
BOLETEN-EETCULTUUR IN BOHEMEN EN NEDERLAND:

EEN UITNODIGING TOT EEN HISTORISCH ONDERZOEK

H. Renner en V. van Bentem

Eetgewoonten van mensen veranderen langzaam; veel langzamer dan hun sociale mobiliteit of politieke opvattingen. De eetcultuur van een nationale of etnische minderheid in een land houdt stand, ook nadat op andere gebieden verregaande assimilatie heeft plaatsgevonden. Met groepen emigranten is het in wezen niet anders. Een Vietnamese bootvluchteling, een Turkse gastarbeider, een Chinese horeca-ondernemer, een Tsjechische student of een Italiaanse hoogleraar vertonen zelfs na jarenlang verblijf in Nederland een afwijkend eetgedrag. Zij verlekken zich thuis af en toe aan gerechten uit hun vaderland, die zij hun Nederlandse vrienden niet zouden serveren uit angst dezen in verlegenheid te brengen. Zij zouden "met lange tanden eten", heet het in een oude zegswijze.

"Men moet zijn mond naar alle spijsen en zijn handen naar alle werken zetten", leert ons een ander gezegde, dat - zeker wat het eerste gedeelte betreft - eerder op een ideale situatie dan op de dagelijkse werkelijkheid in Nederland slaat. Zoals bekend houden de Nederlanders bijzonder veel van hun vertrouwde kost. Zoveel zelfs dat wanneer een Nederlander in de zomer op vakantie gaat, hij eerst zijn caravan volstouwt met Hollandse pakken koffie, pindakaas, haring in glas, boter, beschuit, gestampte muisjes en eigen thee om vervolgens gerustgesteld naar Frankrijk te vertrekken. De Spanjaarden hadden onze voedingsgewoonten al snel door. Vandaag de dag zijn aan de Costa Brava meer restaurants met het trotse opschrift 'Hollandse keuken' op hun uithangbord te vinden dan langs de hele Scheveningse kust en verre omstreken.

"Wat de mens eet, dat is hij", zegt een andere Nederlandse volkswijsheid.(1) En wat de Nederlandse mens niet eet, dan?

Een vreemdeling valt hierover aanvankelijk van de ene verbazing in de andere. Een Tsjech, geworteld in de Middeneuropese eetcultuur, vindt het bijvoorbeeld opmerkelijk dat de Nederlander geen boleten nuttigt, terwijl deze onbeschrijflijke lekkernij hier in de bossen vanaf de late zomer volop aanwezig is. Sterker nog: wat het verzamelen en verorberen van paddestoelen betreft, kunnen de Tsjechische en Nederlandse gewoontes met elkaar in botsing komen. De volgende passages van de sterk biografisch gekleurde roman *In goede handen* van de Tsjechisch-Nederlandse auteur Jan Stavinoha maken het duidelijk:

"Op de landkaart bleek de omgeving van Hilversum groen gekleurd te zijn. Dit leek Victor Masek een gunstige voorwaarde voor de aanwezigheid van bossen, de ideale vindplaats van de *Boletus edulis* oftewel eekhoorntjes brood, zonder welke elke paddestoelensaus tot mislukken gedoemd was.

De bus die hem vroeg in de ochtend de stad uitreed, had een halte aan het begin van de bosrand. Het beloofde een prachtige dag te worden. Gouden zonnestralen drongen door het gebladerte van de bomen en zetten de diamanten dauwdruppels op het gras in een schitterend licht. Een duizendkoppig koor van gevleugelde zangers liet in de open zaal van het verlaten woud hun stemmen horen.

Speurend als een roofdier hield Masek zijn blik strak op de met mos en bladeren bedekte grond gericht. Efficiënt vulde hij zijn plastic zak met bruine, eenbenige hoedendragers. Dankzij het vroege uur of gebrek aan belangstelling van de kant van het publiek was zijn buit groter dan hij had durven verwachten.

Terug op zijn zolderkamer sneed hij de onderkant, waaraan kleine aardkluitjes hingen, van de paddestoelen af en legde de exemplaren die hij voor het koken bestemde opzij. De rest van de paddestoelen besloot hij in plakjes te snijden en te laten drogen.

In de bossen ten zuiden van Praag had Masek op vrije dagen met zijn vader vaak paddestoelen gezocht. Zijn vader meende dat mensen enkel vlees aten omdat ze te lui waren om vroeg op te staan en hun kostje zelf te zoeken.

Terwijl hij de geurige stukjes paddestoel op een krant uitspreidde, probeerde Masek zich te herinneren hoe hij zijn vader paddestoelensaus had zien maken. Eerst moesten uitjes in boter goudgeel gebakken worden. Dan deed je de plakjes gesneden paddestoel erbij, liet ze even sudderen, roerde er zout en peper doorheen en goot de bouillon erbij. Lapjes rundvlees moest je met knoflook en karwijzaad insmeren en snel braden. De over

blijvende jus zou hij dan met bloem tot een sausje roeren en dat samen met het vlees bij de paddestoelen gooien. Als het vlees na lang sudderen geheel gaar geworden was, kon de saus afgemaakt worden met een beetje witte wijn en slagroom. Bij de gedachte aan het fluweelzachte eindresultaat liep Masek het water in de mond.

Door het snerpande geluid van de bel in het trappen huis schrok hij op uit zijn gedachten."

