

Bleu Blanc Rouge

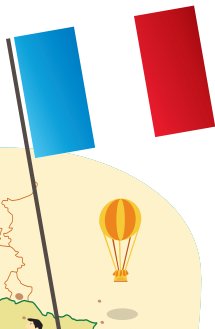
Bart Van Loo

Bleu Blanc Rouge

**Reis
door Frankrijk
in 80 vragen
en 12
chansons**

De Bezige Bij Antwerpen





- 10** Hoe kun je een betweterige fransoos de mond snoeren?
- 13** Hoe komt het dat de allereerste officiële Franse zin uit de geschiedenis door een Duitser werd uitgesproken?
- 14** Waarom zouden we zonder de kruistochten misschien nooit het koninginnenhapje, alias de vol-au-vent, hebben gekend?
- 15** Wat hebben een Franse fistel en het Engelse volkslied met elkaar te maken?
- 17** Hoe kwamen Hendrik IV en zijn moordenaar om het leven?
- 19** Hoe groeide de bloedige *Marseillaise* uit tot een reggae-hit en een Belgenmop?
- 21** Waarom zou Victor Hugo nooit een liedtekst hebben geschreven voor Michel Sardou, maar wel voor Julien Clerc?
- 23** Wie was Aline uit Christophes gelijknamige wereldhit?
- 25** Waarom lijken brie en camembert zo hard op elkaar?
- 26** Waarom is slechte camembert beter dan goede?
- 27** Wat deed een van de beroemdste astrologen en voorspellers in zijn vrije tijd?
- 28** Waarom zijn de kilometers in Frankrijk korter dan in andere landen?
- 29** Waarom vertrouwen Fransen op een autobandenmerk als het op lekker eten aankomt?
- 32** Hoe komt het dat de moleculaire gastronomie in wezen een achttiende-eeuwse Franse uitvinding is?
- 34** Is de vegetarische keuken een hedendaags modefenomeen?
- 36** Waarom was Jean-Jacques Rousseau een groot pleitbezorger van de vegetarische keuken?
- 37** Kan een ezel ook genieten van bestialiteit?

- 39** Waarom is dé Franse bestseller uit 1610 nog steeds lezenswaardig?
- 40** Hoe heeft men de afrodisiacumkwaliteiten van chocolade ontdekt?
- 41** Waarom werd Alexandre Dumas wel eens ‘een neger’ genoemd?
- 44** Wat is het verrassende literaire testament van Alexandre – *De drie musketiers* – Dumas?
- 45** Heeft Louis de Béchameil werkelijk de witte saus uitgevonden?
- 48** Wat zijn de drie meest tot de verbeelding sprekende schranspartijen uit de Franse geschiedenis?
- 51** Was Chateaubriand een schrijver of is het een stuk vlees?
- 53** Onder invloed van welke doping is Honoré de Balzac erin geslaagd de Napoleon van de roman te worden?
- 56** Wie riep Honoré de Balzac als allerlaatste bij zich voor hij de geest gaf?
- 56** Waarom vervelen Franse boekhandelaars zich nooit?
- 58** Met welke opvallende titel dacht architect Vauban de honger uit de wereld te bannen?
- 59** Waarom hebben de Fransen hun kroonprins eeuwenlang ‘dolfijn’ (dauphin) genoemd?
- 61** Wat deden Jean Cocteau en Edith Piaf waardoor ze op 11 oktober 1963 samen op de voorpagina’s van alle Franse kranten belandden?
- 62** Waarom worden varkens soms opgehangen?
- 62** Waarom zegt men wel eens dat Victor Hugo een hoge dunk van zichzelf had?
- 65** Hoeveel glazen pastis kun je het best drinken?

- 66** Wat moet je zeggen als je weer te diep in het glas hebt gekeken?
- 68** Mensen zijn doorgaans gek op wijn, maar houdt de godendrank ook van de mens?
- 70** Hoe komt het dat Brassens' doorbraak en Piafs afscheid innig met elkaar zijn verbonden?
- 71** Waarom is *Rosa* van Brel niet zo'n onschuldig liedje als het op het eerste gezicht lijkt?
- 72** Welke huishoudelijke en andere tips mag je zestienjarige meiden zeker niet onthouden?
- 74** Waarom moet een driftige man op zijn tellen passen?
- 74** Bestaat er ook zoiets als een Franse kannibalenkeuken?
- 77** Wat is wellicht het goedkoopste, eenvoudigste en origineelste gerecht uit de geschiedenis?
- 78** Wat was de favoriete uitspraak van madame de Pompadour?
- 79** Hoe komt het dat oesters zagezegd het lekkerst zijn in de maanden met een r?
- 82** Waarom eten sommige mensen zo graag oesters?
- 83** Wat is de invloed van het Nederlands op Franse verleidingskunsten?
- 84** Waarom hield Alexandre Dumas zoveel van kabeljauw?
- 85** Wat was de bijdrage van componist Rossini aan de Franse gastronomie?
- 87** Waarom valt Fécamp te verkiezen boven Etretat?
- 88** Wat is zonder twijfel een van de erbarmelijkste rijmelarijen uit de geschiedenis van het chanson?
- 89** Wat is wellicht de aanstootgevendste roman uit de Franse literatuur?
- 91** Welke rol speelde zanger Charles Trenet tijdens de landing in Normandië?

- 92** Wanneer hebben Mitterrand en De Gaulle elkaar voor het eerst ontmoet?
- 94** Wat zijn de laatste woorden die Valéry Giscard d'Estaing als president heeft uitgesproken?
- 95** Wanneer was de eerste kleurentuitzending op de Franse televisie?
- 95** Op welke ongelukkige wijze heeft Jacques Chirac ooit geprobeerd stemmen af te snoepen van extreem-rechts?
- 96** Wie is de ontbrekende schakel tussen Karel de Grote, Serge Gainsbourg, Frank Sinatra en een blowjob?
- 101** Hoe komt het dat het eerste singletje op de Pont Neuf te horen was?
- 104** Hoe zag een platenwinkel rond 1900 eruit?
- 105** Hoe komt het dat de eerste auteursrechtenmaatschappij van Franse makelij was?
- 105** Wordt seks beter met de jaren?
- 108** Hoe pijnlijk kunnen de gevolgen van een ongebreideld seksleven zijn?
- 110** Waar kun je het best Ronsards vergeten erotische sonnetten lezen?
- 112** Welke auteur probeerde Ronsards lofzang op het vrouwelijke geslachtsorgaan enkele eeuwen later naar de kroon te steken?
- 113** Waarom zien champignons eruit zoals ze eruitzien?
- 113** Waarom nodig je beter geen bijzienden uit aan tafel?
- 114** Hoe komt het dat de Franse gastronomie de hele wereld heeft veroverd?
- 116** Wat is wellicht de walgelijkste maaltijd uit de Franse literatuurgeschiedenis?
- 118** Waarom zegt een Fransman '*merde*' als hij iemand succes wil wensen?

- 119** Waarom is het beter om wit wc-papier te kopen dan rollen met gekleurde motiefjes?
- 120** Wanneer hebben Victor Hugo en Shakespeare met elkaar gesproken?
- 122** Waarom is het een zegen dat er af en toe vergissingen gebeuren in de keuken?
- 123** Wat is het logische verband tussen de Romeinen, de Eiffeltoren en de aardappel?
- 126** Is *steak frites* een Belgische, Engelse of een Franse specialiteit?
- 130** Zijn alle Fransen chauvinistische patriotten?
- 130** Waarom kun je stellen dat de Franse croissant een voorbeeld van goede integratie is?
- 131** Kan de wijze waarop een vrouw eet ons iets leren over haar karakter?
- 133** Wat is de meest tot de verbeelding sprekende seksscène uit de wereldliteratuur?
- 135** Wat zijn naar alle waarschijnlijkheid de drie merkwaardigste standjes uit de geschiedenis van de Franse erotische literatuur?
- 141** Hoe dodelijk kan de Franse gastronomie zijn?
- 144** Hoe kwam de beroemde Roelant uit het gelijknamige heldendicht aan zijn einde?
- 145** Welke beruchte Franse begrafenis eindigde in een collectieve orgie?
- 148** Welke maaltijd staat geboekstaafd als de allerlaatste van het ancien régime?
- 149** Is op straat sterven belachelijk?
- 149** Wat waren de laatste woorden van Jacques Brel?

