
HET TOETJE DOOR DE EEUWEN HEEN

C.G. Santing

INLEIDING

Het nagerecht is een gerecht dat in de maaltijd een belangrijke functie vervult. In verband met de voedingswaarde heeft het nagerecht ten doel, een eventueel te kort aan voedingsstoffen aan te vullen. (...) Daarnaast vult het nagerecht de maaltijd aan door de overgang op een andere smaak (...) het houdt de eetlust gaande, een punt dat vooral van belang is voor kinderen. Voor hem zijn nagerechten met melk, eieren, graanproducten en vruchten een onmisbare aanvulling van het hoofdgerecht. (...) Kaas en fruit worden niet tot de eigenlijke nagerechten gerekend, maar vormen een aparte gang, die eventueel op het nagerecht kan volgen. (...) Het nagerecht wordt onderverdeeld in: compote, op zichzelf of als onderdeel van het nagerecht, gebak (in de oven), gebakken nagerecht (in de koekepan of in de frituur), in water gekookt nagerecht, ovenschotel, pap, pudding, soufflé, vla en consumptie-ijs.

Deze degelijke verhandeling uit de nieuwe editie van de Winkler Prins culinaire encyclopedie dateert uit 1984, maar zal velen toch ouderwets in de oren klinken. Menigeen associeert 'nagerecht, toetje, dessert' primair met 'lekker' in plaats van 'gezond'. Dat een bakje yoghurt met aardbeien, de muesli of de Mona-exotische vruchtenmix, het lichaam ook nog van calcium en vitamines voorziet, zal de gros van de eters een zorg zijn. De moderne westerse mens, in casu de doorsnee Nederlander, hoeft er niet meer zo op te letten of hij van alles wel voldoende binnen krijgt. Wordt er een behoorlijk ontbijt en een lunch genuttigd, dan mag het toetje iets feestelijks zijn. Uit voedingsoogpunt is het niet strikt noodzakelijk en kan het ook achterwege blijven. Dit laatste

is in veel huishoudens te bespeuren; men laat het bij een hoofdgerecht, dat eventueel nog wordt aangevuld door een appel of een sinaasappel. Een maaltijd met een feestelijk karakter bestaat wel altijd uit meer gangen. Zonder een 'smakelijke toet' zullen de eters in zo'n geval niet zozeer een onvoldaan, maar wel een onaf gevoel hebben. Een diner is in onze ogen zonder dessert niet compleet.

Uit historisch oogpunt is het interessant te onderzoeken waarom wij een aantal zoete gerechten exclusief als desserts zijn gaan beschouwen en daarom uitsluitend aan het einde van de maaltijd nuttigen. Bij het speuren naar nagerechten in het verleden zijn twee sporen gevolgd. Er werd enerzijds nagegaan welke spijzen uit het verleden in onze ogen toetjes zouden zijn. Van deze spijzen is vastgesteld tot welk onderdeel van de maaltijd zij toen behoorden. Anderzijds werd onderzocht wat men vroeger onder 'nagerecht' heeft verstaan. Het zal duidelijk zijn, dat de beide onderzoekslijnen slechts zelden dezelfde recepten opleveren.

DE GESCHIEDWETENSCHAP EN ETEN

Sinds het boek *All Manners of Food* van Stephen Mennell wordt onderzoek naar voeding voor een historicus als gepast beschouwd. De verschijning van een themanummer van *Groniek* over voedsel is daar zeker een bewijs van. Een dergelijke serieuze belangstelling voor eten bestaat nog niet lang. De schrijfster herinnert zich de ongelovige blikken en het gegniffel toen zij een paar jaar geleden een expositie over pudding en puddingvormen samenstelde. Enige hilariteit is bij een onderzoek naar pudding, of in dit geval nagerechten, uiteraard niet te vermijden. Het 'luchtige' karakter van een dergelijk onderzoek heeft ook zijn aardige kanten. Het verwondert mij dan ook dat Mennell slechts opmerkt geïnteresseerd te zijn in eten, vooral dankzij de uitstekende kookkunst van zijn echtgenote. Deze onderwerpskeuze wordt gerechtvaardigd met de houding van de door de auteur zeer bewonderde Norbert Elias, die "always encouraged his friends to do research on subjects in which they had a keen personal involvement". Het is jammer dat Mennell niet meer los laat over zijn "personal involvement". Voor de historisch onderzoeker is het toch wel een aparte sensatie om bronnen te bestuderen, terwijl het water hem zo nu en dan in de mond loopt of, in het andere uiterste, zijn maag zich bijna omkeert. Een dergelijke fysieke betrokkenheid ervaart de historicus bij het uitoefenen van zijn vak immers zelden. De intrigerende vraag of Stephen Mennell zelf misschien een 'foody' is kan na lezing van zijn boek echter niet worden beantwoord.(1)

De tot voor kort geringe wetenschappelijke belangstelling van historici voor eten bemoeilijkt het onderzoek naar desserts enigszins. De secundaire literatuur over dit onderwerp is niet talrijk en bovendien meestal populair-wetenschappelijk van aard. Het werk van pioniers als L. Burema (*De voeding in Nederland van de Middeleeuwen tot de Twintigste eeuw*) en vooral van de mediaeviste Johanna Maria van Winter (*Van Soeter Cokene*) was dan ook baanbrekend in ons land. Het volgende verhaal over nagerechten zal niet meer zijn dan een poging tot het geven van een overzicht van de "dessertgeschiedenis".

