

‘Dat smaakt naar meer!’

Over het gebruik van zeven specerijen in drie middeleeuwse kookboeken

M.J.H. Arnold
s1115006
Madeliefberg 25
4708 NP Roosendaal
Tel.: 06-17916163
E-mail: m.j.h.arnold@umail.leidenuniv.nl

Masterscriptie
MA History Europe 1000-1800
Prof.dr. Peter Hoppenbrouwers
Dr. Louis Sicking
30 ECTS
Opleiding Geschiedenis
Universiteit Leiden
19-10-2015

Inhoudsopgave

Inleiding	3
Hoofdstuk 1: Eten in de middeleeuwen	24
Hoofdstuk 2: Trek in specerijen	29
Hoofdstuk 3: Het verhaal van de specerijen	33
Hoofdstuk 4: Smaak	40
Hoofdstuk 5: Aanzien	43
Hoofdstuk 6: Medicijn	52
Hoofdstuk 7: Vergelijking <i>Kitab al-tabikh</i> , <i>Du fait de cuisine</i> en <i>notabel boecxken</i>	59
Conclusie	62
Bibliografie	65
Bijlage 1: Inhoudsopgave <i>Kitab al-tabikh</i>	68
Bijlage 2: Inhoudsopgave <i>Du fait de cuisine</i>	71
Bijlage 3: Inhoudsopgave <i>Een notabel boecxken van cokeryen</i>	72

Inleiding

Eten, de behoefte om voedsel tot je te nemen, is één van onze basisbehoeften. Het is essentieel om in leven te blijven; we kunnen niet zonder. Door de eeuwen heen zijn mensen steeds anders omgegaan met dit feit vanwege de ideeën die hun eigen samenleving hebben bepaald. Het onderzoek naar voedsel uit het verleden is nooit erg *mainstream* geweest, maar het kent desondanks een lange geschiedenis. Zo bevatten de werken van achttiende- en negentiende-eeuwse antiquairs zoals Samuel Pegge, Richard Warner, T. H. Turner, F. J. Furnivall and T. Austin al verzamelingen van recepten, huisregels en etiquetteboekjes. De *Annales*-school hield zich na de Tweede Wereldoorlog onder andere bezig met hoe eten bij kon dragen aan de materiële kwaliteit van leven. Maar deze onderzoeken hadden weinig te maken met de waardering van de culinaire beleving van de elite of van welke laag van de samenleving dan ook. In plaats daarvan behandelden ze eten op een kwantitatieve manier: het waren studies naar de voedzaamheid van handelswaren, en naar hun vorming, productie, marketing en voedingsbehoefte. Daarmee hadden ze weinig van doen met de *cuisine*, de waardering van de culturele connotaties van voedselbereiding, koken en consumptie.¹

Recentelijk hebben steeds meer historici voor die laatste invalshoek gekozen, en zijn er veel onderzoeken verschenen waarvan de onderwerpen nauw samenhangen met voedsel, zoals het belang van vasten en feesten; de relatie met deugd en religie; taboes; de fysieke ruimte waarin werd gekookt, samen met de opleiding en vorming van koks; de rol van gastronomie; de structuur en timing van maaltijden; hongersnoden en voedseloverschotten; wild en de jacht; en de ontwikkeling van smaak en gespecialiseerde producten. Zelf wil ik me gaan bezighouden met de laatste categorie, en op zoek gaan naar de smaak van de middeleeuwen voor zover ik die af kan leiden van het gebruik van zeven specerijen in drie middeleeuwse kookboeken.

Specerijen zijn belangrijk voor de geschiedenis om drie redenen. Allereerst brachten ze op grote schaal verschillende culturen van de westerse, oosterse en zuidelijke werelden samen. Deze ontmoetingen konden positief en harmonieus zijn, maar waren soms schadelijk en desastreus. Ten tweede stimuleerde de uitwisseling van specerijen de economische globalisatie waarbij acties in één gebied van de wereld grote gevolgen hadden voor mensen en gebeurtenissen op een ander afgelegen continent. Ten slotte veranderden specerijen de

¹ C. M. Woolgar, 'Food and the Middle Ages' in: *Journal of Medieval History* 36 (2010) 2.

eetgewoontes van mensen die nieuwe culinaire ervaringen opdeden als gevolg van de handel, waardoor hun manier van het klaarmaken, eten en waarderen van voedsel veranderde.²