Masek krijgt vervolgens een praatlustige oude dame van de vereniging "Mens In Nood" op bezoek, die hem omstandig uitlegt wat het doel van haar vereniging is, namelijk "de mensen die in een vreemde omgeving terechtgekomen zijn, zo snel mogelijk het gevoel te geven dat ze hier welkom zijn. En dan gebeurt het:

"Net was ze hem begonnen uit te leggen waar zijn rechten allemaal uit bestonden, toen de vrouw midden in een zin plotseling haar mond hield. Snuffelend keek ze de kamer rond.

'Wat ruikt het hier toch lekker. Wat is dat toch?'

'O, dat is eekhoorntjesbrood,' antwoordde Masek, blij met de verandering van onderwerp en wees op de krant met de daarop uitgespereide *Boletus edulis*.

'Eigenaardig. Dat ruikt als dorre bladeren. En waar dient dat nou voor, als ik vragen mag?'

Masek vertelde dat hij de paddestoelen die ochtend in een bos gevonden had, dat hij een deel ervan straks zou gaan koken en de rest wou laten drogen.

'En waar gebruikt u dat nou tegen, als ik zo onbescheiden mag zijn?'

'Om te eten, voor paddestoelensaus.'

De vrouw was zichtbaar geschokt. 'Wat? Gaat u dit eten?'

'Natuurlijk,' zei Masek. 'Je kunt er niet alleen saus van maken, maar ook heerlijke soep.'

'Dat kan toch niet waar zijn. Hoe weet u dat ze niet giftig zijn?' Haar toon was plotseling streng geworden. Om haar de zekerheid te verschaffen dat eekhoorntjesbrood zeer goed eetbaar was, wees Masek op zijn eigen onmiskenbare aanwezigheid in de kamer en legde uit dat hij al jarenlang dit soort paddestoelen geconsumeerd had. Om haar het directe bewijs te leveren stopte hij een plakje in zijn mond en begon er demonstratief op te kauwen, zijn bezoeker aansporend om zich ook zelf van de eetbaarheid ervan te overtuigen.

De vrouw was opgesprongen. 'Spuug dit onmiddellijk uit!' schreeuwde ze, hem plotsklaps tutoyerend. 'Je weet niet

waar je het over hebt. Spuug het onmiddellijk uit. Dit wil ik niet op mijn geweten hebben!' Ze greep Masek bij een arm en hield haar geopende hand onder zijn kin. Masek hield op met kauwen.

'Je schijnt te vergeten dat je in een ander land bent. Je kunt hier niet alles eten wat je daar deed! Misschien kunnen die paddestoelen daar geen kwaad, maar voor hetzelfde geld zijn ze bij ons puur vergif. Als ze echt eetbaar waren zou ik dat toch wel geweten moeten hebben.'

Zonder een woord te zeggen spoog Masek zijn mond leeg in haar opgehouden hand.

'Je kunt bij de groenteman champignons krijgen die onder wettelijk toezicht gekweekt zijn. Dat is de enige garantie dat er geen ongelukken van komen. Waar is de WC?'

Toen de vrouw uit het toilet was teruggekomen, nam ze onder Maseks machteloze blikken alle paddestoelen in beslag, wikkelde ze in een krant en stopte die in haar tas. In de deuropening wees ze hem nog met boze stem op het feit dat een mens niet het recht heeft om onverantwoordelijk met het door God geschonken leven om te springen. Nog trillend van emotie verliet ze het pand."(2)

Dat er geen paddestoelen-eetcultuur in Nederland bestaat en in een land als Tsjechoslowakije wel, komt op verschillende manieren tot uitdrukking. Vergelijken wij bijvoorbeeld de teksten van twee kinderliedjes, een Tsjechisch en een Nederlands, die beide over paddestoelen gaan. In het populaire liedje over kabouter Spillebeen zit deze op de giftige *Amanita muscaria*, zoals uit de beschrijving in de eerste regel al overduidelijk blijkt.

Heel anders luidt de tekst van een paddestoelenliedje waarmee de Tsjechische peuters worden vermaakt:

Nas tata sel na houby,
Vader ging paddestoelen zoeken
jestli on tam zabloudi?
zou hij in het bos niet verdwalen?
Nezabloudi teste se,
Hij zal niet verdwalen, wees blij,
on nam houby prinese.
hij zal ons paddestoelen brengen.

Welke soorten paddestoelen de Tsjechische vader zal brengen, daarover gaat het liedje verder niet. Het hangt uiteraard van het seizoen en de vindplaats af, maar zeker is dat hij niet met vliegenschwammen voor een herfststukje naar huis komt.

