houdend boek dat een verhelderend beeld geeft van het ontstaan, de achtergrond en de ontwikkeling van het dandyisme.
De auteurs graven dieper dan de uiterlijke gemaniëreerdheid die doorgaans met dandy's wordt geassocieerd. Een dandy is niet alleen iemand die goed gekleed door het leven gaat en daar de grootst mogelijke zorg aan besteedt. Het is veel meer dan dat. In dit boek wordt het dandyisme gepresenteerd als een levenshouding, een protest tegen een materialistische wereld, waarin schoonheid, elegantie en verfijning ver te zoeken zijn.
Sommigen zien het dandyisme als een historische beweging die opkwam in Engeland toen de aristocratie aan macht inboette ten voordele van de burgerij. Anderen, ook de auteurs van dit boek, menen dat de dandy niet tot het verleden behoort, maar in allerlei maatschappijvormen kan opduiken. In die visie kunnen we ook vandaag de dag nog echte dandy's tegen het lijf lopen.

Vanuit diverse invalshoeken (onder meer geschiedenis, sociologie, literatuurwetenschappen, filosofie) passeren enkele grote dandy's de revue, waarbij telkens verschillende facetten, zoals hun levenswijze en het beeld van de dandy in de literatuur, naar voren komen.
Historica Annemarie Heijkoop bijt de spits af met haar verhaal over Beau Brummell. Deze dandy, die twee eeuwen geleden in Engeland leefde, verpersoonlijkte met zijn onberispelijke uiterlijk, zijn vlijmscherpe tong, zijn ijdelheid en lethargie en zijn schijnbare ongenaakbaarheid een aristocratisch levensideaal dat door de opkomst van de burgerij en overheersing van nieuwe burgerlijke waarden en normen steeds meer in de verdrukking raakte. Brummell toonde door zijn levenswijze zijn afkeer van de alledaagsheid van de burgerij. Hij speelde eigenlijk een spel, maar wel zo volmaakt dat hij in de ogen van de buitenwereld volkomen vrij leek te zijn, vrij van geest, van emotionele bindingen, van morele vooroordelen en vrij van ambities en maatschappelijke verplichtingen.
De manier waarop Brummell dandy was, heeft hem niemand meer nagevolgd. Hij werkte niet, hoefde dat ook niet, daar koning George IV hem begunstigde. Latere dandy's moesten de financiële hulp van aristocraten ontberen en dienden zelf de kost te verdienen.

De eerste dandy die zijn dandy-schap combineerde met een beroep, dat van schrijver, was Oscar Wilde. Historicus André Hielkema gaat in op de rol die Wilde speelde in de doorbreking van de strenge zeden in het Victoriaanse Engeland van de vorige eeuw. Een kleurrijke figuur die na het lezen van dit boek in je geheugen gegrift blijft staan is Fürst Hermann van Pückler-Muskau, die veel gemeen had met de dandy, maar in wezen een exponent van de romantiek was. Ook Nederlandse dandy's komen aan bod, zoals Louis Couperus en de kunstenaarschilder Karel de Nerée tot Babberich.
Aardig is ook de aandacht voor de vrouwelijke tegenhanger van de dandy: de femme fatale. Historica Paula Koelemij toont aan dat dit type vrouwen net als de dandy's de strijd aanbond tegen burgerlijke opvattingen.
Het boek sluit af met het dandyisme tijdens het Interbellum en daarna. In Andy Warhol, die centraal staat in het laatste hoofdstuk, lijkt de 20e eeuwse dandy wel heel ver verwijderd te zijn geraakt van de klassieke dandyfiguur, verpersoonlijkt in Beau Brummell. In de visie van socioloog Mattias Buyves creëerde Warhol een overgangsstijl die erop gericht was de wereld te confronteren met nieuwe waarden en normen. Op aanstootgevende wijze overschreed hij de alledaagse gang van zaken.

Dit alleraardigste boek zal zeker in het geschiedenisonderwijs van nut kunnen zijn. Het is doorspekt met anekdotische voorvallen en verluchtigd met functionele en vaak grappige illustraties. Daarmee wordt de lang niet eenvoudig te begrijpen levenshouding van de dandy's gevisualiseerd en concreet gemaakt.
Yvonne Tanke

OVER VOEDSEL

Ria Jansen-Sieben, Johanna Maria van Winter, *De keuken van de Late Middeleeuwen* (Bert Bakker,Amsterdam 1989) 219 blz., prijs *f* 28,90.

Dit boek bevat de volledige uitgave van een zestiende-eeuws kookboek uit de Gentse Universiteitsbibliotheek. Er staan bijna 300 recepten in (waaronder de bereiding van verschillende medische huis-, tuin- en keukenmiddelen), opgetekend door meerdere personen. Het moet, gezien het gebruik van dure ingrediënten als safraan en gember, toebehoord hebben aan iemand uit de gegoede klasse, woonachtig in of in de buurt van Gent.
De uitgave van het handschrift wordt voorafgegaan door een uitgebreide inleiding, waarin onder andere wordt ingegaan op bereidingswijzen, gebruikt keukenmateriaal, rolverdeling tussen man en vrouw, tijdsrekening, opdienen van de gerechten en de verhouding zoet, zuur en scherp. De auteurs wijzen er bijvoorbeeld op dat de keuken van oudsher niet het werkterrein van de vrouw was, maar dat in de zestiende eeuw de vrouwen steeds meer de baas in de keuken werden. Zij spreken dan ook liever van de opwaardering van de vrouw als keukenprinses dan van een onderdrukking in de rol van huishoudster.
Opvallend is het vele stampen en zeven bij de bereiding van de gerechten, het ontbreken van nauwkeurige tijdsaanduidingen (wel bijvoorbeeld 'een paternoster lang') én de grote hoeveelheden. Een recept als 'Pastaijen aragee' waar per persoon onder andere drie ons kip, bijna twee ons kalfsvlees en 1,5 ei worden gebruikt, wordt tegewoordig als te zwaar verteerbaar ervaren. Dat wil echter niet zeggen dat Middeleeuws eten onmogelijk is. Er staan heel smakelijke recepten in dit boek. Men had toen niet zozeer een andere maag als wel andere eetgewoonten: zwaarder verteerbaar voedsel, in grotere hoeveelheden tegelijk, maar minder regelmatig (hoogstens twee keer per dag).

Dat kookboeken een bijdrage kunnen leveren aan de beschavingsgeschiedenis heeft Van Winter al eerder bewezen. '*De sociale en culturele achtergronden van de consumenten worden weerspiegeld in hun kookboeken, omdat de mens nu eenmaal toont wie hij is in datgene wat hij eet*', schreef zij immers al in haar *Van Soeter Cokene*.
Misschien blijft leerlingen na één keer laat-Middeleeuws koken meer bij over de zestiende-eeuwse mens dan na een aantal 'gewone' lessen. Proberen dus.
Wim Rongen