Hoe kun je een betweterige fransoos de mond snoeren?

Ik was de kinderbroek nog niet ontgroeid, maar ik weet het nog als de dag van gisteren. We zouden met de schoolbus naar Frankrijk gaan. Frankrijk, het land van Asterix, het land van rode wijn en witte kazen, het land van ‘bonzjoer’ en ‘komaan-sava’. Dagenlang gonsden de vragen in mijn hoofd. Hoe ziet Frankrijk eruit? Is het ver rijden? Wat is dat juist, de grens oversteken? Maar één vraag domineerde alle andere: hoe zal het Frans uit mijn mond klinken? In mijn geest was het immers een uitgemaakte zaak dat als je de grens oversteekt je automatisch een andere taal begint te spreken. Eindelijk zou ik al mijn vragen in het Frans kunnen stellen.

Mijn moeder smeerde boterhammetjes, mijn vader zette me af aan school en de bus nam iedereen mee. Na een uur dook de grens op. Dat wist ik omdat ik het al tien keer gevraagd had aan de meester. Hij wees naar een verkeersbord dat het einde van België aankondigde. Mijn hart klopte in mijn keel. Nu zou het gebeuren. In plaats van te versnellen, zoals ik het me had voorgesteld, ging de chauffeur op de rem staan en schoven we met een slakkengang voorbij een klein huisje waar iemand gebaarde dat we mochten doorrijden. Toen kregen we weer vaart. Ik voelde iets kriebelen in mijn keel. Weldra zou ik Franse klanken produceren.

Maar ik zweeg nog even. Ik zocht naar de juiste vraag. Die borrelde uiteindelijk in me op. ‘Wat staat er op dat bord?’ vroeg ik aan de meester. En ik wees naar een uit de kluiten gewassen bruine plaat met witte letters. ‘*Bienvenue en France*’, zei de meester. Hij schrok toen hij de tranen in mijn ogen zag. ‘Dat wil gewoon zeggen dat ze ons hier welkom heten’, stelde hij me

gerust. Hij streelde over mijn bol. Het kon niet verhinderen dat ik stamelend uitbracht dat ik nog altijd Nederlands (nu ja, Kempisch) sprak. Hij keek me verrast aan. 'Maar we zijn toch in Frankrijk', hield ik vol. Dat kon de meester niet ontkennen. 'En toch spreek ik geen Frans.' Hij schoot in de lach. Toen begon ik hem uit te vragen over de Franse taal. Als jonge snotaap stelde ik meer vragen dan hij antwoorden had.

Al wat we weten, is het gevolg van onwetendheid en nieuwsgierigheid. 'Iemand die vragen stelt, neemt het risico om gedurende vijf minuten voor dommerik te worden versleten. Iemand die nooit vragen stelt, zal levenslang dom zijn', zo luidt een Chinees spreekwoord. In de loop der jaren ben ik dan ook volop vragen blijven afvuren. In het hoger middelbaar verplichtte ik mijn leraar Frans om dagelijks diep in zijn geheugen te graaien. Neen, meneer Geudens verschool zich niet achter het leerprogramma. Hij praatte honderduit en wees zo de weg naar de Franse cultuur, een universum dat ik meteen als het mijne herkende. Ook nu bleven sommige vragen onbeantwoord, maar ik wist tenminste waar ik moest zoeken.

Mijn onwetendheid ligt aan de basis van alle boeken die ik schreef. Schrijven is een gouden weg naar kennis. Vandaag tors ik een berg aan ogenschijnlijk nutteloze wetenswaardigheden mee, die evenwel vaak de deur openen naar pertinente inzichten. De vragensteller in mij is niet dood. Nog steeds vul ik gaten in mijn cultuur gretig op door de nieuwsgierigaard uit te hangen, maar tegelijkertijd is er een nieuwe dimensie bij gekomen: die van de olijke quizmaster. Franse vrienden val ik maar al te graag lastig met bizarre vragen. Het is sterker dan mezelf. Of ze me kunnen vertellen hoe het komt dat de allereerste officiële Franse zin uit de geschiedenis door een Duitser werd uitgesproken? ('Eerste zin? Een Duitser?') Weten ze eigenlijk wel waarom brie en camembert zo hard op elkaar lijken? ('Daar is ie weer.') En in welk jaar, in welke straat en waarom werd



Hendrik IV al weer vermoord? (*Merde alors*, een rare jongen, die Vlaming.) En of ze weten dat Victor Hugo ooit gesprekken voerde met Shakespeare? Aanvankelijk keken ze me verwonderd aan, maar vandaag amuseren ze zich kostelijk met die onophoudelijke francofiële vraagzucht.

De tachtig vragen in dit boek kunnen worden gezien als een associatief anekdotenfestival, een schalkse samenvatting van jaren gallofiële pret, een alternatieve rondleiding door de Franse cultuur. Voorop gaat een gids die vragen stelt en de antwoorden geeft die hij door de jaren heen bij elkaar heeft gepuzzeld. Na de lectuur van dit boekje zult u niet op magische wijze vloeiend Frans beginnen spreken, maar tijdens uw volgende reis kunt u met de juiste vraag elke betweterige fransoos ongetwijfeld de mond snoeren.

Bart Van Loo
La Madeleine & Antwerpen
Winter 2012

Hoe komt het dat de allereerste officiële Franse zin uit de geschiedenis door een Duitser werd uitgesproken?

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 hij doet dat respectvol in hun eigen taal. Karel de Kale zal hetzelfde doen in wat je dan weer als een van de eerste Duitse teksten kunt bestempelen. Het eeuwenoude verdrag regelde de versnippering van het enorme rijk van Karel de Grote, de grootvader van de voornoemde taalkundige helden.

In 1539 zal koning Frans I door middel van zijn beroemde Ordonnance de Villers-Cotterêts het Frans uitroepen tot de officiële taal van zijn land en daarmee het Latijn definitief van de troon stoten: alle aktes, contracten en vonnissen moeten vanaf dan worden opgesteld '*en langage maternel francoys et non aultrement*'. Exact tien jaar later publiceert dichter Joachim Du Bellay zijn befaamde *Défense et illustration de la langue française* (Verdediging en illustratie van de Franse taal, 1549). Opzet: de Franse poëzie definitief op de literaire landkaart plaatsen. Methode: imitatie van de klassieken in de Franse taal. Daartoe moet het Frans verrijkt worden en de invloed van het Latijn laat zich daarbij gevoelen. *Rigidus* wordt *rigide* (er was al *raide*, *roide*), *fra-*

gilis wordt *fragile* (er was al *frêle*) enzovoort. En zo blijft het gedegradeerde Latijn alsnog ferm doorgalmen in het Frans.

Waarom zouden we zonder de kruistochten misschien nooit het koninginnenhapje, alias de vol-au-vent, hebben gekend?

Tijdens de kruistochten (tussen 1096 en 1272) proeven de heren ridders onderweg van goede wijnen en genieten ze van weelderig versierde dissen. Richard Leeuwenhart zou bij sultan Saladin rond 1192 de *sberbet* leren kennen, een heerlijke verfrissing van vruchten, suikerstroop en sneeuw, die later zou uitgroeien tot onze sorbet. De 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*. Die culinaire nieuwigheid zal enkele eeuwen later de grondslag vormen van wat wij vandaag het koninginnenhapje noemen.

De legende wil dat de beroemde kok Antonin Carême (die er ook niets aan kon doen dat hij ‘Vasten’ heette) de vol-au-vent bij toeval ergens in het begin van de negentiende eeuw heeft uitgevonden. Zijn toenmalige broodheer, de prins van Condé, vindt zijn quiches nogal zware kost en daarom gebruikt Carême bij wijze van experiment bladerdeeg in plaats van gewoon deeg. Het bladerdeeg rijst zo hoog in de oven dat een collega ontzet uitroept: ‘*Antonin, regarde, ta tourte vole au vent!*’ (Kijk, je taart vliegt de lucht in!) Het korfje van de vol-au-vent ligt dus aan de basis van de benaming.

Zou ook de term ‘koninginnenhapje’ een smakelijke etymologie hebben? Zeer zeker. Maria Leszczyńska, de vrouw van Lodewijk XV, is stapelgek op de *poule fricassée*, die later in het luchtige korfje van de vol-au-vent zou gaan, en bestelt deze kippenpastei zo vaak dat men in de culinaire wandelgangen van het achttiende-eeuwse Versailles al snel van de *bouchée à la reine* spreekt, het koninginnenhapje dus.

