

De geschiedenis van het eten

Deel 2

Jean Donnay

De nieuwe eeuw

Lodewijk XIV werd na zijn dood officieel opgevolgd door zijn achterkleinzoon, Lodewijk XV. Deze was echter slechts 5 jaar oud toen hij de troon besteedde, waardoor een neef van Lodewijk XIV, Philippe d'Orléans, het regentschap op zich nam tot de meerderjarigheid van Lodewijk XV. Deze Philippe d'Orléans stond helemaal afkerig tegenover het protocol dat ten tijde van zijn oom gold en hij verkoos intieme soupers in het gezelschap van de mooiste dames van Parijs. De koks van Philippe konden hierdoor, ten volle, een fijne en lichte keuken ontplooien. Ook de jonge Lodewijk XV was een man van voortreffelijke smaak maar hij kon zich tijdens de eerste jaren van zijn regering niet onttrekken aan de plicht om zich etend aan zijn onderdanen te vertonen. Aan zijn hof gold echter de regel dat alle leden van de koninklijke familie – koning, koningin, dauphin en de andere prinsen en prinsessen – apart moesten eten. De onderdanen mochten wel toekijken hoe hun monarchen aten maar ze mochten er niet voor blijven staan, waardoor een geweldig heen en weer geloop ontstond eens de deuren van de verschillende eetzaal werden geopend.

Lodewijk schafte geleidelijk aan deze stijve, officiële maaltijden af en koos daarna eerder voor intieme soupers, initieel met de koningin en zijn dochters, later met zijn maîtresses en goede vrienden, en zo weinig mogelijk personeel. Na enige tijd werden er zelfs tafeltjes in zijn salons geplaatst, die met een druk op de knop na elke gang in de vloer verdwenen om even later, gedekt met nieuwe gerechten en wijnen weer uit de grond te verrijzen. Lodewijk XV was in tegenstelling tot zijn overgrootvader wel een liefhebber van wijn. Zijn voorkeur ging uit naar champagnes en Bordeauxwijnen.

Madame de Pompadour, één van zijn voornaamste maîtresses, liet in haar 'Taudis' ('krotje') maaltijden bereiden door chef Morthier (de zoon van de chef van Mme de Maintenon, de laatste maîtresse van Lodewijk XIV). Tijdens haar befaamde 'petits soupers', waarvoor altijd 'enkele' gasten werden uitgenodigd, verschenen gerechten als: met truffels gevulde tongrolletjes die in champagne werden gepocheerd en met rivierkreeftjes werden opgediend. Een nieuwigheid uit deze periode was onder andere de chaudfroid: een warm bereid maar koud opgediend gerecht dat bestond uit kleine stukjes zwezerik, ganzen- of kippenborst, zalm of kreeft, die opgediend werden in een koude gezeerde saus op basis van sterke bouillon of wijn. Als dessert kregen de gasten van 'La Pompadour' bijvoorbeeld schuimgebakjes met luchtige roomrijst en gekonfijte oranjeblouses. Na de maaltijd trokken ze zich terug in het salon waar de koning zelf de koffie zette en rondde.

In 1739 verscheen het kookboek 'Les Dons de Comus' (geschenken van de god van plezier) van de hand van François Marin, de kok van de prins de Soubise. Hoe belangrijk 'eten' toen wel was, blijkt uit het feit dat de naam van deze maarschalk van Frankrijk niet de geschiedenis inging door de oorlogsfeiten die hij pleegde maar wel door een uisensaus die zijn naam kreeg... In dit kookboek verschenen voor de eerste keer bereidingen van 'fonds', zeer ingedampte vlees- of andere kooknatten die dan als basis dienen voor sauzen. Een ander interessant werk uit deze periode was 'La cuisine bourgeoise' van Menon. Dit boek verscheen voor het eerst in 1746 en het werd tot diep in de 19^e eeuw herdrukt als referentiewerk voor de keuken van de gegoede Franse families. Het grootste succes van Menon was echter zijn 'Les soupers de la cour' uit 1755, waarin recepten staan voor: in champagne gestoofde artisjokken, zachtjes in rode wijn met boter gegaarde snoek, gegratineerde oesters in champagne en roomijs van slagroom, eieren, suiker, oranjeblousem en gemalen pistaches. In 1733 schreef Vincent de la Chapelle, die in dienst was van de prins van Oranje, zijn kookboek 'The modern cook'. Zelfs nu kunnen we dit nog steeds als 'modern' betitelen. Groenten werden kort gekookt, hij was zuinig met zout en specerijen, braadjus werd ontvet en voor sauzen werden ingekookte fonds gebruikt.

