken als ‘eerste schilder, ingenieur en architect van de koning’. Volgens schilder en kunsthistoricus Giorgio Vasari zou Da Vinci op 2 mei 1519 zelfs in de armen van de Franse koning zijn gestorven. Er komt nog meer moois uit het zuiden. Catharina de Medici bijvoorbeeld. In de geschiedenisboeken zeult deze dame een legendarisch aura met zich mee. De mytische mist die haar omgeeft, mag stilaan wel eens optrekken. Neen, zij is lang niet de boosaardige gifmengster waar ze voor versleten wordt, en neen, ze grijpt niet meteen de macht in Frankrijk. Haar echtgenoot zit immers verstrikt in de netten van Diane de Poitiers en danst veeleer naar haar pijpen. Wel is het zo dat zij tijdens het koningschap van haar zoon Karel IX veel invloed uitoefent, maar lang niet op de haar toegedichte koele, machiavellistische manier.

Een andere hardnekkige sage wil dat zij verantwoordelijk is voor een culinaire aardverschuiving. In 1533 arriveert Catharina de Medici in Frankrijk om met Hendrik II te huwen. In haar gevolg troont ze een keur van Italiaanse koks mee die binnen de kortste keren de Franse gastronomie op hun kop zouden hebben gezet. Dit verhaal wordt in de *Encyclopédie* van Diderot en d’Alembert nog eens dunnetjes overgedaan, en is sindsdien ontelbare keren herhaald. Tegenwoordig wordt dit terecht steeds vaker als klinkklare onzin afgedaan (er zijn dan ook geen bewijzen), maar onrechtstreeks

heeft Catharina de Medicis toch mee bijgedragen tot een kleine verandering in de Franse gastronomische gebruiken.

Haar invloed laat zich vooral voelen op het gebied van de vormelijke gebruiken bij koninklijke feesten en banketten. Tijdens de Frans-Italiaanse spanningen in de eerste helft van de zestiende eeuw, nemen ondanks de gewapende conflicten ook de diplomatieke contacten flink toe. De Italiaanse Catharina de Medicis stimuleert in haar nieuwe vaderland de nu ingeburgerde gewoonte om lekker eten als diplomatiek breekijzer te gebruiken. In 1564 maakt ze met haar zoon koning Karel IX (de man die tijdens de Bartholomeusnacht volgens de overlevering vanaf het balkon van het Louvre op de protestanten zou hebben geschoten) een *Grand Voyage de France*, een manier om de koning dichterbij het volk en vooral bij de plaatselijke adel te brengen. Tijdens die reizen kunnen onderdanen uit de verste uithoeken van Frankrijk zien hoe en wat het hof eet.

En wat wordt er dan zoal geserveerd aan het hof? Uit de kasboeken blijkt dat voor een banket van Frans I in 1520 ongeveer dezelfde ingrediënten worden aangekocht als pakweg twee eeuwen vroeger. De bekende reusachtige hoeveelheden wild, en bijzonder weinig groenten. De kruiden blijven aanwezig, maar zijn minder gevarieerd. Sauzen worden nog steeds met brood gebonden, en de grote hoeveelheden en opgestapelde voedingswaren zijn nog steeds van de partij. Nieuw is wel dat men tafelbladen met een ingenieus systeem omhooghijst zodat een nieuw blad meteen goed gevuld voor de gasten kan worden gezet. Deze overvloed leidt ook nu tot kritische bedenkingen. Zo ergert filosoof Jean Bodin (1530-1596) er zich in 1574 aan dat er zoveel verspilling is aan rijke tafels. 'Het vlees moet nu ook op vijf of zes verschillende manieren opgediend worden, met zoveel sauzen, hachees, pasteien en andere mengelmoezen dat het een grote verspilling wordt.'

Het eerste gedrukte kookboek uit de geschiedenis is de *De Honesta voluptate* (1474, Over het betamelijk genieten) uit Italië. Het wordt in 1505 vertaald als *Le livre de l'honneste volupté*, al sprak men in

de volksmond vaak van ‘le Platine en françois’, naar de auteur Platina van Cremona. Dit boek bevat naast recepten ook heel wat beleefdheidsregels en gezondheidstips. Eigenlijk is het amper een kookboek te noemen, en dus kan het zeker niet voor een culinaire revolutie gezorgd hebben. De combinatie van geneeskunde en gastronomie zal wel vlot verder leven tot in de negentiende eeuw. Na *Le Viandier* van Taillevent moet je eigenlijk al wachten tot *Le Cuisinier françois* van François La Varenne in 1651 voordat er weer een echt belangrijk kookboek opduikt. In de tussentijd wordt Taillevent volop herdrukt, en het op hem geïnspireerde *Livre de cuysine tres utile et proufitable* (1540, Zeer nuttig en voordelig kookboek) is de gastronomische bestseller van de zestiende eeuw. Hoewel de boekdruk-kunst klaarstaat om het smakelijke nieuws pijlsnel te verspreiden, kun je niet spreken van een gastronomische omwenteling.