Naar mijn mening is ook een beperkt onderzoek naar nagerechten met de doelstellingen van Mennell in overeenstemming te brengen. Hij onderzocht "**how tastes change and develop in society over time**" en legde daarbij de nadruk op de "**aesthetic- and thus pre-eminently social-patterning and food preferences**". Mennells belichten, vanuit historisch oogpunt, van de esthetische aspecten van voedsel, zonder de voedingswaarde en de gezondheid daarbij in beschouwing te nemen, lijkt op kleinere schaal te herhalen voor nagerechten. Desserts zijn door hun inherente luxe karakter altijd "aesthetic". De te schetsen geleidelijke verschuiving van het merendeel van de zoete gerechten naar het eind van de maaltijd kan een vorm van "**social-patterning**" worden genoemd.(2)

DE HEERLIJKHEDEN VAN DE MENSA SECUNDAE

Om wille van de volledigheid zal ook iets worden verteld over zoetigheden en nagerechten in de oudheid; dat de antieke keuken in ons land weinig furore heeft gemaakt staat buiten kijf. Over de eetgewoonten van volken als de Assyriërs of de Egyptenaren is zo weinig bekend, dat we beter geen conclusies met betrekking tot hun desserts kunnen trekken. Zij aten wel noten, allerlei vruchten en graanpappen, maar over de plaats van deze gerechten in de maaltijd bestaat geen zekerheid. Van de Grieken wordt wel verteld dat zij amandelen, kastanjes en vruchten toe namen.(3)

Het eten van pudding heeft een lange geschiedenis. Het woord pudding zou afstammen van het indogermaanse "pud", dat "iets samentrekken betekent". In het verre verleden werd al een mengsel van bloem of brood met eieren en soms met vlees in een doek geknoopt of in een geitemaag gedaan en in water gekookt. De Spartanen aten volgens deze methode bereide bloedworst. De Engelse benaming van dit nog altijd zo gefabriceerde slachtproduct is **black pudding**. De beschreven bereidingswijze bleef eeuwenlang populair. Zij wordt nog toegepast bij het maken van nostalgische gerechten als Ketel-

koek en Jan in de Zak.(4)

Over de voeding van de Romeinen weten we veel meer. De opgravingen van de huizen in Pompeï en Herculaneum leverden rijkelijk informatie op. In de Romeinse literatuur wordt heel wat geschanst; van de lekkerbek Apicius is zelfs een kookboek overgeleverd. De maaltijd van de beter gesitueerde Romein bestond uit tenminste drie gangen. Iedere gang was samengesteld uit verschillende spijzen. De laatste gang, soms wel apart aangeduid als *mensa secundae*, kan worden vergeleken met ons nagerecht. Vaak bestond zij uit meelspijzen, gebak (bijvoorbeeld notentaart), kaas en vruchten.

Het eet- en drinkgelag bij de nouveau riche Trimalchio in de roman *Satyricon* van Petronius werd weliswaar door de Romeinen zelf ook als een uitspatting gezien, maar is toch aardig om te vermelden. Het festijn dat duurde van een uur of vijf 's middags tot de volgende ochtend, ging van start met een *gustatio*. Er werden olijven, hazelmuizen, pruimen en granaatappelpitten geserveerd om de smaakpapillen te kietelen. De eigenlijke maaltijd bestond uit verschillende soorten vlees, wild en gevogelte, opgediend in de meest onwaarschijnlijke vormommingen. Bij het dessert heeft de verteller Encolpius al meer dan genoeg van de wansmakelijke culinaire grappen:

"Er zou geen einde aan onze plagen zijn gekomen, als niet het dessert was opgediend, bestaande uit lijster van deeg gevuld met rozijnen en noten. Daarop volgden kweepeer, waarin dorens waren gestoken om ze op egels te laten lijken."

Helemaal zonder grappen ging ook het dessert niet voorbij. Trimalchio liet nog een schotel met een gans, klein gevogelte en vissen, die waren gemaakt van varkensvlees opdienen. Tussen door waren er ook al zoetigheden bij wijzen van tussen- of bijgerecht geserveerd. Aan de slagstanden van het gevulde everzijn hingen mandjes met dadels. De schaal met een Priapus van banketbakkerswerk te midden van koeken en vruchten, die bij aanraking saffraansap spoten, kan ook als zodanig worden beschouwd.(5)

Marcus Gavius Apicius leefde onder de regering van keizer Tiberius (14-37). Zijn *De Re Coquinaria* geeft in het hoofdstuk *Pandecter* (varia) ook zoete schotels. Van noten, gemengd met wijn, melk, eieren en olie werd wel een zoete omelet gebakken, die men waarschijnlijk aan het einde van de *cena* at. In Van Winters *Soeter Cokene* staat een recept beschreven, dat Apicius onder het kopje *Aliter Dulcia* geeft. In vertaling luidt het als volgt:

"Stamp peper, dennezaden, honing, wijnruit, passum (zoete witte wijn van aan de stok gegiste druiven), kook het dan met melk en deegwaren. Als het is gebonden, kook het dan met niet teveel eieren. Dien het op overgoten met honing en bestrooid met peper."(6)

De voeding van de doorsnee Romein was minder sophisticated. Hij zal hebben geleefd op een dieet van brood, deegwaren, graanpap, eieren, peulvruchten, melk, groenten, zuidvruchten, veel vis en zo nu en dan vlees. Van een dessert zal doorgaans geen sprake zijn geweest. Het is dan ook niet verwonderlijk, dat sommige Romeinen tot tafelschuimerij bij de rijken overgingen. Martialis beschrijft in een van zijn epigrammen de schokkerige Santra, die "doet in zijn besmeurd servet/stukken gebak en roombanket/en heerlijke geconfijte druiven/die hij er zachtjes in laat schuiven/tesamen met de granaatboompitten".(7)

POTTAGES AND POTLACH

Met de gerechten pottages en potlach karakteriseert Menell het eten in het middeleeuwse Engeland en Frankrijk. Ook in de Nederlanden bestond het basisvoedsel in deze tijd uit "soppen, potagien en hutzepot". Deze brij- of pot au feu-achtige gerechten werden aangevuld met veel brood, kaas, eieren, groente en fruit.(8)