In de zeventiende en achttiende eeuw kreeg niet alleen de klassieke Franse keuken vorm, het was ook een tijd van grotere verfijning in tafelmanieren én een tijd waarin men vertrouwd raakte met vele nieuwe smaken en genietingen. Uitbreiding van de handel, snellere en grotere schepen, en

contact met exotische culturen, verbreedden de culinaire horizon en brachten wat lange eeuwen zeldzaam en kostbaar was geweest, binnen het bereik van velen. Ook bij de eenvoudige burgers kwam de peperbus op tafel en werd zoete koek gebakken met suiker en specerijen. Fernando Cortez was in 1519 met een handjevol Spanjaarden het Aztekenrijk van koning Montezuma binnen gedrongen en kreeg daar een drank geoffereerd, chocolatl, een bittere drank, bereid uit geroosterde en fijngewreven cacaobonen met rode peper, vanille en zwaar geurende bloemen, in een kalebas met water geschud tot het schuimde. De Spanjaarden brachten de cacaobonen mee naar hun vaderland en daar werd de cacao drank op bijna Azteekse manier bereid, met peper, vanille en rozenblaadjes, maar men voegde ook amandelpasta en suiker toe. Frankrijk leerde chocolade kennen door twee Spaanse prinsessen in 1615, toen Anna van Oostenrijk trouwde met Lodewijk XIII, en in 1660 door het huwelijk van de infante Maria Theresia met Lodewijk XIV. Chocolade werd daardoor heel chique, men dronk het aan het hof en in aristocratische kringen, met suiker en vanille of kaneel. Niet minder sensationeel was de koffie, die ook tijdens de regering van Lodewijk XIV in Frankrijk verscheen. Hollandse kooplieden introduceerden in 1610 de thee in Europa. Deze dronk men geparfumeerd met saffraan en andere geurige specerijen.

Tegen het einde van de zeventiende eeuw kwam in Frankrijk de kurk in gebruik. Hierdoor werd het mogelijk om wijnen zelfs nog in de fles te laten rijpen, waardoor de grootste rode wijnen hun oorsprong vonden. Bovendien ontstonden nog twee nieuwe alcoholische genotmiddelen in deze periode, champagne en cognac. In de kelders van de benedictijnerabdij van Hautvillers ontdekte keldermeester dom Pérignon dat de speelse koolzuurbelletjes, die tijdens de natuurlijke tweede gisting van de jonge wijn ontstaan, in de fles bewaard konden blijven door er een kurk met ijzerdraad op te verankeren, en bovendien dat door vermenging van wijn van verschillende druivensoorten en verschillende wijngaarden (de cuvée) een superieure kwaliteit kon worden verkregen. En in cognac ging men de eenvoudige witte wijn van de streek distilleren. De gedachte hierachter was dat de wijn daardoor minder ruimte innam, beter te bewaren en te vervoeren was, en dat men er in het land van bestemming het water dat er door het distilleren uit verdwenen was eenvoudig aan kon toevoegen om weer wijn te krijgen. Door het opslaan van het distillaat op houten fusten bleek echter dat dit goudbruin verkleurde, en bovendien een bijzondere geur en smaak kreeg. Niemand dacht er meer aan om er water bij te gieten en cognac ging een eigen leven leiden, als nieuw genot.

Het einde van het ancien régime, het directoire en het eerste keizerrijk.

Wat er ook aan nieuwe genietingen, aan nieuwe smaken was gekomen, niets zou belangrijker worden dan de simpele aardappel. De Spanjaarden hadden ze meegebracht uit Peru, waar deze knol zo belangrijk was dat hij er goddelijke status bezat. In Europa vond men het aanvankelijk niet meer dan een soort varkensvoer. Men gaf ze aan gevangenen en er werd mee geëxperimenteerd, voornamelijk als voeding voor het arme volk, voor als er weer eens een oogst mislukte en de graanprijzen stegen. De hogere kringen vonden de aardappel niet geschikt voor hun fijne ingewanden, die de als grof beschouwde knollen niet zouden kunnen verteren. De armen aten de aardappels gekookt, met een azijnsaus, en het liefste met vis als ze die zich konden aanschaffen. De simpele aardappel werd in Frankrijk officieel op het hoogste niveau gelanceerd door Antoine-Auguste Parmentier tijdens een feest aan het hof van Lodewijk XVI in het jaar 1785. Parmentier had de aardappel leren kennen als krijgsgevangene in Pruisen, waar hij in 1757 als apotheker en legerarts met Franse troepen terecht gekomen was. Een jaar lang had hij er vrijwel alleen aardappels te eten gekregen en hij was er gezond bij gebleven. Toch kon ook de aardappel nog steeds de honger niet uit de wereld bannen. Een nieuwe hongersnood werd de directe aanleiding voor de Franse Revolutie van 1789, die het ancien régime ten val bracht. Lodewijk XVI liet hierdoor echter zijn gezonde eetlust niet verstoren. Toen zijn doodvonnis was uitgesproken en hij weer teruggebracht werd naar de gevangenis voor zijn laatste nacht, ging hij rustig voor zijn bord zitten en verorberde zes koteletten, een halve kip, enkele eieren, en hij dronk daarbij twee glazen witte wijn en een glas zoete Spaanse, en legde zich daarna vredig te slapen. De nieuwe leiders van de Revolutie beloofden de rijkdommen te herverdelen maar niet allen waren heel consequent in hun beloftes... De leden van het tribunaal, die Marie-Antoinette tot de guillotine hadden veroordeeld, dineerden de dag na de terechtstelling met kippenvleugeltjes, foie gras, poulardes, kwartels en Champagne...



