



Receptenboek uit Bagdad

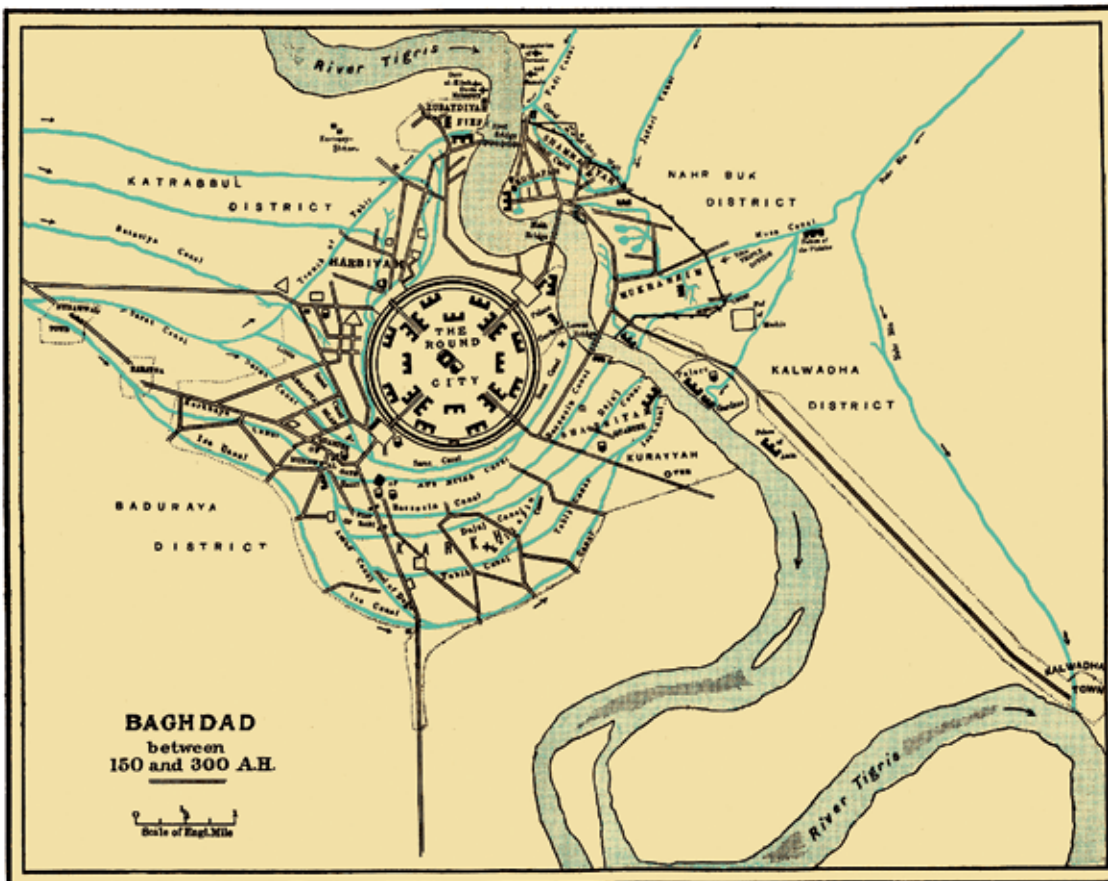
*Een verzameling exclusieve
gerechten uit het
Abbasidische kalifaat*

Veelgebruikte kruiden
in de Arabische keuken.

***‘Bagdad werd door de culturele
uitwisseling met Perzië
het epicentrum van de economische,
wetenschappelijke en culturele bloei’***



Bagdad was in de negende eeuw misschien wel de rijkste stad ter wereld. Door de goede ligging in een netwerk van karavaanroutes kende het economische en culturele bloei. Het hof van de kalief van het Abbasidische rijk floreerde. Dat ging gepaard met een rijke leefstijl en een eetcultuur met exclusieve gerechten. In de tiende eeuw stelde de schrijver en fijnproever Ibn Sayyar al-Warraq een boek samen met de heerlijkste gerechten uit de keuken van een aantal kaliefen uit de hoogtijdagen van de islam tijdens de middeleeuwen.



Daan van Leeuwen is redacteur van Kleio.

De ronde stad Bagdad. Kalief Al-Mansoer bouwde Bagdad als een ronde stad tussen 762 en 767. De Mongolen vernietigden de stad geheel in 1258.