De boeren en het arme volk in de steden aten hoogstens wat fruit toe, hoewel het eten van vruchten door artsen werd afgeraden. Fruit en ook groente zouden de maag te veel afkoelelen en dat werd als zeer ongezond beschouwd. Bij wijze van oplossing nuttigde men deze waterrijke spijsen ook wel aan het begin van de maaltijd. Het inleggen en suikeren van vruchten was zeer populair. Geconfijte vruchten konden, zo dacht men, zonder gevaar voor de gezondheid worden gegeten; zij dienden vaak als dessert in het geval van een meer feestelijke maaltijd. Ondanks de waarschuwingen voor de gezondheid werd er in ons land overigens veel fruit gegeten. De fruitverkopersgilden boden een keur van vruchten aan. Doorgaans waren er, afhankelijk van het seizoen, wel appels, peren, aardbeien, bramen, kriecken, druiven, pruimen, perziken en aalbessen te koop. Na de eerste kruistochten nam de consumptie van uitheemse vruchten als vijgen, dadels, rozijnen en citroenen toe.

Onze voorouders stonden vroeger bekend als zoetekauwen. In de steden deden de "koeckebackers" en de "suykerbackers" goede zaken. Het Notabel Boecxken van Cokeryen, geeft dan ook heel wat recepten van zoete spijsen. Dit eerste gedrukte

kookboek in de Nederlanden, verscheen rond 1510 bij de Brussels drukker Thomas van der Noot. De opzet van het boekje is heel anders dan wij van een kookboek gewend zijn. De anonieme auteurs sorteerden de recepten slechts naar de basisingrediënten. Wel worden hier en daar serveertips gegeven. Zo staat onder **Pameye van Appelen** (een brij van appels, melk en eieren), dat "**men dyt des avonds aldereerst in manieren van potagien**" serveert. Deze pap werd dus gegeten ter vervanging van het avondbrood en niet als dessert. De bereidingswijze van zoete gerechten als **panckoecken**, **roffioelen** (beignets), **blancmengyer van kip** ("**dyt dient men int leste**"), **bruyn taerte** (kwarktaart) en vele vladen beslaan een groot gedeelte van het slechts zesenvijftig pagina's tellende boekje.(9)

De moderne mens kan bij het proeven van een middeleeuws gerecht meestal niet zeggen tot welk deel van de maaltijd het genoten recept voor zijn gevoel behoort. De keuken kenmerkte zich in deze tijd door het gebruik van grote hoeveelheden scherpe specerijen als komijn, kaneel, gember, peper en saffraan. De combinatie van ingrediënten is meestal in strijd met de tegenwoordige smaak. Een moderne kok zou niet zo snel kip met amandelen, eieren, bloem en saffraan, op smaak gebracht met veel peper, nootmuskaat, foelie, kruidnagel, kaneel en gemberpoeder laten serveren, zoals Van der Noot bij het bovengenoemde **blancmengyer** voorschrijft. Waarschijnlijk zullen alleen grote liefhebbers van de keuken van het Midden Oosten direct trek in dit gerecht krijgen. De spijzen werden bovendien vaak nog gepureerd, gekleurd met saffraan, sandelhout of moerbeien en dan nog gebonden met brood, eieren of amandelmoes. Mennell merkt in dit kader terecht op, dat het in de Middeleeuwen "**appears to have been a test of the cook's ingenuity to mask or transform the flavours and textures of ingredients**".(10)

Bij feestelijke gelegenheden werd aan de Europese vorstenhoven uitgebreid getafeld. De overweldigende hoeveelheid en veelsoortigheid van spijzen toonde de macht en het aanzien van een vorst. Zo bestond het kroningsmaal van de Engelse koning Henry IV op 30 september 1399 uit drie gangen van respectievelijk tien, twaalf en achttien gerechten. Als eerste gang werd allerlei wild en gevogelte, aangevuld met **Viaund Royal** (brij van eierdooiers, met honing, wijn en stukjes kip) en **Crustade Lombard** (de vulling van de Crustade in plakjes) op tafel. Daarna kwam er klein wild en vlees, maar voorts met duidelijk meer zoete spijzen dan daarvoor. De jonge vorst en zijn gasten konden zich te goed doen aan: **Blaundersorpe** (pap van amandelmelk, kippebouillon en wijn met stukjes kip), geconfijte peren, **Frytours** (appelbeignets), **Doucettys** en **Pety Perneux** (taartjes met respectievelijk room- en vruchtenvulling). Tussen de gangen werden de feestgangers

vermaakt met muziek, pantomime of met een zogenaamde **Sotelte**, een geestigheid zoals de bekende pastei, waaruit muzikanten stapten. (11)

TEGEN "SUIKERBANKET" EN ANDERE WEELDE

Vanaf de late Middeleeuwen tot in de zeventiende eeuw waren overal in Europa "weeldewetten" van kracht. De burgers mochten geen kleding van bepaalde kostbare stoffen meer dragen en feesten en partijen werden aan banden gelegd. Vooral bruiloften gaven kennelijk vaak aanleiding tot uitspattingen. Vele stadsbesturen kondigden bepalingen af om het aantal gasten en de hoeveelheid voedsel te beperken. De ideeën over de gepaste omvang van het bruiloftsmaal varieerden per land en stad. Francesco Datini, beter bekend als 'koopman van Prato', mocht voor het huwelijk van zijn dochter Guinevra in 1407 bijvoorbeeld vijftig gasten uitnodigen. In Prato was het toegestaan de bruiloftgangers een maal in drie gangen voor te schotelten. (12)