Ooit las ik in een Nederlands restaurant de volgende Engelse vertaling die meteen alle zin om het gerecht te bestellen deed verdampen: *bite of the queen*.

Wat hebben een Franse fistel en het Engelse volkslied met elkaar te maken?

Eind zestiende eeuw erft hugenoot Hendrik IV een verscheurd koninkrijk. Net als Clovis bekeert hij zich tot het katholicisme. Vervolgens doet hij iets schitterends: hij vaardigt het Edict van Nantes (1598) uit. Voortaan geldt er vrijheid van geweten in het Franse koninkrijk en verwerven protestanten een beperkt recht op het organiseren van erediensten. Kan de lof van dit meesterwerk uit de geschiedenis van de mensenrechten voldoende gezongen worden? Frankrijk snakt al jaren naar rust en Hendrik biedt zijn land die rust op een dienblad aan. Hij klieft het leven van elke Fransman netjes in tweeën: wetten regelen het publieke gedeelte, terwijl iedereen zijn geloof in de privésfeer beleeft. Met het Edict van Nantes is Frankrijk zijn tijd ver vooruit.

Lodewijk XIV zal de klok helaas terugdraaien. De in zijn jonge jaren losbandige en later diepgelovige dictator put zijn land uit



Van een getergd achterste tot een wereldberoemd riedeltje: het is maar een kleine sprong. Dit sikkelvormige mes zocht zich in 1686 een weg naar de plek waar het zonlicht bij *le roi soleil* nooit scheen. Dankzij de scalpel genas Lodewijk XIV van zijn fistel, en die pijpzwear leverde het Britse koningshuis vervolgens zijn befaamde hymne op.

met zinloze oorlogen en torenhoge belastingen. Bovendien gooit Lodewijk in 1685 het vooruitstrevende Edict van Nantes overboord, omdat zijn intendanten hem ervan overtuigen dat ondertussen zowat iedereen katholiek is geworden en dat gunstige maatregelen voor protestanten zinloos zijn. Een blunder van jewelste, want niet minder dan tweehonderdduizend hugenoten verlaten het land.

Maar dan lijkt er wel sprake van goddelijke gerechtigheid, want plots wordt de vorst ziek. In 1686 rijst zelfs de hoop dat hij er het bijltje bij zal neerleggen. Een kwaadaardige fistel kluistert de vorst aan het ziekbed. Het mes waarmee Félix de Tassy de koning van zijn pijpzweer bevrijdt, kun je vandaag nog altijd bewonderen in het Musée d'Histoire de la Médecine in Parijs. Hij overleeft het en wordt zelfs weer helemaal de oude. Hertogin van Brinon en componist Jean-Baptiste Lully danken God voor de wonderbaarlijke genezing met een loflied. Hun *Grand Dieu sauve le roi* zou wellicht al lang vergeten zijn als Georg Friedrich Haendel het riedeltje tientallen jaren later niet opnieuw had opgevist. Hij verkoopt zijn aangepaste versie aan de Engelse koning, die er zijn hymne van maakt: *God Save the King*, of uiteraard *the Queen* als een vrouw op de troon zit. Mag het wonderlijk genoemd worden dat de Britten hun koningin zo gepast kunnen toezingen vanwege een nauwkeurig behandelde Franse fistel uit de zeventiende eeuw?

Hoe kwamen Hendrik IV en zijn moordenaar om het leven?

Niet iedereen is in 1598 opgezet met het revolutionaire Edict van Nantes. In het hoofd van sommige katholieke scherpslijpers



Deze oude gravures spreken voor zich: Ravailac was een snoodaard, een 'moordenaar'. Met drie messteken maakte hij in een oogwenk een einde aan het leven van Hendrik IV.

Zelf moest hij lange martelsessies ondergaan voordat hij tijdens een gruwelijke vierendeling uiteindelijk de geest gaf.



gaat het vuur van de wraak branden. Op 14 mei 1610 wordt Hendrik IV in de Parijse rue de la Ferronnerie – je vindt op de exacte plek nog altijd een herdenkingsteken – neergestoken door een godsdienstfanaticus, de in Frankrijk steevast als quizvraag opduikende monnik Ravaillac. Een bataljon beulen martelt de koningsmoordenaar op talloze manieren voor hij gevierendeeld wordt. Zijn door paarden uit elkaar gereten lichaam wordt verbrand. Ravaillacs gestel lijkt wel uit graniet gehouwen: de procedure neemt een hele dag in beslag.

Hoe groeide de bloedige *Marseillaise* uit tot een reggae-hit en een Belgenmop?

Lente 1792. De Bastille is met de grond gelijkgemaakt. De guillotine doet haar werk. Zelfs Lodewijk XVI en Marie-Antoinette zijn niet veilig meer, wordt gefluisterd. Oostenrijk, het geboorteland van Marie-Antoinette, zet zijn troepen in om het uit zijn ambt ontheven Franse koningshuis te hulp te snellen. Het gaat slecht met het leger van de Fransen, ze staan op het punt om in de pan gehakt te worden, en de bevelhebbers beseffen dat een fluks marslied van pas zou komen.

25 april 1792, Straatsburg, laat in de avond. In het hoofd van de tweeëndertigjarige Claude-Joseph Rouget de Lisle heerst een koortsachtige bedrijvigheid. Hij weet dat hij verdienstelijke coupletten kan schrijven en waagt zich aan de oproep van zijn oversten. De vurige toespraken van de laatste dagen zinderen nog na. Die echo's schrijft hij neer. Uitroeptekens zijn onvermijdelijk. ‘Te wapen, burgers!’, ‘Kinderen van de vrijheid,

laten we marcheren!’, ‘Het oorlogsvaandel wordt ontrold!’, ‘Laten we de tirannie verpletteren!’ enzovoort. Tegelijk herinnert hij zich de angst van de moeders die hun zonen zo stoutmoedig zien vertrekken, en de blikken van de burgers die vrezzen voor een bloedige nederlaag.

Zijn pen metamorfoseert tot een antenne die alle geestdrift en paniek uit de lucht plukt en in een liedtekst giet. In een soort van roes schrijft Rouget de Lisle de verzen waarvan Nostradamus in de zestiende eeuw al zou hebben voorspeld dat ze op 21 juli 2007 op de trappen van het Brusselse Sint-Goedele gezongen zouden worden door de Belgische premier Yves Leterme: ‘*Allons enfants de la patrie, le jour de gloire est arrivé!*’ De Belgen én de buurlanden komen niet meer bij van het lachen.

De gevoelens die op dat moment zijn land in de ban houden, vloeien uit de pen van Rouget de Lisle: de haat tegenover despoten, het verlangen naar vrijheid, het geloof in de overwinning. De stem van de straat leidt zijn pen. Het geluid van marcherende soldaten bepaalt het ritme. De melodie volgt vanzelf. De tekst rolt eruit. Het lied wordt omarmd en meteen aangeleerd aan de soldaten. Op 22 juni krijgen ook troepen uit Marseille het lied ingeprent. Hun blijde intrede in Parijs op 30 juli zorgt ervoor dat iedereen het lied *de Marseillaise* is gaan noemen. Een kleine twee maanden later geschiedt het wonder van Valmy. De verzamelde troepen, voortgedreven door dit onstuimige lied, verpletteren de Oostenrijkse vijand.

Een kleine tweehonderd jaar later zal *de Marseillaise* Serge Gainsbourg inspireren tot een reggaeversie. *Aux armes et cætera* (Grijp de wapens enzovoort, 1979) veroorzaakt een groot schandaal. Het refreintje bestaat eenvoudigweg uit viermaal ‘*Aux armes et cætera*’, gezongen door het vaste achtergrondkoor van Bob Marley. Voeg daarbij de onverschillig nonchalante en tegelijk ironische manier waarop Gainsbourg de tekst debiteert en je weet: *hommeles* in de republiek. Een van zijn con-

certen moet worden geannuleerd omdat de zaal is volgelopen met ex-para's die klaarstaan om te verhinderen dat de zanger met het vaderland zal spotten. Gainsbourg beklimt alsnog het podium, maar geheel alleen, zonder muzikanten. Met de vuist in de lucht zingt hij a capella *de Marseillaise* voor de verbouwerde para's, die prompt in de houding springen en niet anders kunnen dan meezingen. Waar speelt dit merkwaardige tafereel zich af? In Straatsburg, jawel, in de stad waar Rouget de Lisle het lied in 1792 schreef.

