

Over eten en drinken, vroeger, nu en in de toekomst.

"Twee machtige drijfveren houden het leven in stand en stuwen het voort: de drang tot instandhouding van het individu en de drang tot instandhouding van de soort.

De eerste, de behoefte aan eten en drinken, begeleidt elk levend wezen dag- in, dag- uit vanaf zijn eerste levenskreet.

Er is in de vele duizenden jaren maar weinig veranderd in voedsel en bereidingstechnieken. Twee echt ingrijpende veranderingen zijn er geweest:

1. de Neolithische landbouwrevolutie van zo'n tienduizend jaar geleden, toen de mens van jager-verzamelaar landbouwer werd en niet meer in de natuur leefde, maar de natuur aan zich dienstbaar maakte en

2. de technische revolutie van de allerlaatste tijd, die ons in staat stelt ons eten niet meer door de warmte van vuur te bereiden, maar door straling en die de mogelijkheid van synthetisch voedsel heeft geopend.

Vlees, vis, granen, groenten en vruchten, men at dit tienduizend jaar geleden en men eet het nu...de geschiedenis van de culinaire cultuur is de geschiedenis van de mens!"

Uit de inleiding van het boek: "Eten door de Eeuwen" van Wina Born

Het oudste kookboek dat bewaard is gebleven, is van een tijdgenoot van keizer Augustus nl. van Apicius. Zo rond het begin van onze jaartelling schreef hij zijn "De re coquinaria" oftewel "Over voedsel en specerijen of de kunst van het koken". Naast alle kookboeken die daarna verschenen zijn, bestaan er ook talloze boeken en verhalen over de geschiedenis van ons eten en drinken. Dichters, schilders en muzikanten hebben door de eeuwen heen ook veel van de eetcultuur vastgelegd. De "aardappeleters" van Vincent van Gogh is slechts één voorbeeld, maar maakt meteen duidelijk dat het verschil in eten van rijk en arm heel groot was èn is!

Voor ons betekent "vroeger" in eerste instantie de herinneringen aan wat wij in onze jeugd hebben gegeten. En hier begint mijn eigen verhaal...

Zoals in alle culturen over de hele wereld in den beginne geplette graankorrels met water of melk smeug gemaakt werden en zo de pap ontstond, zo herinner ik mij ook de pappot: havermout-, rijste- en "stoetenpap" (stukjes brood in melk, koud of warm).

Groente kwam uit eigen tuin, de aardappelen van eigen land, appels en peren uit eigen boomgaard, vlees van eigen slacht en eieren haalden wij al heel jong zelf uit het kippenhok. Het brood werd niet (meer) zelfgebakken maar door bakker Klaassen en door Bertus Olden op de fiets bezorgd, door weer en wind en modderpaden!

Na de slacht hingen worst en spek te drogen in de "wieme", aan stokken geregen en vastgezet tussen de balken van het plafond. Je liep er de eerste tijd met een boogje omheen, om de druppels niet op je hoofd te krijgen!

En wat kwam er toen zoal op tafel... een "hasjen" uitgebakken spek of een stukje worst (de mannen altijd het grootste stuk) en daarbij meestal "kloare aerpel" gekookte aardappelen met braadjus of "looksause" spekjus met uien. 's Zondags gebraden ribbetjes uit de weckfles, heerlijk! En er altijd groente uit eigen tuin of kelder bij, al naar het jaargetijde bood.

Vanaf 11 jaar deed ik vakantiewerk in Lochem, een klein engels meisje oppassen, maar ook helpen koken en tafeldekken. Wat heb ik daar veel geleerd... rosbief braden en ook eten (thuis was alles "gaar"), koken in een snelkookpan! Ik at er bijv. voor het eerst meloen... wat had ik mijn ogen en oren daar open! In die tijd al is mijn liefde voor koken en recepten verzamelen ontstaan.

Na vier jaar voor de klas te hebben gestaan, kwam ik door mijn huwelijk met Dick Holtslag in de horeca... in hotel Ovink terecht. Dick, met het kookdiploma van de

Groninger Bakker's Vakschool op zak, zorgde toen samen met zijn oudste zuster Hermien, voor het kookgebeuren. Destijds kwam je Almen binnen en kon ruiken wat er gekookt werd, naast de geuren die er uit de bakkerij van Ome Jan Niejendiek kwamen! Toen ik het koken na een paar jaar ging overnemen, hielden de Almenaren hun hart vast... een schooljuffrouw aan het fornuis??? Wat deed het me goed dat Tante Hendrika van Boschloo mij niet af wilde laten gaan en me kwam waarschuwen dat ik voor een bepaald trouwdiner (de vuurproef voor mij) toch vooral moest zorgen voor voldoende pudding... nou, hoe de jongelui ook hun best deden, er bleef genoeg over..! Wat werd er toen "vroeger" zoal gegeten? Uit de agenda van 1965 (ze zijn er overigens allemaal nog) haalde ik het volgende menu, ad fl 18,50 p.p.:

Hors d'oeuvres

Aspergesoep

Kalfsvleespasteitje

Fazant met zuurkool etc.

Riz condé (rijstbavarois met abrikozensaus)

maar ook een voorbeeld van een eenvoudiger diner, ad fl 8,50 p.p.:

Huzarensalade, toen en nu nog "home-made"

Groentesoep, met vlees, balletjes en vermicelli.. niet van die dunne soep

Runder- en varkensrollade met alles d'r op en d'r an

Chipolata

Schnitzels en halve haantjes waren toen ook geliefd, al gauw gevolgd door de varkenshaasjes.

Naast de mooie wijnen van Hoogewerf, Chabot en Visser was in die tijd de Mateus Rosé niet aan te slepen.

