

OP HET BORD VAN BACH
KOFFIE
WITLOF &
RADIJS



DOOR JOËL BROEKAERT
BEELD LEONARD WALPOT

'BIER WAS ONDERDEEL VAN HET DIEET'



ZEVENTIEN JAAR VOOR DE GEBOORTE VAN JOHANN SEBASTIAN BACH, IN 1668, SNEED DE ENGELSE KONING KAREL II EIGENHANDIG EEN ANANAS IN STUKKEN. DIT 'FRUIT DER KONINGEN' WAS HET PRONKSTUK TIJDENS EEN BANKET TER ERE VAN DE FRANSE AMBASSADEUR CHARLES COLBERT. KAREL DEELDE DE STUKKEN ZELFS ROND VAN ZIJN EIGEN BORD, ONGETWIJFELD MET VEEL APLOMB. EEN ANANAS IN ENGELAND – DAT WAS HET ULTIEME STATUSSYMBOOL.

CULINAIRE REVOLUTIE

Het middeleeuwse smijten met specerijen was voorbij. De Nederlandse specerijenhandel in de Gouden Eeuw was zo succesvol, dat de glans er een beetje af was. In een poging om de prijs op te drijven verbrandde de VOC laat in de zeventiende eeuw enorme hoeveelheden goede handel in de haven van Amsterdam om schaarste te creëren. Maar het mocht niet baten. Het mysterie rondom de origine van de gewilde smaakmakers was opgelost, specerijen waren ouderwets of zelfs een beetje mondain geworden. In ieder geval waren specerijen niet meer de manier om te laten zien dat je geld en status had.

Ook de pasteien met vuurspugende zwanen en met goud belegde pauwen als spektakelstuk op dergelijke banketten, had men wel een beetje gezien tegen die tijd. Exotische producten uit de Nieuwe Wereld, dat was de nieuwste rage. Rond 1675 liet de Engelse Karel zich vereeuwigen in een prachtige tuin met twee spaniëls aan zijn zijde én een ananas, die hem wordt aangereikt door een knielende, koninklijke tuinman. De titel van het schilderij luidt: *The first pineapple raised in England*. Maar het is waarschijnlijker dat deze eerste Engelse ananas als een jong plantje was geïmporteerd uit West-Indië om verder te rijpen in Engeland. Want het telen van ananassen zal op z'n vroegst pas mogelijk zijn geweest rond de geboorte van Bach tien jaar later, met de uitvinding van de verwarmde kas.

Sinds Columbus in 1492 voet zette op het Amerikaanse continent heeft de zogeheten 'Columbiaanse uitwisseling' de stroom van goederen, planten, dieren, mensen en ziektes over en weer tussen de Oude en Nieuwe Wereld een permanente invloed gehad op de culinaire cultuur aan beide kanten. Sommige producten uit Amerika zijn heel snel ingevoerd, maar

hebben nooit een vaste plek op het menu weten te behouden: Bartolomeo Scappi, de persoonlijke kok van de latere Paus Pius IV geeft in zijn *Opera* in 1570 een recept voor cavia (een knaagdier uit Peru). Andere producten deden er honderden jaren over om hun weg naar de keuken vinden: de hele zeventiende eeuw lang stonden tomaten te pronken als sierplant in de moestuinen van de stedelijke elite, pas in de loop van de achttiende eeuw ging men de vruchten van deze *pomum amoris* als voedsel beschouwen.

De meeste exotische producten zijn ondertussen zo ingeburgerd dat we er zelden bij stil staan, maar vóór Columbus, Vespucci en de ontdekkingsreizigers die hen nagingen, kende niemand hier sperziebonen en snijbonen, kidney-, zwarte en bruine bonen, aardappels en -peren, ananassen en pompoenen, vanille, chocolade, kalkoen en koriander en mais. Het geldt overigens niet alleen voor Europa, ook de Indonesische sambal en pindasaus zijn van na die tijd. Want ook chilipepers en pinda's komen uit de Amerika's. Andersom had in Peru waar de *pisco sour* en *ceviche* later nationale iconen zouden worden nog nooit iemand een limoen gezien.