‘Suiker geeft flauwe en smakeloze gerechten pit’

De Italianen nemen, zij het bescheiden, tijdelijk het voortouw in en rond de keuken. Niet alleen stimuleren zij goede tafelmanieren (handen wassen en de vork hanteren), maar zij gaan vooral de geschiedenis in als ‘uitvinders’ van snoep, suikerwaren en patisserie. Deze recepten glippen gedeeltelijk via Catharina de Medicis de Franse keuken binnen. Het raakt aan het hof immers in de mode om steeds meer nadruk te leggen op zogenaamde collaties, een maaltijd met vooral koude spijzen en veel zoetigheden, die vaak pas na het eigenlijke banket en dansen geserveerd worden. Deze indrukwekkende dessertbuffetten bestaan uit een overvloed van confituren, koekjes, marsepein, gesuikerde noten en ontelbare soorten vruchten. Fruit en suiker zullen evenwel niet alleen overvloedig de desserts opvrolijken, maar in sauzen en als ingrediënten ook in andere gerechten (zelfs bij gebraden steur of kapoen) aanwezig zijn. Dat zal naar het einde van de eeuw afnemen, en in de loop van de zeventiende eeuw begint suiker zijn reis naar het einde van de maaltijd, naar het dessert.

‘Niemand kan nog zonder suiker’, schrijft Jean Bruyerin-Champier zonder omwegen in zijn *De Re Cibaria* (1560, Over voeding). ‘Men doet het in patisserie en in wijn, men strooit het over vlees en vis, het zuivert het water en maakt het zoet’, vervolgt de arts van Frans I die er nog aan toevoegt wat wij eerder over zout en kruiden zouden zeggen: ‘Suiker geeft flauwe en smakeloze gerechten smaak.’ De plots geroemde zoetstof wordt een heilzaam imago toegedicht en zal tot in de negentiende eeuw in apotheken verkocht worden. Het laxeert en verwarmt het lichaam, aldus de voedingsdeskundigen van weleer. Waren de middeleeuwen vooral gekruid, dan is de renaissance vrij zoet van smaak.

De doorbraak van suiker brengt een modeverschijnsel op gang. Boekhandelaren verkopen talloze ‘livres de confiture’ met allerlei gerechten voor zoetekauwen. In de lange lijst valt er meteen eentje op, niet door de titel (*Excellent et moult utile opuscule*, Voortreffelijk en zeer nuttig boekje), maar wegens de schrijver: Nostradamus, de bekende Franse dokter-astroloog. Hij publiceert in 1555 inderdaad een voortreffelijk kookboekje over zoetigheden. Je vindt er ‘de manier waarop je allerlei soorten jam kan maken, zowel met honing, suiker als alcohol’, maar ook het konfijten van sinaasappelen en kweeperen of het bakken van taarten komt aan bod.

‘Het mooiste geschenk van de Nieuwe Wereld aan de Oude’

Een ook niet te onderschatten blijde intrede is die van boter, een prille liefde die later bevestigd wordt, en uitgroeit tot een vaste waarde in de Franse keuken. Maar de grote vernieuwing komt van de andere kant van de wereld. Na de ontdekking van Amerika wordt Europa immers overspoeld met nieuwe producten die alle, de een wat sneller dan de andere, op de Franse tafels zullen belanden.

De jezuïeten die mee naar de Nieuwe Wereld trekken om ziel-tjes te winnen, beginnen na verloop van tijd ook allerlei exotische planten te kweken in hun missieposten, maar hebben vooral een

voorliefde voor de inheemse kalkoenen. In eerste instantie noemt men die beestjes trouwens *jésuites*, niet lang want deze zogenaamde haan uit India, *coq d'Inde*, krijgt in Frankrijk al snel de naam *dinde*. In het Nederlands zou kalkoen een verbastering zijn van 'vogel uit Calcutta', en de Engelsen hadden met hun *turkey* dan weer de Turkse handelaren voor ogen die de beestjes verkopen. Rabelais vermeldt de kalkoenen al in zijn *Gargantua* (1534), wat wijst op een snelle culinaire integratie. De beroemde peetvader van de gastronomie, Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), is dol op het beest en schrijft zwierig over 'het mooiste geschenk van de Nieuwe Wereld aan de Oude'. Om de culinaire kerk in het midden te houden, suggereert hij wel om de kalkoen te vullen met truffels uit Frankrijk.

In het zog van de kalkoen volgen nog de zogenaamde Spaanse pepertjes, aardappelen (pas in de achttiende eeuw doorgebroken), bonen, tomaten, en natuurlijk chocolade. Wanneer Columbus in 1502 in het huidige Honduras belandt, laten de inboorlingen hem cacao proeven. Hernan Cortés kijkt in 1519 met belangstelling toe hoe een bepaald soort bonen gedroogd wordt in de zon en vervolgens op een platte steen verbrijzeld. Het roodkleurige drankje dat men ervan brouwt, heet *xocolatl*. De Azteken zijn er dol op terwijl de veroveraars het afschuwelijk vinden. Wat Cortés vooral intrigeert, is het feit dat de bonen als betaalmiddel gebruikt worden. Misschien zijn ze wel veel geld waard? En hij beslist meteen om een lading naar Europa te verschepen. Wanneer zeerovers de boot enteren, zijn ze ervan overtuigd dat de handelswaar van nul en generlei waarde is, en kieperen ze alles genadeloos overboord. Het is slechts uitstel, want chocolade zal Europa in de zeventiende eeuw op de knieën krijgen. 'Geprezen zij de chocolade die, na heel de wereld doorkruist te hebben, bij de gratie van haar glimlach smeltend sterft in de smakelijk kus van een vrouwenmond', noteert de vaak lyrische Brillat-Savarin in 1825.