Waarom zou Victor Hugo nooit een liedtekst hebben geschreven voor Michel Sardou, maar wel voor Julien Clerc?

In 1829 publiceert Hugo *Le dernier jour d'un condamné* (De laatste dag van een veroordeelde), waarin hij in de ik-vorm over de laatste vierentwintig uren van een terdoodveroordeelde vertelt. Als lezer ga je met het hoofdpersonage sympathiseren, zeker omdat de motieven van zijn gevangenneming onbekend blijven. Zo creëert Hugo bij de lezer handig een emotionele afkeer tegenover de doodstraf, zonder evenwel argumenten aan te voeren. Dat is anders in *Claude Gueux* (1832), het verhaal van een man die vijf jaar wordt opgesloten omdat hij een brood gestolen heeft. Emotionele pesterijen van de directeur drijven hem tot moord, waarna hij ter dood wordt veroordeeld. Hugo gaat nu wel argumenteren. 'Het volk heeft honger, het lijdt kou. De ellende drijft hen tot misdaad of prostitutie.' De maatschappij heeft te veel bandieten en hoeren, maar de beleidsmensen

pakken de problemen verkeerd aan, aldus Hugo, die ervan overtuigd is dat noch de dwangarbeid, noch de guillotine het tij zullen keren. Hij pleit gedreven voor de afschaffing van de doodstraf: 'Met het loon van de 84 beulen kun je 600 schoolmeesters betalen.' In plaats van te guillotineren, moet je de mens opvoeden. Hij zal zich zijn hele leven blijven inzetten tegen de doodstraf en daarbij regelmatig hoofden (zelfs van vijanden) redden. De hakbijl blijft echter vallen tot het einde van de jaren zeventig van de twintigste eeuw. Het levert een boeiend duel op tussen Michel – *Les lacs du Connemara* – Sardou en Julien – *Si on chantait* – Clerc.

Eerste ronde, 1976. Frankrijk is in de ban van de zaak Patrick Henry, de man die een achtjarig jongetje heeft vermoord. Een groot deel van de bevolking kan Henry's bloed drinken. Advocaat Robert Badinter wordt wereldberoemd in eigen land nadat hij met een vurig pleidooi de man van de doodstraf (in dit geval de guillotine) redt. Dat inspireert Michel Sardou tot het nummer *Je suis pour* (Ik ben voor). Hij windt er geen doekjes om. 'Je hebt mijn kind gestolen, het bloed van mijn bloed laten vloeien. [...] Ik wil je huid. Je gaat eraan. Ik wil je dood. Ik ben voor.' Oog om oog, tand om tand. Wanneer je op een huwelijksfeest op de toren van *Les lacs du Connemara* (De meren van Connemara, 1981) met een serviette staat te zwaaien, denk er dan eens aan dat diezelfde Sardou ook minder onschuldige liedjes heeft gezongen.

Tweede ronde, 1980. Julien Clerc zoals we hem niet kennen. Hij die grote successen oogst met meezingers als *Si on chantait* (Als we nu eens zongen, 1974) en zoete liefdesliedjes als *Hélène* (1987), kruipt achter zijn piano en zingt een protestlied, zoals wel vaker op de grens van de overacting. *L'assassin assassiné*, de moordenaar vermoord. 'Bij het vallen van het mes verandert de misdaad van kant.' Hij is het niet eens met Sardou en lijkt bovendien aan te sturen op een verandering van de Franse rechtspraak. 'Ik ben president van niets. Ik ben maar muzikant. [...]

De moordenaars beginnen, jazeker, maar de maatschappij begint opnieuw. Het bloed van een terdoodveroordeelde is het bloed van alweer een mens.'

Derde ronde, 1981. De laatste keer dat de guillotine heeft gewerkt was in 1977, maar de doodstraf bestaat nog altijd. Zou François Mitterrand zich aangesproken hebben gevoeld door het lied van Julien Clerc? De eerste beleidsdaad van de nieuwe president is in ieder geval het afschaffen van de ultieme straf. De sinds kort beroemde advocaat en gloednieuwe minister van Justitie Robert Badinter staat mee aan de basis van deze belangrijke omwenteling. Robert Badinter zal bij die gelegenheid expliciet naar de strijd van Victor Hugo verwijzen, maar over Julien Clerc en Michel Sardou rept hij met geen woord.

Wie was Aline uit Christophes gelijknamige wereldhit?

Zijn er nog veel mensen die zich meer dan één hit van Christophe herinneren? *Nue comme la mer* of *Les mots bleus*? Er valt voor te vrezen. Zijn grootste succes uit 1965 heeft de andere naar de achtergrond verdrongen. Wie heeft er niet geslowd op *Aline*? Het tromgeroffel en het hoge, met violen ondersteunde gezang waarmee het lied begint, zijn herkenbaar uit duizenden. Om nog te zwijgen van 'et j'ai crié! Crié!' en 'et j'ai pleuré! Pleuré!' *Pleurer* en *crier* moeten zowat de vaakst vervoegde Franse werkwoorden ter wereld zijn. In de eerste verzen neemt Christophe ons mee naar het strand waar hij diepbedroefd het gezicht van Aline heeft getekend. Even later heeft de regen haar smoeltje weggespoeld. Een hymne over de beperkte houdbaarheid van de liefde.



'J'avais dessiné sur le sable / son doux visage qui me souriait.' Wie kan deze woorden niet meezingen? Wie heeft niet geslowd op deze kaskraker uit 1965? Zeg de naam Christophe, en iedereen roept altijd dezelfde meisjesnaam.

De ontstaansgeschiedenis is te mooi om waar te zijn. In de lente van 1965 bevindt Christophe zich bij de tandarts. De assistente dient hem verdoving toe. Terwijl hij zijn pijn verbijt, zegt ze dat ze Aline heet. Christophe kijkt haar diep in de ogen en ziet in de verte een liedje dagen. Naar verluidt zou zijn geschreeuw bij het al te enthousiaste geplombeer van Aline hem het refrein hebben ingegeven (*'et j'ai crié! Crié!'*).

De onnavolgbare zanger/auteur/presentator/komiek/kameleon Patrick Sébastien trakteert Frankrijk veertig jaar later op de homoversie *Alain*, die hij voorziet van het spitse refrein: *'J'ai crié, crié, Alain, pour qu'il revient.'* De grammaticafreaks schreeuwen moord en brand, want het moet *'pour qu'il revienne'* zijn. Ja, een *subjonctif* is hier gepast, maar, zoals Sébastien zou aanvoeren, het rijm heeft ook zijn rechten.

Waarom lijken brie en camembert zo hard op elkaar?

'De terreur is niets anders dan een snelle, strenge, onbuigzame gerechtigheid en vloeit rechtstreeks voort uit de deugd.' Met die woorden neemt Maximilien de Robespierre ondubbelzinnig de leiding over de revolutionairen van de harde lijn. Onder zijn bewind kleuren de straten rond de place de la Révolution (ironisch genoeg vandaag het Plein van de Eendracht, de place de la Concorde) donkerrood en tuimelen duizenden hoofden in de dodenmand. Het bloedvergieten eindigt op 28 juli 1794 wanneer Robespierre zelf onder de uitvinding van dokter Guillotin belandt.

Niet alleen tegenstanders of edellieden, maar ook de clerus spartelt moeilijke jaren door. Talloze priesters en monniken

zwermen uit over het land op zoek naar een veilige haven. Een van die zwartrokken komt zo in een piepklein Normandisch dorpje terecht. De sympathieke boerin Marie Harel biedt hem onderdak. Wanneer de woeligste dagen voorbij zijn, vertrekt hij weer naar zijn klooster. Evenwel niet zonder zijn beschermengel een niet te versmaden kaasrecept te schenken. Met de reeds beproefde methode van kaasmaken uit het dorpje leidt dit uiteindelijk tot de vervaardiging van de misschien wel beroemdste kaas ter wereld. Enig idee in welk Normandisch dorpje we ons bevinden? Inderdaad, in Camembert. Deze bekende anekdote kent een vaak vergeten, maar alleraardigst staartje. De gevluchte monnik komt immers uit de abdij van Meaux. En welke kaasvariant wordt daar ook al weer geproduceerd? Juist, brie. Moraal van dit verhaal: brie is de vader van de camembert.