In de literatuur heeft de focus bij specerijen vooral op de relatie tussen de handel en de ontdekkingsreizen gelegen. De nadruk lag daarbij vooral op de Specerijen Race, de drukke periode aan het einde van de vijftiende en het begin van de zestiende eeuw, toen Europa buitengewoon veel energie stak in de zoektocht naar specerijen. We lezen in *The Scents of Eden* van Charles Corn het volgende: ‘Vanaf de late vijftiende eeuw, toen Europese machten Azië probeerden te koloniseren om daarmee de Chinese en Arabische handelaren te omzeilen, werden de Portugezen, Nederlanders, Engelsen en in mindere mate de Fransen aangetrokken tot en vochten ze om de Specerijen Eilanden.’³ Hun doelwit was het handelsmonopolie op specerijen.’⁴

De specerijenhandel is echter veel ouder dan dat. De oudste specerijen, een handvol kruidnagels, zijn gevonden in een verschroeide keramische vaas onder de Syrische woestijn, waar in een klein dorp aan de oever van de Eufraat een individu genaamd Puzurum zijn huis verloor door een verwoestende brand. Deze vuurzee had niet alleen het huis vernietigd, maar ook kleitabletten verhit alsof ze in een bakoven hadden gelegen, waardoor ze duizenden jaren konden blijven bestaan. Door de verwijzing op een van de tabletten naar koning Yadihk-Abu zijn de kruidnagels gedateerd rond 1721 voor Christus. Vele eeuwen voor het bestaan van kompassen, kaarten en ijzer zijn er kruidnagels vanuit de tropische eilanden van de Molukken naar de droge woestijn van Syrië gebracht. Hoe dit gebeurde en wie dit heeft gedaan, is tot op de dag van vandaag een raadsel.⁵

Over de zeer vroege periode is helaas weinig tot niets bekend wat de specerijhandel betreft, maar wel zeker is dat de Romeinen zich er intensief mee bezighielden. Ook hiernaar is onderzoek gedaan, onder andere door J. I. Miller in *The Spice Trade of the Roman Empire, 29 B.C. to A.D. 641* (1969). Hierin wordt vooral ingegaan op de handelsroutes van het Verre Oosten die werden gebruikt om de Romeinen te voorzien van specerijen.

Het ‘gat’ tussen de Romeinse tijd en de eeuwen van de grote ontdekkingen wordt opgevuld door de middeleeuwen. Specerijen waren toen ongekend populair. De geschiedschrijving hierover heeft zich lange tijd beperkt tot de handel in specerijen en de

² F. Czarra, *Spices: A Global History* (2009).

³ Door Corn gedefinieerd als de Indonesische eilandengroep de Molukken, met als belangrijkste onderdelen de Banda-eilanden (waar de nootmuskaat vandaan kwam) en de eilanden van Ternate, Tidore, Moti, Makian en Bacan (hier groeiden de kruidnagels). Zie: Charles Corn, *The Scents of Eden. A Narrative of the Spice Trade* (1998) xvii-xviii.

⁴ Corn, *The Scents of Eden* (1998) xviii.

⁵ J. Turner, *Spice. The History of a Temptation* (2004) xxvii-xxviii.

verhalen van individuen. Er heeft zich echter een verschuiving binnen het debat over specerijen voorgedaan, zoals blijkt uit de volgende woorden van Jack Turner in *Spice. The History of a Temptation* (2004): ‘The story of [...] spice odysseys have filled plenty of books already. The pages that follow do not pursue the twists and turns of the Spice routes, nor the (generally sorry) fates of the traders who travelled them. This book is not a history of the spice trades, at least not in a conventional, narrative sense. I have not sought to retrace the winding pathways that brought cloves to Puzurum [...]. In fact I am less concerned with the thorny questions of causation, how spices shaped history, than with how the world changed around them: why spices were so appealing; how that appeal emerged, evolved and faded. In focusing on the appetite that the spice trade fed, this is not so much a study of the trade as a look at the reasons why it existed.’⁶ Paul Freedman geeft in zijn werk *Out of the East. Spices and the Medieval Imagination* (2008) hetzelfde aan: ‘Through their research on the spice trade, historians have shown how the supply of spices was affected by price, warfare, and changes in trade routes. But there is less understanding about the demand side: *why* spices were so popular in the first place, why they were sufficiently sought after for traders to bring them to Europe from what seemed the farthest corners of the world. There was only the vaguest understanding of where India, the great spice source and entrepôt, was located and no knowledge at all until the fourteenth century about other lands where spices grew, such as Java, Sumatra, or the Moluccas, yet the desire of European consumers for spices was strong enough to draw precious aromatic commodities from distant and unknown places.’⁷

