

Een tafel vol lekkere hapjes



Met Smörgasbord, met een tafel vol lekkere hapjes, wil ik dit nummer inleiden.

Ruimer dan een hors d'oeuvre, minder eentonig dan een entrée, afgewisseld als een oktoberdag met rijke zinia's, blauwe en gele druiven, slierten mist, bladen op het loden water en een koperen zon voor het avonduur: alle weelden en alle geneugten over de tafel en over dit blad gespreid. Anderen zullen liever een Smörgasbord met een speelse weide vergelijken, door Botticelli met bloemen en fleurkes bezaaid. Donderode bieten, diepgroene augurken, de blanke ajuintjes, een kreemgele mayonaise en de glimmende grijs-purperen haring in olie met de bruine peperbollen. De lange gerookte zalm slaapt rozig bloot op het marmer en zijn gekookte nicht ligt iets verder met de zilveren muil in een perkje van salade. De schijfjes worst en de rondeltjes cervola, de schellen kalfsgebraad en hesp, liggen naast tomaten en karoten, hoplieten of hussaren, voetvolk en lansknachten, in keizerlijke tucht in vierkante eskaders op alles voorbereid. De cultuur van Europa ligt hier levendiger dan in een Museum voor ons welzijn en onze geneugten tentoon gespreid. Sedert honderden en vele jaren worden de kruiden uit alle landen van de wereld verzameld, wordt met vaardige hand het vaartuig bestuurd dat in de ruige zee de vissen bovenhaalt, gestadig worden op de boerderijen de runderen, varkens en hoenders gekweekt die ons droomland hebben voorbereid; van geslacht tot geslacht de recepten gelezen, beproefd, geproefd en voortverteld, waarmee zoveel fijne dingen op zo weinig tijd door zo weinigen voorbereid, verorberd en genoten worden. Wat levenskunst en eetkunst zijn, wordt vaak vergeten en door boekengeleerdheid vervangen. Maar welke kennis en hoeveel jaren ervaring — hoeveel kippen en zoveel hespen later — heeft de wetenschappelijke navorser van de lekkere tafel niet nodig om wegwijs te worden in recepten en spij斯卡arten, eetgelegenheden, wijnkelders, zolderrestaurants en openluchterrassen. Hoeveel rivieren zijn langs zijn

tafels voorbij gevloeid, hoeveel maal is de zon ondergegaan, terwijl hij vruchteloos zijn honger naar het beste tot stilstand had willen brengen, moderne Josuë in het land der nieuwe Philistijnen.