Het stadboek van Groningen uit 1425 bevat een hele lijst van 'onkostbepalende wetten'. De gasten bij de zogenaamde wijnkoop, waar de huwelijksvoorwaarden werden vastgesteld, mocht alleen maar brood, boter, kaas en bier worden voorgezet. Op het serveren van door stoven, bakken of braden toebe-reide spijzen stond een forse boete van tien mark. Voor het eigenlijke bruiloftsmaal was het aanvankelijk nog toegestaan honderd gezinnen uit te nodigen, maar dat werd in de loop der tijd beperkt tot veertig gasten. Het dessert had onder dergelijke soberheidsmaatregelen natuurlijk te lijden. In een ordonnantie van Burgemeesters en de raad uit 1627 werden "verschillende opdisschingen" zelfs verboden. er mocht weliswaar een toetje worden genoten, maar op straffe van een boete van dertig gulden was het verboden als dessert "confituren of eenigherhande suykerbanquet op te dischen". Het gesmul moest bovendien uiterlijk om tien uur 's avonds zijn afgelopen. De gasten kregen in plaats van de verboden luxe confiserie waarschijnlijk taarten, vruchten en noten. Het Groninger stadsbestuur zag er bijvoorbeeld in 1586 geen been in om een delegatie van de bisschop van Keulen na een maal van verse vis en vispasteien (het was een vastendag) een dessert op basis van citroenen, rozijnen, appels en kastanjes voor te zetten. Een deel van deze ingrediënten zal wel tot taarten of pasteien verwerkt zijn, aangezien de rekening van de pastei-bakker het grootste deel van de onkosten uitmaakt.

De Groninger notabelen die in 1519 de bruiloft van hun toenmalige landsheer Karel van Gelre bijwoonden, zullen wel met volle teugen hebben genoten. De persona van de Martini-

Maria Kaezebroek

DE HEDENDAAGSCHE
KOOKKUNST.



GOUDA
G. B. VAN GOOR ZONEN

kerk Wilhelmus Frederici en de burgemeesters Coenders en Scheffers trokken gehuld in kostbare kledij en wapenuitru-
ting, met een gevolg van tweeëndertig paarden naar Zutphen.
Een van de aardigheden bij het diner was een zogenaamd "**don-
derbanquet**". Boven in de zaal hing een wolk, die het op een
gegeven moment suikergoed en andere lekkernijen liet rege-
nen.(13)

Waarom overal deze weeldewetten werden uitgevaardigd is
niet eenvoudig te verklaren. Mennell houdt het op repressie
door vorsten en adel, die groot vertoon voor burgers als
ongepast zouden beschouwen. Het blijft dan de vraag waarom
een (burgelijke) stad als Groningen dergelijke maatregelen
nodig heeft gevonden. Het bestrijden van onrust veroorzaakt
door bijvoorbeeld massale dronkenschap zal hier tot de be-
weegredenen hebben behoord. Na de Reductie moet een calvinis-
tische afkeer van aardse geneugten ook een rol hebben ge-
speeld. De wetten werden overigens niet altijd strikt nage-
leefd. Menig Stadjer had voor een overvloedig maal wel een
fikse boete over.(14)

DE VERSTANDIGHE KOCK OF SORGHVULDIGE HUYSHOUDSTER

Onder deze titel verscheen in 1667 te Amsterdam één van de
populairste kookboeken van de vroeg-moderne tijd. Uit de
titels van de kookboeken uit deze tijd, blijkt al waar het de
meeste Nederlanders om ging. We lezen telkens omschrijvingen
als: "profijntelyck", "minst kostbaare en gemakkelijke wijze"
of "ter vermindering van alle onnoodige of vergeefze kosten".
De aanbeveling "gezond en smakelyk" streelde in ons land de
tong kennelijk voldoende. Ook bij beter gesitueerden kwamen
vaak pannekoeken, brij en pofferts op tafel. De Nederlandse
editie van Guiccardinis beschrijving van de Nederlanden stelt
al "**aengaende den daghelykschen cost in 't huyshouden, die is
sober ende matich**". Men zou zich voeden met roggebrood,
gezouten vlees, vis, kaas en boter. De Italiaan prijst overi-
gens de kwaliteit en het overvloedige aanbod van inheems en
uitheems fruit. Inderdaad was er rond 1700 vooral in het
Westen des lands reeds sprake van professionele tuinbouw en
fruitteelt. Ondanks de waarschuwing van geleerde heren, werd
er veel fruit gegeten. Men wist heel goed, dat het eten van
vruchten bijvoorbeeld scheurbuik voorkwam. (15)

Wat at men in de zeventiende eeuw als middagmaal? Het
zogenaamde 'noenmaal', de belangrijkste maaltijd van de dag
werd om tien à elf uur 's ochtends genoten. Bij arm en bij
rijk stond meestal een **Hutzepot** van fijngehakt vlees of vis
op tafel. In de winter werden bonen en erwten toegevoegd en
in de zomer moes en wortelen. Krenten, rozijnen, pruimen en

andere zuidvruchten zaten alleen in de kookpot van de rijkere huishoudens. Daar werd ook wel kalfsvlees, eieren en citroen in het hoofdgerecht gedaan. Soms aten zij nog een **potagie** van bijvoorbeeld witte bonen met stroop of peulen in vleesnat vooraf. Het maal kon nog worden afgesloten door groentesalade en fruit. De minder bedeeden zullen het met een stampot van peulvruchten met goedkope vis als haring hebben gedaan. In de achttiende eeuw gingen grote groepen noodgedwongen op andere spijzen over. Door epidemiën van veepest werden vlees en zuivelproducten voor velen te duur. De aardappel werd toen het belangrijkste volksvoedsel.