Beide auteurs stellen zich niet de vraag hoe de specerijenhandel en de daaruit voortvloeiende ontdekkingsreizen hebben plaatsgevonden, maar waarom. Turner’s boek behandelt deze vraag erg breed en algemeen: ‘Inasmuch as I have a thesis, it is that spices played a more important part in people’s lives, and a more conspicuous and varied one, than we might be inclined to assume. As whimsical as the claim may seem, there is a deeper historical point. For in the final analysis the great historical developments associated with supplying Europe with spice sprang from a demand: from the senses, hearts and breasts of mankind; from the shadowy realms of taste and believe. In people’s emotions, feelings, impressions and attitudes towards spices all the great, spice-inspired events and dramas, all the wars, voyages, heroism, savagery and futility had their elusive germination. The very existence of the Spice trade, Columbus’s voyages in search of the phantom spices of the Americas, archaeologists’ discovery of the four-thousand-year-old cloves in the Syrian desert

⁶ Turner, *Spice. The History of a Temptation*, xxix.

⁷ P. Freedman, *Out of the East. Spices and the Medieval Imagination* (2008) 1-2.

– these are events that can be endlessly speculated upon by historians and archaeologists, with ever greater elaboration and sophistication. And yet it is easy to overlook the question from which the others derive: why the trade existed in the first place.’⁸ Turner werkt zijn vraag op de volgende manier uit. Hij begint met een korte verhandeling over de Specerijen Race, en in de hoofdstukken daarna behandelt hij onder de kopjes ‘gehemelte’, ‘lichaam’ en ‘geest’ de hoofdthema’s van de honger die deze zoektocht naar specerijen hebben gevormd, namelijk cuisine, seks, medicijnleer, magie en aversie. In de epiloog bespreekt hij de redenen die hebben geleid tot het uit de gratie raken van specerijen en hoe ze zijn gedegradeerd tot de matig exotische voedingsmiddelen die wij vandaag de dag gebruiken. Hij behandelt de onderwerpen niet chronologisch, maar laat per thema zien hoe erover werd gedacht en welke rol het speelde in verschillende tijdperken, variërend van de Oudheid tot de zestiende eeuw. Dit heeft hij met opzet gedaan: ‘Medieval and occasionally even modern authorities constantly looked back centuries or even millennia for precedents and justification of their own use of spice; indeed, one of my concerns is to show the extent to which these traditions have survived since remotest antiquity. This is not to suggest that a set of beliefs pertaining to spice survived intact from beginning to end. But I would argue that the spices have their traditions, reverberating with echoes and recollections; that the apparently straightforward act of eating them has been heavily burdened with historical baggage.’⁹

In Freedman’s boek wordt de waarom-vraag van de specerijen specifiek toegepast op de middeleeuwen. De verschillende hoofdstukken bespreken de complementaire betekenissen die de specerijen toen hadden. In hoofdstuk 1 gaat het om het gebruik van specerijen in de keuken, welke smaken in trek waren bij de middeleeuwse fijnproevers en welke gekruide gerechten tot de standaard behoorden. Het tweede hoofdstuk beschrijft de medische toepassingen van specerijen, bijvoorbeeld als geneesmiddelen om ziekten te genezen en als aromatische preventiemiddelen. Hoofdstuk 3 gaat over specerijen als parfum, over hoe de mysterieuze afkomst en de lekkere geur ervan werden geassocieerd met het paradijs, religieuze transcendentie en de immateriële wereld. Hoofdstuk 4 behandelt de specerijenhandel, de bevoorradingroutes en hoe handelaren, wetenschappers en economische strategen dachten over de landen voorbij de bekende grenzen van Europa. Het vijfde hoofdstuk focust op middeleeuwse theorieën over zeldzaamheid en schaarsheid en waarom specerijen duur waren. Hoofdstuk 6 laat zien hoe moralisten en literatuurschrijvers de passie voor specerijen beschouwden als een verkiezing van hebberigheid en trots op sociale status

⁸ Turner, *Spice. The History of a Temptation*, xxxi.