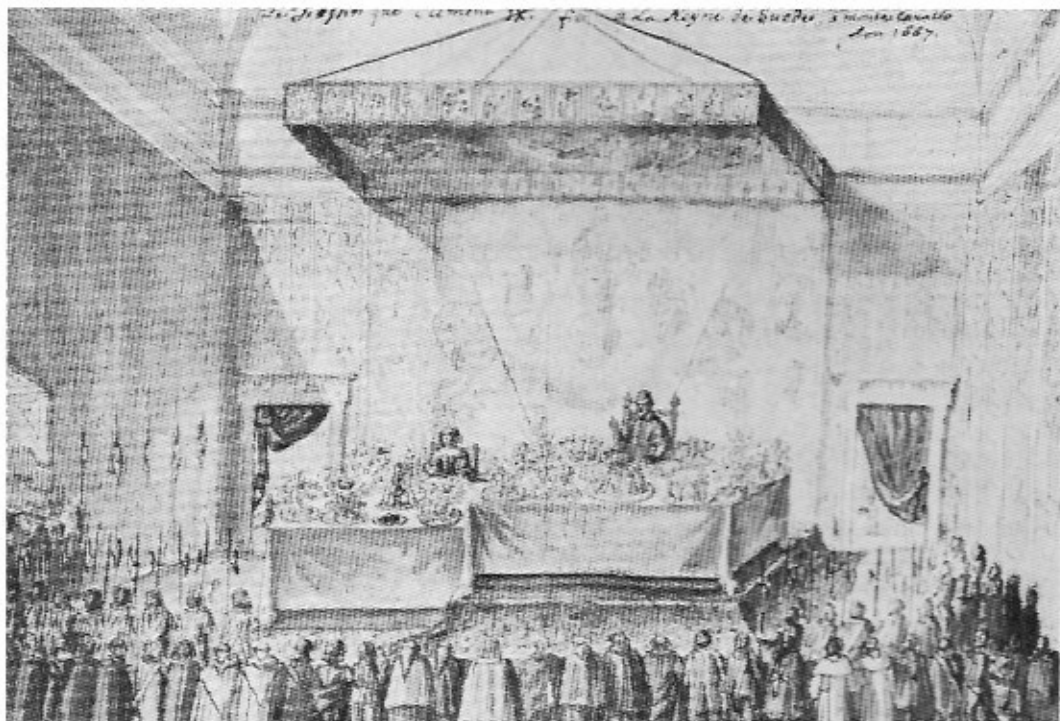
Ons, Vlamingen, liggen de reuzemaaltijden en monsterporties op zijn Breughels. Aldus echter worden de edele kleuren van wijnen en brandewijn geen eer aangedaan. De wondere tinten van oude Bordeaux, de lichte oliedruppels van Cognac op de bolle binnenhuid van het kristal, het diamanten licht dat in de Rijnwijn speelt — de tranen van uw hart? Soms meent men dat een berg-rivier, een zuiver strand, een klaar fonteintje, de fonkelende wijngloed tegenstralen. Die droom zal ons slechts later zijn beschoren, wanneer wij langs het voorgeborchte — want wie van ons is hemelvaardig? — pas uit het vagevuur ontsnapt, langs die lustwegen zullen wandelen die ter eeuwigheid leiden. Ik vrees nog steeds de ware paradijzen, waar engelen, heiligen en martelaren, in koren en choralen, de Heer hun lof toezwaaien en verhoop in stilte, ongezien, tuinier te mogen zijn in dit hemels voorgeborchte waar alles vrede, wellust, eenzaamheid en tweezaam spel zal zijn. Daar zullen langs de lomperpaden de frisse tafels staan met ooft en groen beladen, de kreeften roder dan de heiligste der kardinalen — hun koorstem hoor ik tot diep in deze bossen galmen — de bruingebraden hoentjes knasperend in de mond — zo bruin zijn de sandalen van de Cenobieten niet, die nu het lied van de Triomfzuil zingen — en zwartgrijs glimmend op de zilveren schaal de klare parels van de kaviaar.

Rondom de tafels, waaraan soms twee, drie en meer lotgenoten hun laatste aardse hemeldagen, of hemelse dagen der aarde beleven — want niemand is nog de nieuwe tijdrekening gewoon geworden — groenen de bomen.

Soms, tussen de stronken door, een lichtere vlek in het bos, met gras en kruid, waar terloops een paar engeltjes spelen, de jongsten uit de laatste cirkel der geesten geboren, nipt op tijd vóór de eeuwigheid met goudzware ernst het einde der tijden inluidt.

De disgenoten zijn droomschoon. Gewaden uit lijnwaad of zijde, gesneden naar kleur en stijl van de wereldse tijd waaruit de ziel afkomstig is. Aan tafel zit ik met vrouw en dochters, hun vingers met juwelen gesierd, en elk naar hun karakter gekleed. Geen ware avondkledij, maar eerder het cocktailkleed der hemelen, zeer kort voor het jongste, maar met een zedigheid over de engelachtige knieën welke ter deze wereld nog niet wordt bereikt. Zo voelt men dat tafel en gerei, kader en kledij, samenspelen tot een vóórhemelse symfonie welke mij rustig stemt. Verder zitten enkele dames uit Velasquez' tijd, iets verder in het prieel van de Vlamingen, Hélène Fourment in bontmantel en een Gravin van Vlaanderen in scharlaken floers, de hals blank en blak als een zeilschip waarop het

Pierre Paul Sevin :
Koningin Christina
dineert met
paus Clemens IX,
9 december 1668.
Inscriptie :
Le Festin que
Clement IX fit a
La Reyne de Suede,
a monte cauillo
lan 1667. Op verso
getekend :
Seuin f. 1668.



