

## Dat heeft de toekomst

door Merel Boers

Oorspronkelijk zou ik een drietal favorieten uit mijn gestaag groeiende eetbibliotheek behandelen. Maar ik kon niet zo goed kiezen, en regels zijn er om gebroken te worden. Vandaar een aantal opmerkelijke boeken, rondom het thema ‘dat heeft de toekomst’. De compositie van de maaltijd is voor mensen die over eten schrijven namelijk altijd het stralend middelpunt van een of andere levensfilosofie die tot een beter, moderner en vooral gelukkiger mensenras leidt. Of het nu nostalgisch koekjesbakken betreft of een magere marathonmaaltijd: de eetschrijver heeft het beste met uw toekomst voor.

Ik concentreer mij vandaag op Groot-Brittannië en Nederland, omdat we een vergelijkbare eetcultuur hebben. Onder eethistorici bestaat een theorie dat samenlevingen met een minder extravagante hofcultuur, een minder verfijnde keuken ontwikkelden. In landen met zeer geprononceerde klassenverschillen schepten de lagere klassen er trots in, het ‘hoge eten’ naar de kroon te steken. Zo ontstonden er een *haute* en een *basse cuisine* die beiden zo lekker mogelijk waren. In deze contreien daarentegen werden understatement, bescheidenheid en beheersing, ook tijdens het eten als deugden hoog gehouden. Dat leidde tot een cultus van schaarste doordeweeks, met enorme uitspattingen tijdens zonen feestdagen. De drankgelagen en vreetfeesten die door de moraaldichters van de zeventiende eeuw zo werden afgekeurd, zijn in ónze rijke tijd ook weer present, zowel in Nederland als in Groot-Brittannië.

Er zijn meer overeenkomsten. In beide landen leidde de hervormingswoede van spaarzame dames in de twintigste eeuw tot een uitroeiing van smaak. Het voert te ver om daar nu op in te gaan. Maar het feit dat zowel Nederlanders als Britten heel lang vooral heel veel dingen *niet meer* aten, heeft te maken met een ongelukkige combinatie van tijd en deugdzaamheid. Tijden van schaarste, gecombineerd met een masochistisch plezier in het uitdragen van vrekkingheid als deugd voor de vrouw in de keuken. Er loopt een rechte lijn van de huishoudscholen naar uitwassen als ‘gezonde’ kindertraktaties in de jaren zeventig en tachtig: prikkertjes met blokjes kaas, worst en druiven. In een kookboek uit de DDR nota bene, dat vol staat met droevige Ersatz-ingrediënten, vond ik een schitterende samenvatting van deze opdringerige, onrealistische filosofie:

“Kinderen verlangen vaak naar ongekookt fruit of rauwe groenten, omdat hun lichaampjes de vitaminen en mineralen die daarin zitten, dringend nodig hebben.”<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> *Wir kochen gut* (Verlag für die Frau, Leipzig 1968, 22<sup>e</sup> druk) p. 7.

Volgens deze filosofie worden kinderen dan ook ouderwetsch blij van het versieren van een gezonde boterham, zoals de *Würstchenmax* op dit plaatje.<sup>2</sup>

kelchen als Flügel auflegen. Bei süßer Füllung mit Staubzucker besieben.

**Lustige Salatschüssel**

Zu Wiener Würstchen anstelle des üblichen Kartoffelsalates leichter verdaulichen Reis- oder Teigwarensalat (siehe Seite 33) geben. Gurkenstücke oder Tomaten mit Mayonnaiseschichten versehen und Mütchen aus dünnen, zur Tüte gedrehten Schnittwurstschelben aufsetzen. Damit die Salatschüssel ringsherum garnieren.

**Würstchenmax**

Je Portion ein Bockwürstchen längs halbieren und auf eine pikant abgeschmeckte, in einem Suppenteller bereits erstarrte Gelatineschicht (auf 1/2 Flüssigkeit 15 g Gelatine) legen, so daß damit die geschaltelte Frisur eines Gesichtes angedeutet wird. Eiselbein mit Kapern ergeben die Augen, ein Stückchen saure Gurke die Nase und gäre Möhre den Mund. Darauf



Wurstchenmax

vorsichtig flüssige Gelatinelösung gießen und fest werden lassen. Gestürzt mit einer Halskrause aus gehacktem Ei und frischen Kräutern versehen. Es ist wichtig, daß die Garnitur sorgfältig aufgelegt wird und beim Aufgießen der Gelatine nicht verrutscht, damit der Würstchenmax nach dem Stürzen ein dekoratives Gesicht hat.