Het kalifaat van de Abbasiden was een wereldrijk dat zich tijdens de middeleeuwen kon meten met de grootsten uit de wereldgeschiedenis. Aan de oostkant gebruikte het kalifaat de Indus als grens, in het noorden het Aralmeer, de Kaspische Zee en de Zwarte Zee, in het zuiden het Arabische schiereiland en in het westen had het rijk de Noord-Afrikaanse gebieden die aan de Middellandse Zee lagen. In het hart van dit wereldrijk lag Bagdad, dat tussen 762 en 1258 de hoofdstad was van het kalifaat der Abbasiden. In tegenstelling tot het vorige kalifaat onder de Omajjaden dat zich richtte op Noord-Afrika, het Middellandse Zeegebied en Zuid-Europa, focusten de eerste kaliefen van de Abbasiden zich op het Midden-Oosten en dan vooral op de kerngebieden Arabië en Perzië. In de eeuwen daarna annexeerden de Abbasiden niet alleen delen van Perzië, maar namen ze ook verschillende bestuurlijke en culturele aspecten over van

de Perzen. De culturele verrijking was terug te zien aan het hof van de kaliefen in Bagdad. De stad werd door de culturele uitwisseling het epicentrum van de economische, wetenschappelijke en culturele bloei, waardoor er een islamitische gouden periode kon ontstaan. Bagdad lag op een belangrijk kruispunt van karavaanroutes en was de spil in een politiek verenigd gebied dat ook een gemeenschappelijke taal en juridisch systeem had. De eerste generaties van kaliefen in Bagdad stimuleerden de wetenschappelijke en culturele groei aan het hof, in de stad en zijn invloedssfeer. Het hoogtepunt van de culturele bloei van de stad lag waarschijnlijk in de negende eeuw en drukte zich onder andere uit in de haute cuisine aan het hof van de kaliefen.

De eeuw daarna leek de stad over zijn hoogtepunt heen te zijn en er gingen stemmen op om de hoofdstad naar Aleppo te verhuizen. De cultuurbewuste emir Saif al-Dawlah al-Hamdani ►



Boven: Hedendaagse gerechten uit de Arabische of Perzische keuken zijn heel anders dan die in het kookboek uit Bagdad. Onder: Thee kwam uit China en was wellicht ook in de negende eeuw al bekend in Bagdad door de Zijderoute.

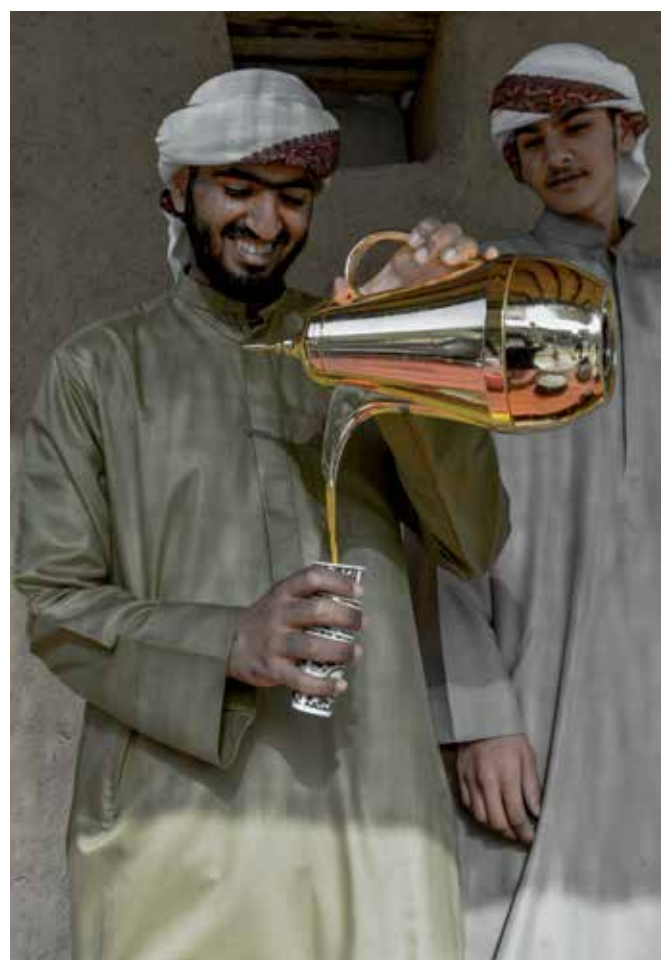
van het tiende-eeuwse Aleppo zou naar verluidt de schrijver Ibn Sayyar al-Warraq in het geheim opdracht hebben gegeven om de recepten van 'koningen en kaliefen en heren en leiders' te verzamelen en te bundelen om een inkijkje te geven in de eetcultuur van de aristocratie van Bagdad. Het kookboek kreeg de passende titel *Kitab al-Tabikh* ('Het boek der recepten').