⁹ *Ibidem*, xxxii.

boven beheersing en gezond verstand. De laatste twee hoofdstukken beschrijven de ontknoping van de middeleeuwse liefde voor specerijen, een verlangen dat bleef voortbestaan ondanks de waarschuwingen van moralisten, en dat de reizen van de vijftiende en vroege zestiende eeuw inspireerde, die het einde van de middeleeuwen en het begin van het proces van Europese expansie inluidden.¹⁰

Smaak

Zowel Turner als Freedman zijn op zoek gegaan naar de redenen die hebben geleid tot de zucht naar specerijen in de middeleeuwen. Allebei geven ze aan dat historici er traditioneel gezien een onomwonden verklaring voor hebben gegeven, namelijk de oude en onverwoestbare mythe dat middeleeuws Europa door de afwezigheid van koelkasten en diepvriezen een probleem had met ranzig en rottend vlees, en dat de specerijen werden gebruikt om de onaantrekkelijke smaak ervan te maskeren. Dit idee kwam van de achttiende-eeuwse wetenschappers die de keuken van hun voorouders met afgrijzen bekeken.¹¹ Zoals met zoveel mythes het geval is, aldus Turner, schuilt er een kern van waarheid in. In afwezigheid van koeling waren vlees en vis vatbaar voor bederf. Volgens de toenmalige theorie werkten de specerijen als bederfwerend middel vanwege hun fysieke hete en droge eigenschappen, die de overmaat aan vloeistof, zoals werd gedacht wat bederf was, tegengingen. Hoewel het probleem van oud vlees en vis echt was, was het de uitzondering, en niet de regel. In de middeleeuwen was het - zeker voor de rijkere mensen - niet al te moeilijk om vers vlees te verkrijgen. De samenleving bestond grotendeels uit agricultuur. De steden werden omgeven door boerderijen waar veel dieren beschikbaar waren. Zelfs eenvoudige mensen beschikten over een stukje land met wat vee. Slagers verkochten in de voorkant van hun winkel het vlees dat ze in de achterkant ervan hadden geslacht. Iedereen die zich specerijen kon veroorloven, kon gemakkelijk verser vlees vinden dan wat wij vandaag in de supermarkt kopen.¹²

Het argument van het verhullen van een bedorven smaak is daarmee in strijd met de economische realiteit. Voor degenen die het zich konden veroorloven om specerijen te kopen, voornamelijk adellijke en koninklijke huishoudens, was het probleem van bedorven ingrediënten het minst aanwezig. Het betrof vooral de armen, en zij hadden geen geld om specerijen te kopen.¹³ Bovendien stelt Freedman dat vlees in vergelijking met specerijen

¹⁰ Freedman, *Out of the East*, 17.

¹¹ J.F. Kosta-Théfaine, 'Medieval Cuisine. Hog's Swill or Culinary Art?' in: *Misconceptions About the Middle Ages* (2008) 153-154.

¹² Freedman, *Out of the East*, 3-4.

¹³ Turner, *Spice. The History of a Temptation*, 120-123.

relatief goedkoop was. Volgens de boekhouding van de graaf van Oxford in 1431-1432 kon er een heel varken worden gekocht voor de prijs van een pond van de goedkoopste specerij, namelijk peper. Een andere boekhouding, bijgehouden door de rentmeester van de Talbot familie in Shropshire, toont dat hun maandelijkse kosten van specerijen bijna hetzelfde waren als de uitgaven voor rundvlees en varkensvlees samen. In 1424-25 consumeerde de familie zeventien pond peper, veertien pond gember, en zeventien pond aan andere specerijen, waaronder drie pond saffraan. Gezien de kosten die eraan verbonden waren, moet het *not done* zijn geweest om de smaak van bedorven vlees proberen te herstellen met zeer dure specerijen. Het zou nu net zo zonde zijn om Italiaanse witte truffels te gebruiken om de smaak van een fast-food hamburger proberen te verbeteren.¹⁴

Specerijen werden dus niet ingezet om de smaak van verrotting tegen te gaan, maar volgens Turner waren er wel andere smaken die ze verbloemden. De belangrijkste daarvan was zout, dat werd gebruikt om vlees in te maken. In de wintermaanden was vers vlees zeer schaars, omdat er niet genoeg was om de dieren te voeden. Alleen de grootste en rijkste huishoudens hadden ofwel genoeg grasland om de kudde in leven te houden, ofwel voldoende opslagruimte voor voldoende hooi om de kudde door de winter te loodsen. Wie niet zo gezegend was, moest zodra de vrieskou arriveerde en het grasland afstierf een aanzienlijk deel van de kudde slachten. Traditioneel gebeurde dit voor Sint-Maarten op elf november. Om die reden was de Anglo-Saksische naam voor de maand november ‘bloed maand’. Wat niet binnen een paar dagen kon worden opgegeten, moest worden ingemaakt met zout. Bijna al het vlees dat van november tot de lente werd gegeten, was droog, taai en zout, en het moest worden ingeweekt en voor een lange tijd worden gekookt om de smaak ervan enigszins te verbeteren. Naarmate de winter vorderde, werd dit eentonige dieet ondragelijk. In Rabelais’ tweede boek zijn Pantagruel en diens metgezellen hun doorlopend zoute winterdieet meer dan zat. Een van hen, Caralim, geeft aan dat hij er helemaal door uit vorm is geraakt. Het enige positieve dat Rabelais kon ontdekken aan het zoute vlees is dat het een geweldige dorst veroorzaakte, wat het nog makkelijker maakte om wijn te drinken.¹⁵