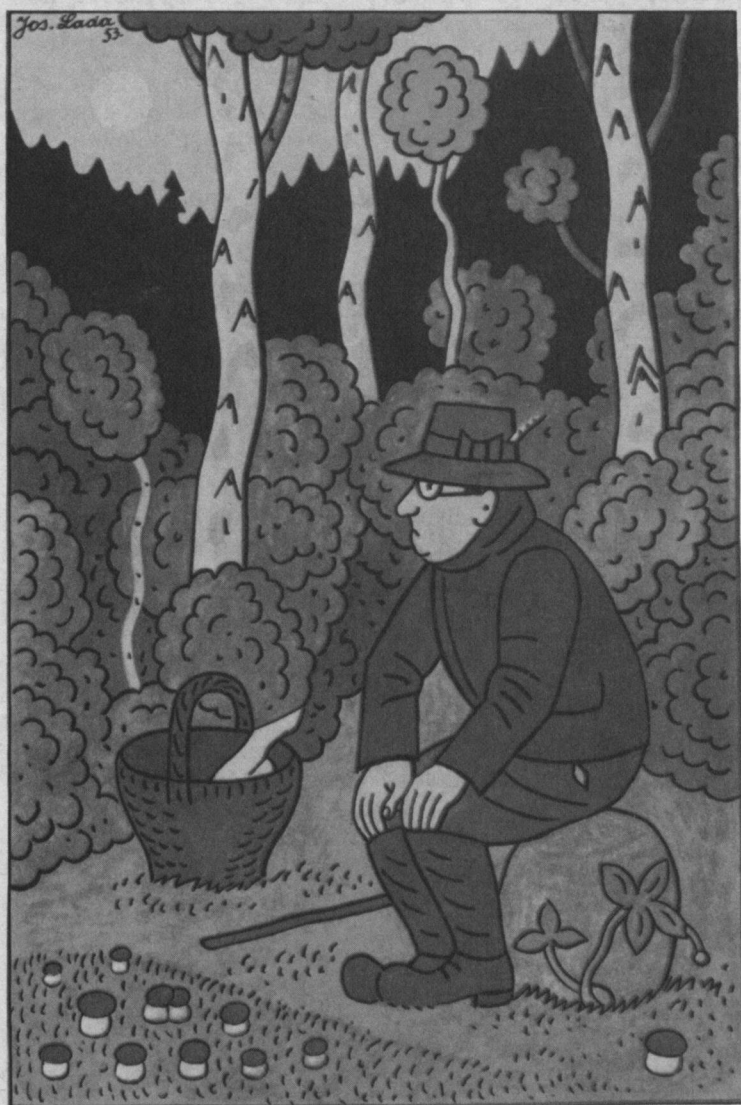
Evenals Masek zal hij in de eerste plaats naar dezelfde *Boletus edulis* uitkijken en verder naar zijn even waardevolle groepsgenoten, de *Boletus pinicola* (Denneboleet), *Boletus aestivalis* (in Bohemen Eikenboleet genoemd) en *Boletus aereus* (Bronskleurig eekhoorntjesbrood). Deze groep van *hribky* (enkelvoud: *hrib* of *hribek*), zoals de boleten in het Tsjechisch heten, vormen een aparte eliteklasse vanwege hun delicate smaak.(3) In de volksmond worden zij vaak 'pravici' genoemd, dat wil zeggen: 'de enige echte'. Alleen zij en geen andere verdienen de naam *hribky*, terwijl de overige boleten na verloop van tijd andere volksbenamingen kregen.

Er is nog een ander belangrijk middel dat ons iets leert over de plaats van de paddestoel en specifiek van de boleet in beide culturen, namelijk de taal. "Als paddestoelen uit de grond schieten" is wellicht de enige uitdrukking in het Nederlands waarin het woord paddestoel voorkomt. Uitingen als "zdravy jako hribek" (gezond als eekhoorntjesbrood) of "synci, hribeckové moji" (zoontjes, eekhoorntjesbroodjes van me) zijn hier volstrekt ondenkbaar.

En wat te denken van het Nederlandse woord 'paddestoel' zelf? Etymologisch gezien is het een samenstelling van pad (pad, kikvors) en stoel.(4) Velen zullen beamen dat een kikvors een eng, weerzinwekkend beest is, zodat paddestoel op zich niet direct uitnodigend klinkt om te worden opgegeten. Eerder wijst de naam 'paddestoel' op geringschatting.(5) In de Nederlandse taal wordt ook in tegenstelling tot de Engelse, geen onderscheid gemaakt tussen *toadstools* (oneetbare paddestoelen) en *mushrooms*, de eetbare variant.(6) Laat staan dat de Nederlandse taal zulke uitdrukkingen voor de *Boletus edulis* kent als *Dobernigl* (afgeleid van het Tsjechische woord 'dobry', dat wil zeggen 'goed'; vroeger in het Boheemse Woud een gangbaar begrip) of *Guter Schwamm* (een Sudetenduitse benaming voor *hribek* in de omgeving van Karlsbad/ Karlovy Vary).(7)

Men kan zich wellicht afvragen hoe het komt, dat de Tsjechen boleten en andere wilde paddestoelen verzamelen. Het antwoord ligt ons inziens in een combinatie van een viertal factoren:

- a. Traditie. De kunst van het bospaddestoelen-zoeken en vinden wordt van generatie op generatie overgebracht. Vele kinderen in Bohemen zijn hiermee opgegroeid, getuige het Tsjechische volksliedje.
- b. Gastronomische factor. Wilde paddestoelen - de boleten voorop - zijn buitengewoon lekker. Een dergelijke delicatesse mag de mens zich niet onthouden. Bovendien vormen de bospaddestoelen een welkome aanvulling op en afwisseling bij de menusamenstelling, aangezien zij op vele smakelijke manieren kunnen worden klaargemaakt. Terecht gelden



zij als "een van de meest favoriete ingrediënten" in de Tsjechische keuken.(8)

c. Aangename en gezonde vrijetijdsbesteding. Het verzamelen van paddestoelen is gezond voor het lichaam (beweging in frisse boslucht) en voor de geest (ontspanning en vol doening).