Fig. 1

A. Dutillois – 'Antoine Auguste Parmentier' (Wikipedia commons)

Parijs kreeg snel genoeg van het harde fanatisme van de revolutionaire leider Robespierre. Hij eindigde in 1794 zelf op het schavot en het Directoire werd als nieuwe regeringsvorm ingesteld. In 1795 organiseerde één van de leden van het Directoire een etentje van wel vóór-revolutionaire luxe. Het begon met een eenvoudige soep van kleine uitjes. Daarna steur aan het spit, gevolgd door tarbot 'à l'homme de confiance', de nieuwe term voor de vroegere maître d'hôtel van adellijke families. Vervolgens paling, komkommer gevuld met merg, een grote pastei met kippenragout, Saint-Pierre (zonnevis) met kappertjes en patrijzenborsten 'in ringvorm' (want 'en couronne', in kroonvorm, mocht men niet meer zeggen). Dan waren er goujons, kleine visjes, linzen 'à la de voormalige koningin', in boter gestoofde bietjes, artisjokken in ravigottesaus, sneeuweieren, Madeiragelei en beignets gevuld met room en oranjebloesemwater. Om de mond te verfrissen een selderijсалade en ten slotte vierentwintig desserts. Toen iemand opmerkte dat dit toch wel wat overdadig was, antwoordde de revolutionaire directeur: dan laten we de goujons weg.

Door het feit dat de revolutie de horigheid had opgeheven en de boeren hierdoor zelf land konden bezitten, verdwenen de echte hongerperioden. Hierdoor ontplooiden zich, in het begin van de 19^e eeuw, de Franse regionale keuken. Met de opkomst van die regionale keuken verschenen ook de eerste restaurants waar iedereen met geld op zak toegang had. Van de eenvoudige herberg uit vroegere jaren evolueerde het restaurant tot een plaats van culinaire cultuur en creativiteit met voedsel. Niet meer de kok van prins A of markies B gaf de lijn aan en creëerde nieuwe gerechten, maar de chef van restaurant X of Y. In 1792, in de eerste jaren van de revolutie, werd het eerste restaurant van Parijs geopend door een zekere Beauvillier. De naam 'restaurant' ontleende hij aan een gaarkeuken waar soep en bouillon werd verkocht. De eigenaar Bailleul noemde dat 'restaurant', 'iets wat verkwikt'. Van het gerecht ging de naam over op het etablissement waar verkwikt werd. Omtrent de eeuwwisseling verschenen er in Parijs voor de gegoede burgerij steeds meer restaurants en kleine eethuisjes en bistro's voor het gewone volk. Er verschenen ook delicatessenwinkels, waar de burgerij alles kon kopen wat vroeger voor haar onbereikbaar was.

Napoleon Bonaparte, die na de chaos van de revolutie orde op zaken stelde, was van huis uit een Corsicaanse burgerman en had geen verfijnde smaak. Hij at het liefste met zijn soldaten uit de veldkeuken en hield van eenvoudige Corsicaanse kost, pasta, bloedworst met appelmoes, ragout van schapenvlees, gnocchi, witte bonen. Hij dronk wel de meest vorstelijke wijn uit zijn rijk, Chambertin maar hij verdunde deze godendrank met een scheut water en dronk hem uit zijn veldfles te paard. Aan zijn overwinning op de Oostenrijkers bij het Piemonteese dorp Marengo op 14 juni 1800 danken wij een beroemd kipgerecht, de poulet Marengo. Toen de Fransen die morgen al

twee veldslagen hadden verloren en de Franse generaal Desaix voor de derde maal wilde aanvallen, gaf Napoleon te kennen, dat hij eerst iets wilde eten ('Een leger marcheert op zijn maag,' was één van zijn uitspraken). Er was echter vrijwel niets voorhanden want de Oostenrijkers hadden de Franse keukenwagens buit gemaakt. Enkele officieren gingen op zoek naar iets eetbaars, zo wil het verhaal, en kwamen terug met een kip, olijfolie, wat eieren, knoflook, en, volgens sommigen, enkele rivierkreeftjes. In de veldflessen was nog wat witte wijn en Madeira (volgens sommigen cognac) en daarmee ging de kok aan het werk. Hij braadde de kip in de olie, flambeerde met cognac, maakte de saus met de wijn en Madeira en diende het geheel op met spiegeleieren en rivierkreeftjes. In de namiddag behaalden de Fransen een glorieuze overwinning.

Een van Napoleons belangrijkste ministers was de levensgenieter Talleyrand. Deze had Carème, één van de beroemdste koks aller tijden, in dienst. Carème heeft in zijn kookboeken, zoals 'Le pâtissier royal parisien' (De koninklijke Parijse banketbakker), 'Le cuisinier parisien' (De Parijse kok) en het niet voltooide 'L'art de la cuisine française' (De kunst van de Franse keuken) talloze uitstekende recepten nagelaten, zoals dat van een getruffeerde poularde. Hiervoor nam hij een kilo truffels die hij bijsneed tot de grootte van een duivenei en de afsnijdsels fijnhakte. Daarbij liet hij in een half pond kippenvet en een half pond vers spek de truffels met zout, peper, tijm, laurier, nootmuskaat, zachtjes smoren, waarna hij hiermee de poularde vulde. De poularde werd dan bedekt met de afsnijdsels en drie dagen koel gezet. De afsnijdsels moesten daarna aangebakken worden, kort vóór het braden van de poularde in boter met ui, wortel en peterselie. De poularde werd dichtgestoken en omwikkeld met lapjes spek en het geheel werd verpakt in ingevet papier. De aldus behandelde poularde werd dan aan het braadspit gestoken en anderhalf uur gebraden onder voortdurend bedruipen. Daarna werd het papier verwijderd en de poularde geserveerd met een périgueux-saus (truffelsaus met Madeira). Carème zag zichzelf het liefst als beeldend kunstenaar en vooral als architect. Hij 'bouwde' prachtige pièces montées, magnifiek opgemaakte schotels, en oogverblindende pasteien, soms meters in het vierkant waar hij landschappen, paleizen en zelfs hele wijken van Parijs mee uitbeeldde, alles nauwkeurig tot in de kleinste details.