In de praktijk was het voedsel door de beperkingen van het klimaat één derde van het jaar ongevarieerd. Religie perkten de toch al gelimiteerde keuzes nog verder in. Op de veertig dagen durende Vastentijd, vrijdagen en de andere vastendagen op de religieuze kalender – bij elkaar bijna de helft van het jaar – was zelfs gezouten vlees verboden. Aan het begin van de dertiende eeuw werd er tijdens de twaalfde oecumenische raad uitgevaardigd dat er minstens

¹⁴ Freedman, *Out of the East*, 4.

¹⁵ Turner, *Spice. The History of a Temptation*, 124.

tweehonderd vastendagen moesten zijn. Hierdoor kwam vis als vervanger van vlees op het menu te staan, wat een boost gaf aan de visindustrie, maar wat weinig respijt bood van het zout. Zeker voor degenen die in het binnenland woonden, werd alle vis die niet uit lokale rivieren, meren en vijvers kon worden gehaald hevig gezouten. Haringen werden gepekeld, kabeljauwen werden platgeslagen, gezouten en gedroogd. De problemen van een gebrek aan variatie en een overvloed aan zout konden worden verholpen door het gebruik van specerijen. Zij konden, voornamelijk in de vorm van pikante sauzen, een eentonig en afstompend dieet verlevendigen. Hiertoe werden ze niet alleen aan hoofdgerechten, maar ook aan toetjes en aan wijn en bier toegevoegd. Wat de zestiende-eeuwse botanist Garcia d’Orta schreef over gember gold voor alle oosterse specerijen: ‘Op onze visdagen geeft het ons smaak.’¹⁶

Smaak neemt een belangrijk onderdeel in, zowel in de ideeën van Turner en Freedman als binnen dit onderzoek. Maar wat is het eigenlijk? En hoe is het onderzocht? M. Montanari schrijft in *Food is Culture* (2004) het volgende: ‘Het begrip smaak heeft twee afzonderlijke betekenissen. De eerste is smaak als de individuele sensatie van de tong en het gehemelte – een subjectieve, vergankelijke en onuitsprekelijke ervaring. Vanuit dat oogpunt is de historische ervaring van voedsel verloren gegaan. Maar smaak kan ook kennis betekenen; de zintuiglijke waarneming van wat goed en slecht, en aantrekkelijk en onaantrekkelijk is. Die waardering komt voort uit de hersenen en is daarmee niet subjectief en oncommuniceerbaar, maar eerder collectief en communiceerbaar. Het is een culturele ervaring die is doorgegeven bij geboorte en die wordt aangevuld met andere variabelen die de waarden van een samenleving bepalen.’¹⁷

Smaak is dus zowel individueel als gemeenschappelijk. De samenleving waarin je leeft, heeft invloed op je smaak. Maar hoe kan het dat bepaalde sociale groepen bepaald eten lekker vinden? Een oppervlakkige verklaring die hier vaak voor wordt gegeven, is dat mensen nou eenmaal lekker vinden wat ze gewend zijn, en omgekeerd niet houden van het onbekende. Die redenering levert echter de volgende vraag op: hoe zijn mensen gewend geraakt aan bepaald eten? Waarom eten ze wat ze eten?¹⁸

De meest invloedrijke werken over eetgewoontes door sociale wetenschappers zijn geschreven door antropologen zoals Claude Lévi-Strauss en Mary Douglas, door semioloog Roland Barthes en socioloog Pierre Bourdieu. Zij zijn allemaal aanhangers van of sterk beïnvloed door het structuralisme. Structuralisten erkennen dat smaak cultureel wordt

¹⁶ Turner, *Spice. The History of a Temptation*, 125-128.

¹⁷ M. Montanari, *Food is Culture* (2004) 61-62.