Das Kapitel „Kinderkost“ wurde von Professor Dr. med. L. Weingärtner, Direktor der Universitäts-Kinderklinik Halle (Saale), durchgesehen.

Deze illustratie en dit recept waren letterlijk terug te vinden in mijn *Koekiemonster kinderkookboek*, met een inleiding van veelvraat Johannes van Dam nota bene. In Amerika, dat andere puriteinse piratennest, mag Koekie zich niet meer te buiten gaan aan koekjes en andere ongezonde dingen als een pijp, omdat overeten en associatie met rookwaar een slecht voorbeeld is voor kinderen. Maar we dwalen af.

Groot-Brittannië en Nederland ondergaan een renaissance. Een herontdekking van eten met een eindeloze barrage van tv-koks en kookboeken met geile foto's van luxe eten. Dat was wel eens anders, getuige de Elsevier-eetencyclopedie uit 1974, een bewerkte uitgave van het origineel uit 1957. Het was in mijn kindertijd de eerste kennismaking met de enorme rijkheid en verscheidenheid van eten. Desondanks worden de lemma's over amandelmelk en hazenpeper voorafgegaan door een strenge eetfilosofie met angst voor overdaad.

“Genotmiddelen. Behalve een vergroving van het smaakorgaan zijn nog andere ongunstige gevolgen te verwachten van een te royale genotmiddelentoeëpassing. Dat voorliefde voor zoete spijzen noodlottig kan worden, werd bij de bespreking van koolhydraten reeds vermeld; dat een doorlopend teveel aan keukenzout niet voor iedereen zo onschuldig is, blijkt uit het tegenwoordig veelvuldig voorgeschreven zoutarme dieet aan personen die de middelbare leeftijd hebben bereikt; dat ook tegen een ruim gebruik van scherpe specerijen moet worden gewaarschuwd, is nodig gebleken uit verschillende aandoeningen waarmee intertijd veel gerepatrieerden uit de tropen terugkwamen. Maathouden dus bij het toevoegen van al deze genotmiddelen, vermijden van eenzijdigheid door ze met elkaar te laten afwisselen, vervanging van de scherpe soorten (vooral voor kinderen!) door onschuldige inheemse tuinkruiden – ziedaar

<sup>2</sup> *Wir kochen gut*, p. 175.

maatregelen die de smakelijkheid van de spijzen zullen bevorderen, zonder afbreuk te doen aan de gezondheid.”<sup>3</sup>

“Ontbijt. Een ontbijt van twee à drie sneetjes volkorenbrood, besmeerd met max. 12 g boter (3 à 4 g per sneetje) en waarbij kaas of vlees en rauwe belegging als appel of radijs worden gebruikt met 1 kopje thee en een beker melk of karnemelk, zal ongeveer voldoen aan de gestelde normen. De betrekkelijk kleine hoeveelheid boter zal, mits zij goed smeerbaar is, niet de indruk wekken ‘schraal gesmeerd’ te zijn; veel komt hierbij aan op de manier van besmeren, die de boter niet in maar op het brood moet brengen.”<sup>4</sup>

Hoewel de toestroom van immigranten en het enthousiasme van tv-koks de angst voor de knoflookteen, de verse gember en de rode peper hebben doen verdwijnen, wordt het eten van staarten en ingewanden, slakken, zee-egels en inktvisarmen met herkenbare zuignappen nog steeds als smerig ervaren door het gros van de Nederlanders en Britten. Die eten hun slachtafval en separatorvlees liever onherkenbaar verpakt in een worst of kroket. En waar de groenteboer en supermarkt grossieren in basilicum, koriander en rozemarijn, moet je voor lokale kruiden als zuring, daslook, pimpernel, wijnruit, ossetong, bernagie en zoveel anderen, zelf het bos in of in de tuin aan het werk. Want spaghetti bolognese maken kunnen we zo langzamerhand allemaal, maar wie kookt er nog een smakelijke warmoes zoals in dit zeventiende-eeuwse kookboek?