Melkspijzen beschouwde men niet als een nagerecht. Brijen en pappen als **garst met pruimen en kaneel**, **wittebroodsoppe**, **rijst in soete melck gesoden** of **blommepap** werden met een snee brood als avondmaal gebruikt. Op feestdagen werd het Nederlandse huisgezin getraceerd op pannekoeken, wafels, vlaaien en taarten. De **Verstandige Kock** heeft dan ook paragrafen als **Van geback**, **Van Taerten** en **Van Pasteyen** met recepten voor feestgerechten. In dit kookboek komen ook puddingen voor. Op de volgende manier kan men een "**delicaten poddingh backen**":

"Neemt drie grooten beschuiten, fijngestamp, een half pont kalfsvet aan dobbelsteentjes gesneden, dan in een platte gedaen en daer onder nootmuscaet geraspt, een halve lepel gember, een weynigh sout en dit te samen geroert, en dan gemenght heel droogjes met warme soete melck, daer het kalfsvet eerst in warm gheweect is, doet daer dan bij een half pont krenten, rozijnen, ruym een vierendeel pont tarwemeel, een halve tinnen lepel vol gist."

Een dergelijke pudding heette ook wel **Engelsche Poddingh**. Het mengsel werd in een met boter bestreken vorm gedaan en circa één uur au bain marie gekookt of in een taartepan gebakken. Deze pudding behoorde te worden gepresenteerd met een saus van rijnwijn, suiker en eieren.(16)

Mogelijkheden tot het bereiden van verfijnde desserts waren er overigens genoeg. Op de tafels van de zeer rijken hebben de meest ingenieuze toetjes geprijkt. Ein **New Kochbuch** (1587) van Marx Pumpolt, een kok van de toenmalige aartsbisshop van de Mainz, geeft veel recepten voor galabanketten. Als afsluiting werden vaak dieren, vruchten en bloemen van marsepein geserveerd. Geleien van bijvoorbeeld fijngehakte amandelen en witte wijn konden volgens Rumpolt in allerlei vormen worden opgesteven. Het hoofd van Johannes de Doper in rode gelei op een schotel was een geliefd onderwerp, maar ook vissen, kreeften, bloemen of familiewapens waren zeer in trek.

Gelei kreeg de gewenste consistentie met behulp van vislijm of gelatineuze onderdelen van bepaalde diersoorten. Vislijm was tot de uitvinding van de gelatine het belangrijkste middel om vloeistoffen stijf te laten worden. Het werd vervaardigd uit de zwemblaas van grote vissen als de steur en verkocht in vellen. Vislijm moet een nacht geweekt worden en in kokend water opgelost, alvorens men het met de op te stijven massa kan vermengen. Reeds in de middeleeuwen was bekend dat schaapskoppen, poten van kalveren, koeien en varkens en bijvoorbeeld hertegeweien gelerende stoffen bevatten. De desbetreffende onderdelen van de dieren werden daartoe urenlang gekookt. De overgebleven vloeistof maakte men helder met behulp van eiwit en zeefde het door een paardeharen zeef, een mousseline doek of een speciaal voor dit doel bestemde zak van zwanevel. De gelei werd met specerijen, wijn en suiker op smaak gebracht en in een vorm opgesteven. De diersoort bepaalde kleur en kwaliteit van de gelei. Varkenspoten hadden de naam de blankste gelei te produceren. Tegenwoordig wordt deze methode van geleren alleen nog toegepast voor het afvullen van vleespasteien.

Het kleuren van gerechten bleef nog eeuwen vooral bij desserts populair. Rumpolt geeft hiervoor een hele lijst met adviezen. Blaadjes van de akelei, de korenbloem of van viooltjes voor blauw. Groen met behulp van spinazie, peterselie of zuring. Een tint bruin werd meestal verkregen door het toevoegen van verkruimelde honingkoeken, maar moerbeisap gaf ook een goed resultaat. Later ging men voor bruine nagerechten uiteraard chocolade of koffie gebruiken. Rood tenslotte kon men met behulp van kersen, bessen, rode bietensap of zelfs cochennille (verfstof uit de schildluis) worden verkregen. (17)

DE TOEBEREIDING VAN EEN ORDENTELIJKE TAFEL

In de loop van de achttiende eeuw werden de voorschriften voor het samenstellen van een diner en het dekken van de tafel steeds stringenter. Alle kookboeken bevatten gedetailleerde verhandelingen over hoe de tafel er bij iedere soort maaltijd uit behoorde te zien. Een eeuw eerder bleef het doorgaans bij adviezen voor tafelmanieren en het benadrukken van de symmetrie in tafelschikkingen. De tafel van de Gouden Eeuw werd opgesierd met suikerwerk, vazen met bloemen en porceleinen beeldjes. Het nagerecht stond veelal gedurende de hele maaltijd bij wijze van decoratie te pronken.

De **Volmaakte Hollandse Keuken-Meid** is het beroemdste kookboek van de achttiende eeuw. Het verscheen voor het eerst in 1746 en beleefde in 1856 een laatste druk. Volgens de

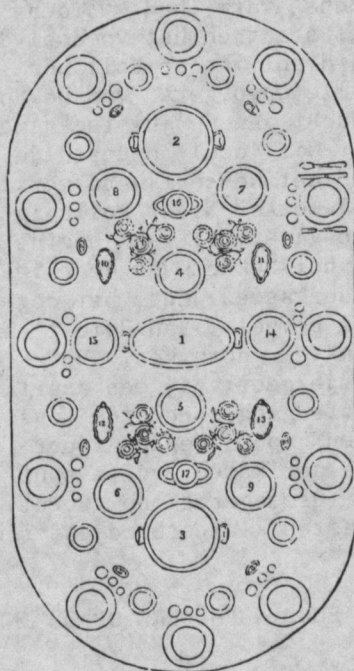
ondertitel leerde het werk "Hoe men allerhande Spyzen, Confituren en Nagerechten, zonder ongemeene kosten, zelfs voor de Roomsgezinden op Visdagen en in de Vasten, gezond en smakelyk kan toebereiden." De recepten zouden afkomstig zijn uit de nalatenschap van een aanzienlijke Haagse dame, maar deze mystificatie kan ook een uitgeverstruc geweest zijn. De **Volmaakte Hollandse Keuken-Meid** was bedoeld voor de deftige Hollandse families. Van de acht hoofdstukken, die het kookboek bevat, zijn vooral II "**bakken van Pasteyen, Venezoenen, Vleesch, Struiven, Poddingen en allerhande gebakken**", en IV "**Confijten van allerhande vruchten en het maken van natte en drooge confituren**" interessant voor de geschiedenis van het dessert.