Waarom is slechte camembert beter dan goede?

Lange tijd hebben critici neergekeken op Georges Simenon, maar de Belg schopt het in 2003, exact honderd jaar na zijn geboorte, tot Pléiade-auteur en veroverd zo terecht een plaats tussen de allergrootste schrijvers. De geestelijke vader van Jules Maigret, de sympathiekste en laconiekste speurder van het westelijk halfmond, is een zintuiglijke persoonlijkheid. Vrouwen en eten, dat zijn Simenons levenslange liefdes. ‘Liefde is als mayonaise: ze lukt of ze klontert. Helaas kun je de liefdes die klonteren niet opkalefateren met een beetje olijfolie of een extra eigel.’

Je hoeft maar enkele Maigrets open te slaan om vast te stellen dat Simenons gastronomische verlangens en voorkeuren doorsijpelen tot in zijn oeuvre, zelfs tot in het taalgebruik. ‘Les

suspects mijotent dans les couloirs (de verdachten sudderen in de gangen), *'ils se font cuisiner* (ze worden langzaam gaar gestoofd), *'ils passent à table* (ze gaan aan tafel, weliswaar het bureau van Maigret) en ten slotte: *'ils crachent le morceau* (ze spugen hun verhaal uit, met andere woorden, ze bekennen). Het verbaast niet dat Simenons alter ego Maigret heel wat bladzijden schransend en zwelgend doorbrengt. Wat zou de commissaris zijn zonder zijn gulzige haltes in taveernes, zonder zijn rillettes, cassoulet, choucroute, coq au vin of quiche lorraine?

Wanneer Simenon op negentienjarige leeftijd Luik inruilt voor Parijs, wachten hem enkele moeilijke jaren. Aanvankelijk moet hij schrapen om rond te komen en leeft hij de laatste dagen van de maand op brood en camembert. Dat levert hem een onthutsend culinair inzicht op: 'Ik had ontdekt dat camemberts van bedenkelijk allooi iets voorhadden op de andere: wanneer je de helft had opgegeten, bleef de andere helft verder gisten en was het doosje de volgende dag weer vol.'

Wat deed een van de beroemdste astrologen en voorspellers in zijn vrije tijd?

'Niemand kan nog zonder suiker', schrijft Jean Bruyerin-Champier zonder omwegen in zijn *De re cibaria* (Over voeding, 1560). '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 wegens de titel (*Excellent et moult utile opuscul*e, Voortreffelijk en zeer nuttig boekje), maar wegens de schrijver: Nostradamus, de schrijversnaam van de bekende Franse astroloog Michel de Nostredame. Hij publiceert in 1555 inderdaad een voortreffelijk kookboekje over zoetigheden. Je vindt er 'de manier waarop je allerlei soorten jam kunt maken, zowel met honing, suiker als alcohol', maar ook het konfijten van sinaasappelen en kweeperen, en het bakken van taarten komen aan bod. Zo laat zijn marsepeintaart zich opmerken doordat hij voor de korst drie dozijn versgebakken wafeltjes gebruikt.

Waarom zijn de kilometers in Frankrijk korter dan in andere landen?

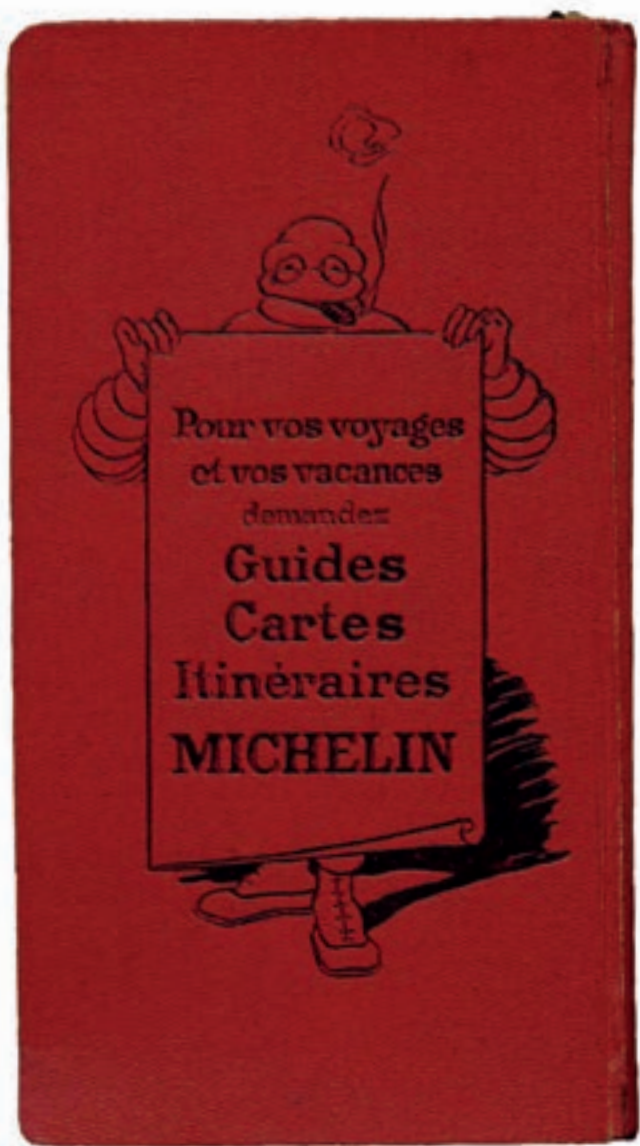
'Naar ik gehoord heb, geven zelfs buitenlanders onze vrouwen ver de voorkeur boven de anderen, ook al omdat wellustige woordjes in het Frans veel beter klinken dan in andere talen', schrijft een chauvinistische Brantôme in *Vie des dames galantes* (Levens der galante dames, postuum in Leiden gepubliceerd in 1666). Even later voegt hij er droogjes aan toe: 'Tot slot dit. Het is goed om in Frankrijk de liefde te bedrijven.' Deze door Fransen als

axioma omarmde uitspraak wordt door François Rabelais in *Pantagruel* (1532) moeiteloos bewezen. Rabelais beschrijft hoe koning Faramond viriele mannen en vurige vrouwen vanuit Parijs paarsgewijs het land instuurt om zijn enorme rijk op te meten. ‘Hij beval hun in allerlei richtingen te vertrekken. Op elke plek waar ze hun meisje hadden besprongen, moesten ze een steen plaatsen: de onderlinge afstand tussen twee stenen zou mijl genoemd worden.’ Aanvankelijk blijkt een mijl nogal aan de korte kant, maar na verloop van tijd wordt die mijl een heel stuk langer omdat de mannen zich tevredenstellen ‘met één armzalig nummertje’. Zo komt het, aldus Rabelais, dat ‘een mijl in [...] Duitsland en in andere, verder verwijderde landen zo lang is’.

Waarom vertrouwen Fransen op een autobandenmerk als het op lekker eten aankomt?

Michelin? Inderdaad, na het succes van de trein zal ook de opkomst van de auto culinaire gevolgen hebben. Exact in 1900 verschijnt de eerste gids van bandenproducent Michelin. Voor de dan 2400 Franse autobestuurders is het een handige verzameling van stadsplannen, wegenkaarten en adressen van dokters en garages. De geactualiseerde kaarten zullen in 1944 een uitstekende leidraad vormen voor de oprukkende geallieerden.

Michelin wil maar één ding en dat is banden verkopen. Het bedrijf ziet automobilisten dan ook het liefst zo veel mogelijk kilometers vreten. Vanaf 1926 probeert het bedrijf op twee manieren zijn productie op te drijven. De groene gids schotelt reizigers een alfabetische lijst van toeristische wetenswaardig-



Exemplaar van de *Guide Michelin* uit het scharnierjaar 1926. Vanaf dan wordt een onderscheid gemaakt tussen gastronomische (rode) en toeristische (groene) gidsen.