Dit banket is beschreven geworden door verscheidene kroniekschrijvers van toen. Toen hij nog kardinaal was, behoorde Clemens IX tot de kring van Christina's uitverkoren vrienden; na zijn uitverkiezing tot paus, wou hij zijn erkentelijkheid uitdrukken tegenover de koningin, die haar invloed te zijnen gunste had aangewend bij de pauskeuze.

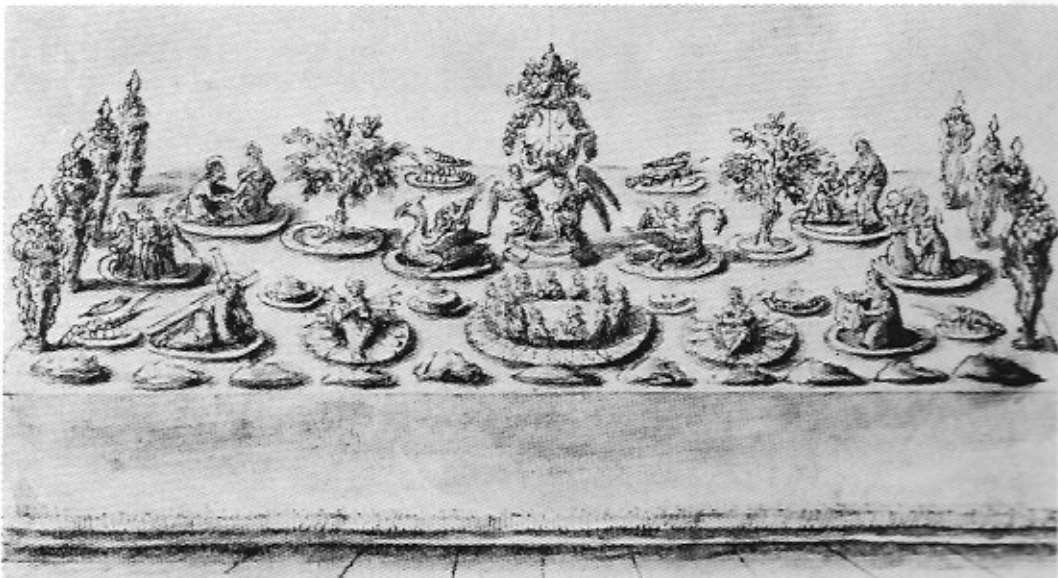
De paustafel bevond zich precies onder een groot baldakijn; aan de andere zijde zat de koningin, aan een lagere tafel. De gasten in de zaal — allen mannen — moesten zich tevreden stellen met toekijken

vanop een respectabele afstand. De uitgenodigde dames waren verplicht zich terug te trekken achter de gordijnen, die de muren bedekten; door de spieten trachtten zij dan toch iets te zien van het banket... De tafel werd gediend door twaalf hovelingen van hoge rang. De paus, een oud en ziek man, dronk een likeurtje. Voor de koningin werd wijn geschonken, maar zij nipte er nauwelijks van. De tafel was versierd met 'trionfi', sculptuurtjes in suiker, die met suikergoed gevuld werden nadat de hoofdschotels waren verorberd.

Het thema van de suikeren beeldhouwwerkjes, 'i trionfi', is het lijden van Christus. In het midden zitten Jezus en de twaalf apostelen aan het Laatste Avondmaal, omheen een ronde tafel, die aan een cake gelijkt. Rechts daarvan bevindt zich de Madonna, het hart doorboord door zeven zwaarden, die de zeven smarten symboli-

seren. Rechts : Jezus als de Man der Smarten. De Passie wordt uitgebeeld door drie tafereelen links (Christus die de voeten der apostelen wast, Christus wordt gegeseld en Christus draagt zijn kruis) — en drie tafereelen rechts (Petrus ontvangt de sleutels, Christus in de Hof van Gethsemani en Veronica met haar doek).