Kun je je de Franse keuken nog zonder deze producten indenken? Zonder de Azteken hadden we geen bonen gehad, en dus

geen cassoulet. En wat te zeggen van een Provençaalse keuken zonder tomaten? De klassieke *bifteck frites* zonder aardappelen? Geen kalkoen met Kerstmis? Pasen zonder chocolade? Als we dan toch zo graag een culinaire revolutie willen situeren in de renaissance, laat het dan deze zijn.

‘De kluiſ kapotbijten en het voedzame merg eruit zuigen’

Eten wordt steeds belangrijker. Er is de doorbraak van de gastronomische diplomatie, het toenemende belang van suiker, de nieuwe exotische producten en de kippendroom van Hendrik IV. De ervaren lezer weet dat eten en drinken in deze tijd ook definitief de schone letteren binnenwaaien, met Montaigne en Rabelais als gangmakers. Encyclopedist, wetenschapper, dokter, priester, reiziger, opvoeder, polemist, dronkenlap, humanist en romanschrijver François Rabelais (circa 1494-1553) is niet voor één gat te vangen. Voor de één een scabreuze laller, voor de ander een geniale en grappige schrijver. Zijn naam is onlosmakelijk verbonden met de twee reuzen die hun namen aan zijn bekendste boeken geven: *Pantagruel* (1532) en *Gargantua* (1534). Rabelais verpakt zijn filosofische wijsheden in heel wat verbale zwier, overdrijvingen en onwelvoeglijke details. Wie daar op afknapt, slaat de bal mis, aldus Rabelais in zijn proloog bij *Gargantua* waar hij de lezer opdraagt om als een hond ‘de kluiſ kapot te bijten en het voedzame merg eruit te zuigen’. Die beeldspraak verraadt meteen dat er in de avonturen van de reuzen heel wat te kijken en te buffelen valt.

Gargantua wordt op zijn 524ste vader. De geboorte van Pantagruel lijkt een culinair feestmaal. ‘Toen moeder Badebec het kind ter wereld bracht [...] kwamen er eerst achtenzestig muilddierdrijvers uit haar buik, die elk een zwaar met zout beladen muilddier aan het halster voorttrokken. Daarna kwamen er negen dromedarissen uit, beladen met hammen en gerookte ossentongen, zeven kamelen beladen met palinkjes, vervolgens vijfentwintig karrenvrachten prei,

knoflook, uien en bieslook.’ Even later volgt Pantagruel. Ook hij kan een stukje schranzen. Samen met enkele vrienden verslindt hij tijdens een jachtpartij vier grote wilde ganzen, zeven trapganzen, zesentwintig gewone patrijzen, tweeëndertig rode patrijzen, zestien fazanten, negen houtsnippen, negentien reigers, tweeëndertig houtduiven, twaalf hazen en konijnen, achttien waterhoentjes, vijftien jonge everzwijnen, twee dassen, drie grote vossen en een reebok. Het is een plezier om ze te zien smullen, schrijft Rabelais. Pantagruel verzucht dat hij maar al te graag de klokken van Rennes, Poitiers, Tours en Kamerijk onder zijn kin zou hangen: ‘Dan zou je eens zien wat een prachtconcert ik zou geven met het malen van mijn kaken.’

Zoals de opsomming suggereert, voert Rabelais in zijn oeuvre doorgaans de middeleeuwse buffetmethode op, en worden ontelbare gangen en gerechten naar binnen gewerkt. In *Het vierde boek* van zijn reuzencyclus beginnen Pantagruel en Panurge hun queeste naar het ‘orakel van de Goddelijke Fles’ en meren onderweg aan op het eiland van de Gastrolaten. Deze zonderlingen aanbidden de ‘dikbuikige’ God Gaster die van de gastronomie de moeder aller kunsten heeft gemaakt. Ze voeden de onverzadigbare Gaster met ontelbare offerandes van couscous, kaviaar, kreeft, dolfin, walvis maar ook ‘suikergoed in honderd kleuren’, ‘Parijse wafels met poedersuiker’ en ‘gedroogde vruchten en jams in achtenzeventig soorten’. De volledige opsomming bevat meerdere bladzijden, en belichaamt de overtreffende trap van een middeleeuws banket, een traditie die in de renaissance inderdaad rustig wordt voortgezet, zij het aangevuld met veel meer zoet dan ooit tevoren.