“Om warmoes te koken. Neem helder putwater en doe er een of twee oudbakken, ronde, witte broden in, naar gelang u veel wilt koken. Hang de ketel boven het vuur en hak intussen het blad van kervel, snijbiet, wat foelieblaadjes, bernagie of ossentong, de eerste blaadjes van zwarte aalbessen en van goudbloemen, ook wat prei en kattedruif, een beetje spinazie, maar geen zuring, want die zou het te bleek maken. Als dit fijngehakt is en het brood een tijdje in het water heeft gekookt tot het aan stukken is, doe dan de moeskruiden bij het brood en laat ze zo gaar koken. Doe er dan naar smaak boter en zout bij.”<sup>5</sup>

Wie maakt zijn salades met een keur van seizoensgroenten, in lente en zomer bestrooid met bloempjes en bessenblaadjes, zoals dit kookboek aanraadt?

Geen wonder dat koks met opvoedingsdrang volgens de nieuwste trend koken met ingrediënten die zo plaatselijk mogelijk getogen zijn. Zij drukken ons op het hart om bij

---

<sup>3</sup> C.A.H. Haitsma Mulier van Beusekom red., herziene editie E.H.A. Nakken-Rövekamp red., *Culinaire Encyclopedie* (Elsevier Amsterdam, vijfde, herziene druk, 1974. Eerste druk 1957. Uitgegeven onder auspiciën van de Winkler Prins Stichting) p. 43.

<sup>4</sup> *Culinaire Encyclopedie*, p. 45.

<sup>5</sup> Marleen Willebrands, *De verstandige kok. De rijke keuken van de gouden eeuw. Tekstuitgave van het enige gedrukte Noord-Nederlandse kookboek uit de zeventiende eeuw* (Bussum 2006) p. 53.

onze leveranciers te zeuren om de ingewanden van de kip en de uitlopers van de knoflook, zodat die weer breder gegeten gaan worden. Deze koks manen ons ook om doordeweeks onze familie zo vaak mogelijk een zelfbereide maaltijd voor te schotelen. Britse Michelin-chef en tv-kok Gordon Ramsay schreef onlangs een schitterend kookboek, *Fast Food*, waarin hij preekt dat het allemaal snel en toch gezond kan. Maar de meeste mensen hebben geen *mise en place*, kunnen niet lekker koken, of hebben andere prioriteiten dan eten. Zij kopen de glossy kookboeken, nemen zich voor dat vanaf volgende week alles anders wordt, en eten die avond weer een supermarktmaaltijd waar in grote letters VERS op staat – dan zal het dat ook zijn, toch? Delia Smith, het culinair geweten van Groot-Brittannië, kookt in haar nieuwste serie met halffabrikaten, uit potjes en blikjes. Haar boodschap: toe maar, het mag weer. Deze commerciële meesterzet wekt de woede van de vers-en-zelf dominees. Een journalist van het Amerikaanse *Slate Magazine* wees op het ironische feit dat Gordon Ramsay in zijn mémoires vertelt, dat zijn vrouw *niet* in de hightech keuken mag waar de kookboeken gefotografeerd worden. Het doordeweekse eten, waar hij zich niet mee bemoeit, wordt in de kelderkeuken door haar bereid. Of ze halen iets af. “Ik ga ’s avonds niet staan kутten in de keuken,” aldus de vloekende kok. Oeps.

We zijn onder historici, er moeten dus mythes doorgeprikt worden. Ik weet er nog één: dat vroeger alles beter was, dat mensen alles vers aten. Niets is minder waar. Veel levensmiddelen waren van een veel slechtere kwaliteit dan wij nu kennen. En wie niet zijn eigen eten verbouwde, moest het van een ander kopen. Wijn werd aangelengd, koffie vermengd met zaagsel, et cetera. Zoals een boek over eten in de Victoriaanse tijd vertelt:

“In 1855 wees een parlementaire enquête uit, dat er geknoeid had met bijna alles wat gegeten of gedronken werd in Groot-Brittannië; vaak waren er ingrediënten toegevoegd die gevaarlijk waren voor de gezondheid. Azijn werd aangelengd met zwavelzuur, mahoniezaagsel of steengruis werd aan cayennepeper toegevoegd, thee werd vermengd met boombladeren van haagdoorn of beuk, koffie met eikels en erwten, en een hoeveelheid bloem kon vermeerderd worden met aardappelzetmeel, gebrande gips of beendermeel.”<sup>6</sup>

De meest smerige toevoegingen vonden zo hun weg in het eten, om van de smaak of de houdbaarheidsdatum nog maar te zwijgen. En ook de rijken hadden iets anders aan hun hoofd dan elke dag vers en lekker. *De Verstandige Kok* bestaat voor de helft uit recepten voor het pekelen en inmaken van vlees, groenten en fruit voor de minder vrijgeveige seizoenen. De heftige hoeveelheden foelie, gember, nootmuskaat en peper in de recepten, dienden niet alleen een verveeld palet, maar ook de maskering van andere ingrediënten die tegen rotting aan hingen. Ik moest eraan denken bij het recente bericht

---

<sup>6</sup> Jennifer Davies, *The Victorian Kitchen* (BBC Books Londen 1989, derde editie. Eerste editie 1989) p. 107.

van de Egyptische slager, die lijken van allerlei dieren uit de Nijl opviste. Met een flinke hoeveelheid kruiden maakten dode ezels, katten en honden schitterend en goedkoop gehakt in een tijd van grote schaarste.<sup>7</sup>

Niet gek dus, dat de Victoriaanse tijd gekenmerkt werd door een obsessie met verpakte dingen. Alles in een kant-en-klare vorm droeg als het ware een garantiezegel dat de winkelier er niet mee geknoeid had. Fabrikanten konden trots in hun producten etaleren en ontdekten merkvastheid van de klant als een omzetverhoger. Bovendien konden samenwerkende kruideniers door grotere winkels de prijzen verlagen. En zo werd het conservenblik, net uitgevonden, een ware rage – uiteraard na wat opstartproblemen (eten kookte door in het blik en moest dus niet gaar zijn bij het inblikken).

In de jaren zeventig kreeg de pot-en-blik rage een nieuwe impuls, maar nu om een andere reden: de moderne, geëmancipeerde vrouw moest vooral niet te lang meer in de keuken staan.

“De werkende huisvrouw en de warme maaltijd. In tegenstelling tot de alleenwonende heeft de werkende huisvrouw over het algemeen een comfortabele woning tot haar beschikking, zodat voor de bereiding van de warme maaltijd 3 of 4 warmtebronnen gelijktijdig te gebruiken zijn. Een koelkast is nagenoeg altijd aanwezig en in sommige gevallen een afwasmachine. Voor de werkende huisvrouw is het de beperkt beschikbare tijd die haar dwingt de maaltijd zo efficiënt mogelijk samen te stellen. Ten aanzien van de warme maaltijd kan gebruik worden gemaakt van groenten die klaar voor gebruik in de handel worden gebracht o.a. panklare gesneden groenten, groenten uit blik, diepvriesgroenten en in plastic verpakte voorgekookte groente. Diepvries vis of klaar gekochte gebakken vis kan evenals vleesconserven of reeds toebereid vlees de basis vormen van de warme maaltijd. Gare peulvruchten uit pot of blik besparen veel tijd. Vla, pap, yoghurtvariëaties en kwark zijn eenvoudige kant-en-klaar-toetjes waar vooral in gezinnen met kinderen een geregeld gebruik van dient te worden gemaakt. Verder is in blikjes soep een enorme keuze, en wat betreft de aardappelen, behalve de geschrapt gekochte, is er pureepoeder in de handel en kunnen ook chips en aanverwante artikelen op gezette tijden gekocht worden.”<sup>8</sup>

De stevig ingepeperde angst voor vitamineverlies moest wel bezworen worden:

#### **“Verse voedingsmiddelen maar vergeten?”**

Laten we wel wezen: het staat vast, dat conserven minder vitaminen B en C bevatten dan verse voedingsmiddelen. Maar het steriliseren vernietigt minder vitaminen dan u vermoedelijk doet

---

<sup>7</sup> Eduard Padberg, ‘De ezel in de Nijl. Voedseltekorten in Egypte’, in: *Groene Amsterdammer* 132.17 (25 april 2008) rubriek ‘Week 17’.