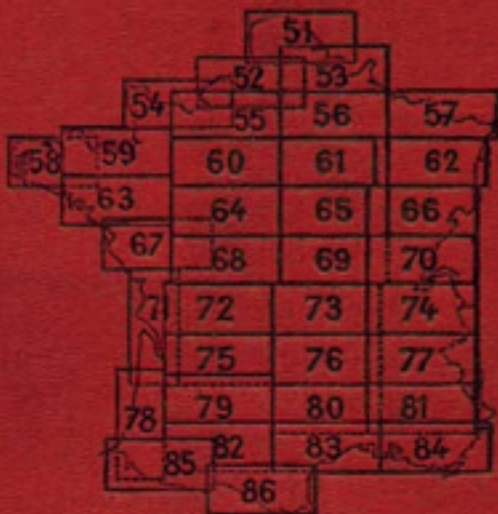
22^e ANNÉE



Guide

Michelin

Prix: 15 frs.



Ci-dessus, les numéros des feuilles
de la CARTE MICHELIN au 200.000^e

Dit rode boekje behoort dus tot de eerste generatie van de legendarische culinaire wegwijzer, waarin de befaamde Michelinsterren worden uitgedeeld.

heden voor en de klassieke *guide rouge* groeit uit tot het kompas voor de gevorderde lekkerbek. Restaurants vestigen zich zelfs speciaal op de mythische, door Charles Trenet bezongen N7, de weg waarlangs Parijzenaars geruime tijd naar de Azuren-kust trekken. Naar het einde van de twintigste eeuw zullen de *autoroute du soleil* en haar iets minder gastronomisch onderlegde rust- en parkeerplaatsen die taak stukje bij beetje overnemen.

De rode Michelingids is de Franse culinaire bijbel die jaarlijks een slordige vijfhonderdduizend keren over de toonbank gaat. De ultieme culinaire scherprechter deelt bij die gelegenheid één ster ('zeer goede keuken in zijn categorie'), twee sterren ('uitstekende keuken, een omweg waard') of drie sterren ('uitzonderlijke keuken, de reis waard') uit. Hardwerkende chef-koks dromen er vandaag nog steeds van de sterren op hun koksmuts te spelden en opgenomen te worden in de plejade van de haute cuisine.

Hoe komt het dat de moleculaire gastronomie in wezen een achttiende-eeuwse Franse uitvinding is?

In de achttiende eeuw maakt zich een absolute drang tot vernieuwing meester van de Franse gastronomie. Menon geeft in 1742 het derde en laatste deel van zijn *Nouveau traité de la cuisine* (Nieuwe verhandeling over de keuken) niet zomaar de titel 'nouvelle cuisine' mee. De bekende twintigste-eeuwse nieuwlichterij die onder hetzelfde vaandel een culinaire revolutie zou

prediken, heeft buiten de naam weinig gemeen met de achttiende-eeuwse nouvelle cuisine.

In *La science du maître d'hôtel cuisinier* (Kennis van de maître d'hotel, 1789) omschrijft Menon die nouvelle cuisine als 'een soort van chemie', de zoektocht naar het allerkleinste, zuiverste voedingsbestanddeel. De taak van de kok bestaat erin om voedsel 'te ontleden, verteerbaar te maken en het tot kwintessens te maken, er de lichte en voedende sappen uit te distilleren en alles te mengen zonder dat een element domineert', zodat uiteindelijk de 'harmonie van alle verzamelde smaken' wordt bereikt. Enerzijds lijkt deze alchemistische onderneming een verre voorbode van wat de moleculaire gastronomie momenteel voor ons in petto heeft, anderzijds werken de teksten een beetje op de lachspieren. De kok uit de Franse verlichting wordt een wetenschapper die de ingrediënten ontdoet van hun 'aardsheid' (*terrestreité*) en ze 'spiritualiseert' door onzuiverheden te elimineren.

Volgelingen zijn er ook van overtuigd dat de aldus bereide voeding rechtstreeks op de gezondheid inwerkt. Deze gerechten brengen in het bloed van de eter immers 'een grotere overvloed van zuivere en onthechte intelligentie, die dan weer zorgt voor een grotere behendigheid en kracht van het lichaam, meer vuur en levendigheid van de verbeelding'. In *La science du maître d'hôtel cuisinier* bereikt de kok 'een zekere harmonie die gelijkt op diegene die het oor ervaart bij klanken'. Deze culinaire filosofie lijkt steeds verder weg te glijden van de werkelijkheid. De recepten zijn in ieder geval zowel praktisch als theoretisch geen spek voor de bek van amateurs.

Net als vandaag lijkt de keuken in de jaren dertig van de achttiende eeuw steeds meer in een laboratorium te veranderen en is duidelijk niet iedereen ingenomen met die evolutie. De hoogdravende teksten monden uit in een flinke polemiek: de *querelle des bouffeurs*. Onder de vage dekmantel van *pâtissier*

anglois verschijnt een satirische kritiek op de ‘geleerde koks’. Waarom jongeren niet massaal onderwerpen aan deze nouvelle cuisine? Ze zouden de juiste ideeën en talenten moeiteloos verwerven wanneer hun voedsel wordt bereid door een nieuwbakken kok ‘die de diepste gedachten kent die de vertering van een soep à la Nivernoise in de geest veroorzaakt’. En het ridiculiseren gaat verder. ‘Een jonge edelman die voorbestemd is te leven aan het hof van de koning’ moet dringend en zonder verwijlen ‘slagroom en kalfspoten’ eten. En een jongeman die in de beau monde carrière wil maken, moet zich zonder aarzelen storten op een menu van ‘vinkenkopjes, kwintessens van meikevers, vlindercoulis en andere licht verteerbare dingen’. De auteur van het pamflet vraagt zich wel af welke ragouts en sauzen van een kind een ‘eerlijk man en een deugdzaam burger’ maken. De ironie is scherp, en de kritiek overduidelijk. Door de onoverzichtelijke mengelmoes van kwintessens x, basissap y en extract z lijkt voedsel niet meer op voedsel. Of zoals de anonieme pamflettist het uitdrukt: ‘De grote kunst van de nouvelle cuisine is om vis de smaak van vlees te geven, vlees de smaak van vis, en groenten naar helemaal niets te laten smaken.’

Is de vegetarische keuken een hedendaags modefenomeen?

Middeleeuwse christenen zijn regelrechte vastenkampioenen. 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 honderdvijftigtal vastendagen. 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 esbattermenten 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 eenvoudigweg als de Latijnse variant van ‘vaarwel aan het vlees’. De magere keuken is vooral rijk aan vis, en in mindere mate aan fruit. Tijdens de vastendagen wil de adel nu en dan minstens de illusie koesteren 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 Picardische *fabliau* (een berijmd volksverhaal) uit de twaalfde eeuw belicht op originele wijze de spanning tussen het magere en vette regime. Op het slagveld leveren in een eerste fase kapoenen strijd met wijtingen, die al snel de hulp inroepen 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 reigers en dwergvalken zich in de debatten mengen en ‘een grote ravage aanrichten bij de vissen’. Bevers en kraanvogels voegen zich bij hen en veroorzaken een waar bloedbad. Zware ossen maken tot slot traag maar onverbiddeijk een einde aan ‘het schubbenleger’.

Koning Smulpaap hoopt dat hij eens en voor altijd zijn gezworen vijand Vasten uit de christenwereld kan verbannen, maar zijn gematigdere baronnen bevelen hem aan een compro-

mis te sluiten. Het ondertekende verdrag stipuleert 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.’

Waarom was Jean-Jacques Rousseau een groot pleitbezorger van de vegetarische keuken?

De beroemde schrijver en filosoof Jean-Jacques Rousseau is vegetariër omdat hij meent zo dicht bij de primitieve mens te staan, maar hij voert ook andere argumenten aan. Vlees is onderhevig aan rotting, ook in het lichaam van de mens, terwijl melk stremt en op die manier juist bijdraagt tot de vertering. Vlees is in zijn ogen zelfs gevaarlijk. Wie er te veel van eet, loopt een groter risico om een vreselijk mens te worden, en iemand die met plezier vlees in stukken snijdt, zou zich ooit wel eens aan menselijk vlees kunnen vergrijpen en moordenaar worden. In één adem voegt hij eraan toe dat ‘grote misdadigers bij het moorden nog harder worden dan ze al zijn door het drinken van bloed’. Het lijkt wel of tijdgenoot Sade deze teksten gelezen moet hebben, want sommigen van zijn helden zijn zowel grote vleeseters als bloeddrinkers.

