

Klein ABC van eten uit de Gouden Eeuw

Het Mauritshuis hangt tjokvol stillevens van rijk gedekte tafels met luxe etenswaar, protserige manifesten van 17de-eeuwse overdaad. Een abc helpt de kijker zich als een holleballe gijs een weg te banen.



Willem Heda, 'Stilleven met vergulde bokaal', uit 1635.

Aardappels komen uit Amerika; de Spanjaarden introduceerden de knol omstreeks 1565 in Europa. De interesse voor de plant beperkte zich aanvankelijk tot botanici. In de loop van de 18de eeuw begon men de aardappel pas als voedingsmiddel te waarderen.

Berkemeiers en roemers waren het drinkgerei in goeude huishoudens. Berkemeiers hebben een trechtersvormige kelk, terwijl de roemer een bolle vorm heeft. De noppen op deze glazen verzekerden de gebruiker van een goede grip. Gelet op de vette en glibberige handen van de eters wel zo handig. Om te pronken werden de glazen soms in een vergulde bekerschroef geplaatst.

Bestek werd spaarzaam gebruikt; aan tafel at je vooral met de handen. Gasten dienden een eigen mes bij zich te hebben. Een lepel was handig voor het eten van soep of het leegschrapen van een bord. Minderbedeelde huishoudens bezaten soms maar één lepel, die de gezinsleden afveegden en doorgaven. Vorken waren nog schaarser – die gebruikte je hooguit bij het snijden van vlees.

‘De snoepers van ’t fruyt en comen niet licht tot eenen hoogen ouderdom’

• Johan van Beverwijck, arts.

Bier was een veilig alternatief voor water, vooral in de steden, waar het grachtwater ernstig vervuild was. Nederland telde rond 1620 meer dan 700 bierbrouwerijen. In de loop van de 17de eeuw nam dat aantal geleidelijk af, ook al doordat mensen steeds meer koffie, thee en wijn gingen drinken.

Boter uit Holland was vermaard en bracht in het buitenland zulke hoge prijzen op dat Hollanders naar verluidt goedkopere Engelse of Ierse boter importeerden voor binnenlands gebruik.

Citroenen treffen we vaak aan op stillevens. Citrusfruit groeide ook in de Nederlanden, zij het mondjesmaat, in orangeries. Over de vraag of fruit gezond is, waren de meningen verdeeld. De arts Johan van Beverwijck beweerde dat ‘de snoepers van ’t fruyt en comen niet licht tot eenen hoogen ouderdom’. Maar de bewindhebbers van de Vereenigde Oost-Indische Compagnie (VOC) schreven citrusvruchten voor als een probaat middel tegen scheurbuik.

Haring was de meest gegeten zeevis, en de Hollanders aten die zowel gekookt als gebakken. Tienduizenden Nederlanders waren in de ‘grote visserij’ (de haringvangst) werkzaam. Gezouten en gekaakte haring, die in tonnen lang goed bleef, heette pekelharing.



Clara Peeters, ‘Stilleven met vruchten en bloemen’, ca 1612.

Kaas was relatief goedkoop, want er graasden heel veel koeien en schapen in de Republiek. Naast de bekende Goudse en Edammer kazen produceerden de boeren kazen met komijn, kruidnagels, peterselie en mierikswortel. Geïmporteerde kazen als parmezaan en brie waren hier ook te koop, op bescheiden schaal.

Keukens waren in 17de-eeuwse huishoudens de enige ruimtes waar continu een haardvuur brandde. Wie wilde zien of het eten al gaar was, gebruikte een olielampje dat in de haard hing: de zogenoemde pottenkijker. Buitenlandse reizigers verbaasden zich over de luxe marmeren gootstenen en bronzen waterpompen in Hollandse huishoudens.

Koek aten de Hollanders bij belangrijke familiegebeurtenissen (geboorte, doop, huwelijk) of feesten (Sinterklaas, Kerstmis). Kramen op kermissen en jaarmarkten verkochten speculaas, peperkoeken, duivenkaters en koekjes met saffraan of stroop.