d. Jachtgenot. Het speuren naar 'wild zonder pootjes', zoals de Nederlandse culinaire first lady Wina Born de bospadde stoelen wel eens noemt, verschilt niet wezenlijk van het jagen op echt wild. Het bevredigt de jachtdriften in de mens en maakt hem innerlijk rustig. Treffend drukt de Tsjechische paddestoelkenner bij uitstek, ir. M. Smotlacha het uit:

"Laat ik het maar toegeven. Slechts weinig kan de vreugde evenaren, wanneer een behoedzaam voortkruipende paddestoelenzoeker een tak van een jonge spar vlak boven de grond optilt en daar in het mos een prachtig eekhoorntjesbrood ontdekt, als van een schilderij. Voor dit unieke, vergankelijke ogenblik is menigeen bereid uur na uur door het gehele bos te sjouwen."(9)

Niet alleen de Tsjechische keuken en gezondheid zijn bij boleten gebaat. Deze wilde paddestoel blijkt eveneens een inspirerend motief te zijn voor componisten van zowel klassieke als populaire muziek, voor dichters en uiteraard voor schilders. Antonin Dvorak (1841-1904) componeerde bijvoorbeeld een lied over een paddestoelenzoekster, de nationale Tsjechische dichter en Nobelprijswinnaar Jaroslav Seifert (1901-1986) schreef een schitterend gedicht "**Prisen o rannim hledani hub**" (Het lied over het zoeken van paddestoelen bij het ochtendgloren) en Joseph Lada (1887-1957), de naïeve schilder en bekende illustrator van het nog meer bekende boek "**De brave soldaat Schwejk**", maakte tekeningen waarop het wemelt van eekhoorntjesbroden.(10)

Het is de vraag of er een Nederlands product bestaat dat zich in onze ogen kan meten met de exclusiviteit en roem die eekhoorntjesbrood bij de Tsjechen geniet. Wellicht de Hollandse Nieuwe, wanneer deze op de dag van de visrace in Scheveningen wordt aangevoerd. Maar haring als een belangrijke inspiratiebron voor cultuurscheppers? Dat gaat niet op. Eerder spreekt de aardappel tot de verbeelding van de Nederlandse kunstenaar.

En nu de belangrijkste vraag. Waarom zoekt en eet de Nederlander geen boleten? Dit gedrag valt niet gemakkelijk te verklaren. Voorzover bekend heeft zich ook niemand met deze kwestie beziggehouden. Navraag bij mensen met culinaire belangstelling leverde een reeks interessante redeneringen

op, hieronder in een zevental punten samengevat.

1. **Gebrek aan bossen.** Er was vroeger - uitzonderingen daarge laten - weinig bosgebied in Nederland. De Drentse bossen zijn relatief jong, zij zijn op zijn vroegst honderd jaar geleden aangeplant. Vandaag de dag vormen de bossen niet meer dan tien procent van de oppervlakte van Nederland, terwijl zij in Tsjechoslowakije - een der dichtstbeboste landen van Europa - ongeveer 35 procent van het grondgebied beslaan. Het ligt voor de hand dat waar weinig bossen zijn, ook geen eetcultuur van wilde paddestoelen kan ontstaan.

Een spijkerhard en glashelder argument. Het probleem van de bospaddestoel lijkt hiermee afgedaan. Een historicus is echter een doortastend wezen dat zich niet gemakkelijk met een enkele verklaring het bos in laat sturen. (Dit is ook een van de vele redenen waarom de Nederlandse samenleving het niet zonder historici kan stellen.) Heeft de Engelse geschiedschrijver E.H. Carr ons soms niet gewaarschuwd dat het een slechte zaak is indien wij het verklaren van een ingewikkeld verschijnsel, zoals het uitbreken van de Russische Revolutie in 1917, tot één oorzaak reduceren? (11) En is soms de machtsgreep van Lenin en zijn bolsjewieken in Petrograd minder ingewikkeld dan het niet consumeren van boleten door Marcus Bakker en zijn veertien miljoen medeburgers? De lezer zij gewaarschuwd.

2. **Overvloed aan voedsel.** In de Lage Landen is altijd genoeg voedsel geweest. Wij kunnen het vandaag nog merken: in de traditionele Hollandse gastronomie treffen wij vooral de 'betere' soorten vlees op het bord aan en veel minder orgaanvlees. Bospaddestoelen maakten in de vaderlandse keuken geen kans: als vervangingsmiddel voor vlees had men ze niet nodig en in plaats van groente evenmin.

3. **Invloed van het calvinisme.** De religie kan hier een rol hebben gespeeld. Het calvinisme in zijn oorspronkelijke vorm was identiek aan een sober leven, waar levensgenot uit den boze was. Met andere woorden, de these van Max Weber van een duidelijke link tussen de protestantse ethiek en de geest van het kapitalisme kan ook op het verzamelen van bospaddestoelen toegepast worden. Urenlang zoeken naar boleten voor het genot van enkele toasts en een kom saus paste niet in de calvinistische manier van leven, gekenmerkt door een combinatie van zakenzin en vroomheid. Bij het harde werken 'in majorem gloriam Dei' moest het speuren naar paddestoelen gelden als een enorme tijdverspilling. En paddestoelen zoeken als vertier op de vrije zondag haalde men niet eens in zijn hoofd.