De auteur Ibn Sayyar al-Warraq kwam zelf uit een prominente familie uit de hoofdstad en had nauwe banden met de familie van de kalief. Hij had contact met leden van het hof en kon uit persoonlijke archieven van voorgangers van de kalief putten voor het samenstellen van zijn boek. Er zijn recepten uit de persoonlijke verzamelingen van kalief Al-Mahdi (overleden in 785) tot en met Al-Mutawakkil (overleden in 861), waaronder twintig van kalief Al-Ma'mun (overleden in 833). Ongeveer een tiende van de niet-medicinale gerechten uit de verzameling zijn afkomstig van de beroemde dichter en broer van kalief Harun ar-Rashid (overleden in 809), Ibrahim ibn al-Mahdi. Het grootste deel van deze 35 recepten zijn ook daadwerkelijk in dichtvorm opgesteld.

Een rijke keuken

Uit een bestudering van de recepten die in het boek beschreven staan, blijkt dat de keuken van het hof van Bagdad er heel anders uitziet dan de

moderne Arabische of Perzische (Iraanse) keuken. Bekende hedendaagse gerechten als pilav, humus, gevulde druivenbladeren of baklava komen in de verzameling van Ibn Sayyar al-Warraq niet voor. De recepten lijken vooral gebruik te maken van ingrediënten en kooktradities uit de rijke Perzische keuken van de zesde, zevende en achtste eeuw, aangevuld met moderne gerechten die als een samenstelling van de Perzische en Arabische recepten zijn gecreëerd. De pre-islamitische Arabische keuken was vrij eendimensionaal door het veelvuldig gebruik van dadels, gerst en zuivelproducten. De Perzische keuken was uiteenlopend en een welkome aanvulling op het sobere 'dieet' van de Arabische keuken. De Perzische recepten kenden veel meer diversiteit aan ingrediënten en kooktechnieken dan de Arabische, wat simpel verklaard kan worden door het verschil in klimaat en het aanbod van kruiden, groenten en vers fruit. Na de verovering van Perzië verrijkten de Abbasiden hun eigen keuken met de rijke kooktraditie en ingrediënten van de Perzen. Zo werden bijvoorbeeld de kruiden en specerijen karwij, mosterdzaad, komijn, kaneel, tijm en kuzbarah (groene koriander) geïntroduceerd, maar ook het mysterieuze rozenwater en het exclusieve saffraan. De bijzondere eetgewoontes, recepten en ingrediëntengebruik werden vervolgens makkelijk geïmplementeerd in de koninklijke keukens en elitaire recepten van het hof van de kaliefen in Bagdad. Sommige gerechten hadden Perzische namen, zoals sikbaaj ('op smaak gebracht met azijn') of naarbaaj ('op smaak gebracht met granaatappelsap'), terwijl de gerechten met Arabische





Burani met walnoten (auberginedip)

Vorbereiding: ca. 20 min.

Bereidingstijd: ca. 60 min.

Ingrediënten

- 2 grote aubergines
- 100 ml olijfolie
- 1 gele ui
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 1 teentje knoflook, in plakjes
- 120 ml Griekse yoghurt
- zout en peper naar smaak
- 1/4 tl geplette saffraan, geweekt in 1 tl water
- 30 gr gehakte walnoten
- 2 el peterselie, fijngesneden

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 °C. Leg de aubergines op een vel aluminiumfolie en prik er met een vork gaatjes in. Leg ze in de oven totdat ze zacht zijn. Dit duurt ongeveer een uur. Haal de zachte aubergines eruit en laat ze afkoelen.

Schep het vruchtvlies uit de aubergines en laat dat ongeveer 20 minuten uitlekken in een vergiet. Fruit ondertussen de ui en voeg daarna de aubergine en de gehakte knoflook toe. Bak het mengsel zo'n 5 minuten om het vocht te laten verdampen.

Plaats de aubergine in een kom en voeg de yoghurt toe. Breng het op smaak met zout en peper. Laat het afkoelen. Voeg vervolgens de saffraan, de knoflook, peterselie en walnoten toe.