Het is hoogst onwaarschijnlijk dat Bach ooit een ananas heeft gegeten. Toch heeft de 'Columbiaanse uitwisseling' ook het culinaire leven van de beroemde componist getekend. Via een bijzondere omweg waren de ontwikkelingen in Amerika bepalend voor het sociale leven in het Leipzig van de eerste helft van de achttiende eeuw.

WAT AT BACH?

Laten we eerst eens kijken wat we weten over het privéleven van Bach en zijn dagelijkse eetgewoontes. Het antwoord: verrassend weinig, zeker gezien de enorme hoeveelheid boeken die over hem zijn geschreven. In zijn standaardwerk *Johann Sebastian Bach* geeft Christoph Wolff enkele aanknopingspunten. In 'Appendix III: Geld en prijzen in Bachs tijd' geeft Wolff een overzicht van huishoudelijke uitgaven. Naast basisartikelen als

boter, melk en eieren maakt hij melding van kalfs-, rund- en varkensvlees. Bach was dus geen vegetariër. Ook wordt er een onderscheid gemaakt tussen 'gewone wijn' en 'goede wijn'. Bach zal dus niet voor elke gast dezelfde kan uit de kast getrokken hebben.

Het is makkelijker om conclusies te trekken over Bachs drankgebruik dan zijn eetgewoontes. Op de hotelrekening van zijn verblijf in Halle in 1713 in de meest luxe herberg van de stad staat dat de man voor 2 reichstalers en 16 groschen gegeten heeft. Helaas staat er niet op de rekening gespecificeerd waaraan hij het uitgegeven heeft. Wel kunnen we lezen dat hij voor 18 groschen aan bier dronk. Is dat veel? Wolff rekt om dat het goed is voor 32 biertjes. Bach verbleef er twee weken, dus dat zijn ruim twee biertjes per dag.

Bier werd in de middeleeuwen en later vaak aan tafel gedronken als er geen schoon drinkwater voorhanden was. Bij alle maaltijden, ook door de jongere gezinsleden. Dat was dan wel licht-alcoholisch bier, vertelt bier-expert Rick Kempen. Nu zal er in zo'n chique herberg prima drinkwater voorhanden zijn geweest, dus het is aannemelijk dat Bach zoveel bier dronk omdat hij van bier hield. En in een dergelijk etablissement zal het bier ongetwijfeld ook van goede kwaliteit zijn geweest.

Wat we evenwel niet moeten vergeten, zegt Kempen, is dat bier in Midden- en Oost-Europa lange tijd een vast onderdeel van het voedingspatroon was. Bier is oorspronkelijk, net als brood, een manier om de energie uit granen vrij te maken voor consumptie en het te conserveren. Bier was onderdeel van het dieet, zoals wij nu elke dag boterhammen eten. Nu zullen het geen fluitjes geweest zijn die Bach in Halle dronk. Kempen vermoedt dat het pullen geweest zijn van minstens een halve liter. Dan is 32 pullen in twee weken alsnog niet weinig, in acht genomen dat er daarnaast óók nog voor 8 groschen aan brandewijn op de rekening staat.

Bach nam thuis ook graag een flesje brandewijn mee naar zijn *Componir-Stube*, schrijft Wolff. Zijn liefde voor deze drank verwoordt Bach mooi in een bedankbriefje aan zijn neef, die hem een vaatje brandewijn had gezonden dat onverhoopt tijdens de reis was gaan lekken: "[...] het is zonde dat er van de gave Gods ook maar het geringste dropje wordt verspild."

Bach was een levensgenieter. Hij hield van een pijpje en dronk veel. Uit de memoires van zijn tweede vrouw Anna Magdalena komt ook een beeld naar voren van een man met behoorlijk stevige eetlust. Op basis van haar verhalen en Bachs forse buikontrek op schilderijen en

afbeeldingen concludeert de Turkse arts Sekip Altunkan in een ingezonden brief in het wetenschappelijk tijdschrift *The Journal of Clinical Hypertension* dat Bach aan diabetes moet hebben geleden. En dat de oogproblemen waar hij op latere leeftijd mee kampte, zeer waarschijnlijk een symptoom van die ziekte zijn geweest.