¹⁸ S. Mennell, *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present* (1985) 2-5.

gevormd en dat het sociaal gecontroleerd is. Douglas geeft aan dat er een onderscheid moet worden gemaakt tussen de esthetische en de voedende onderdelen van eten: ‘My own preferred approach would be to take the aesthetic as distinct from the nutritional aspect of food to be that part which is subject to pattern-making rules, like the rules of poetry, music or dance. The explanation of any such rule will only be found in its contribution to the pattern it helps to create.’¹⁹

De werken van Lévi-Strauss over voedsel zijn zeer bepalend geweest voor iedereen die zich met dit onderwerp bezighoudt. Op zijn beurt werd hij erg beïnvloed door de theorieën van de structuralistische linguïstiek. In zijn eerste boek over voedsel behandelt hij het verschil tussen de Engelse en Franse kookkunst op basis van het taalgebruik: ‘Like language, it seems to me, the cuisine of a society may be analysed into constituent elements, which in this case we might call ‘gustemes’, and which may be organised according to certain structures of opposition and correlation. We might then distinguish English cooking from French cooking by means of three oppositions: *endogenous/exogenous* (that is, national versus exotic ingredients); *central/peripheral* (staple food versus accompaniments); *marked/not marked* (that is, savoury or bland).’²⁰ In zijn volgende werk, *The Raw and the Cooked* (1964), verschoof Lévi-Strauss’ focus van ‘gustemes’ of smaken naar de basistechnieken van het koken. Hierin laat hij zien hoe het onderscheid tussen rauw en gekookt voedsel is verbonden met het fundamentele onderscheid tussen *nature* en *culture*; tussen wat in de natuurlijke staat wordt aangetroffen en wat wordt veranderd of uitgebreid door menselijke inspanningen.²¹

Barthes gaat in zijn essay ‘Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption’ ook op zoek naar de onderliggende code of grammatica van het voedsel dat mensen eten: ‘If food is a system, what might be its constituent units? In order to find out, it would obviously be necessary to start with a complete inventory of all we know of the food in a given society (products, techniques, habits), and then subject these facts to what the linguists call transformational analysis, that is, to observe whether the passage from one fact to another produces a difference in signification.’²²

De laatste structuralist die ik noemde, Bourdieu, werd geïnspireerd door het Marxistische structuralisme. Hoewel de meeste vormen van Marxisme zich bezighouden met patronen van sociale ontwikkeling in de geschiedenis, legt het Marxistische structuralisme de

¹⁹ Mennell, *All Manners of Food*, 6-7 en M. Douglas, ‘Food as an Art Form’ in: *Studio International* (1974) 84.

²⁰ Ibidem, 7 en C. Lévi-Strauss, *Structural Anthropology* (1958) 85.

²¹ Ibidem, 8-10 en C. Lévi-Strauss, *The Raw and the Cooked* (1964).

²² Ibidem, 11-12 en R. Barthes, ‘Towards a Psychosociology of Contemporary Food Consumption’ in *Food and Drink in History* (1979) 168.

nadruk op hoe de kracht van het kapitalisme verandering tegenhoudt. Zijn boek *La Distinction* (1979) met als ondertitel ‘Social Critique of Judgment’ gaat niet alleen over voedsel, maar ook over andere aspecten van gedrag (kleding, meubels, muziek) die vaak bijdragen aan een individuele smaak maar die tegelijkertijd verbonden zijn aan sociale classificatie. Volgens Bourdieu wordt ieder individu vanaf het begin toegeschreven aan een bepaalde klasse die wordt gedefinieerd door de hoeveelheid economisch en symbolisch kapitaal die het tot zijn beschikking heeft. Alleen in een zeer gelimiteerde mate kon deze erfenis worden veranderd door strategieën van sociale beweeglijkheid. Net zoals Lévi-Strauss en Barthes zoeken naar een onderliggende code of grammatica van de voedselkeuzes van verschillende samenlevingen, zo zoekt Bourdieu naar de culturele voorkeur van elke klasse of subklasse: ‘the spheres of food, clothing, and cosmetic preferences are organised according to the same fundamental structure, that of the social sphere determined by the quantity and structure of capital. In order to construct completely the spheres of styles of life within which cultural consumption is defined, it is necessary to establish for each class and sub-class, that is to say for each of the configuration of capital, the *generative formulae* of the habitus which retranslates into a particular *style of life* the characteristic necessities and facilities of that (relatively) homogeneous class of conditions of existence.’²³