Hoofdstuk II bevat niet alleen de bereidingswijzen van vleespasteien en gebrad, maar ook van zoete taarten, koekjes, wafels, pannenkoeken, vele poffert-achtige gerechten, wentelteefjes en puddingen. De puddingen worden wederom **au bain marie** in een gesloten vorm gekookt of in een taartepan gebakken. De smaak loopt uiteen van hartig (**Podding van Witteboonen**) tot zoet (**Roompodding**). Struiven doen sterk aan omelet denken, die ook hartig of zoet van smaak kan zijn. De Hollandse Keuken-Meid geeft recepten van bijvoorbeeld **Appelstruiven** of van deze **Citroenstruiven**:

"Neemt 4 citroenen uitgedrukt; 5 beschuyten fyn gestooten en lepels suiker, met twee lepels gesmolten boter, 4 eieren de helft met wit, 2 geraspte citroenschillen daar onder geroert en dat te saamen onder een beslaagen, en dan in een koekepan als gewend brood laten bakken, is heel goed."

Bij het gezelschapsleven van de achttiende eeuw hoorden verfijnde snoeperijen, die tot het besluit van een maaltijd, maar ook bij de thee werden genuttigd. De Hollandse Keuken-Meid heeft talloze recepten van geleien, jams/comptes, vruchtenkoekjes en geconfijte vruchten in haar vierde hoofdstuk. De **appelengelei** of **conserf van vlierbessen** moesten in kleine vormpjes of speciale confituurkopjes worden opgesteven. Bij deze geleien werd zoveel suiker gebruikt, dat het toevoegen van geleermiddelen overbodig was. Wie aan een gewoon kookboek niet genoeg had, kon te rade gaan bij gespecialiseerde werkjes als: **T'Zaamenspraaken tusschen een Mevrouw, Banket-bakker en Confiturier** door Gerrit van den Brenk, banketbakker en confiturier te Amsterdam (1752) of **De Orange Confiturier, Gebak-bereider en Keukenmeester** (1752) van een anonieme auteur. Later heeft ieder zich zelf respecterend kookboek een apart aanhangsel met confisserierecepten.

- 1) Een bloemenvaas
- 2) *Gâteau méringue* met *Crème fouettée*
(opgestapelde ringen schuimgebak gevuld met roomcrème)
- 3) *Nougat*, meestal amandelnougat m.b.v. vormen gepresenteerd als rotsen, tempels en vruchten
- 4 en 5) Compôte van vruchten op brandewijn, stonden in gang één en twee ook op tafel
- 6,7,8,9) Twee schaaltes met boter en kaas en twee met beschuit
- 10,11,12,13) Kleine sucreries en bonbons
- 14,15,16,17) Schalen met vruchten



Plaat 2.

Hoofdstuk VIII van De Hollandse Keuken-Meid is getiteld **De Toebereiding van een ordentelijke tafel**. Aan de hand van lijsten met gerechten en plattegronden wordt de huisvrouw geleerd wat en hoe er bij de verschillende gelegenheden moet worden gegeten. Maar liefst vierentwintig punten had zij bij het serveren in de gaten te houden. De symmetrie was bij de tafelschikking nog steeds het belangrijkste. Men behoorde van groot in het midden tot klein aan de rand van de tafel te dekken. Vóór alles moest de dis er gevuld uitzien. Er werd geadviseerd eventuele witte plekken met zoutvaatjes te bedekken. Het kookboek maakt bij het serveren onderscheid tussen **hoflyk** en **naar de Hollandsche trant**. 'Hoflyk' houdt in dat iedere gang afzonderlijk opgediend wordt, zodat het eten telkens warm kan worden genuttigd. Als alles tegelijk op tafel staat en het voedsel dus koud is bij de tweede of derde gang dient men op Hollandse wijze.(18)

Alle opvolgers van De Hollandse Keuken-Meid besteden veel aandacht aan de juiste samenstelling van het diner. Uit de voor dit doel opgestelde schema's kan men afleiden wat er onder het dessert werd verstaan. Voor de deftige stand was J. van Hemerts **Nieuw Volledig Handboek der Kookkunst** (1857) een goede gids. Het werk begint met een uitgebreide verhandeling over het dekken van de tafel, het voorsnijden en het bedienen van de gasten. Met het oog op de zeer brede rokken van de dames beveelt Van Hemert aan een tafel met zo min mogelijk poten te gebruiken. Voor het dessert van een feestelijk etentje geeft hij een aparte plattegrond (zie afbeelding). De laatste gang behoorde overigens naar zijn mening nog te worden voorafgegaan door entremets als blancmanger, geconfijte abrikozen, zoete soufflés, taarten en ander gebak. Na deze tussengerechten wordt de tafel afgeborsteld en krijgen de gasten kleine bordjes, schone servetten en nieuw bestek.

PUDDINGPOEDERS OP DE INDEX DER VERBODEN GERECHTEN

De invloed van de Industriële Revolutie ging ook niet aan de dessert-cultuur voorbij. De Amerikaan Peter Cooper vond in 1845 de gelatine uit, die in de jaren zestig van de vorige eeuw in Nederland werd geïntroduceerd. Henriëtte Davidis somde in de vijfde druk van haar **Keukenboek** (1873) als geleer- en bindmiddelen op: kalfspotengelei, hertshoorn, vislijm, bladgelantine en agar-agar. Dit laatste produkt had men in Nederlands-Indië leren kennen. Het in staafjes geperste zeewier moet in water worden gekookt om op te lossen. Agar-agar heeft als voordeel dat het bij warm weer niet zacht wordt.