Pierre Paul Sevin :
Tafel, versierd met
'trionfi', met de
wapens van
Clemens IX in het
midden, 33 x 24,5 cm,
Nationalmuseum
Stockholm.



ROTI-COCHON

OU

ME'THODE

TRES-FACILE POUR BIEN APPRENDRE LES ENFANS A LIRE

EN LATIN & EN FRANCOIS,
Par des Inscriptions moralement expliquées de plusieurs Representations figurées de différentes choses de leurs connoissances; tres-utile, & même nécessaire, tant pour la vie & le salut, que pour la gloire de Dieu.



A DIJON,

Chez CLAUDE MICHARD Imprimeur & Marchand Libraire à Saint Jean l'Evangeliste.



Convivas familiares convoca. 15
Invite les plus familiers à Banqueter.



Du Cochon Roti, vive la Peau, étant chaud.

Principibus servire & Populo.
Il sert aux Princes & au Peuple.



LE JAMBON de Pourceau

bien Mayencé, est bon à Manger,
non pas sans boire.

C ij

Titelbladzijde (links) en fac simile van een pagina (rechts) uit het boekje 'Roti-cochon ou Méthode Tres-facile Pour bien apprendre Les Enfants à Lire En Latin & en françois', dat rond 1696 te Dijon werd uitgegeven 'chez Claude Michard Imprimeur & Marchand Libraire à Saint Jean l'Evangeliste'. Dit alfabet, ten behoeve van de kleine Bourgondiërs, is uiterst zeldzaam. De Bibliotheque de l'Arsenal bezit een exemplaar, wellicht het enige bekende. Bijna al de leesvoorbeelden, erin vervat, werden ontleend aan het vocabularium van de keuken en de lekkerbekkerij. Wij citeren er enkele zinnen uit, die meedogenloos bewijzen, dat onze voorouders uit die tijd heel wat fijnere lekkerbekken waren dan wij, in deze koele twintigste eeuw...

'Les Pommes sont bonnes à l'Eau Rose et force sucre'.
'Après la Poire faut boire'.
'Le Chapon bouilli est bon pour ceux qui n'ont point de Dents en gueulle'.
'Le Pâté de Venaison et des Craquelins ne sont pas pour les enfants mutins'.
'Les Poires de fil d'or ou de bon chrétien sont meilleures que les Pommes Turc'.
'Le Venaison est meilleure en Paté qu'en toutes autres sortes de sauses, lorsqu'elle est bien assaisonnée et rosée (sic) de vin. L'on en est dégoûté lorsque la Barbe lui vient'.

gotieken hoofdje droomt.

Wat verder, in een donkerder plek van deze eigenaardige Watteau, een groep nieuwe heiligen, kalm in de majesteit van hun nieuwste beroep en in rustige samenspraak: Vatel, als een mannelijke pompadour uitgedost, de oorkonde van zijn zelfmoord, in het vagevuur verschroeid, ligt onder tafel; mijn collega Curnonsky, met een prachtige steen op de donkere krawat en een paar uitheemse Chinezen in het wonderste brokaat met slangen en draken, bekeerlingen uit de tijden van pater Verbiest en beroemd om hun wondere daden in de keukens van de mandarijnen. Hier voelt men hemel en aarde elkander genaken, kristen en heiden, oost en west, ras en onras. Hier ontstaat, zo ik niet te laat ben — eeuwigheid. Hier smaakt men vrede. Het is naar die naam dat te Stockholm, in de oude stad, de Gamla Sta'n, een beroemde taveerne staat waar men diep in de kelder de kreeftjes, de zalm en de kleine Zweedse pannenkoeken kan genieten. Het gasthof draagt de naam 'Den Gyldene Freden'. Jaren geleden is een dichter daar voorbij gekomen en zijn vers besluit dit idyllisch tafereel.