4. **Sobere eetcultuur.** De Nederlandse eetcultuur onderscheidt zich door gebrek aan kookkunst en gebrek aan fantasie bij de voorbereiding van gerechten. Zoals bekend verblijft de doorsnee Nederlandse vrouw niet graag in de keuken en is haar

echtgenoot alles behalve een fijnproever. Dit verschijnsel behoeft niet met de invloed van de religie samen te hangen. Het kan eerder toegeschreven worden aan het ontbreken van een wijncultuur (wijnbouw) in de Lage Landen met als logisch gevolg de versobering van de eetcultuur. Vandaar dat er kennelijk bij ons nooit de behoefte was aan consumptie van delicatessen. Boleten, ganzelever of oesters spreken ons niet aan.

5. Gerichtheid op zee. Deze verklaring redeneert vanuit de eeuwenlange Nederlandse verbintenis met de zee. De Nederlanders waren in de eerste plaats een zeevolk, de visvangst zorgde voor veel voedsel. Het wild - als het hier al aanwezig was - bleef in onze eetcultuur een randverschijnsel. Het viel immers gemakkelijker duizend kilo haring of kabeljauw te vangen dan evenveel hazen, vinken of - zo u wilt - boleten.

6. Verhouding tot de natuur. Is het u opgevallen hoe weinig de gemiddelde Nederlander van de natuur afweet? Hoe weinig hij op de hoogte is van namen van bijvoorbeeld planten of vogels? In deze redenering staat onze vermeende houding tot de natuur centraal en zij luidt als volgt: de Nederlander heeft een typische stadsmens-mentaliteit. Er bestaat bij ons hooguit belangstelling om de schepsels van flora en fauna met behulp van een natuurgids te determineren, maar werkelijk diepe interesse voor wat er leeft, groeit en bloeit en bovenal de praktische toepassing voor het dagelijks leven bestaat nauwelijks.

Daarom kennen wij ook geen traditie van het kruiden zoeken; het plukken van bessen blijft beperkt tot enkele soorten en eekhoorntjesbroden staan te rotten langs de wandelpaden.

7. Plukken is ongewenst. Ook een eigentijds 'ecologisch' argument mag niet uit het oog worden verloren. Het plukken van bospaddestoelen wordt in Nederland meestal opgevat als ongewenst gedrag. Velen menen dat boleten door het verzamelen met uitsterven worden bedreigd. "Laat ons met rust, wij staan hier doelbewust" leest men op verschillende waarschuwingsborden in de Drentse bossen. Is het plukken en verzamelen van wilde paddestoelen in de Nederlandse bossen eigenlijk wel toegestaan? Wie het weet, mag het zeggen! In ieder geval bestaat er in Nederland geen paddestoelen-pluk-vriendelijk milieu, wat de consumptie bepaald niet ten goede komt.

Laten wij de bovenstaande zeven redeneringen nu eens kritisch onder de loep nemen.

1. De aanwezigheid van het bos voor het plukken van de wilde paddestoelen heeft haar ijzeren logica, maar toch is een overvloed aan bos geen garantie dat er ook boleten worden geplukt. Het voorbeeld van bosrijke landen als Noorwegen en Zweden maakt dat duidelijk. Hier worden namelijk net als in

Nederland geen bospaddestoelen verzameld en gegeten.

Tijdens zijn bezoek aan Zweden in de jaren dertig is dit de Tsjechische schrijver en journalist Karel Capek (1890-1938) meer dan eens opgevallen. In zijn reisverhalen spreekt hij met een sarcastische ondertoon zijn Zweedse gastheren toe:

"Kijk eens, Zweden, ik heb jullie een pet vol eekhoorntjesbroden en purperrode berkeboleten uit het bos gebracht (...); wat vinden jullie hier nu van? Wat, zeggen jullie dat ze giftig zijn? En dat jullie ze helemaal niet plukken? - Zij lieten zich niet ompraten. Volgens hen zouden de paddestoelen oneetbaar zijn. Toch kan ik het nog steeds niet vatten dat een zo beschaafd en wijs volk met zo'n onmenselijk bijgeloof behept is."(12)

Tot zover Capek en de Zweden. Hiertegenover staat dat de overweldigende meerderheid van de Finnen, zowel in de stad als op het platteland, wél bospaddestoelen voor eigen consumptie verzamelt. (13)

De observaties in Zweden en Finland maken het onderzoek naar de afwezigheid van boleten in de Nederlandse eetcultuur uiteraard niet eenvoudiger. Wij kunnen deze kwestie alleen dan beantwoorden indien wij er in slagen het Nederlandse geval in de algemene Europese context van boleten-eetcultuur te plaatsen.

Voor een historicus opent zich hiermee een onderzoeksterrein wat zich uitstrekt van de Atlantische Oceaan tot de Oeral en van onze tijd af tot aan de oudheid. Plinius de Oude (23-79) vermeldt al in zijn *Naturalis Historia* het nuttigen van eekhoorntjesbrood in de voorname Romeinse kringen en vertelt ons tevens iets over de plaats van herkomst: Bithynië, een streek in het Noordwesten van Klein Azië. Daar vandaan werden de boleten in gedroogde vorm in Rome aangevoerd.(14) Globaal kunnen wij vaststellen dat in Zuid-, Midden- en Oost-Europa het zoeken en eten van bospaddestoelen tot een oude traditie behoort, terwijl dit in West-Europa, Frankrijk uitgezonderd, niet het geval is.(15)

2. Het verband tussen de consumptie van bospaddestoelen en de hoeveelheid beschikbaar voedsel is evident, hoewel de calorische waarde van paddestoelen vrij gering is. De opvatting dat wilde bospaddestoelen 'vlees uit het bos' zijn, is weliswaar misleidend, maar bij chronisch voedseltekort kan de paddestoel uitkomst bieden. Het is bekend dat sommige Duitse krijgsgevangenen uit de Tweede Wereldoorlog zich in Rusland door het eten van bospaddestoelen in leven hebben gehouden.(16)