De industriële revolutie en de Belle Epoque

De opkomst van de techniek en de industrie heeft in de loop van de negentiende eeuw de gastronomie een andere wending gegeven. Ten goede en ten kwade. Enerzijds kwam er veel meer binnen het bereik van veel meer mensen, anderzijds werd ook de kiem gelegd voor de problemen van de tweede helft van onze eeuw, de overproductie, de bio-industrie, het milieubederf en de achteruitgang van kwaliteit in onze westerse, geïndustrialiseerde landen.

Vóór de 19^e eeuw werd voedsel bewaard door het te drogen, te roken of te zouten. In de negentiende eeuw kwam daar een heel belangrijke nieuwe techniek bij: het inblikken. Napoleon, die zeer goed begreep dat hij met slecht gevoede soldaten geen oorlogen kon winnen, loofde een grote som uit voor wie een manier van conserveren bedacht, waardoor grote voorraden, dikwijls in extreme omstandigheden, konden getransporteerd worden. Deze prijsvraag werd gewonnen door Francis Appert (1750-1840), die vlees en groenten in glazen potten verhitte en luchtdicht afsloot, waarna het maanden goed bleef. Glas was echter niet zo praktisch om te velde mee te voeren. Het was de Engelsman Peter Durand die iets beters uitvond: blik, bedekt met een laagje tin tegen het roesten. In het jaar 1747 had de Duitse chemicus Andreas Marggraf ontdekt dat de beetwortel, die als veevoeder werd beschouwd, suiker bevatte en dat die daaruit vrijgemaakt kon worden. In 1796 werkte de Fransman Archard dit uit tot een praktisch uitvoerbaar procedé.

Napoleon III, in 1852 door een staatsgreep keizer van Frankrijk geworden, had in 1868 op zijn beurt een prijsvraag uitgeschreven voor een spijsvet dat niet zo aan bederf onderhevig was als boter. Er was maar één inschrijver, de landbouwkundig ingenieur Mège-Mouriès, die dan ook de prijs won. Hij had een smeersel samengesteld van vet, olie en room. De naam margarine leidde hij af van het Griekse margarón – parel – naar de parelmoerachtige kleur ervan.

Ook de wijn profiteerde van de vorderingen van de nieuwe wetenschappen. Men leerde schimmelziekten van de wijnstok te bestrijden met het verstuiwen van zwavel en het spuiten van een koperoplossing in kalkwater en men leerde zwavel te gebruiken voor het ontsmetten van fusten. Daarnaast was er de belangrijke uitvinding van de chemicus en apotheker Jean Chaptal: door aan most vóór of in het begin van de gisting suiker toe te voegen, steeg het alcoholgehalte van de wijn. Daardoor kon men in magere jaren met weinig zon nog een redelijke wijn maken. Dit naar hem genoemde 'chaptaliseren' gebeurt nog altijd en is ook in veel wijngebieden, zoals

Bourgogne, wettelijke toegestaan. Ten slotte was er de grote biochemicus Louis Pasteur (1822-1895). Hij stelde wetenschappelijk vast wat men al een paar duizend jaar vermoedde: dat wijn een levend organisme is. Hij bestudeerde de gistcellen en ontdekte de manier waarop wijn zich ontwikkelt en rijpt door inwerking van zuurstof. Dankzij hem leerden de wijnboeren het gistingsproces in de hand te houden, waardoor grote rampen tijdens de vinificatie voorkomen konden worden en het bovendien mogelijk werd wijnen van constante kwaliteit te maken.

Maar misschien de allerbelangrijkste uitvinding voor de kookkunst was die van het fornuis, waardoor de bereiding van voedsel aanzienlijk werd vereenvoudigd en koks meer mogelijkheden kregen. Tot het eind van de achttiende eeuw werd er gekookt, gebraden en geroosterd boven een open vuur in de schouw en gebakken in een ingebouwde oven die, door een houtvuur dat de stenen verhitte, op temperatuur werd gebracht. In de loop van de achttiende eeuw had men geprobeerd om dit vuur af te sluiten door er een ijzeren plaat boven aan te brengen en er een metalen oven in te zetten. De eerste die een gesloten fornuis construeerde was sir Benjamin Thomson, graaf Rumford. Hij sloot in een tuchthuis in München het open vuur af met metalen platen en toonde aan dat daarmee de helft minder brandstof nodig was dan met open vuur. In 1802 bouwde een ijzergieter uit Exeter het eerste echte fornuis met ingebouwde oven en een stelsel van buizen dat de warmte langs de bovenkant leidde. De voorkant was opengelaten voor het braadspit. Men kon in die fornuizen hout branden maar later ook kolen en tegen het einde van de eeuw cokes. En ten slotte kwam er het gasfornuis.