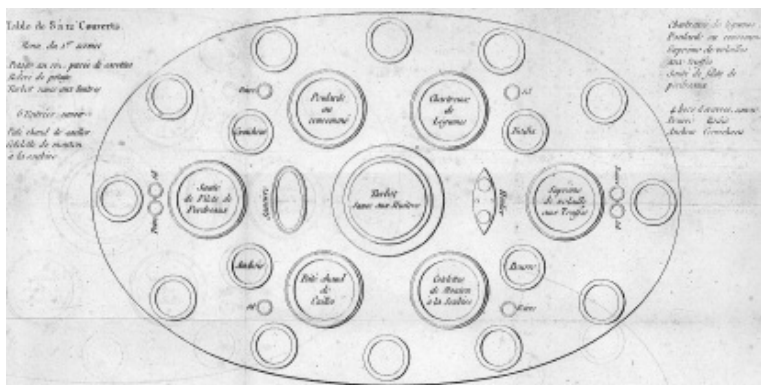
Je kunt niet naast deze pantagruelseske hoeveelheden eten kijken waarmee de volgens Baudelaire ‘hyperbolische schrokop’ zijn reuzen en lezers overstelt. Uit de proloog van *Het derde boek* blijkt evenwel dat eten en drinken een ernstig onderwerp van discussie is geworden. Rabelais port de lezer immers aan om ‘metafysiek te filosoferen’ over wijn, en hij preciseert dat het erop aankomt

‘te redekavelen over de substantie, de geur, de voortreffelijkheid, de eigenschappen, de hoedanigheden, de deugden, de werking en het hoogwaardig karakter van het gebenedijde, langverbeide glaasje’.

Rabelais’ ‘metafysiekelijke’ reflectie over voeding sluit aan bij hoe Montaigne (1533-1592) zijn bewondering beschrijft voor de gedetailleerde en gedreven kennis van zaken waarmee de maître d’hôtel van de Napolitaanse kardinaal Caraffa zich uitdrukt. Hij spreekt ‘met een magistrale ernst en houding, alsof hij over een of andere belangrijke theologische kwestie aan het praten was’. Daarbij maakt de Italiaanse hofmeester een onderscheid tussen ‘verschillende soorten trek en honger’, spreekt over ‘de samenstelling van zijn sauzen’, ‘de verschillen tussen salades naar het seizoen’ en zelfs de ‘volgorde van opdienen’. Deze ‘prachtige en belangrijke overwegingen’ verleiden de beroemde essayist tot teksten waarin hij zijn eetgewoonten gedetailleerd uit de doeken doet en ‘de wetenschap van de mond’ bezingt. Ook Pléiade-dichter Pierre de Ronsard (1524-1585) laat zich niet onbetuigd en schrijft het lange gedicht ‘La Salade’ waarin hij de gewone boerenkost van het eenvoudige dorpsleven plaatst tegenover de uitpattingen aan het hof. Je kunt er niet naast kijken: in het zog van Montaigne en Rabelais ontstaat een rijke traditie van Franse gastronomische literatuur, een succulente literaire menukaart waaruit dit boek met gretigheid zal putten.

(De citaten uit het oeuvre van Rabelais komen alle uit de vertaling van J.M. Vermeer-Pardoën)

‘Laat een koolsoep naar kool smaken...’



Tafelschikking ten tijde van Lodewijk XIV.

Voorbeeld van een gedekte tafel met acht tot twaalf disgenoten.

‘Ik heb de koning vaak vier volle borden soep zien eten, een hele fazant, een patrijs, een grote salade, twee dikke plakken ham, schapenvlees met knoflook, gebak en daarna fruit en een paar hardgekookte eieren’, noteert Charlotte van de Palts in een brief. Inderdaad, net als Catharina de Medicis kan Lodewijk XIV (1638-1715) eten tot hij bijna barst. Hoewel mes en vork stilaan gebruikelijk zijn, bedient hij zich aan tafel vooral met zijn handen. Weliswaar met stijl, dat moet gezegd, en zonder morsen. De Zonnekoning is natuurlijk boven elke kritiek verheven, maar de destijds beroemde schrijver Fénelon uit niet alleen kritiek op het absolutisme van de derde en veruit bekendste Bourbon op de Franse troon, maar ook op de vraatzuchtige levensstijl van Versailles. Niet ‘afwisselende pleziertjes en overdadig eten’, maar ‘een sober leven, eenvoudig werk, zuivere zeden en het praktiseren van deugd’ bezorgen je ‘geluk en gezondheid’. Fénelon wordt verbannen van het hof. De geslepen Jean de la Bruyère brengt ook een groot deel van zijn leven door in Versailles, maar pakt het handiger aan door in zijn befaamde *Caractères* (1688) gewoon het algemene beeld van een gulzigaard te beschrijven, zonder daarbij een oordeel te vellen. ‘Hij lijkt alleen geboren om te verteren. [...] Niemand zal ooit zoveel en zo goed als hij kunnen eten. [...] Hij is gestorven, maar heeft zich tot aan zijn laatste ademtocht wel aan tafel laten brengen.’ Natuurlijk kan deze smulpaap om het even wie zijn, maar het lijkt minstens een vette knipoog naar de onstilbare vraatzucht van de Zonnekoning.