Deze auberginedip is bijvoorbeeld erg lekker in combinatie met lavash (platbrood).

Bron: Vrij naar een recept op verseklassenoten.nl.

namen vaak genoemd waren naar het hoofdingrediënt, bijvoorbeeld adasiyyah ('linzen met vlees'). Het is plausibel dat die laatste categorie gerechten is ontstaan tijdens de eerste eeuwen van het rijk onder de Abbasiden en zijn samengesteld of gecreëerd door de chef-koks aan het hof. Soms waren deze contemporaine gerechten gebaseerd op de Perzische traditie met een moderne twist, andere waren nieuw verzonden op basis van het rijke aanbod van ingrediënten in de metropool Bagdad.

Een van de meest opvallende aspecten van de gerechten in *Het boek der recepten* is dat het een aantal exclusieve en complexe stoofgerechten bevat die erg gelaagd zijn door het veelvuldig

gebruik van kruiden en specerijen. Soms wel vijf of meer kruiden in één gerecht. De inmiddels 'vergeten specerijen' karwij, de knoflookachtige asafetida (duivelsdrek) en laos, een wortel die smaakt als een kruising tussen gember en mosterd, waren in de negende eeuw erg populair in deze stoofschotels. Een opvallende smaakmaker was murri, een soort saus die werd gemaakt door stukken gerstdeeg in vijgenbladeren te wikkelen. Nadat het deeg flink was gaan schimmelen, ging er bloem, zout en water bij. Dat mengsel bleef vervolgens een maand liggen, zodat het lekker kon rotten. Na deze fermentatiefase werd het geurende goedje uitgeperst, waarbij een donkerbruine vloeistof vrijkwam. De smaak van deze (s)murri zou vergelijkbaar zijn met die van sojasaus.¹

Ze gebruikten naast deze tijdsgebonden specerijen ook kruiden die tegenwoordig nog steeds te vinden zijn in de Arabische keuken: munt, peterselie, basilicum, dragon en koriander.² De stoofgerechten werden doorgaans bereid in een tandoor, een oven van aardewerk die werd verhit met hout. Na een paar uur voorverwarmen was dat ding loeiheet. Perfect voor het garen van stoofgerechten, maar ook voor het grillen van vlees en het bakken van brood. Door het stoven van bijvoorbeeld lamsschouder in een marinade van ►



het exclusieve kruidenmengsel ontstond er een schotel die geschikt was voor de kalief en andere leden van het hof.

Het is naast het bestuderen van het kruidengebruik ook interessant om te kijken naar een groente die nu veel wordt gebruikt in de keuken van het Midden-Oosten: de aubergine. Bij het vergelijken van recepten zie je hoe de groente langzaam zijn intrede doet in Ibn Sayyar al-Warraqs receptenboek. Met dank aan het handelsnetwerk van de karavaanroutes werd de groente vanuit India geïmporteerd naar de hoofdstad. Doordat de recepten uit verschillende eeuwen komen, zie je de toenemende populariteit van de aubergine bij de aristocratie. In de huidige Arabische keuken



1 Denk voor een ander historisch voorbeeld van gefermenteerde saus ook aan het Romeinse garum dat onder andere in het kookboek van Apicius wordt beschreven. Deze saus bestaat uit vis, kruiden en zout, en moet meerdere maanden fermenteren voor gebruik.

2 Wat we in ogeschouw moeten blijven houden bij de bestudering van dit receptenboek is de vraag over representativiteit. Hoe zag de 'gewone keuken' van Bagdad eruit? Welke ingrediënten waren exclusief voor het hof en niet toegankelijk voor de inwoners van de stad?

Saffraan komt oorspronkelijk uit de Perzische keuken.

