

RECEPTEN ALS HISTORISCH MATERIAAL

Terwijl de Romeinen likkebaardden bij de gedachte aan flamingohersens en baarmoeders van vette zeugen, keken ze neer op de eentonige kost die in onze streken werd gegeten. Zelf hebben we ook nooit een hoge pet op gehad van ons eigen geprakt en gestamp. In *Kleine geschiedenis van de Nederlandse keuken* gaat Jacques Meerman op zoek naar de aard en oorsprong van de Nederlandse keuken. Hij laat zien hoe politieke en economische ontwikkelingen, via bijvoorbeeld landbouw en handel, terug te zien zijn op het bord van de Nederlanders. Onze dagelijkse kost bleek behoorlijk internationaal en dynamisch te zijn. Opmerkelijk genoeg was de invloed van de Romeinen op ons eetpatroon karig. De hier gelegerde militairen konden uit alle hoeken van het rijk komen, maar waren minstens zo vaak inheems en voedden zich bovendien met wat lokaal voor handen was. Een veel grotere stempel drukten de Arabieren; vooral dankzij de Reconquista in Spanje kwamen de middeleeuwse Europeanen in aanraking met een waslijst aan (Oost-)Aziatische en Noord-Afrikaanse producten, waaronder bloemkool, spinazie en asperges. Onze maag beïnvloedde omgekeerd ook de politiek: een door overstromingen mislukte aardappeloorlog in 1845 droeg bij aan de totstandkoming van de Grondwet drie jaar later. Meerman, vertaler van culinaire werken uit verschillende talen, baseerde zich voor dit onderzoek voornamelijk op een groot aantal kookboeken en kookschriftjes. Naast de tekst zijn meer dan

honderd recepten opgenomen, waarvan er vijftien achterin zijn uitgewerkt tot een moderne variant, zoals van vegetarische 'roffioelen' (ravioli). 'Recepten zijn net zo goed historisch materiaal als het dagboek van Anne Frank,' stelt hij in zijn inleiding, en daarin zal niemand hem tegenspreken. Maar, geeft hij toe, ze vormen slechts het topje van de ijsberg. Voor een groot deel van de geschiedenis zijn opgeschreven recepten immers schaars. Her en der kan hij de gaten afdekken met taalkundige redeneringen, maar bij het behandelen van de industrialisatie, wanneer kookboeken wel volop voorhanden zijn, moet hij toch concluderen: 'Tijdens theekransjes, in briefwisselingen, in de keuken en op straat zijn kennelijk op veel grotere schaal recepten uitgewisseld dan ik me gerealiseerd had.' Dat tekort compenseert hij helaas niet met een vloeiende stijl. In het boek wemelt het van de terug- en vooruitblikken ('Daar kom ik in hoofdstuk 7 nog op terug'). Bovendien betreft de auteur zichzelf en de lezer veelvuldig in het verhaal, vaker om te wijzen op het proces van zijn onderzoek dan om een persoonlijke ervaring toe te voegen ('Wat dat is heb ik niet kunnen vinden'). Daardoor lukt het onvoldoende een coherent verhaal op te bouwen dat de receptvergelijkingen overstijgt. Toch is Meermans onderzoek zeker waardevol. Door vanuit recepten en producten te redeneren, haalt hij heel wat gemeenplaatsen onderuit. Zo bestond de hutspot die de Spanjaarden na het Ontzet van Leiden achterlieten zeker niet uit aardappelen,

wortels, uien en klapstuk; die variant haalde pas eind negentiende eeuw een kookboek. En bij nader inzien kunnen tulpenbollen in de juiste handen een ware delicatessen worden. Aan de hand van huishoudboekjes weet Meerman zelfs te berekenen hoe zoet of pittig we het door de jaren heen wilden hebben. Over smaak valt dan niet te twisten, als onderwerp levert het een interessante cultuurgeschiedenis op.

Tom van Moll



KLEINE GESCHIEDENIS VAN DE NEDERLANDSE KEUKEN. Jacques Meerman (Ambo | Anthos, Amsterdam 2015), 438 blz., € 29,99