‘C’est la viande du Roy!’

Hoewel in de zeventiende eeuw enkele baanbrekende kookboeken verschijnen waarin een sterk gestructureerde en vereenvoudigde haute cuisine wordt aanbevolen, serveert men aan het hof nog altijd zware, gecompliceerde maaltijden. Na de dood van kardinaal Mazarin in 1661 neemt de 23-jarige Lodewijk XIV zelf het heft in handen. Voortaan zal hij er persoonlijk op toezien dat hoffeesten

zijn goddelijke verlangens gepast inwilligen. De lijn van de indrukwekkende middeleeuwse banketten wordt met veel zwier en zo mogelijk nog uitbundiger doorgetrokken. Zo strekt het 'feest van de genoegens van het betoverde eiland' in de splinternieuwe tuinen van Versailles zich in 1664 uit over drie dagen, en wordt er niet alleen ontzettend veel gegeten, maar schudt een arsenaal van dichters en componisten bovendien heel wat fraais uit hun mouw. Zelfs Molière mag aandraven met een nieuw stuk. Nee, niet *De vrek*: de bekende uitspraak dat 'je moet eten om te leven en niet leven om te eten' zou er wel erg vals geklonken hebben. Lodewijk XIV lokt talrijke edellieden naar zijn sprookjeskasteel in Versailles en wiegt ze in slaap met brood en spelen zodat ze niet te veel mopperen en hij frank en vrij zijn absolutistische macht kan savoureren. Onder tussen mogen boeren en burgers vanaf een respectabele afstand mee genieten van het spektakel en bovendien met hongerige blikken ook de culinaire esbatterementen volgen. De luister van de Zonnekoning schijnt voor iedereen.

Net als in het contemporaine theater van Corneille en Racine zijn de voedingsgebruiken in Versailles onderworpen aan je reinste regelneverij. Bij dergelijke gelegenheden is alleen de schikking van de tafel al tot in de kleinste details geregeld. Oude uitvouwbare plannen uit *Le Cuisinier roïal et bourgeois* (1691) van François Massialot geven een inzicht in deze complexe materie. De uit voedsel opgetrokken piramides blijven opduiken, maar moeten naast zich, en wel centraal, in het midden van de belangstelling, een grote zilveren en later porseleinen soepterrine dulden waarin zowel soep als vlees geserveerd worden. Het systeem van eten blijft dat van het buffet waar de gasten aanzitten.

Tussen de keukens en de eetkamer van de vorst moet ongeveer een halve kilometer afgelegd worden, wat hilarische stoeten met zich meebrengt. Een leger *serveurs* transporteert letterlijk ontelbare gerechten naar de talrijke tafels, wat zowel voor hen als de gasten een hels karwei geweest moet zijn. Alleen al om de man persoon-

lijk te bedienen zijn dertien mensen nodig. Ze vormen een kleine processie die dagelijks door de gangen van Versailles trekt en voorbijgangers noopt tot stilstaan, het afnemen van de hoed en het fluisteren van de woorden: ‘C’est la viande du Roy!’

Lodewijk XIV is dol op zoetigheden, en leeft wat dat betreft in de juiste eeuw. De renaissance had het dessertbuffet meer belang en gewicht verleend, en op het einde van de zeventiende eeuw komen nog meer gerechten zich bij het zoete ballet op het einde van de maaltijd voegen. Roomijs waait over uit Spanje en Sicilië, thee en koffie worden stilaan gewone dranken, en chocolade groeit aan het hof uit tot een zeer gewaardeerde delicatessen.

‘Een genaturaliseerd drankje’

In het kleine boekje *Le Bon Usage du thé, du café et du chocolat* (1687, Het goede gebruik van thee, koffie en chocolade) schrijft Nicolas de Blegny de befaamde drievuldigheid voor ‘aan al diegenen die het ongeluk zouden hebben om de meest universele der galante ziektes te hebben opgelopen’. Helaas zal het nog wachten zijn tot de twintigste-eeuwse penicilline voordat syfilis echt uit de wereld geholpen wordt. Ook schrijfster madame de Sévigné (1626-1696) dicht het goedje wonderlijke kwaliteiten toe. Zo is ze ervan overtuigd dat een Bretonse markiezin zoveel chocolade naar binnen heeft gewerkt dat ze een zoon ter wereld brengt die zwart is als de duivel. Als je weet dat het verfijnde snoepgoed vaak opgediend wordt door een zwarte slaaf, krijgt dit verhaal natuurlijk een plausibelere verklaring.