De negentiende eeuw werd niet alleen een eeuw van rokende fabrieksschoorstenen en stampende stoommachines maar ook van sabelgekletter, nieuwe koninkrijken (bijv. Italië) en nieuwe keizers, die zoveel mogelijk glitter en glorie tentoon spreidden. Hun tafels schitterden van zilver, goud en kristal en de geserveerde gerechten toonden rijke overdaad met magnifiek opgemaakte schotels, grote tafelstukken, zware gerechten, somptueuze desserts en een overdaad aan kostbare zaken als truffels en foie gras, die in bijna alle gerechten werden gebruikt.



Fig. 2
Vincent Van Gogh – 'de aardappeleters' (Wikimedia commons)

De keizerlijke glorie van Frankrijk vond een weinig glorieus einde in de Frans-Duitse Oorlog van 1870-1871. Parijs was ingesloten door de Pruisen en de bevolking slachtte paarden, honden en katten en joeg op ratten. Na de revolutie, die op deze nederlaag volgde, ontstond in 1880 de Derde Republiek, en begon voor Frankrijk, en vooral voor Parijs, la belle époque. Van ver en nabij stroomden de gekroonde hoofden van Europa toe om incognito de verveling van een strenge hofetiquette te vergeten, Russische grootvorsten en obscure Balkanpotentaten, maar ook koning Leopold II van België, de Nederlandse kroonprins Willem en Edward, de eeuwige prins van Wales.

Het werden gouden tijden voor de luxueuze restaurants, die verreezen aan de nieuwe boulevards. Enkele daarvan bestaan nog altijd, zoals 'Laperouse' en de 'Tour d'Argent'. Het beroemdste was ongetwijfeld 'Maxim's'. Waarschijnlijk is dit het restaurant waar het meest champagne ter wereld geschonken is.

De eenvoudige Parijzenaars aten echter geen kaviaar en truffels en dronken geen champagne. Voor hen waren er de 'bouillons', een keten van eenvoudige, goedkope restaurants, door slager Duval gesticht, voorlopers van onze cafetaria's. Men kreeg er voor weinig geld een goed en degelijk maal, stevige soep, goed stoofvlees en desserts die de gaatjes konden vullen. Niet alleen in Frankrijk werd er gebanketteerd in deze jaren, ook in de twee hoofdsteden van de Habsburgse dubbelmonarchie zag het leven er, voor de bovenlaag, zeer feestelijk uit. In Wenen voerde het 'Hotel Sacher' de lijst aan en wie er echt 'uit' wilde, reed naar Boedapest, naar restaurants als de nog altijd fameuze 'Hungaria' en 'Karpattia'. En waar ter wereld waren de banketbakkers zulke begenadigde kunstenaars als in deze twee steden? Waar werd zulke prachtige patisserie gecreëerd als bij 'Gerbeau' in Boedapest, bij 'Sacher' en 'Demel' in Wenen?

Zo ging de wereld, uitbundig etend en drinkend, op weg naar het jaar 1914, waarin alle patriottisme en alle zelfgenoegzaamheid over een wereld, die feestelijk en vrolijk was voor weinigen, maar grauw voor velen, in de modder van de loopgraven gesmoord werd. Een einde voor veel gekroonde hoofden, en voor veel onbezorgd en frivol plezier, het begin van een nieuwe tijd, een nieuwe eeuw.

De twintigste eeuw

Bij de overgang van de negentiende naar de twintigste eeuw was het of men uit een met veel pluche behangen, stoffige salon in een lichte, zonnige serre stapte. De Jugendstil en de Art Déco zagen het daglicht. De mode werd slanker en gracieuzer en kreeg aandacht voor de natuurlijke lijnen van het lichaam. In 1846, werd in het Franse Villeneuve-Loubet, tussen Nice en Antibes, de man geboren, die de keuken van de nieuwe eeuw zijn vorm zou geven, en wiens invloed deze gehele eeuw voelbaar zou blijven: Auguste Escoffier.

Escoffier, chef in het Londense Savoy, creëerde daar voor zijn dierbare vriendin Sarah Bernhardt de 'fraises Sarah Bernhardt', aardbeien in champagne en curaçao gemarineerd, op vanille-ijs geserveerd met aardbeienmoes met wat curaçao. Voor ieder van de elkaar hevig hatende operadiva's Adelina Patti en Nellie Melba schiep hij een eigen dessert. Voor Adelina vanille-ijs met een krans van kersen op eau-de-vie en slagroom, voor Nellie de legendarische 'pêche melba', waarschijnlijk het beroemdste nagerecht uit de culinaire geschiedenis.

In 1902 verscheen zijn boek 'Le Guide Culinaire'. Hierin heeft hij de kookkunst, zijn kookkunst, neergeschreven in vijfduizend formules, zoals hij ze noemde. Hij spreekt daarin duidelijk zijn afkeuring uit over dikke, gebonden sauzen en soepen. Hij kookt groenten kort, bereidt vis zo kort als maar mogelijk is, gebruikt eigen vocht van vis en vlees voor de saus om de smaak te accentueren. Ook nu nog wordt zijn kookboek gebruikt door grote chefs, hoewel hij destijds kaviaar een uitstekend middel achtte om bouillon te klaren, en zijn poularde vulde met een halve kilo truffels...