Van één avond in zijn leven weten we wél zeker wat Bach gegeten heeft: op 3 mei 1716 werd in Halle, ter ere van de oplevering van het nieuwe orgel in de Liebfrauenkirche met Bach als eregast, een waar feestmaal geserveerd. Op het menu stonden: *boeuf à la mode*, snoek met ansjovis, ham, geroosterd schaap, kalfsgebraad, spinazie en witlof, erwten, warme aspergesalade, radijsjes, raapjes, ingemaakte kersen en citroenschil, verse boter, salade en iets van gebak.

Prima banket, maar de gerechten zelf zijn weinig exotisch. Het enige opvallende aan dat menu is dat er aardappels bij geserveerd werden. Deze aardvruchten uit het Andesgebergte waren in heel Europa al wel bekend in de zeventiende en achttiende eeuw. Maar dan toch vooral als armeluis- en zelfs veevoer. In Frankrijk bijvoorbeeld werd er in die tijd enorm op neergekeken door de elite, vertelt culinair-historica Charlotte Kleyn. Napoleons legerarts, Antoine-Augustin Parmentier, maakte kennis met de aardappel toen hij in Pruisen gevangen zat tijdens de Zevenjarige Oorlog. Hij raakte daar overtuigd van de voedingswaarde van deze nederige knol. Na zijn terugkeer begon hij een persoonlijke campagne ter promotie van de aardappel. Pas tegen de negentiende eeuw werd de patat algemeen geaccepteerd als voedsel in Frankrijk. Het feit dat ze bijna honderd jaar eerder in Halle zonder schaamte die boerenaardappels serveerden bij zo'n hoogst feestelijke gelegenheid zegt misschien iets over de Lutherse moraal in die contreien.

Geen ananas of cavia voor Bach. De enige sporen van Columbus tot zo ver zijn de tabak die hij rookte en dat verdwaalde aardappeltje op 3 mei in Halle. Voor de invloed vanuit Amerika moeten we ergens anders kijken: de koffiehuisen die in de achttiende eeuw in alle grote Europese steden in zwang raakten.

'EXOTISCHE PRODUCTEN UIT DE NIEUWE WERELD, DAT WAS DE NIEUWSTE RAGE'



ZOETE KOFFIE EN DE EERSTE DESSERTS

Dé nieuwe, spannende, exotische culinaire rages van Bachs tijd waren geen etenswaren maar dranken: koffie, thee en chocolade.

De koffiehuisen waar ze genuttigd werden, waren publieke ruimtes waar voornamelijk mannen uit de elite en hogere middenklassen elkaar ontmoetten om te filosoferen over de beschaving, of om de krant te lezen. Het nieuwe wetenschappelijk elan van de Verlichting voedde de interesse in deze nieuwe, verkwikkende dranken die daar geserveerd werden.

Vanwege het oppeppende karakter van koffie en thee werden er in eerste instantie ook allerlei medische eigenschappen aan toegedicht. Ook het verslavende karakter van tabak en koffie werd rap erkend. In Bachs cantate 'Schweig stille, plaudert nicht' beter bekend als de *Kaffeekantate* sommeert een vader zijn 'ondeugdzame' dochter Liesje om van de koffie af te blijven. "Vader, doe toch niet zo streng! Als ik niet driemaal daags mijn kopje koffie mag drinken, dan verander ik tot mijn verdriet in een verdord stukje geitenvlees", verzucht de jonge koffiejunk. De cantate is daarmee niet alleen een bevestiging van de populariteit van de koffiehuisen als cultuurfenomeen. Het leert ons ook iets over hoe men in die tijd dacht over geitenvlees. Of in elk geval over verschrompeld geitenvlees.