Er bestaat tevens een aanwijsbare relatie tussen (betrekkelijke) armoede en het plukken van paddestoelen. Hele

dorpen in Italië bijvoorbeeld trekken naar de bossen om paddestoelen te zoeken, niet alleen voor eigen gebruik, maar ook voor de markten in de omgeving. Zeker vroeger betekende het plukken van paddestoelen voor velen in Italië een welkome bron van inkomsten.(17) Een arm land als Polen exporteert zelfs vele tonnen wilde paddestoelen. Alleen al in 1980 voerde deze volksrepubliek 2.589 ton verse cantharellen naar de landen van de Europese Gemeenschap uit (die dan uiteraard moesten betalen met harde valuta). Tot de grootste exporteurs van verse boleten naar de Euromarkt behoren Joegoslavië en Marokko. De totale export van deze twee landen samen bedroeg in het topjaar 1975 705 ton; in 1980 410 ton.(18)

Indien wij concluderen dat de bospaddestoel als voedsel/verkoopobject voor de armen en tegelijkertijd als delicatessen voor de welgestelden dient, schieten wij in het geval van Nederland hier niet veel mee op.

3. "Men eet om te leven, maar men leeft niet om te eten". De sombere calvinistische moraal staat haaks op de hedonistische benadering van het eetgebeuren. Het kan nog duidelijker: "die weinig eet en weinig drinkt, die is het die zijn lusten bedwingt". Wat vindt u van de volgende hypothese? Traditioneel katholieke landen genieten tot op de dag van vandaag van boleten; de calvinistische en aanverwante landen niet en de Lutherse gebieden zitten er tussenin.

Er valt een en ander voor deze veronderstelling te zeggen. Maar betekent dit tevens dat voor de Reformatie in onze streken wel boleten werden gegeten? Een onderzoek zal op dit punt helderheid moeten verschaffen. Het zal echter te mooi zijn wanneer wij een paar oude kookboeken uit de Middeleeuwse kloosters zouden vinden, waaruit blijkt dat de monniken zich van weelderige boletenrecepten bedienden. In dit verband zal ook de vraag beantwoord moeten worden waarom de huidige katholieke bevolking van Brabant geen boleten zoekt.

En hoe staat het met de Belgen? Zoals bekend zijn onze zuiderburen én katholiek én bestaat ongeveer zeventien procent van het Belgisch landoppervlak uit bosgrond. Kent België kookboeken over paddestoelen? Bestaat daar dezelfde traditie als in Frankrijk? België zal in elk geval een interessant testgebied zijn voor de haalbaarheid van bovengenoemde stelling.

Een ander vraagstuk vormt Zwitserland met ongeveer vierentwintig procent bosgebied. Wat doen de calvinistische Zwitsers met hun bospaddestoelen? En de katholieken dan? Op dezelfde wijze zal ook een land als Hongarije (met zestien procent bos; calvinisten en katholieken) onderzocht kunnen worden.

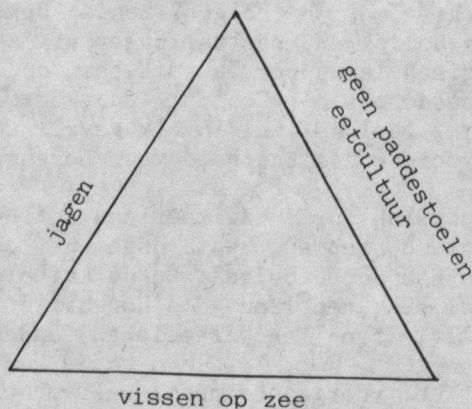
4. Vergelijken met het voorgaande punt, waar mogelijk wél een causaal verband bestaat tussen de religie en de paddestoelen-

eetcultuur, lijkt me dit bij punt vier allerm minst het geval. Het gebrek aan kookinzet of -fantasie kan geen invloed uitgeoefend hebben op het gebruik, of beter gezegd op het niet-gebruik van boleten in de Lage Landen. De opzienbarende opmars van de gekweekte champignon spreekt het tegen. Voor de paddestoelen geldt in het algemeen hetzelfde als voor spaghetti. Veel fantasie is bij de voorbereiding niet nodig. Champignons en spaghetti zijn bij ons populair geworden juist vanwege het feit dat zij zo makkelijk klaar te maken zijn.

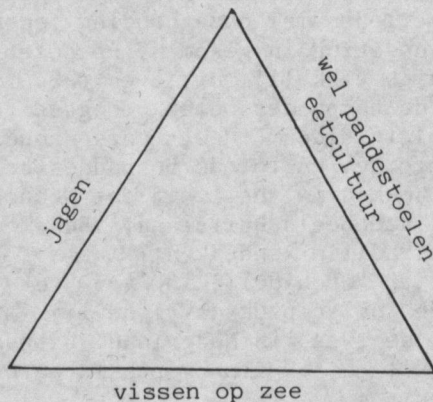
En de aanwezigheid van wijncultuur als drijvende kracht achter het culinaire gebeuren? In het geval van bospaddestoelen loopt deze redenering spaak. Finland, Noord-Rusland en Polen kennen geen wijncultuur en Tsjechoslowakije nauwelijks en toch worden daar boleten bij het leven gegeten. Paddestoelen smaken met bier of vodka net zo goed.