De beroemdste Parijse kok uit de feestelijke naoorlogse dagen was Prosper Montagné (1865-1948), naar wie de prijs voor de beste cuisinier van Frankrijk genoemd is. Hij stond achter het fornuis van beroemde etablissementen als 'Ledoyen' en het 'Grand Hotel de Paris'. Hij stelde met dr. Gottschalk de grote 'Larousse Gastronomique' samen. Eén van zijn mooiste diners werd in zijn restaurant geserveerd in 1926 om de honderdste sterfdag van Brillat-Savarin te herdenken.

Als hors-d'oeuvre waren er rissolés met foie gras, warme worst en nog wat kleinigheden met daarbij een chablis. Vervolgens als visschotel gestoofde paling met een saus van rivierkreeftjes met daarbij een wonderschone saint-émilion Château Cheval Blanc 1914. Opmerkelijk: een rode wijn bij de paling, geheel in de traditie van Saint-Emilion, waar men rode wijn bij lampreien drinkt. Als hoofdschotel het lievelingsgerecht van Brillat-Savarin, met truffels gevulde kalkoen, met daarbij een côte de nuits uit het legendarische kometenjaar 1911. Om de mond te verfrissen een salade, daarna de door Brillat-Savarin onmisbaar geachte kaas, waarbij men nog eens inschonk van de grote bourgogne, en als dessert een schuimtaart met champagne van Heidsieck en Pol Roger, fruit en koffie met cognac. Geen licht menu, maar zeker ook niet overdadig, en wél harmonieus.

De twee grootste koks van de jaren na de Eerste Wereldoorlog waren Fernand Point, bijgenaamd le Merveilleux en Alexandre Dumaine, bijgenaamd le Magnifique. Point heeft een hele generatie van Franse chefs opgeleid. Zijn kookstijl was van sublieme eenvoud en absolute perfectie, hij werkte weken aan een bepaalde nieuwe creatie. Enkele van zijn gerechten zijn nog altijd beroemd, zoals zijn gratin d'écrevisses, staarten van rivierkreeftjes, zachtjes gaar gesmoord in boter met peper en een klein glaasje van de allerbeste cognac en vervolgens op een hoek van het fornuis even nagestoofd in de allerbeste verse slagroom. Hierbij worden reepjes kropsla gelegd, even door gesmolten boter gehaald, en daarna wordt het gerecht heel even onder de grill gezet. Bij hem kreeg men ook de absoluut volmaakte gratin dauphinois. Geschilde aardappels in dunne plakjes gesneden en bestrooid met zout en peper. Vervolgens legt men ze in een met boter en knoflook ingewreven ovenschaal, giet er een mengsel op van losgeklopt ei, volvette melk en een klein beetje slagroom, en daarop klontjes boter. In een matig warme oven wordt dit tot zachte subtiele romigheid. Niets meer, niets minder.

Alexandre Dumaine (1895-1966) resideerde in het 'Hôtel de la Côte d'Or', in het mooie oude Bourgondische stadje Saulieu. Hij had een bourgognewijnkelder waarvan men nu slechts kan dromen. In de jaren dertig kreeg hij de drie Michelinsterren en het kruis van het Légion d'Honneur. Ook na de Tweede Wereldoorlog weten de liefhebbers én de groten der aarde hem te vinden. Charles Chaplin, met echtgenote Maureen, kwam hier speciaal voor snippen, met foie gras en truffels in bladerdeeg gebakken. Maar ook Walt Disney, Clark Gable en talloze anderen vertrouwden zich blindelings toe aan de keuze van de grote Alexandre. Hét grote stergerecht van Dumaine was de poularde à la vapeur, een gerecht dat Orson Welles en Ernest Hemmingway graag bij hem bestelden.

Na de Tweede Wereldoorlog ontstond het 'toerisme voor iedereen', waardoor de kruidige keuken van de Middellandse Zee en het Franse platteland onze keukens veroverde. De gewone man ontdekte na de jaren vijftig ook de wijn, eeuwenlang een luxe voor de elite, als gewone gezelligheidsdrink. In de keuken drong de techniek onstuitbaar door. Mixers en choppers, allround keukenrobots, foodprocessors, automatische fornuizen en ovens, grill-apparaten en reukloze frituurpannen namen vervelende karweitjes over. En zelfs het vuur hebben we ondertussen bijna afgedankt. We scheppen warmte op een andere manier, door elektriciteit en straling. Het sous-vide of vacuüm koken is een op-en-top hedendaagse techniek, waarbij voedsel in een luchtleidig gemaakte zak in water wordt gaar getrokken, waarna men het in diepgevroren toestand kan bewaren tot het nodig is. Ook in de wijn ziet men een nivellering. Simpele en allersimpelste wijntjes die vroeger nauwelijks buiten hun eigen streek kwamen, kunnen nu zo goed en betrouwbaar gemaakt worden, dat ze voor export in aanmerking zijn gekomen.

Tegen het einde van de jaren zestig creëerden enkele vooraanstaande koks, zoals Paul Bocuse, de gebroeders Troisgros en het culinaire wonderkind Michel Guérard, omstreeks 1970 de nouvelle cuisine. In 'de nieuwe keuken' zouden alle verworvenheden van de twintigste eeuw meespelen. De nouvelle cuisine zou licht zijn, weinig vet, geen meel, geen dikke soepen en sauzen meer. Alles moest vers gebruikt worden, wild nauwelijks bestorven, groenten en kruiden zo uit de tuin. En alles zou kort en nog korter worden bereid. Vis liefst nog roze op de graat, groenten half rauw, sauzen op basis van ingekookte fonds, soepen op basis van groentepuree, desserts van licht waterijs. We kregen beeldschone borden waarop een schilderijtje werd gemaakt van een waaiertje dunne plakjes vlees of vis, met een enkel garnaltje of het mooie rode kopje van een rivierkreeftje, met een paar sprietjes bieslook en vooral een plakje kiwi, want dat harmonieerde zo mooi. Een ijsje kreeg een takje munt, en groenten kreeg men uitgestald op een schoteltje. Het zag er allemaal heel mooi uit, maar... het waren muizenhapjes.