Wij volgden wel landelijke trends, maar gaven onze gerechten wel een "eigen" gezicht.. velen zullen zich de varkenshaas met gember en boerenjongens herinneren, de witlofsalade met appel en rozijnen, de beatrixcocktail of de kalkoenhaas "Valencia".

O ja, als een bruidspaar het eigenlijk niet aandurfde "kalkoenhaas" aan hun gasten te geven, dan werd het menu in het Frans opgesteld en gegarandeerd dat alle gasten laaiend enthousiast waren over de "filet de dindon"!

Eten en drinken zijn - net als kleding en andere cultuuruitingen - aan mode onderhevig. Was het niet in de 17e eeuw dat dienstbodes in het westen een baantje accepteerden op voorwaarde dat ze niet alle dagen zalm hoefden te eten???

Uit eten gaan raakte "in" en niet meer alleen met een bruiloft of ander feest. Ook wij kregen steeds meer restaurantgasten die à la carte kwamen dineren. Dick en ik neusden graag rond in het land en in de vakbladen naar de nieuwe "mode" op culinair gebied.

Toen kwam in de zeventiger jaren de "nouvelle cuisine" uit Frankrijk overwaaien.

Met de kreten: alles vers, alles kort en nog korter bereid. Groenten half rauw, vlees rood, vis roze op de graat. Geen dikke roomsauzen meer, licht, licht de leuze.

Alles op één bord als een mooi schilderijtje, maar het waren muizenhapjes en men ging met een hoge rekening en een hongerig gevoel van tafel om onderweg nog ergens een flinke portie patates frites te eten. Mooie verhalen deden daarover de ronde!

Natuurlijk hebben wij vernieuwde bereidingswijzen, waar we zelf achter stonden, toegepast. Maar die kleine porties.. nee, de spreekwoordelijke Achterhoekse gastvrijheid staat niet toe dat je je gasten met "honger" naar huis laat gaan. Privé niet, maar zeker niet in een restaurant.

In de specialiteitenrestaurants sloeg men op hol ... en als je er als (bekende) Nederlander bij wilde horen, moest je in die zaken "gezien" worden.

" Maar", zegt Wina Born, "ook het grote publiek heeft de Nouvelle Cuisine in haar extreme vorm afgewezen".

Als echter bepaalde gerechten of wijnen "uit" waren, zoals bijv. tong Picasso of de al genoemde Mateus Rosé, denk dan maar niet dat je die nog op je spijkskaart zette! Naast de drang om mee te gaan met je tijd, met de vernieuwingen, blijven we zeer kritisch en houden bepaalde tradities graag in ere. Denk maar aan de "stampot snieboon'n moaltied op Oldejoarsaovend, het "surprisemenu " op 5 december, waarbij de gerechten min of meer ingepakt worden, bijv. een biefstuk in bladerdeeg, de nog altijd versgebakken pannenkoeken, streekgerechten etc. wij deden het graag en De Hoofdige Boer blijft het graag doen.

"Gezamenlijk genieten van voedsel" is alle eeuwen door, in alle culturen de basis geweest waarop een samenleving, in welke vorm, in welk verband ook, rustte. Op dit moment is er ongekende belangstelling voor eten in alle rijke, geïndustrialiseerde landen. De grote stroom kookboeken, culinaire tijdschriften, kookrubrieken in bijna alle overige tijdschriften, maar ook kookclubs, dieetclubs en dure keukenuitrustingen bewijzen dat.

Kenden wij allang invloeden van de Chinese en Indonesische keuken naast wat de Franse keuken "voorschreef en -schrijft", nu zijn de vele reizen naar alle oorden van de wereld, de buitenlandse restaurants en de moderne communicatiemiddelen eveneens van invloed op onze eetcultuur.

Je zou haast gaan denken dat de huisvrouw of huisman weer uren in de keuken gaat staan om de meest ingewikkelde en heerlijkste gerechten te bereiden met zoveel mogelijkheden qua ingrediënten, recepten en apparatuur! Maar als je daarentegen in een grote supermarkt gaat kijken en de grote hoeveelheden en een al even groot assortiment half -fabrikaten en kant en klaar maaltijden ziet naast koelingen en diepvrieskisten vol "toetjes", dan vraag je je af, welke stroming gaat winnen in de nabije toekomst?

In De Hoofdige Boer kookt, nu al jaren, Zweitze de Vegt met zijn keukenbrigade nog écht en met zoveel mogelijk verse producten... wat zal de toekomst worden?

Een chef-kok die achter een computerscherm de maaltijdcomponenten samenstelt en met een druk op de knop een geseald bord met een mooi gekleurde grote pil er op aan de gast laat brengen???

Dat we in de nabije toekomst moeten leren "onthaasten", "versoberen" en misschien wel weer (voor wie dat heeft..) een stuk bloementuin veranderen in een groentetuin is te doen. Maar ieder mens in een eigen "hokje" met een computer, tv en een doos dinerpillen, dat mag geen toekomstbeeld vormen.

Ik hoop en wens dat mensen het samen aan tafel genieten van een met zorg en liefde klaargemaakte maaltijd, nooit verloren zullen laten gaan!

Willy Holtslag-Harkink

*Met dank aan en diep respect voor Wina Born,
nestor van de Nederlandse culinaire schrijvers.*

Literatuurlijst:

Wina Born Eten door de eeuwen; de geschiedenis van de culinaire cultuur.

Anneke H.van Otterloo Eten en eetlust in Nederland (1840-1990)

J.A.Brillat-Savarin Het wezen van de smaak

De verstandige kok of sorgvuldige Huyshoudster uit 1699