Op de wereldtentoonstelling van 1862 kwam de Amerikaanse

HONIG'S MAIZENA

DE ZUIVERSTE



„JUIST ! DAT IS HET GOEDE MERK !”

firma Dureya met weer een nieuw bindmiddel: maiszetmeel onder de merknaam maizena. Al snel werd maizena toegepast voor de bereiding van eenvoudige pappen en puddingen. De keuzemogelijkheden in geleer- en bindmiddelen namen nog steeds toe. O.A. Corvers **Aaltje, Nieuw Nederlands Kookboek** (1891) wijdt een hele pagina aan de verschillende bereidingswijzen van koude puddingen. Volgens Corver werden deze gewoonlijk gemaakt met behulp van sago, arrowroot (zetmeel uit de wortels van bepaalde tropische planten, toepassing als maizena), maizena, aardappelmeel of tapioca (zetmeel van de maniokpalm, eerst weken dan meekoken). Voor de smaak kon suiker, wat kaneel en eventueel eieren en een citroenschilletje worden toegevoegd. Het zal duidelijk zijn dat het opvolgen van deze aanwijzingen geen 'grand dessert' opleverde. (19)

Rond de eeuwwisseling werd de basis voor de moderne instant- en kant-en-klaar-nagerechten gelegd. Engelse fabrikanten vervaardigden de eerste poeders voor geleien en puddingen. In dit pudding- en jellyminded land leidden producten als: Nelson's gelatine, Swinburne's Patent Refined Icingglass en Table jellies bij John Moir and son tot een ware 'mould mania'. Dankzij de nieuwe geleer- en bindmiddelen was het mogelijk vrijwel alle spijzen na een paar eenvoudige handelingen in een fantasierijke vorm te serveren. Er verscheen zelfs een speciaal **Book of Moulds** van achtenzestig geïllustreerde pagina's met duizend verschillende puddingvormen. In ons land ging het er rustiger aan toe, maar fabrieken als Regout, Société Ceramique en Zenith Gouda deden ook goede zaken met hun ananassen en dierenfiguren van aardewerk. (16)

De N.V. Stijfselafabriek v.h. M.K. Honig begon in Nederland al rond 1899 met de fabricage van maizena en later van puddingpoeders. Reeds snel volgden A.J.P(olak) met Atlanta's puddingpoeders te Groningen, Honig en Westerbeek van Eerten met hun American Pudding, griesmeel met suiker, puddingtabletten en custardpoeder. Niet iedereen was gelukkig met de opmars van deze snel-klaar desserts. Professionals lieten zich laatdunkend over deze verderfelijke nieuwlichterij uit. Kok Westenberg schamperde in het hoofdstuk **Gesuikerde Gerechten (Plats doux)** van zijn **Nationaal Kookboek** (1900):

"De stijfselpudding en die, welke van de smakelijke (?) puddingpoeders gemaakt worden, zal men in dit kookboek vergeefs zoeken. Gewoonlijk wordt door die huishoudsters de toevlucht tot puddingpoeder genomen, die geen kans zien een behoorlijken pudding te maken zonder dat oogen schijnlijk goedkoop, inderdaad schandelijk duur goedje. Men moet er dan ook de nodige ingrediënten bijvoegen, wil men den pudding tenminste eenigszins smakelijk maken."

DOMOVLA OF AARDBEIEEN MET HONINGSABAYON : CULINARY PLURALISM ?

De fastfood-cultuur raakte na de Tweede Wereldoorlog in Nederland ook wat de nagerechten betreft in een stroomversnelling. In 1956 kwam de firma Saroma als eerste met een instantpuddingpoeder op de markt. Nu hoefde voor pudding zelfs geen melk meer te worden gekookt. Het poeder vermengen met melk en kloppen tot het geheel stijf wordt, was voldoende. Saroma voerde zeven smaken en de reclameleus luidde dan ook: "voor iedere dag van de week een andere". Saromapudding wordt niet stevig genoeg om te kunnen worden gestort; men zou het product dus als een teken van verval in de dessert-cultuur kunnen beschouwen. Na het op de markt brengen van de instant-puddingpoeders verhuisden vele puddingvormen definitief naar een haakje in de muur. de keuze op de zuivelafdeling van de supermarkt werd de volgende decennia steeds groter. Op de diepvries Chipolatapudding van Iglo volgden al snel Monatoetjes in gezinsbekers of éénpersoonsverpakkingen. Kant en klaar producten leidden overigens niet noodzakelijk tot eenvormigheid op dessertgebied. Ook met yoghurt en vla uit pak werden nieuwe toetjes gecreëerd. De in de jaren zeventig zeer populaire vlaflip van ranja, vanillevla en yoghurt, geserveerd in een longdrinkglas, is daar een voorbeeld van. Een ander 'nieuw' basisingrediënt voor nagerechten is zeker de kwark. De roep van 'gezond en mager', die dit eeuwenoude zuivelproduct zich heeft verworven, zou daar wel eens de oorzaak van kunnen zijn.(21)

Het nagerecht heeft bij de Nederlandse huisvrouw nooit een hoge prioriteit gehad. Zij heeft doorgaans meer tijd over voor het bereiden van een goede soep dan voor het maken van een feestelijk toetje. In het eerste deeltje *Desserts/Toetjes* uit de reeks *Wina's Culinaria* stelt culinair expert Wina Born dat "het nagerecht het in Nederland nooit tot een eigen verfijnde stijl heeft kunnen brengen". Inderdaad lijkt het dessert in plaats van de door Wina Born bepleite "feestelijke afsluiting" in de meeste gezinnen weleens meer de sluitpost van de maaltijd te zijn.(22)