5. De vijfde verklaring in successie valt heel moeilijk te bewijzen of te ontkrachten. Op het eerste gezicht lijkt het verband tussen de aanwezigheid van de zee en het ontbreken van de wilde paddestoel in de desbetreffende regionale keuken aannemelijk. Zeewater en bospaddestoel kunnen het met elkaar kennelijk niet goed vinden. Er zijn opvallend weinig zeevisrecepten te noemen waarin de bospaddestoel voorkomt. (19) De befaamde Russische koelibjak (zalmpastei met paddestoelen) of Duitse haringsalade met azijnpaddestoelen vormen een uitzondering op deze regel.

Een andere kwestie is de verhouding vissen-jagen-paddestoelen zoeken. Het vissen behoeft het jagen niet uit te sluiten. Maar het jagen is op zijn beurt geen conditio sine qua non voor het zoeken en eten van bospaddestoelen. Laten wij Engeland als voorbeeld nemen. In dit eilandenrijk werd vanouds gevist én gejaagd (en niet alleen op vossen) en toch kennen de Britten geen boleten-eetcultuur. Het Engelse model dat ook op Noorwegen en Zweden toepasbaar is, ziet er dan als volgt uit:



Hiertegenover kunnen wij het Russische model plaatsen:



Hoe valt nu deze tegenstrijdigheid te verklaren? De historicus kan onmiddellijk tegenwerpen dat voor Rusland dit model oorspronkelijk niet van toepassing was. In het verleden bezat het tsarenrijk immers geen zeekust (de Witte Zee buiten beschouwing gelaten). Pas in de 18de eeuw hebben de Russen zich een permanente toegang tot de Oostzee en de Zwarte Zee verschaft doordat zij een uitgestrekte kuststrook in hun macht kregen. Voor Polen geldt in de 20ste eeuw ongeveer hetzelfde.

Er blijven vele vragen open. Een mogelijke oplossing in de goede richting zou kunnen zijn na te gaan of er vroeger boleten verzameld en gegeten werden in de omgeving van Narva, Tallin of Riga. Hoe wij de zaak ook wenden of keren, het zal ons niet meevallen. Het is een te gecompliceerd vraagstuk. Wij worden namelijk geconfronteerd met het probleem van vroegere afgeslotenheid van sommige gebieden, de talrijke variaties in de eetgewoontes van verschillende regio's, de beïnvloeding van een streekkeuken door een andere, enzovoort. Tot hoever landinwaarts is de invloed van de zeekust eigenlijk merkbaar? (20)

6. De enige eetbare wilde paddestoel die in Nederland vroeger werd geplukt en nog vandaag hier en daar wordt gezocht, is de cantharel of hanekam. Maar dit "jeugdsentiment voor een generatie kinderen van de zandgronden" (21) valt eigenlijk buiten onze beschouwing vanwege de gemakkelijke herkenbaarheid. Hoeveel wilde paddestoelen kent een doorsnee burger nog meer?

Het onderzoek naar de relatie van de Nederlander tot de natuur kan een belangrijke bijdrage leveren aan de oplossing van ons vraagstuk. Uiteraard kan deze problematiek zowel

vanuit de Nederlandse als vanuit de Europese optiek bestudeerd worden. Is de Nederlandse houding zo uitzonderlijk? Hoe zat het in het verleden met onze houding tegenover de natuur? Is daar ooit verandering in gekomen? Op deze onderwerpen kan een historicus zich werkelijk uitleven. (22)

Concreet op de bospaddestoelen toegespitst kan de vraagstelling als volgt luiden: Heeft onze houding tegenover de natuur in het algemeen en tot de bospaddestoel in het bijzonder niet iets te maken met het feit dat Nederland - in tegenstelling tot bijvoorbeeld Duitsland, Bohemen of Oostenrijk-geen 'Wanderer'-traditie kende/kent?

7. Twee citaten ter verduidelijking van het laatste argument over het 'paddestoelen-pluk-onvriendelijk milieu' in Nederland. In een van de twee in Nederland uitgegeven paddestoelen-kookboeken (uit het Duits vertaald en bewerkt) valt het volgende te lezen:

"Ons land is dermate dicht bevolkt dat zelfs een lichte verbreiding van het paddestoelen plukken, als vrijetijdsbesteding, tot totale uitroeiing kan leiden. **Het is dan ook verboden!** (...) Wie in het buitenland wil gaan zoeken kan de eerste eetbare paddestoelen vinden..." enzovoort. (23)

Nog een voorbeeld uit een natuurgids in een Nederlandse bewerking:

"In een land met zo weinig bos als Nederland heeft het geen zin om het eten van in het wild verzamelde paddestoelen aan te moedigen. Niet alleen vanwege de argumenten omtrent het beschermen van de natuur, maar ook omdat vergiftiging altijd mogelijk is. Elk jaar komen er in de ons omringende landen vele vergiftigingsgevallen voor." (24)

Zo iets zal in een land als Tsjechoslowakije niet kunnen. Zelfs het partijblad **Rudé Pravo** informeert in de herfst de lezers over de mogelijkheden van het paddestoelen plukken in Praag en omgeving en geeft hen adviezen hoe zij thuis de vrij moeilijk verteerbare honingzwam moeten bewerken. (25)

Ik heb niet de indruk dat deze zevende stelling ons enig nieuw inzicht bij het onderzoek zou kunnen verschaffen. Daarvoor is zij te veel aan deze tijd gebonden. Wij hebben juist gezien dat het niet-consumeren van boleten en andere bospaddestoelen in de Lage Landen, evenals de rijke paddestoelen-eetcultuur in Bohemen, wortels heeft die diep in het verleden reiken: veel dieper dan de neus van onze eigen tijd lang is.