Hoe dan ook maken de eerste chocoladerecepten in die tijd hun opwachting in kookboeken. ‘Chocolade is een soort van stevige pasta die bestaat uit verschillende ingrediënten waarvan cacao de belangrijkste is’, aldus Philippe-Sylvestre Dufour in zijn *Traitez nouveaux et curieux du café, du thé et du chocolate* (1685, Nieuwe en opmerkelijke verhandeling over koffie, thee en chocolade). Volgens Dufour is chocolade zo normaal geworden in Europa dat het niet meer als

een ‘bijzonder brouwsel uit Amerika’ wordt beschouwd, maar als ‘een drank die zich genaturaliseerd heeft bij ons’. Het drinken van chocolade wordt een ware hype nadat de Spaanse Maria Teresa in 1660 met Lodewijk XIV trouwt en het drankje meeneemt vanuit haar geboorteland. Hoe gaat deze ceremonie precies in zijn werk? Je snijdt een plakje af van een rol chocolade en voegt dit met evenveel gewicht aan suiker toe aan een kan water. De vloeistof wordt opgewarmd tot suiker en chocolade smelten en er uiteindelijk een schuimkraag op het bruine drankje verschijnt. Chocolademelk duikt pas op in de achttiende eeuw, en wel in Engeland waar hofarts Henry Sloane op het lumineuze idee komt om water door melk te vervangen.

Versailles is ook in de ban van een andere modegril, een piepkleine groente die vanuit Italië de grens over sluipt: de erwt. Madame de Sévigné spreekt in haar brieven over ‘het ongeduld ze te eten, het plezier ze gegeten te hebben en de vreugde om er nog te eten’. Ook de asperge is plots present op de menukaarten, soms zelfs vermomd als erwten. François La Varenne, de man die de Franse keukens in de zeventiende eeuw grondig hertekent, leert hoe dat in zijn werk gaat. Je snijdt de aspergepunten in de vorm van erwten, je wast ze, je blancheert ze, zet ze dan in een pan op het vuur met een flinke klont boter, een beetje bonenkruid en een kruidnagel. Je voegt er tot slot een sausje van eidooier met wat verse room aan toe.

‘De basis van al uw gerechten’

In de zeventiende eeuw streeft de Franse keuken naar samenhang en structuur. Alle gastronomische kennis wordt beetje bij beetje opgesplitst in de verschillende kooktechnieken enerzijds en de systematische schikking van gerechten op tafel anderzijds. Toch duurt het nog tot 1651 voordat een kookboek van grote kwaliteit verschijnt. Lange tijd houden de betere chefs hun recepten het liefst geheim, maar op een dag wint de drang naar roem het blijkbaar toch van het beroepsgeheim. Daarna verschijnen nieuwe

kookboeken bij de vleet. Volgens tellingen van historicus Alain Girard zijn er in de tweede helft van de zeventiende eeuw zo'n negentigduizend kookboeken in omloop. Het aantal lezers stijgt en dus ook het mogelijke publiek. Grote koks worden stilaan kleine bekendheden.

De nieuwe ster van de Franse haute cuisine is François La Varenne met zijn *Cuisinier françois* (1651, De Franse kok), het eerste grote kookboek sinds *Le Viandier* van Taillevent. In een halve eeuw zullen er 41 edities van verschijnen, en hij wordt doorlopend herdrukt tot halverwege de achttiende eeuw. *Le Cuisinier françois* is een leuke woordspeling op zijn eigen voornaam, maar bevat natuurlijk ook de correcte zeventiende-eeuwse spelling van het woord *français*. Aan zelfvertrouwen geen gebrek: 'Ik durf te stellen dat ik dit beroep tot volle tevredenheid van vorsten, maarschalken van Frankrijk en oneindig veel personen van stand heb uitgeoefend.'

De man munt inderdaad uit in zijn vak. Hij breekt met de overdaad van de voorbije eeuwen, heeft aandacht voor de echte smaak van zijn ingrediënten, focust op gezondheid en sleutelt zo aan een meer verfijnde keuken. De sauzen worden minder dik en eenvoudiger van bereiding, de dictatuur van de kruiden is helemaal voorbij, reuzel wordt bij bereidingen vervangen door boter en suiker duikt bijna alleen nog in desserts op. La Varenne serveert zeker nog typisch oude gerechten die de reuzen van Rabelais niet zouden mishagen, maar presenteert ook een aantal nieuwe recepten die tot klassiekers uitgroeien in de Franse keuken. Zo noteert hij voor het eerst culinaire evergreens als 'bœuf à la mode' (runderstoofschotel die Proust zal bekoren), 'œufs à la neige' (opgeklopt eiwit met suiker), 'bisque' (licht romige soep, meestal van schaaldieren), en vind je bij hem de eerste vermelding van het bouquet garni.

Zijn succes valt voor een groot deel te verklaren door het feit dat hij zijn recepten niet zonder pedagogische vaardigheden heeft neergeschreven. Titels als 'hoe je een bouillon maakt' zijn schering en inslag. Hij heeft zijn kookboek ook erg overzichtelijk opge-

bouwd, met achteraan een inhoudstafel en verwijzingen naar bladzijden. Het boek bevat twee grote delen, recepten voor vleesdagen, en culinaire tips voor vastendagen. Religie bepaalt duidelijk nog de culinaire gang van zaken.