To prepare on earth

With noble zeal a peace of Eden

Yet — ere to such a peace is given birth —

I'll have the time to go to Freden.

Valerius, anno 1807



Na deze bespreking van het praecaeleste banket, waar lovers en lovers — met het tweede op zijn Engels gesproken: dus lovers en lovers — hun eigen paradijzen genieten, past een hogere toon om het hemels banket te beschrijven, maar hier faalt de pen en breekt de notenkraker. Laten wij eerder een aards festijn, in geestelijke gewaden gevierd, meemaken.

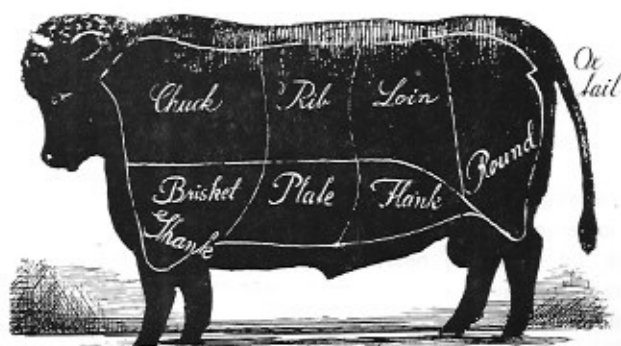
Christina, roemrijke vorstin van Zweden, verbleef aan het pauselijk Hof in de Romeinse Campagna, toen men in december 67, dit jaar driehonderd jaar terug, de aanstelling van een Medici tot Kardinaal celebreerde. Op de prent is

de afstand paus-koning, en in een tweede vervaarlijker trap de afgrond tussen vorst en lans knecht of blootvoetpater zonder meer te lezen. Boven op een tafelberg zetelen de Groten der Aarde en bewonderend vanop afstand slaan de hongerigen hen gade.

De beeldreportage van deze gebeurtenis vertoont de meest onwaarschijnlijke mengeling van aardse en hemelse geneugten, welke men zich voorstellen durft. Wie zal na deze beelden de verzen van de psalmist gewaagd vinden, waarin de baard van Aaron druip van olie en wijn?

Renaissance mensen zijn wij niet meer. De tafels worden met stalen gerei en met eenvoudig glaswerk gedekt, met matjes uit riet en raffia op een formica blad, met houten schalen en spatels voor salade. De droom wordt door de eenvoudige waarheid vervangen en het spel der zinnen gaat in de stroomlijn van de gedachte verloren. Waar vroeger kunstenaars hun wonderen op tafel zetten, liggen nu blikjes en conserven, nette zilverpapiertjes en plastic. Nieuwe cultuur, nieuwe gewoonten. Men sterft niet meer van giftige oesters, ijskroom verkoopt zo goed winter als zomer, bananen, ananassen, mango's en vijgen staan geel, groen en puper op onze rijkgedekte tafelen.

Maar laat geen dag voorbij gaan, vergeet geen maaltijd, drink geen water, eet geen brood, snijd geen kaas, rooster geen vlees, open geen fles, riek geen saffraan, breek geen ei, voel geen boter onder het mes, zonder een glimlach voor uw vrouw die alles heeft op tafel gezet.



Nu volgt een didactisch intermezzo omdat ik, naar Janse-nistische opvoeding, van oordeel ben dat men zijn tijd nooit in ledigheid mag slijten. Dus eerst een korte les en mag ik U vragen bijgevoegde prent aandachtig te bekijken. Twee woorden vallen U niet vreemd: het centrale wonderwoord rib, sedert Adam beroemd dank zij Eva's wondere tegenribben, en het Engelse oxtail dat onvertaalbaar is. De andere stukken slachtvlees zijn minder roemrijk, behalve de loin die als sirloin de beroemdste cuts of beaf levert aan de overzijde van de oceaan. Wat de Vlaamse beenhouwer filet noemt, is de tenderloin der

Angelsaksen en de psaoas der anatomen.