Elitaire smaak

De zoektocht naar een onderliggende vaste code van menselijk gedrag van de structuralisten voegt weinig toe aan het oude argument dat ‘mensen houden van wat ze kennen’. Ze bieden alleen een geclassificeerd schema, maar geen verklaring. De fundamentele reden waarom het structuralisme de oorsprong van of de veranderingen binnen de patronen van voedselvoorkeur niet echt kan verklaren, komt doordat er uit wordt gegaan van wat door Norbert Elias ‘proces-reductie’ wordt genoemd. Hiermee bedoelt hij de neiging van het westerse gedachtegoed om achter een proces van verandering iets te zoeken dat statisch en constant is. Vooral in de sociale wetenschappen is er een tendens om te zoeken naar onveranderlijke structuren in de veranderingen van de sociale relaties die worden geobserveerd. Maar net zoals andere culturele patronen veranderen voedselvoorkeuren wel in de loop van de tijd. Omdat structuralisme te statisch is, vraagt het om een andere aanpak. Het is waar dat de culturele smaak en behoeften van mensen het product zijn van hun sociale ervaring; de resultaten van wat ze tegenkomen in hun stam, hun gemeenschap of hun sociale klasse binnen een

²³ Mennell, *All Manners of Food*, 12-13 en P. Bourdieu, *La Distinction* (1979) 230.

grotere samenleving. Maar de sociale krachten die de smaak van een generatie vormen, zijn zelf het product van een langdurig proces van sociale ontwikkeling die vele generaties terug gaat. De ervaring van een generatie kan niet begrepen worden zonder terug te kijken naar die van zijn voorouders. Om veranderende smaken te kunnen verklaren, moet er met een historisch perspectief naar worden gekeken. Dat alleen is echter niet genoeg. In de door elkaar lopende historische verslagen moet er niet worden gezocht naar constanten in de verandering, maar naar gestructureerde processen van verandering.²⁴

Elias pleit voor een vormende of sociogenetische benadering. Binnen een ontwikkelende sociale vorming zijn manieren van individueel gedrag, culturele smaken, intellectuele ideeën, sociale gelaagdheid en economische organisatie allemaal verbonden met elkaar op complexe wijzen die zelf ook in de loop der tijd veranderen. Het doel is om een sociogenetische verklaring te geven voor deze veranderingen, waarom sommigen een groter potentieel hebben voor verandering dan anderen, wat de consequenties zijn voor het leven van mensen en hoe ze door diezelfde mensen worden beschouwd.²⁵

De grote drijfkracht van sociale en culturele ontwikkeling is volgens Elias conflict en competitie tussen sociale groepen, of het nou territoriale eenheden, sociale lagen of kleinere groepen mensen zijn. De patronen van conflict en vormen van competitie veranderen en ontwikkelen in de loop van de tijd en worden geuit op ontelbare manieren. Een gezegde dat vaak terugkeert in het boek is ‘balance of power’. Deze machtsbalansen kwamen niet alleen voor tussen staten. Waar mensen een band hebben omdat ze afhankelijk van elkaar zijn, hebben ze macht over elkaar – soms erg ongelijk en eenzijdig, soms vrij evenwichtig, meestal schommelend en vaak veranderend in een definitieve richting. Het feit dat mensen afhankelijk zijn van elkaar betekent dat ze macht op elkaar uitoefenen; en die macht vormt niet alleen hun openlijke gedrag, maar ook hun smaken en de manier waarop ze over zichzelf en hun activiteiten nadenken.²⁶

In de harde realiteit van het dagelijkse leven van de middeleeuwen was het geven van voedsel niet alleen een daad van liefde, maar ook een bewijs van macht. De elite streefde ernaar om hun tafels te voorzien van een zo groot mogelijke verscheidenheid aan voedsel en delicatessen in onnodig grote hoeveelheden. Het voedsel, de opmaak van de tafels en de garnering van de gerechten dienden niet alleen om de aanwezigen te voeden, maar vormden

²⁴ Mennell, *All Manners of Food*, 13-15 en N. Elias, *What is Sociology ?* (1970) 111-112.

²⁵ *Ibidem*, 15-16.

²⁶ *Ibidem*, 16 en N. Elias, *The Civilising Process* (1939).

samen een presentatie van de eigen weldaad.²⁷ Zo hielden ze de sociale rangorde in stand. Feestmalen organiseren was een daad om de eigen plaats in de samenleving aan te tonen; of het nou ging om een heer die zijn huishouden en burens onderhield of om een loyale vazal die zijn koning uitnodigde. Het was ook een daad van liefdadigheid die de rijken de mogelijkheid gaf om hun bezit te delen met hun gasten en met de armen. Bovendien was het een vrome verplichting om God en de heiligen te eren tijdens feestelijke banketten op hun feestdagen. Tot slot waren feestmalen een manier om persoonlijke vriendschappen te versterken om zo de vrede veilig te stellen.²⁸