Het 'menu dégustation' verscheen, tien kleine gerechtjes na elkaar, vaak willekeurig achter elkaar gezet zonder enig verband of logische volgorde, en te klein om er ook maar iets van te proeven.

De ene rage volgde op de andere, de frambozenazijn, de verschillend gekleurde peperbesjes, de kiwi, de mango, de veel te bloederige eendenborst en wat als verfrissende vernieuwing was begonnen, onttaardde in bizarre verzinsels en uiterlijk vertoon. Paul Bocuse in Lyon was de eerste die er genoeg van kreeg, maar een belangrijk doel was bereikt: de Franse keuken had dankzij de nouvelle cuisine een enorme publiciteit gekregen over de hele wereld, en de koks waren uit een slaperige dufheid gewekt. Al is de nouvelle cuisine ondertussen wel uitgewoed, er is toch veel van blijven hangen. Denk maar aan de huidige bordschikking en de salades tièdes. Ondertussen zijn de porties opnieuw redelijker geworden, men houdt weer rekening met een logische opbouw van het menu, de braadjus is weer terug, we zien hier en daar voorzichtig de veloutésaus weer verschijnen en er wordt zelfs weer geflambeerd en uitgeserveerd.

En zo zijn we dan beland in de fin de siècle van de twintigste eeuw. Er is in alle rijkere landen een ongehoorde belangstelling voor eten ontstaan. Niet alleen door de gezondheidsobsessie, maar ook uit pure genotsoverwegingen. De stroom kookboeken, in de jaren zestig op gang gekomen, is onuitputbaar. Hoe het met de kookkunst verder zal gaan weet niemand. De trends passeren sneller en sneller, vandaag een rage, morgen vergeten, denk maar aan de moleculaire keuken. De kloof die duizenden jaren bestond tussen de keuken der armen en de keuken der rijken heeft zich nu verplaatst en ligt tussen twee werelden. Het zijn nu de armen uit de derde wereld die zich tevreden moeten stellen met brood, brij en bonen, als ze die al hebben. Maar ook in onze maatschappij is een nieuwe kloof aan het groeien. Niet meer tussen de tafels van arm en rijk, maar tussen het dagelijks eten als noodzaak en het eten als genotsbeleving. Het dagelijks eten wordt steeds meer genivelleerd, steeds makkelijker, steeds smakelozer en oninteressanter. Maar in het weekend gaat men naar een duur restaurant om met vakmanschap bereide, ingewikkelde gerechten van exquise grondstoffen te proeven, of wel men gaat thuis als hobby koken uit kookboeken van beroemde koks met ingrediënten waar onze ouders nog niet van durfden dromen. Of we keren weer naar het primitieve vuur en scharen ons om de barbecue.

Onze keuken is met snelle stappen internationaal geworden en heeft daarbij zijn eigen gezicht verloren. Ze bestaat nu uit losse elementen, hier wat Italiaanse pasta, daar wat oosterse taugheh of soja, wat Indiase specerijen. De eigen authentieke nationale en regionale keukens zullen wellicht relieken worden die men, als oude gebouwen, zal moeten beschermen.

Als men bekijkt wat mensen nu eten, en wat ze duizenden jaren geleden aten, dan is er in wezen weinig verschil. De bereidingswijzen, koken, bakken, braden, roosteren, zijn in principe hetzelfde gebleven, net als wat we eten: vlees, vis, groenten, vruchten. De combinaties veranderden, smaakaccenten werden verlegd, manieren van opdienen werden anders, tafelmanieren kregen meer verfijning. Maar de geur van gebraden vlees, de sappige zoetheid van rijpe vruchten, het frisse krokante van verse groenten, de prikkelende kruidigheid van sauzen, de zilte smaak van verse vis, de stevigheid van brood en de warmte van wijn, het zijn eeuwige smaken, waarvan we sinds de nacht der tijden hebben genoten en die, naar men mag hopen, mét ons zullen blijven tot het einde der tijden. Smakelijk!

Lijst van geraadpleegde literatuur:

- ARESTY, E.B., *'The delectable past'*, (1964), George Allen & Unwin Ltd., London.
ARON, J.P., *'Le Mangeur du XIX^e siècle'*, (1973), Ed. Robert Laffont, Paris.
BICKERDYKE, J., *'The curiosities of ale and beer'*, (1889), Spring Books, London.
BORN, W., *'Eten door de eeuwen – De geschiedenis van de culinaire cultuur'* (1989), Uitgeverij Bosch & Keuning, Baarn
BOURGEAT, J., *'Les plaisirs de la Table en France des Gaulois à nos jours'*, (1963), Librairie Hachette.
BRILLAT-SAVARIN, J.A., *'La physiologie du goût'*, (1826), heruitgave in 1948 naar de oorspronkelijke editie, Belley: Gustave Adam.
BUREMA, L., *'De voeding in Nederland van de middeleeuwen tot de twintigste eeuw'*, (1953), Van Gorcum en Comp. N.V., Assen.
CHANG, K.V., *'Food in Chinese Culture, Anthropological and Historical Perspectives'*, (1977), New Haven and London Yale University Press.
CLAIR, C., *'Kitchen and Table: A Bedside History of Eating in the Western World'*, (1965), Abelard Schuman, London.
DALLAS, E.S., *'Kettner's Book of the Table, 1877'*, (1968), herdruk Centaur Press Ltd., London.