Belangrijk is dat hij een aantal basismengsels systematiseert en suggereert als vertrekpunten van een goede keuken. Zo schuift hij bouillon naar voren als ‘de basis van al uw gerechten, of het nu soepen, voor- of tussengerechten zijn’. Ook beschrijft hij een van de oudste recepten voor roux als basisbindmiddel voor sauzen, waarmee er stilaan een alternatief opduikt voor de middeleeuwse bindmethoden met brood of gemalen amandelen. Zijn roux zou markies Louis de Béchameil (1639-1703) op het idee gebracht hebben om bloem, boter, melk en kruiden samen te voegen, en de klassieke witte saus uit te vinden. Béchameil is een financier die zichzelf een baantje als hofmeester koopt bij Lodewijk XIV. Hij heeft veel geld in de kabeljauwvangst geïnvesteerd, en zorgt er dan ook voor dat de vis meer dan regelmatig op de tafel van de koning belandt. En inderdaad, de vermaarde bechamelsaus past goed bij kabeljauw, die op zijn beurt ideaal is voor het zwakke gebit van de oudere vorst. Eigenlijk is La Varenne de eerste die op het idee komt, maar hij draagt de uitvinding op aan Béchameil, wiens verbasterde naam vandaag nog steeds de titel van de saus draagt. Er is veel naijver bij het toekennen van die naam, wat bewijst dat dergelijke gastronomische details plots belangrijk blijken te zijn en wijzen op het prestige van de uit zijn kinderschoenen gegroeide Franse gastronomie.

‘De allerfijnste én meest gewone recepten’

Het is interessant om ook de ondertitel van La Varennes *Cuisinier françois* van dichterbij te bekijken. Daarin stelt hij namelijk dat je in zijn boek zowel ‘de allerfijnste en meest delicate bereidingswijzen’ aantreft, maar net zo goed ‘de meest alledaagse en gewone recepten’. De drang van La Varenne om ook gewone producten en recepten op te nemen, levert hem heel wat kritiek op van confraters

die deze democratisering van de kookkunsten hoegenaamd niet zien zitten. De anonieme L.S.R. stelt in zijn *Art de bien traïter* (1674, De kunst om goed te ontvangen) dat ingewanden van kabeljauw, aardperen of runderpensragout niet thuishoren in een deftig kookboek. In de zeventiende eeuw ontstaat zo stilaan het onderscheid tussen de haute cuisine en de burgerkeuken, wat je duidelijk opmerkt in de titel van het laatste grote kookboek uit de Franse zeventiende eeuw, de *Cuisinier roïal et bourgeois* (1691, De koninklijke en burgerlijke kok). Auteur Massialot maakt naast ingewikkelde bereidingen ook ruimte vrij voor eenvoud en soberheid: ‘Plaats en omstandigheden staan niet altijd het bereiken van het hoogste niveau toe. Vaak heeft men niet alles wat nodig is, maar roeit men met de riemen die men heeft. Het is in deze context dat dit boek niet zonder nut zal zijn in burgerlijke huishoudens, waar men gedwongen is zich te beperken tot betrekkelijk weinig dingen.’

De echte burgerkeuken, want La Varennes boek is toch nog best elitair, vindt zijn oorsprong in *Le Jardinier françois* (1651, De Franse tuinier) en *Les Délices de campagne* (1654, De heerlijkheden van het platteland) van Nicolas de Bonnefons, nochtans een vooraanstaande kamerdienaar van de jonge Lodewijk XIV. Zoals de titels van zijn werken laten doorschemeren, hecht hij veel belang aan de tuin en het platteland en richt hij zich dan ook voor een groot stuk tot de burgerij die wat land bezit. Hij beschrijft gedetailleerd hoe seizoensvruchten en -groenten geteeld en in de keuken verwerkt dienen te worden. Hij heeft zelf een zaadhandel in de hoofdstad en laat daarbij niet na om dat uitgebreid te vermelden. ‘Als u onze zaden nodig heeft, zal ik u van alle soorten voorzien waarvan u de planten gezien heeft, en laat ik uit Italië de andere komen die wij hier in Frankrijk van nature niet hebben.’ Opvallend is de rijkdom die Frankrijk kent op gebied van inheemse fruitsoorten. Zo somt Bonnefons meer dan zeventig perensoorten op.

In zijn recepten legt Bonnefons grote nadruk op de oorspronkelijke smaak van de ingrediënten, een groot verschil met de middel-

eeuwse en renaissancistische keuken. ‘Laat een koolsoep naar kool smaken, een preisoep naar prei, een rapensoep naar rapen, en zo ook de rest’, noteert hij. Tegenover de gecompliceerde hofkeuken plaatst Bonnefons een eenvoudige, oorspronkelijke burgerkeuken. Neem bijvoorbeeld de wijze waarop hij boontjes klaarmaakt: even in water koken en dan serveren met wat room, bonenkruid en eventueel wat spekreepjes. Eenvoudig, en bovendien proef je zo de boontjes nog.