Rousseau veegt de hele Franse gastronomische traditie met scherpe uithalen van tafel. Volgens de getormenteerde filosoof staat het buiten kijf dat Fransen niet op een normale wijze kunnen eten. Dat komt omdat hun gerechten met zo veel verfijning bereid moeten worden ‘opdat ze voor hen eetbaar zouden zijn’. Eenmaal op dreef, is Rousseau niet meer te stoppen. ‘Onze

keuken heeft sauzen nodig, en dat verklaart waarom zoveel zieken geen bouillon hebben. Onze tafels smeken om likeuren, en dat verklaart waarom de landbouwer alleen maar water drinkt. Onze pruiken moeten bepoeierd worden, en dat verklaart waarom zoveel armen geen brood hebben.' Deze uitlatingen ongenueanceerd noemen is een eufemisme. Je kunt je bovendien de vraag stellen waarom brood volgens hem geen verwerpelijk cultuurproduct is.

Zijn rigoureuze opvattingen beletten hem niet om eten te verheerlijken als een eenvoudig en landelijk gebeuren. In zijn *Confessions* (Bekentenissen, 1782-1789) schildert hij een ongekunstelde picknick af als een hemels gebeuren. 'Met melkproducten, eieren, kruiden, kaas, bruin brood en redelijke wijn ben je er altijd zeker van dat het smullen wordt.' Basisvoedsel is melk, te beginnen bij moedermelk. Het zou de baby volgens de filosoof beter wapenen tegen buikkrampen en wormen. Wat wijn voor Baudelaire is, lijkt melk voor Rousseau te zijn: een bron van inspiratie en leven. Ook suiker vindt vergeving in zijn ogen. 'Melk en suiker behoren tot de natuurlijke smaken van de vrouwelijke sekse', aldus Rousseau, die niet bevreesd is om een regen van handtassen op zich te voelen neerdalen.

Kan een ezel ook genieten van bestialiteit?

Sade is lang niet de enige schrijver van pornografie in de achttiende eeuw. Een legioen van erotische pennenlikkers verdringt zich achter de rijzige gestalte van de markies. Zo ook Andréa de Nerciat. Net als de grote roerganger schuwt hij geen onderwer-



'De ezel pootte goed aan en de gravin leidde hem op hartstochtelijke wijze, hij zag er erg gelukkig uit. Volledig ijlend voelde de gravin hoe binnenin een grote pomp op volle kracht werd opengedraaid.' Fragment en gravure uit *Le diable au corps* van de beruchte achttiende-eeuwse libertijn Andréa de Nerciat.

pen, maar hij verwoordt zijn libertijnse fantasietjes met meer literaire bravoure.

Als welopgevoede heer waarschuwt Nerciat gevoelige zielen in *Le diable au corps* (Van de duivel bezeten, 1777, maar postuum gepubliceerd in 1803) voor wat komen gaat. Zo voert hij volgend argument aan om het boek terzijde te leggen: ‘Abt Boujaron, die zo dadelijk ten tonele zal verschijnen is een allerschandaligste vuilak.’ Zoiets wakkert natuurlijk de nieuwsgierigheid alleen maar aan. Het verhindert ook niet dat Nerciat vervolgens de lezer welomschreven fysieke hoogstandjes serveert. Aristocraten, hogere geestelijken, burgers en eenvoudige bedienden sluiten in dit boek seksuele weddenschappen af. Zo wil de onverzadigbare gravin Hetespleet het koste wat het kost bewijzen dat ze een ezel kan verleiden. Na veel geparlementeer, getrek en geduw kan de opgewonden ezel niet anders dan haar penetreren. ‘De ezel pootte goed aan en de gravin leidde hem op hartstochtelijke wijze, hij zag er erg gelukkig uit. Volledig ijlend voelde de gravin hoe binnenin een grote pomp op volle kracht werd opengedraaid.’

Waarom is dé Franse bestseller uit 1610 nog steeds lezenswaardig?

Le moyen de parvenir (Het middel tot succes, 1610) van Béroalde de Verville moet zowat het laatste literaire succes van de Franse renaissance zijn geweest. Dit burleske boek groeit uit tot de favoriete vrijetijdslectuur van zeventiende-eeuwse geleerden en vormt een inspiratiebron voor heel wat erotische schrijvers uit latere tijden.

Verville beeldt zich in hoe het er zou toegaan op een banket waar vooraanstaande historische figuren met elkaar in gesprek gaan. Ze debatteren over nagenoeg elk probleem die naam waardig, en dus ook over prangende lichaamskwesties. Hoe vlooi je bijvoorbeeld uit of een vrouw nog maagd is? Wel, 'je gaat achter de naakte dame staan, brengt je linkerhand tussen haar benen en grijpt haar flamoës vast. Met twee vingers van je rechterhand open je de anus door de billen uit elkaar te trekken. Zodra de opening een feit is, blaas je er met alle kracht in. Als de wind een doorgang vindt en je hem met je linkerhand voelt, dan is ze geen maagd, zo niet, is ze het wel.'

De auteur heeft veel aandacht veil voor genitaliën. Hij noemt de teelballen fijnzinnig 'de cimbalen van de vleselijke lusten', 'de kwartels van de liefde' of 'de balletjes van Venus'. Tot slot laat hij de beruchte Sappho de zeven wereldwonderen openbaren. Zowel 'het uiteinde van de man dat geen oren heeft, maar wel luistert wanneer het op vrijen aankomt' als 'de liefdesknop van de vrouw, die het merg uit beenderen trekt zonder ze te breken' nemen een prominente plaats in haar prikkelende discours in, en zorgen ervoor dat Verville vandaag nog altijd lezenswaardig is.

Hoe heeft men de afrodisiacumkwaliteiten van chocolade ontdekt?

In het kleine boekje *Le bon usage du thé, du café et du chocolat* (Het goede gebruik van thee, koffie en chocolade, 1687) schrijft Nicolas de Blegny de befaamde drievuldigheid voor 'aan al die-

genen die het ongeluk zouden hebben om de meest universele der galante ziektes te hebben opgelopen'. Helaas zal het nog wachten zijn tot Alexander Flemings ontdekking van de penicilline in 1928 voordat syfilis uit de wereld wordt geholpen. Ook de zeventiende-eeuwse schrijfster madame de Sévigné dicht het goedje wonderlijke kwaliteiten toe. Zo is ze ervan overtuigd dat een Bretonse markiezin zo veel 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.

Waarom werd Alexandre Dumas wel eens 'een neger' genoemd?

De vader van romancier Alexandre Dumas was de zoon van aristocraat Davy de la Pailleterie en een negerlavin uit het huidige Haïti, en kreeg de naam *du mas* (van de boerderij), zoals dat met bastaards en mulatten op plantages wel vaker gebeurde. De jonge Alexandre Dumas is blank, maar krijgt naarmate hij ouder wordt een duidelijke mulatkleur. Ook zijn haren beginnen erg te krullen, zodat hij vaak *le nègre* wordt genoemd. Hij is goed van de tongriem gesneden en geeft racistische provocateurs lik op stuk wanneer die hem spottend naar zijn zwarte roots vragen. 'Maar natuurlijk, mijn vader was een mulat, mijn grootvader een neger en mijn overgrootvader een aap. U ziet, mijnheer, mijn familie begint waar de uwe eindigt.'

In het Amsterdamse blad *Onze Tijd* verschijnt in 1850 een wel erg tendentiekus artikel waarin de schrijver op racistische wijze door de modder wordt gesleurd. 'De familie stamt af



'Mijn vader was een mulat, mijn grootvader een neger en mijn overgrootvader een aap. U ziet, mijnheer, mijn familie begint waar de uwe eindigt.' Alexandre Dumas, de peetvader van de historische roman en een afstammeling van zwarte en blanke voorouders, was niet op zijn mondje gevallen.

van St-Domingo, alwaar Alexandres grootvader met eene negerin huwde, hetwelk zoowel de trekken en het gelaat zijns kleinszons, als de eigenschappen van zijne dichtkunst te kennen geven', en ook: 'De letterkundige waarde van deze werken is verschillend; eene zedelijke strekking missen zij geheel. Dumas schrijft juist als het een beschaafd neger doen zou, met zinnelijken hartstogt, met sterke kleuren en eene duidelijke voorliefde voor het onbeschofte.' Voorts wordt aangestipt dat Dumas 'een schaamteloze bedrieger' is die slechts een fractie van zijn romans en theaterstukken zelf zou hebben geschreven.