Wat heeft bijgedragen aan de populariteit van de warme dranken die in koffiehuisen werden genuttigd, was de typisch Europese gewoonte om ze flink te zoeten. Deze bittere dranken – koffie uit het Midden-Oosten, thee uit het Verre Oosten en chocolade uit Zuid-Amerika – worden in de landen waar ze vandaan komen nadrukkelijk níet zoet gedronken. Maar in de koffiehuisen wel. 'Ei! wie schmeckt der Coffee süße', zoals Liesje zingt, wordt vaak vertaald met 'wat smaakt die koffie heerlijk'. Maar het zou ook letterlijk 'O, wat is de koffie zoet' kunnen zijn. Want misschien wel de meest ingrijpende culinaire verandering van Bachs tijd was dat suiker plotseling een gemeengoed werd.

Suikerriet komt oorspronkelijk uit Zuidoost-Azië. Al in 500 voor Christus had men in India een primitieve manier gevonden om suikerrietsap in te koken, zodat er ongeraffineerde, ruwe suikerkristallen ontstonden. Die techniek verspreidde zich naar het westen via de Perzen en later via de Arabische handelsroutes. Maar tot 1100 was tafelsuiker in Europa een nagenoeg onbekend fenomeen. In de middeleeuwen was tafelsuiker, net als die specerijen, een bijzondere luxe, enkel weggelegd voor de rijke elite. Specerijen en suiker waren bij uitstek een manier om je

rijkdom tentoon te spreiden: suiker was schaars, suiker was duur, want het moest van ver komen. Suiker werd ook op dezelfde manier gebruikt als specerijen: om gerechten te kruiden. In de middeleeuwse keukens bestond er daarom geen onderscheid tussen zoete en hartige gerechten. Als je het breed had en dat graag wilde laten zien, dan serveerde je grof gekruide en dus ook zoete pasteien op je feestbanket.

In de zestiende eeuw ontdekten de Spanjaarden en Portugezen dat de Caraïben de perfecte tropische temperatuur hebben om suikerriet te verbouwen. Ze zetten hun nieuwe koloniën vol met geïmporteerd suikerriet uit Azië. Toen de Nederlanders, Fransen en Engelsen daar in de zeventiende eeuw de koloniale slaven-economie invoerden, schoot de suikerproductie tot ongekende hoogte. Suiker was na 1700 goedkoop en alomtegenwoordig. Dat suiker steeds makkelijker verkrijgbaar was, had tot gevolg dat in gerechten die als zoet te boek stonden steeds meer suiker werd gebruikt en het gebruik om hartige gerechten zoeter te maken verdween. Kortom: er ontstond voor het eerst een onderscheid tussen zoete en hartige gerechten.

Het waren geen exotische producten uit de Nieuwe Wereld waarmee de Columbiaanse uitwisseling zijn stempel drukte op de culinaire cultuur in Leipzig in de eerste helft van de achttiende eeuw. Het waren juist exportproducten vanuit de Oude Wereld: suikerriet en slaven. De overvloedige hoeveelheden suiker die van daar weer deze kant op kwamen, gaven de populariteit van de bittere dranken in de koffiehuisen een boost. En het stond aan de wieg van een heel nieuw item op het menu: het zoete dessert. Wat Johann Sebastian Bach dagelijks at, blijft vooralsnog gissen. Maar mogelijk zijn we wel iets anders op het spoor gekomen. Wellicht is er naast rood vlees en veel drank nog een reden voor Bachs overgewicht, diabetes en oogproblemen. Hij behoorde zeer waarschijnlijk tot de eerste generatie die ooit een toetje at. ♦



JOËL BROEKAERT

—
GERAADPLEEGDE
LITERATUUR:

Brian Cowen, 'New Worlds, New tastes; Food fashions after the Renaissance', in: Paul Freedman ed., *Food; The history of taste* (Londen 2007).

Martin Geck, *Johann Sebastian Bach: Life and Work* (Orlando 2006).

Harold McGee, *Over eten en koken; Wetenschap en cultuur in de keuken* (Amsterdam 2006).

Tom Standage, *An Edible History of Humanity* (NY 2009).

Christoph Wolff, *Johann Sebastian Bach* (Utrecht 2000).

WEBSITES:
onlineLibrary.wiley.com
oxfordreference.com
eduardvanhengel.nl