NOTEN

1. Dr. L. Brouwers, **Het juiste woord. Standaard betekeniswoordenboek der Nederlandse taal.** Utrecht/Antwerpen 1973, blz. 338. Deze en alle andere Nederlandse zegswijzen gebruikt in dit artikel zijn in het werk van Brouwers te vinden.
2. Jan Stavinoha, **In goede handen.** Amsterdam (Querido) 1984, blz. 18-23.
3. Vergelijk Vilém Vrabec, **Jihoceska houbarska kucharka** (Zuidboheems paddestoelenkookboek). Ceske Budejovice 1982, tekst onder afbeelding nr. 555.
4. J. de Vries, **Nederlands etymologisch woordenboek.** Leiden 1971, blz. 501.
5. L. Zeitlmayer, **Thieme's paddestoelenboek.** Zutphen 1977, blz. 62.
6. Zie **The Oxford English Dictionary.**
7. Friedrich Kluge, **Etymologisches Wörterbuch der Deutschen Sprache.** Berlijn 1963, blz. 305.
8. Vrabec, **Jihoceska kucharka**, blz. 18.
9. *Ibidem*, blz. 25.
10. Het gedicht van Jaroslav Seifert komt uit de bundel **Chaplec a hvezdy** (De jongen en de sterren) 1956; voor verschillende tekeningen van Josef Lada zie zijn **Detem** (Voor kinderen), Praag 1960.
11. E.H. Carr, **What is History?**, Hammondsworth 1981, blz. 89 e.v.
12. Karel Capek, **Cesta na sever** (De reis naar het noorden). Praag 1970, blz. 256.
13. Het hangt af van een gunstig of minder gunstig seizoen. In het voor de paddestoelen slechte jaar 1976 werden deze 'slechts' door 55% van de bevolking verzameld. De oogst bedroeg tussen de 5 en de 20 kg. boleten per gezin. Tot de paddestoelenzoekers en -eters kan echter 90% van de Finnen worden gerekend. Zie de nota van ir. P.M. Schaper, **Andere eetbare paddestoelen. Economisch-statistische gegevens inzake productie en handel.** Horst, februari 1983, blz. 30.
14. Zie Pliny **Natural History VI**, Londen en Cambridge (Mass.) 1961, blz. 360-363.
15. Vergelijk Roger Phillips, **Paddestoelen en schimmels van West-Europa.** (Spectrum Natuurgids) Utrecht/Antwerpen 1981, blz. 6.
16. L. Zeitlmayer, **Thieme's padestoelenboek**, blz. 62. Ook tijdens de Russische interventie in Tsjechoslowakije in augustus 1968 zagen de hongerige Russische soldaten zich gedwongen in de bossen rondom Praag paddestoelen te zoeken. De Tsjechische bevolking weigerde namelijk categorisch

hun voedsel te geven, terwijl de aanvoer van fourage vanuit de Sovjetunie de eerste tijd uiterst gebrekkig verliep.

17. Elizabeth David, bekend Engels culinair schrijfster en doctor honoris causa aan de universiteit in Essex citeert uit een negentiende-eeuws Engels reisverslag, waarin het kleine dorpje Piteglio in de Appenijnen beschreven wordt. Zijn bewoners presteerden het in het seizoen dagelijks 1500 kg. bospaddestoelen te verzamelen. E. David, *Italian Food*. Harmondsworth 1982, blz. 256.

18. Zie Schaper, *Andere eetbare paddestoelen*, blz. 44 e.v. Bijna de gehele Poolse export gaat naar de Duitse Bondsrepubliek, de Joegoslavische naar Italië.

19. Daarentegen vormen de zoetwatervis (bijvoorbeeld karper of snoekbaars) en wilde paddestoelen een vertrouwde combinatie, getuige talrijke recepten uit de Tsjechische en Hongaarse keuken.

20. Een ander moeilijk probleem vormen de migratiegolven, zoals de immense volksverhuizing in Rusland, Polen en Duitsland ten gevolge van de Tweede Wereldoorlog. Indien er nu in de bossen in de buurt van de Russische havenstad Kaliningrad of de Poolse haven Szczecin boleten worden gezocht, betekent het nog niet dat de Duitse bewoners van het Oostpruisische Königsberg of het Pruisische Stettin het vroeger ook al deden.

21. *Het Vrije Volk*, 17 april 1986.

22. Verheugend is dat dit op het Instituut voor Geschiedenis in Groningen ook gaat gebeuren. In het cursusjaar 1986/1987 vindt bij de vakgroep Nieuwe Geschiedenis een werkcollege plaats onder leiding van dr. H.K. s'Jacob getiteld "Mens en natuur in de Nieuwe Tijd".

23. Heinz Denckler, *Koken met paddestoelen*, (Elsevier, bewerking C.J.M. Trimbach). Amsterdam/Brussel 1981, blz. 9.

24. Phillips, *Paddestoelen*, (Nederlandse bewerking van Jasper Daams e.a.), blz. 6.

25. *Rudé Pravo*, 14 oktober 1985.