wordt de aubergine als de sayyid al-khudaar ('heer der groenten') gezien, maar dit was de eerste jaren na de introductie amper zichtbaar. Er staan zeven recepten in *Kitab al-Tabikh* met aubergine, waarvan er twee gerechten baadhinjaan buran ('de aubergine van Buran') worden genoemd. Buran was de bijnaam van de vrouw van kalief Al-Ma'mun. Deze twee recepten zijn door Ibn Sayyar al-Warraq zo'n halve eeuw na de dood van de prinses opgeschreven in het receptenboek en zullen dus erg op het originele gerecht lijken. De naam Buran werd door haar huwelijksfeest, dat een maand duurde, synoniem voor ultieme luxe. Het is aannemelijk dat door dit woordenspel de groente in populariteit toenam en uit kon groeien tot de 'heer der groente' in de Bagdadi-keuken. Een van de twee gerechten uit *Het boek der recepten* is een relatief makkelijk te bereiden recept waarin plakjes gebakken aubergine worden bestrooid met murri, peper en karwij. In de eeuwen erna werden er diverse variaties op het originele auberginegerecht bedacht en het gebruik van 'Burans groente' verspreidde zich over het gehele rijk. Tot op de dag van vandaag zie je in de keukens waar aubergine voorkomt gerechten die lijken op dit origineel uit de negende eeuw: burani of buraniyyah ('Burans stoofpot'). Van Spanje en Marokko tot de Balkan en van Iran tot India, ieder gewest kent zijn eigen variant op het auberginegerecht. Zo klinkt de echo van de rijke hofkeuken van Bagdad door tot in de keukens van vandaag. ■

In het kookboek uit Bagdad zijn dadels een veelvoorkomend ingrediënt.



Literatuur

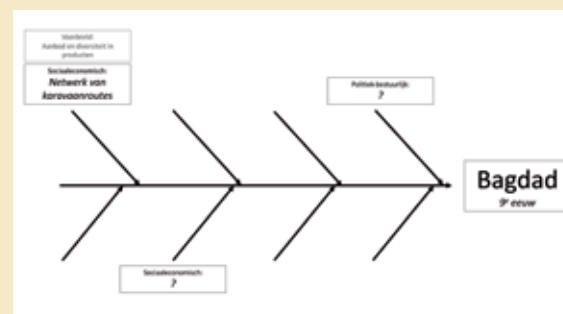
- Alan Davidson**, *The Oxford Companion to Food* (Oxford 2014).
Nawal Nasrallah, *Annals of the Caliphs' Kitchens: Ibn Sayyar al-Warraq's Tenth-century Baghdadi Cookbook* (Leiden 2007).
Charles Perry, 'Cooking with the Caliphs', *Aramco World* 57-4 (2006).
Marijke van der Veen, 'When is Food a luxury?', *World Archaeology* 34-3 (2003).

In de klas: de Gouden Stad

Het Athene van de vijfde eeuw voor Christus, negende-eeuws Bagdad, Florence in de vijftiende eeuw en Amsterdam in de zeventiende eeuw zijn aansprekende voorbeelden van steden tijdens een uitzonderlijke bloeiperiode. Op het gebied van economie, bestuur, wetenschap en cultuur kenden deze steden een enorme dynamiek. Hoe is die ongeëvenaarde bloei te verklaren?

In deze activerende werkvorm zoeken leerlingen zelf uit welke indicatoren hebben bijgedragen aan een eeuw van bloei en stedelijke dynamiek. Ze zetten dit in een visgraatschema, waarbij elke graat staat voor een andere indicator. Elke graat loopt van abstract naar concreet. De indicatoren vormen samen de reeks omstandigheden die ervoor zorgt dat de stad een enorme bloei kent.

Bij het voorbeeld van het historische Bagdad zouden de volgende indicatoren bijvoorbeeld in het visgraatschema ingevuld kunnen worden: de centrale ligging, netwerk van karavaanroutes, tolerante houding tegenover andere culturen, open houding ten opzichte van wetenschap, implementatie van positieve elementen uit de Perzische bestuursstructuur, et cetera. Bij sommige graten kunnen er ook voorbeelden worden geplaatst om het concreter te maken. Bijvoorbeeld het grote aanbod en de diversiteit van producten in Bagdad door het netwerk van karavaanroutes. In de werkvorm kunnen de leerlingen allemaal deze stad onderzoeken, maar steden met elkaar vergelijken in verschillende tijden kan ook interessante conclusies opleveren. Zeker als de visgraatschema's aan elkaar gelegd kunnen worden omdat ze dezelfde indicatoren hebben. Bijvoorbeeld de stapelmarktfunctie van Brugge in de late middeleeuwen en Amsterdam in de zeventiende eeuw.



Als inspiratie voor het onderwerp van deze werkvorm diende het boek van Koen De Vos, *De geniale stad. Waarom Florence zoveel genieën voortbracht in haar gouden vijftiende eeuw* (Amsterdam 2019). Dank gaat ook uit naar mijn collega aardrijkskunde Erwin van Middelkoop voor de werkvorm.