Nu volgt een bondige meertalige woordenschat in verband met de toebereiding van vleeskwartieren op houtskoolvuur.

Very rare	Rare	Medium-rare	Rather well-done	Well-done
Bleu	Saignant	A point	Assez bien cuit	Bien cuit
Sehr blutig	Blutig	Leicht-rosa	Fast-durch	Durch

Hebt U gelet op de bloeddorstigheid van het Engelse 'rare', op de adellijke naklank van 'bleu' en op de onduldbare taatheid van het Duitse 'Durch'?

Vergeet wij tenslotte nooit dat het beste vlees tegen het been ligt en dat de zogenaamde platte beafsteak, enkel te Milaan, waar hij, met thijm en romarijn platgeslagen, effentjes op de gloeiende plaat wordt gelegd, zijn naam verdient.



Halfweg een loflied moet het eerste vers worden hernomen en door de bassen in mineurstem herhaald. Zo heb ik dat tenminste geleerd van Julius de Mendes in zijn Ode Panegyrica, uitgevoerd in 1655.*

Ik stel aldus een kleine variatie over de whisky voor. Het is fout de commerciële whisky met zijn ingewikkelde verschijningsvormen in flessen en koffertjes als een volbloed te doen doorgaan. De blended whisky is iets als de wijn, nadat de wijnhandelaar de glorie van Richebourg met hectoliters Algeriaan aan de standaardsmak van zijn klanten heeft aangepast. Er bestaan enkele zuivere, zeldzame, onvermengde whisky's waarin de smaak van eikehout en smeulende turf en de kleur van de karig gegroeiende gerst uit de Highlands ongerept te slapen ligt. Een paar zeldzame beken leveren het water waarmee die

rijpe alcoholen worden gestookt, zoals de Spey in het zalige dorpje Glenlivet en een bron op het verre eiland Skye, in de mistige Hebriden.

Culinaire raadgevingen zijn duur. Niemand zal ze U gaarne geven, omdat de persoonlijke monopolie van den huize of van de handelszaak beletten met wetenschappelijke eerlijkheid over de grondslagen, regels, voorwaarden en middelen te spreken welke nodig zijn om een bepaalde bereiding in volle geuren en kleuren op tafel te zetten. De meeste keukenrecepten zijn onecht, zoals de meeste mensen welke U ontmoet. Ze willen soms wel de waarheid zeggen, maar ze denken zo hard aan zichzelf dat het eerste verloren gaat. Een middel om dit te bekampen is zich te wapenen met de wil tot een wellustig tafelbestaan en hiermede ten strijde te trekken. Als de gloeiende geestdrift over goede dingen door uw ogen laait, zal U soms onverwacht een kleine wenk worden gegeven, waaruit veel te leren is, een klein detail waaruit de glorie wordt geboren. Luister goed als ooit een tafelmanier U over keuken spreekt. Een half woord, een onvoltooid lettergreep, zullen U van dienst zijn om veel te begrijpen.

Een letter a met het begin van een nazale n zullen U doen begrijpen dat bij het flamberen van een kreeft een druppeltje anijs het wonder betekent dat in de brandalcohol schuilt. Elk woord is nuttig en laat niet na te vragen: wie klopt wordt opengedaan.