De aantijgingen zijn bekend. Vooral over de samenwerking met Auguste Maquet is veel geschreven. Dumas staat aan het hoofd van een efficiënte ploeg waarvan Maquet de voornaamste medewerker is. De schrijver gebruikt Maquet vooral om karrenvrachten informatie uit de nationale archieven voor hem over te penpen en in een eerste romanversie te gieten. Een levende encyclopedie die hij geniaal weet uit te buiten. Niet zelden herleidt hij zeventig lange bladzijden tot dertig wervende pagina's waar hij de tot dan toe ontbrekende dialogen bijvoegt die zijn proza net zo typeren. Het is wellicht overdreven om Maquet Dumas' *nègre* te noemen, het Franse woord voor 'ghostwriter', ook al kun je niet negeren dat Maquet wel degelijk heeft meegewerkt aan Dumas' bekendste romans. Het woord *nègre* heeft zijn etymologie naar verluidt te danken aan wat tijdgenoten vaak over de schrijver zeggen: 'Dumas slentert over de grote boulevards, terwijl de anderen voor hem werken als *negers*.'

Wat is het verrassende literaire testament van Alexandre – *De drie musketiers* – Dumas?

Net als zijn geestelijke zoon D'Artagnan waagt Alexandre Dumas père op een dag de sprong naar Parijs. Dumas' enige bezit, een geweer, komt goed van pas bij zijn vlucht uit de provincie. Onderweg schiet hij vier hazen, twaalf patrijzen en evenveel kwartels, waarmee hij zijn verblijf in het befaamde Parijse Hôtel des Grands-Augustins betaalt. Bon vivant Dumas verkondigt graag dat hij evenzeer *homme de plume* (pennenlikker) als *homme de poêle* (pannenlikker) is, en voerspelt zelfs dat hij zijn schrijversloopbaan zal opgeven om kok te worden. 'Ik wil mijn literaire oeuvre van vijfhonderd delen afsluiten met een kookboek. Dat wordt de apotheose.'

Het is een knipoog naar zijn laatste werk, *Grand dictionnaire de cuisine* (Groot kookwoordenboek, 1873), het testament van een geniale lekkerbek. Met dezelfde zwier als waarmee hij zijn drie musketiers te paard Frankrijk laat doorkruisen, duikt Dumas hier in de rijke Franse gastronomie. Je vindt er niet alleen talrijke wetenswaardigheden, maar ook recepten waarmee je de meest uitzinnige delicatessen kunt bereiden, van konijntongen via kikkersoep tot zowel met truffels als met ortolanen gevulde patrijzen. Dumas wijst op allerlei mogelijkheden 'om beter te eten in de landen waar men slecht eet, en om zo goed en kwaad als mogelijk te eten in de landen waar men helemaal niet eet'.

Dit kookwoordenboek is een val vol anekdotes, kennis en onverwachte invalshoeken. Neem bijvoorbeeld de aanhef van dit konijnenrecept: 'Om een in zijn vel gebraden konijn te maken, neme men een fret. Muilband hem stevig met een touwtje, pas op dat hij niet bijt: ik waarschuw u dat de handeling van het

muilbanden door de fret beslist niet op prijs wordt gesteld. Span een vangnet voor het hol waarin naar uw mening een konijn huist...' Enzovoort. Zelfs het braden van een doodgewone kip mondt bij hem uit in een klein avontuur, en dan hebt u zijn olifant nog niet geproefd. 'Wij gaan u niet dwingen dit reusachtige dier helemaal op te eten, maar mocht u een olifanten-slurf of -poot op de kop kunnen tikken, dan nodigen wij u uit om ervan te proeven door ze op de volgende wijze te bereiden.' En dan volgt het merkwaardige gerecht. Zonder enige twijfel verplichte kost voor alle lekkerbekken die de taal van Molière machtig zijn.

Heeft Louis de Béchameil werkelijk de witte saus uitgevonden?

Een van de belangrijkste koks uit de Franse geschiedenis was François La Varenne, die met zijn *Cuisinier françois* (De Franse kok, 1651) de Franse keuken van aanzien heeft veranderd. In een halve eeuw zullen er eenenveertig edities van verschijnen, en het boek 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*'.

De man breekt met de overdaad van de middeleeuwen en de renaissance, 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 ser-

veert zeker nog typische oude gerechten die Gargantua en Pantagruel, de reuzen uit de romans van François 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) en bisque (licht romige soep, meestal van schaaldieren), en vind je bij hem de eerste vermelding van het bouquet garni.

Belangrijk is ook 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 eind zeventiende eeuw 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 naam vandaag nog steeds te vinden is – weliswaar verbasterd – in de titel van de saus. Er is veel na-ijver 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 haar kinderschoenen gegroeide Franse gastronomie.



In Rabelais' uitbundige romans kun je niet kijken naast de pantagruelseske hoeveelheden voedsel waarmee deze, volgens Baudelaire, 'hyperbolische schrokop' zijn reuzen overstelpt. Het inspireerde de negentiende-eeuwse meestergraveur Gustave Doré tot deze prent: *De vreetfestijnen van Gargantua*.

Wat zijn de drie meest tot de verbeelding sprekende schranspartijen uit de Franse geschiedenis?

Gastronomie wordt in Frankrijk gekoesterd als een van de kostbaarste schatten van het vaderlandse patrimonium. Je hoeft daarom niet per se zelf een *maitre cuisinier* te zijn, maar elke rechtgeaarde fransoos weet een succulente maaltijd altijd naar waarde te schatten en kan er ook moeiteloos een tijdje over orenen. De gastronomische hoogtepunten uit zijn leven zal hij bij tijd en wijle met veel zwier nakauwen. De francofiele Engelse koning Edward VII 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...’ Het is dan ook niet verbazingwekkend dat er opmerkelijke verslagen zijn bewaard van gargantueske Franse vreetpartijen. Drie voorbeelden.

1. *Kleurrijk*

Het ‘banket van de fazant’ van de Bourgondische hertog Filips de Goede in Rijsel (1454) staat met stip genoteerd in veel geschiedenisboeken. Stoeten met daarin vuurspuwende draken, woestijntaferelen met slangen en tijgers, torens waarlangs orangeade naar beneden stroomt en veel meer fraais trekken alle aandacht van kroniekschrijver Olivier de la Marche. Verkleed als een rouwende vrouw en gezeten op een olifant ziet hij hoe achtentwintig muzikanten uit een reusachtige pastei stappen.

2. Gargantuesk

Bij zijn kroning in de kathedraal van Reims op 29 mei 1328 krijgt Filips VI een feestmaal geserveerd waarbij 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 roerdampen 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 neemt, doet dit weinig af aan de gargantueske hoeveelheden.

3. Duizelingwekkend

Op 22 september 1900 nodigt de Franse president Emile Loubet de 22.695 Franse burgemeesters uit op de Wereldtentoonstelling in Parijs en legt ze in de watten met een diner. De getallen zijn duizelingwekkend en verdienen een plek in het *Guinness Book of Records*. In de tuinen van de Tuilerieën rijzen enorme tenten op met in totaal zo'n 7 kilometer tafels. Op die tafels belanden 700 mosterdpotten, 3500 zoutvaatjes, 20.000 kaarsen, 125.000 borden, 126.000 glazen en 170.000 messen, vorken en lepels. De gerechten worden aangezeuld door een leger van 2150 kelners en bereid door een bataljon van 631 koks. De traiteur aan wie het Elysée deze opdracht heeft toegekend, blijft op zijn commandopost en communiceert dankzij zes fietsters met zijn personeel. Zijn bevelen baden in een onmiskenbaar militaristisch sfeertje. 'De divisie-oversten', zo stelt hij, 'moeten zich voor hun afdeling posteren en er streng op toezien dat het vertrek van de eerste schotel correct verloopt.' Zijn



'De divisie-oversten moeten zich voor hun afdeling posteren en er streng op toezien dat het vertrek van de eerste schotel correct verloopt.' De chef-traiteur die het gigantische burgemeestersbanket van 22 september 1900 in goede banen moest leiden, koos voor een welhaast militaire supervisie.