In zijn drang naar oorspronkelijke smaak gaat hij trouwens redelijk ver. Wat eenden, talingen en andere riviervogels betreft, raadt hij zijn lezers aan om ze ‘tout sanglants’ te eten. Zijn invloed is erg groot. Zo stellen heel wat koks al snel een einde aan het te lang laten koken en braden van kippen. De anonieme L.S.R. schrijft dat je moet vermijden dat het gevogelte ‘zal uitdrogen en tot perkament verwordt’. Dat de invloed van Bonnefons zelfs doorschemert in het vrij elitaire *Art de bien traiter* (1674) merk je wanneer L.S.R. erwtes bereidt met ‘zeer weinig zout en kruiden om hun natuurlijke smaak niet teniet te doen’.

‘Ik zal deze openbare vernedering niet overleven’

Een andere niet onbelangrijke maar nog uitzonderlijke nieuwigheid in het culinaire landschap is de *Mercure Galant*, een vuistdik magazine dat na verloop van tijd ook beschrijvingen van hoffeesten aan haar lezers serveert. In deze gastronomische recensies avant la lettre kan de reputatie van een gastheer wel eens gekraakt worden. De druk neemt duidelijk toe. Om grote festiviteiten tot een goed einde te brengen moet je veel meer zijn dan alleen maar een goede kok. In de zeventiende eeuw wordt dan ook de functie van maître d’hôtel (intendant of hofmeester) officieel gemaakt. Hij staat aan het hoofd van de kookploeg, onderhandelt met slagers, bakkers, kruideniers en wijnhandelaren. Dat is lang niet alles, hij tekent ook het tafelplan, en bepaalt de opeenvolging van de gerechten. Bij aanvang van de maaltijd hangt hij een netjes opgevouwen hand-

doek over zijn schouders als 'bijzonder en overtuigend teken van zijn functie' (Audiger, *Maison réglée*, 1692) en nadat hij er zeker van is dat alles naar wens verloopt, keert hij terug naar de keuken om daar aanwijzingen te geven.

Een dergelijke verantwoordelijkheid kan tot de verbeelding sprekende gevolgen hebben, zeker als je er de correspondentie van madame de Sévigné op naleest. Zo schrijft ze aan haar dochter uitvoerig over de merkwaardige dood van maître d'hôtel François Vatel (1631-1671). Als verantwoordelijke voor het huishouden van de prins van Condé in Chantilly neemt hij zijn taken heel ernstig. In april 1671 organiseert de prins op zijn landgoed een buitengewoon feestmaal ter ere van Lodewijk XIV. De voorbereidingen van deze pantagruelseske driedaagse kneden Vatel's vermoed. Volgens La Sévigné zou hij de twee weken die aan het feest voorafgaan amper een oog hebben dichtgedaan. Op 21 april breken de festiviteiten aan. Tweeduizend monden moeten met liefde én kennis van zaken worden gevoed, en bovendien ook nog van spektakel en vuurwerk voorzien. Er komen veel meer dan de tweeduizend aangekondigde mensen opdagen, zodat er hier en daar niet voldoende vlees is, en tot overmaat van ramp mislukt het vuurwerk gedeeltelijk. Het zijn eigenlijk maar details in de marge, want verder verloopt alles vlekkeloos. Vatel is evenwel ten einde raad. De prins van Condé kan hem ternauwernood kalmeren.

Wanneer de volgende ochtend slechts een kleine hoeveelheid vis bijtijds geleverd wordt, stijgt de man het bloed in de ogen, en de schaamte in de hersenen. Ontredderd stamelt hij zijn laatste woorden tot zijn assistent Gourville: 'Ik zal deze openbare vernedering niet overleven, mijn eer en reputatie staan op het spel.' Hij loopt naar zijn kamer en stort zich op zijn zwaard. De derde steek, aldus de niet van drama gespeende madame de Sévigné, is dodelijk. Niet veel later spoelt de vis vanuit alle hoeken van Frankrijk aan in Chantilly. Door zijn discipline en enorme gedrevenheid is Vatel voor velen een patroonheilige van de Franse gastronomie,

terwijl anderen dan weer juist stellen dat de druk van een grote keuken zijn vakmanschap duidelijk te boven gaat.

Hoe loopt het feest trouwens af? Volgens onze verslaggeefster uit de zeventiende eeuw neemt Vatels rechterhand Gourville de culinaire fakkel vlekkeloos over: 'Men at erg goed, men genoot van de collatie, men soupeerde, wandelde, speelde of ging op jacht. Alles geurde naar narcissen, alles was betoverend mooi.' Drama of niet, magen blijven hongerig, borden worden leeggelepeld en het orkest speelt alweer ten dans. Lodewijk XIV laat het zich welgevalen. Met zijn haast onstilbare appetijt kun je hem bezwaarlijk verdenken van een gezonde levenswandel, maar de vorst vreet zich toch moeiteloos zevenenzeventig jaren bij elkaar. Sterven doet hij aan de gevolgen van koudvuur aan het rechterbeen. Bij de autopsie van zijn lichaam valt het de geneesheren op dat zijn maag tweemaal de normale grootte heeft. Het is 1715, en weer breken er nieuwe tijden aan.

*‘Vinkenkopjes,
kwintessens van meikevers
en vlindercoulis’*



Uitrusting van
de achttiende- en
negentiende-eeuwse
Franse kok.
Antonin Carême,
*Le Maître d'hôtel
français*, 1822.