Geheel naar Elias' civilisatietheorie bespeurt Stephen Mennell in het moderne voedselpatroon een tendens naar het afnemen van contrasten en het toenemen van variaties. Dit geldt in zekere mate ook voor de Nederlandse dessert-cultuur. In alle sociale milieus wordt tegenwoordig yoghurt, kwark, vla en fruit toe gegeten. Verschillen komen nog slechts tot uiting in de desserts bij feestelijke gelegenheden. Jan Modaal, zijn vrouw en twee kinderen eten op zondag bijvoorbeeld een stuk ijstaart of een paar bolletjes schepklaar ijs. De in koken geïnteresseerde intellectueel houdt het wellicht op exotische vruchten in de vorm van een salade overgoten met

sabayon of coulis. Een overeenkomst tussen beide desserts is dat ze beide relatief weinig bereidingstijd vergen. De 'foody' wil nog wel een uur aan het bereiden van verse pasta besteden, maar heeft dan alleen nog energie om een mango in plakjes te snijden. Typische nouvelle-cuisine creaties als vier soorten mousse met twee verschillende sausen eet ook hij liever in een restaurant.

De term "culinary pluralism" gebruikt Mennell om de aanwezigheid van een dominante stijl in de moderne keuken aan te duiden. Ook in Nederland worden in veel gezinnen afwisselend gerechten uit de Hollandse, Indische, Italiaanse of Franse keuken gegeten. Het is de vraag of dit betreurenswaardig is. De wat spijtige constatering van het ontbreken van een eigen stijl in de huidige moderne kunst, architectuur, literatuur en nu dus ook de kookkunst lijkt mij meer de pre-occupatie van een moderne (fin-de-siecle?) cultuurpessimist. Geef mij maar zabaiglone in plaats van griesmeel met bessesap, hoe jammer dat ook mag zijn voor ons cultureel erfgoed. Mede dankzij onze multiraciale samenleving wordt de zegswijze "verandering van spijs doet eten" door vele Nederlanders in de praktijk gebracht.(23)

NOTEN

1. Mennell, S., *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the present* (Oxford, 1985) preface.
 2. Mennell, *All Manners*, 7-16.
 3. Voor algemene gegevens over voedsel in de Oudheid: Forbes, W. A., *De Antieke Keuken* (Bussum 1965).
 4. Schall, S., *Puddingvarianties* (Amsterdam 1971) 15.
 5. Leeman, A. D., ed., *Petronius. Schelmen en Tafelschuimers* (Hilversum 1966) 74-75 en 86-87.
 6. Winter, J. M. van, *Van Soeter Cokene* (Bussum 1976) 53.
 7. Dooren, F. van, ed., *Martialis Epigrammen* (Bussum s.a) VII, 20, 51.
 8. Mennell, *All Manners*, 40.
- Vanaf deze plaats zal, zo niet anders is vermeld, alle informatie ontleend zijn aan: Burema, L., *De voeding in Nederland van de Middeleeuwen tot de Twintigste Eeuw* (Assen 1953)
9. Van der Noot en zoetigheden: Veer, A., van 't, *Oud-Hollands Kookboek* (Utrecht 1966) 11-57 ; Van Winter, *Soeter Cokene* 133, 141-147.
 10. Mennell, *All Manners*, 51.
 11. Van Winter, *Soeter Cokene*, 26-29.
 12. Origo, I., *The Merchant of Prato* (Harmondsworth 1986) 194.

13. Feith, J. A., "De bestrijding der weelde te Groningen in vorige eeuwen" in: **Uit Gronings Verleden** (Groningen 1902) 122-164; Gemeentearchief Groningen Stadsrekening 1586, f583; Ordonnantie 1627: Bruyn, J. de, **Plakkaten van Stad en Lande. Overzicht van Groningse Rechtsvoorschriften in de periode 1594-1795** (Groningen 1983) nr 349.
14. Mennell, **All Manners**, 30-32.
15. Bibliografie oude kookboeken in Nederland: Ferro, R. N., "Nederlandse Gedrukte Kookboeken tot het jaar 1850" in: **Voeding** XLI (1981) 101-111, 343-345, 378-379, 412-413, 445-447, XLII (1982) 27-29, 65-67, 122-125, 198, 201, 176-284; De geraadpleegde kookboeken zijn niet apart geannoteerd; **Beschryvinghe van alle de Nederlanden anderssins ghenoeemt Neder-Duytslandt door M. Lowijs Guiccardini. Overgheset in de Nederduytsche Spraecke** door C. Kilianus (Amsterdam 1612) 7, 29.
16. Eten in de Gouden Eeuw: Van 't Veer, **Oud Hollands Kookboek** 69-101.
17. Over Marx Rumpolt: Van Winter, **Soeter Cokene**, 32-36, 129-130 en Wiszwe, H., **Die Kulturgeschichte der Kochkunst** (München 1970) 101-105.
18. Over de Hollandsche Keuken-Meid en eten in de achttiende eeuw: Van 't Veer, **Oud Hollands Kookboek**, 105-168.
19. Algemene informatie over bindmiddelen: Jansen-van Daalen, A., **Pudding in al zijn vormen** ('s-Gravenhage 1980) 25-29, 47.
20. Kevill-Davies, S., **Jelly Moulds** (Guilford 1983) 8-9; Overzicht Nederlandse Puddingvormen: Sman, M. C. van der, "Fabricage van Puddingvormen" in: Santing, C. G. en Sman, M. C., van der, **De Pudding in de Vorm** (Leens 1984) 31-41.
21. De tekst is hier grotendeels gebaseerd op eigen observatie, voor een summier overzicht van desserts na de Tweede Wereldoorlog: Jansen, **Pudding**, 29.
22. Born, W. en Parreren L. van, **Desserts/Toetjes. Wina's Culinaria** (Ede 1979) 5-7.
23. Mennell, **All Manners**, 319-339; Elias, N., **Het civilisatieproces** (Utrecht 1982) 260-266.