Koffie dronk men vanaf de jaren 1660 in speciale koffiehuisen. Gaandeweg raakte ook het drinken van koffie in huiselijke kring in zwang. In een koperen of zilveren pot op tafel ging gemalen koffie (eventueel aangevuld met kaneel, kruidnagels of gember), die met kokend water werd overgoten, waarna de drank door een of meer kraantjes aan de onderzijde van de pot in porseleinen kopjes vloeide.

Konfijten van vruchten was populair als snoepgoed. De witte staafjes en bolletjes die je op stillevens tegenkomt zijn gesuikerde zaden en noten.

Pasteien

Het vlees van de pauw was taai en onsmakelijk, maar een pauwenpastei – waarbij het dier met staart en al werd opgediend – bood een spectaculaire aanblik.

Kookboeken waren vooral bestemd voor welgestelden. Antonius Magirus publiceerde in 1612 in Leuven een Koochboek, dat later ook in de Noordelijke Nederlanden werd gedrukt. Hij had de meeste gerechten overgeschreven uit een boek van de Italiaan Bartolomeo Scappi, die als kok in pauselijke dienst had gewerkt.

Pasteien waren niet alleen bedoeld om te eten maar ook om mee te pronken. Het vlees van de pauw was taai en onsmakelijk, maar een pauwenpastei – waarbij het dier met staart en al werd opgediend – bood een spectaculaire aanblik. Ook de gebakken korst van pasteien was niet per se bedoeld om op te eten. Het deeg diende vooral om te voorkomen dat het vlees in de oven zou uitdrogen.

Specerijen verrijkten niet alleen het voedsel, ze maskeerden ook de smaak van muffe en oude etenswaren. Naarmate de Vereenigde Oost-Indische Compagnie meer specerijen aanvoerde en ze bereikbaar werden voor minder kapitaalkrachtige huishoudens verdwenen ze steeds meer van het menu bij de elite.

Suiker was een luxeproduct, dat alleen welgestelden zich konden veroorloven. Pas in de loop van de 19de eeuw, toen men leerde hoe je suiker uit bieten kon winnen, werd het een massaproduct.

Theedrinken was een trend die in de loop van de 17de eeuw kwam overwaaien uit Batavia, waar VOC-medewerkers vaak theedronken. Men mocht uiteenlopende soorten en bereidingswijzen graag uitgebreid aan tafel bespreken met het aplomb van de wijnliefhebber.



Clara Peeters, 'Visstilleven met kandelaar', 1612.

Varkens gingen in november (de 'slachtmaand') naar het slachthuis. Zo'n beetje elk onderdeel van het dier was eetbaar. Behalve de poten, pens en nek ('procureur') gold vooral de varkenskop als een lekkernij.

Vis kocht je op de markt, waar grote kuipen met levende palingen, baarzen, karpers en snoeken stonden. Ook zeevis werd zo veel mogelijk levend aangevoerd, in schuiten die met zout water waren gevuld. De mannen die het water met de vissen in beweging hielden, heetten 'hobbelaars'.

Wijn voerden de 17de-eeuwers in uit Spanje, Portugal en Frankrijk en ze bewaarden die in vaten, kruiken en leren zakken. Pas in de loop van de 18de eeuw kwamen er flessen, die je met een kurk kon afsluiten. Wijn verzuurde snel en kon niet lang worden bewaard. Het fenomeen van een 'goede jaargang' was in de 17de eeuw dan ook onbekend. Wijn van mindere kwaliteit kreeg suiker of siroop toegevoegd om deze voor verzuring te behoeden.

Zangvogels golden als een delicatessen. Met behulp van (blind gemaakte) lokvogels, lijfstokken, kooien en netten ving men vinken en lijsters in het najaar. Op een feestmaal dat Willem III in 1672 aanrichtte, stonden achthonderd leuweriken op het menu.

Zout werd niet alleen gebruikt om gerechten op smaak te brengen maar ook als conserveringsmiddel, voor onder andere de commercieel zo belangrijke haring. De Nederlanders importeerden het uit Frankrijk, Portugal en het Caraïbisch gebied, waar het gewonnen werd in zoutpannen met langzaam verdampend zeewater. Rijke huishoudens hadden op tafel zout staan in sierlijke gouden of zilveren vaten, waaruit de gasten een mespuntje konden nemen.