Blijf ook bij wat de streek U levert: Genève — met kleurige Nigerianen en soepele Aziaten bevolkt, met de UNO, de OMS, de BIT, in hun witte en koele paleizen in de groene ruimten buiten de stad langs de gloeiende heuvelen langs het meer gespreid — is de stad niet om oesters en kreeft te nemen. Maar de wondere 'perche' in fijne chapelure en boter gebakken na een wondere portie Bündner Trockenfleisch is een maaltijd voor Roomse Calvinisten en zou de Wereldraad der Kerken bekeren. Neem daarbij een halve fles Bezoley du Pertuizet en U zult Rousseau, le gentilhomme du Rhône, als een vriend op zijn eiland gaan groeten. Het spijt mij ook dat in ditzelfde verband koffie de grenzen der aarde heeft bereikt. De flauwste dronk ik op een koele morgen in juli, in Frobisher Bay, de stopplaats op Baffin Island als de propellers van Seattle naar Londen over Canada en Groenland vlogen. Maar de fijnste en de strafste tasjes vindt U in de Fonda del Sol, in de Time Building te New-York, waar een echte Braziliaan U de stroop van zijn land in een lilliputtasje te drinken geeft. Onlangs leerde ik de renversé kennen, waarvan de wuftheid er slechts in bestaat dat een Zwitserse meid ze U boven op de rug van het O.M.S.-gebouw ineens slaat, halve tas koffie boven halve tas melk. Spijtig dat renversé u niet onderste boven slaat van pure geneugten en aromatische geuren. So geht das Leben wie ein Hauch vorbei.

* L. P. Arte et Musica nr. 101 volgens het manuscript uit de Koninklijke Bibliotheek.

Aan het einde van deze inleiding wil ik U twee recepten geven.



Geroerde eieren

Men klopt de eieren in een half koude braadpan waarin heel effentjes de boter werd gesmolten. De vork in de rechter, de pan in de linker — andersom voor de linkshandige — wordt schuin gehouden zodat de eieren als in een teleferiek in de pan liggen. De oranjedooiers weerstaan de eerste slagen van de vork — als ze vers zijn — en men klopt en klopt tot het gele schuim effen van kleur is en goudgeel als een zonnebloem. Nu op het vuur. Maar met stagen roerslag — langzaam als de roeier die door het ijs zijn schuit doet glijden — wordt nu het geklopte ei doorvaagd, doorroerd, gekeerd, herwerkt. Met langzame brede roerende gebaren. Nooit wordt het ei den bodem toegelaten — hier is archaisch Vlaams mijn enige verweer. En als de gele onregelmatige aaneengebonden massa stilaan stuwt, neem de pan weg van het vuur. Genoeg warmte zit er nog in de pannebodem om — en dit is mijn onbetaalbare raad — een klontje boter, nu pas toegevoegd, in het ei te roeren tot het smelt en aldus elk perceeltje goudgeel ei met glimmende boterpracht tot een wonder omtovert. Hier is niets droogs noch kurkachtigs, geen zandsmaak van eierpoeder uit de jaren '45, maar een gesmolten kuikentje, een gulden roerei voor het ontbijt.



La sole du docteur.

De tongfilets worden, half toegeplooid, in boter en sherry in een diepe pan gekookt. Met een plat mes omdraaien dat er niet te veel vocht nodig is om alles gaar te krijgen. De filets geven vanzelf een weinig vocht af. Peper en zout natuurlijk. Als ze klaar zijn op een warm bord leggen en nu reepjes zoete gerookte zalm en reepjes truffel in de saus, héél eventjes maar, opwarmen. Opdiene met de reepjes zalm en truffel kruiseling als een Schots patroon over de tongfilets gelegd. Sherry, zalm en truffel geven een glimlach van genoeg aan de tong.



Het slotakkoord van dit liminaire stuk is een hartewens. Mochten de lezers van 'Vlaanderen' dit nummer genieten als een nagerecht. Mocht dit proza smaken als een sappige Doyenné, in rhum en suiker malsgedrenkt, met zachte custard overgoten, met parfum van viooltjes afgewerkt. Dit lekkere dessert in een Empire schaal met een glas Yquem en de goede vrienden aan tafel, rustig pratend over mens en kunst, en een ogenblik stilte om goed te zijn en te genieten van elkander en van dit blad. Kom nu lezer, en droom van brood met boter en konfituur, van een schel hesp met koekeboterhammen, van warme koffie met kandij. Kom met ons mee naar Luilekkerland.