<sup>8</sup> *Culinaire Encyclopedie*, p. 77.

tijdens het koken van uw ‘verse’ voedsel. Dit is bewezen; het werd aangetoond en geanalyseerd door geleerden van naam. En wij zullen natuurlijk aannemen wat deze geleerde heren, deze professoren, voor ons uitgedokterd hebben en dat is de reden waarom wij sla of fruit eten aan het slot van onze maaltijd. Hoe het zij: het is verre te verkiezen om blikgroenten te eten dan in het geheel geen groenten.”<sup>9</sup>

Kookboeken in deze periode stonden vol met eenvoudige streekgerechten, liefst uit Zuid-Europa. De toekomst van het hogere eten lag stevig in de handen van restaurantkoks. Uit eten gaan moest een beleving van andermans professionaliteit zijn: spektakel. Dit Britse studieboek voor obers windt er geen doekjes om: fileren aan tafel, salades aanmaken, flamberen tot aan het plafond: spektakel heeft de toekomst.

“Sinds Eduardiaanse tijden zijn geflambeerde gerechten een steeds belangrijker rol gaan spelen in restaurants voor het welvarende deel van de samenleving. Of men nu wel of niet gelooft in de anekdote van de jonge onderkelner die per ongeluk het prototype van een lange serie crêpes Suzette in brand stak, toen hij probeerde de Prins van Wales te behagen – de latere Eduard de Zevende; het hoeft geen twijfel te lijden dat de kleine vuurtjes uit die dagen sindsdien als een ware bosbrand razen door restaurants in de hele Westerse wereld.”<sup>10</sup>

En ook de zogenaamde sjaslik-degens, overgewaaid uit de Verenigde Staten, móesten volgens deze auteur wel tot wereldwijde navolging leiden.

---

<sup>9</sup> C.A.H. Haitsma Mulier-van Beusekom vert. en red., *Kenkengeheimen in glas en blik*. Maraboe Flash serie (Utrecht 1968), p. 16. Origineel: Jacqueline Gérard, *La bonne cuisine a l'ouvre-boîtes*.

<sup>10</sup> John Fuller, *The Restaurateur's Guide to Guéridon & Lamp Cookery* (London 1975, tweede, herziene editie. Eerste editie Londen 1964) p. 1.



*The Author with Shashlik Sword*

This shashlik sword has been made to specification in Britain; note both the guard at the hilt and the cup for flaming liquors and to trap juices. At the top and bottom of the skewered meats are movable and securable bolts to keep the food in position when cooking prior to service.

Van ascese naar spektakel; het is de vraag welke stroming in de nabije toekomst weer de overhand krijgt. Ik laat u zonder conclusie alleen met deze gedachten over onze eetcultuur, en uw eigen voor- en afkeuren. Maar niet nadat ik een belachelijk recept heb voorgelezen uit het absolute paradepaardje van mijn culinaire verzameling; een kookboek uit de jaren vijftig van de meest vraatzuchtige, schaamteloos luxe chef van Parijs. Denk even aan De Avonden: het contrast met onze karige jaren vijftig kon niet groter zijn.

*“Getruffeerde foie gras in het pannetje, op de manier van Jean d’Alençon. Steek stukjes truffel in de hele ganzenlever en laat hem vier uur marinieren met zout, peper, specerijen en cognac. Zet aan in wat boter, op laten stijven zonder bruin te laten worden, en doe hem in een aardewerken pannetje. Overgiet met het kookvocht, dat afgeblust is met witte wijn. Bedruip met ingekookte kalfsfond met truffelessence. Doe het deksel op het pannetje. Laat gaar worden in een goed warme oven, 45 minuten tot een uur, afhankelijk van de grootte. Serveer in het pannetje.”*<sup>11</sup>

---

<sup>11</sup> Le Chef Georges au 10., Cité d’Antin, Paris, *Rôtisserie de la Table du Roy* (Les Impressions F.-G. Montrouge, Seine).