DE CASTEAU, Maistre Lancelot, '*Ouverture de Cuisine*', (1983), Liège 1604, facs. uitg. De Schutter, Antwerpen/Brussel.

DE LA REYNIERE, G., '*Almanach des Gourmands (1803) en Manuel des amphitryons (1808)*', heruitgave in 1978 door Union Générale d'Éditions, Paris.

DE SELINCOURT, A., '*The World of Herodotus*', (1962), Little, Browne & Co, Boston. Nederlandse vertaling van JELGERSMA, T., '*De Wereld van Herodotus*', (1966), Aula Boeken, Het Spectrum, Utrecht.

DUMAS, A., '*Le Grand Dictionnaire de Cuisine*', (1958), heruitgave Pierre Grobel, Paris.

DUMAINE, A., '*Ma Cuisine*', (1972), Ed. de la Pensée Moderne, Paris.

DUMAY, R., '*Le Vin de Bourgogne*', (1976), Editions Montalba, Paris.

ELIAS, N., '*Über den Prozess der Zivilisation, Haus zum Falken, 1939*'. (1978), Engelse editie: *The History of Manners*, Urizen Books, New York.

ELUARD-VALETTE, C., '*Les Grandes Heures de la cuisine française*', (1964), Les Librairies Associés.

ESCOFFIER, A., '*Le Guide Culinaire*', (1921), Ed. Flammarion, Paris.

EVANS, J., '*Life in Medieval France*', (1925), Phaidon London, 3^e druk 1969.

FORBES, R.J., e.a. '*Het zout der aarde*', (1968), Kon. Ned. Zoutindustrie, Hengelo.

GUEGAN, B., '*Les dix Livres de Cuisine d'Apicius, traduits du Latin et commentés par Bertrand Guégan*', (1933), René Bonnel, Paris.

GUY, C., '*Une histoire de la Cuisine Française*', (1962), Les Productions de Paris.

HOMERUS, '*Ilias en Odyssee*'. (1977-1978), Nederlandse vertaling van TIMMERMAN, A., H.J. Paris, Amsterdam.

HUIZINGA, J., '*Herfsttij der Middeleeuwen*', (1950), 7e druk, Tjeenk Willink & Zoon N.V., Haarlem.

JOHN, W., '*Ausonius Mosella. Mit einer Einführung in die Zeit und die Welt des Dichters.*' (1980), Spee - Buchverlag, Trier.

KUHN, H., '*Der Aufstieg der Menschheit*', (1954), Fischer Bücherei, Frankfurt am Main.

LANG, G., '*The Cuisine of Hungary*', (1971), Atheneum, New York.

LANTIER, R., '*La vie préhistorique*', (1955), Presses Universitaires de France.

LORWIN, M., '*Dining with William Shakespeare*', (1976), Atheneum, New York.

POWER, E., '*Le Ménagier de Paris, 1393*'. Engelse vertaling, (1928), The Goodman of Paris, London.

RAUNIG, W., '*Bernstein, Weihrauch, Seide. Waren und Wege der antiken Welt*', (1971), Anton Schroll & Co, Wien-München.

RAY, E., '*The best of Eliza Acton, Recipes from her classic Modern Cookery of private families (1845)*', (1968), Longmans Green & Co Ltd.

RITZ, M.L., '*César Ritz, Host to the World*', (1938), George Harrap & Co Ltd., London.

RUMOHR, C.F. von, '*Geist der Kochkunst*', (1822), Cotta'sche Buchhandlung Stuttgart und Tübingen, (heruitgave in 1965 in opdracht van Gastronomische Akademie Deutschlands, Arne Verlag, Hamburg).

RUMPOLDT, M., '*Ein neues Kochbuch, Frankfurt 1581*', (1976), facs. herdruk, Edition Leipzig.

SIMON, A.L., '*The Star Chamber Dinner Accounts*', (1959), George Rainbird, Wine and Food Society.

SOYER, A., '*The Pantropheon: Or a History of food and its preparation in ancient times*', (1977), Paddington Press Ltd., London, reprint of 1853 ed. Simpkin, London.

STONE, M., '*The Paradise Papers*', (1976), Virago, London.

TANNAHILL, R., '*Food in History*', (1973), Eyre Methuen, London.

TREU, U. en K., '*Athenaios von Naukratis: Das Gelehrtenmahl, aus dem griechischem (Deipnosophistai)*', (1985), Dieterich'sche Verlagsbuchhandlung, Leipzig.

VAN WINTER, J.M., '*Van Soeter Cokene*', (1971), Grolsche Bierbrouwerij N.V., Enschede en Unieboek N.V., Bussum.

YOUNGER, W., '*Gods, Men and Wine, The Wine and Food Society*', (1966), London.