De eettafel was dus een plaats waar gastheren hun status, gastvrijheid en vrijgevigheid konden tonen via eten, drinken, kleren en aankleding. Er werd van de machthebbers verwacht dat ze niet alleen door de overdaad aan eten en drinken, maar ook via hun hoofse gedrag aan tafel – de tafelmanieren - uitten dat ze tot de elite behoorden. Er heerste een ideaal van matigheid en beschaafdheid. Voor veel jonge strijders, die niet noodzakelijk een rijke afkomst hadden, was eten en drinken aan de tafel van hun heer een manier om zich te gedragen als leden van de leken elite, en het verschafte hen toegang tot de consumptiepatronen van de elite, zoals het eten van vlees en specerijen. Het was een manier om tot de elite toe te treden door hun regels en gebruiken over te nemen.²⁹

Aanzien

Dat brengt ons bij een andere functie van specerijen die zowel Turner als Freedman noemen. Een groot onderdeel van de aantrekkingskracht van specerijen was dat ze niet alleen goed smaakten, maar er ook nog eens goed eruitzagen. Samen met de andere luxeproducten waarmee ze stevast werden gearrangeerd – parels, edelstenen, vachten, tapijten en spiegels – beantwoordden specerijen aan de behoefte van de adel om te pronken. Daarmee hoorden ze bij *conspicuous consumption*; het genieten van zaken die minder bevredigend zijn wanneer ze privé worden geconsumeerd in plaats van worden getoond aan vrienden en kennissen.³⁰

Ze waren niet zo opvallend als kleding, raspaarden en andere aristocratische rekwisieten, maar ze waren net zo belangrijk en luisterrijk als symbolen van nobele elegantie

²⁷ E. Kisbán, 'Food Habits in Change: The Example of Europe' in: *Food in Change. Eating Habits from the Middle Ages to the Present Day* (1986) 4.

²⁸ L. Kjaer en A. J. Watson, 'Feasts and gifts: sharing food in the middle ages' in: *Journal of Medieval History* 37 (2011) 3.

²⁹ A. Gautier, 'Eating Out in the Early and High Middle Ages' in: *A Cultural History of Food in the Medieval Age* vol. 2 (2012) 100-102.

³⁰ Turner, *Spice. The History of a Temptation*, 148 en Freedman, *Out of the East*, 6. Zie ook: B. Lauriou, 'De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale' in: *Médiévales* 5 (1983) 20. Hij noemt het gebruik van specerijen 'ostentatief'; dus om aandacht te trekken en uit machtsvertoon.

en status. Ze waren objecten van begeerte, maar niet ondoordacht. Net zoals met zijden kleren, jachtbenodigdheden of titels en afkomst waren specerijen luxeartikelen die welzijn verleenden, maar ook sociale onderscheiding. Het was geen voorkeur maar een plicht. Specerijen waren niet nodig voor het levensonderhoud, maar ze waren wel nodig om sociaal prestige te tonen en te behouden. Adellijke superioriteit werd dan wel op een goddelijke manier verleend, maar de boodschap moest er aan het aardse hof steeds in worden gehamerd. Dit kon bijvoorbeeld door het geven van specerijen als cadeaus bij formele correspondentie en diplomatie, maar ook door ze op te dienen aan de eettafel.³¹ Net zoals wild en gevogelte het vlees van de edelman was, zo waren zeldzame en dure specerijen de natuurlijke smaakmakers ervan; een merkteken van diens stand. In de woorden van Jacob van Maerlant (1225-1291) waren het bijpassende etenswaren voor verheven, wereldlijke mensen.³²

Medicijn

Een andere werking van specerijen, waarvan Turner en Freedman aangeven dat die voor de verheven, wereldlijke middeleeuwse mens erg belangrijk moet zijn geweest, was het in harmonie brengen van de lichaamssappen of humoren; vloeistoffen die het humeur veranderden en invloed hadden op iemands karakter. Dit waren bloed, gele gal, zwarte gal en flegma. Het doel van preventieve medicatie en een voorschrift voor een gezond leven was ervoor zorgen dat geen van deze vloeistoffen de overhand kreeg. Ziekte was het resultaat van humorale disbalans, en wanneer het dieet niet op het temperament van het lichaam werd afgestemd, dan werd het ziek. Deze theorie was gebaseerd op ideeën uit de Griekse Oudheid, in het bijzonder van Hippocrates en Galenus, en kende een onbetwistbare autoriteit in de middeleeuwen. Hierin kwamen twee concepten bijeen: het belang van lichamelijk evenwicht (dat gezondheid een soort balans was) en de wisselwerking tussen hoe het individu en de kosmos waren opgebouwd. De sappen van het lichaam kwamen overeen met de vier basiselementen aarde, water, vuur en lucht waaruit alle materie bestond. Deze elementen combineerden op hun beurt fundamentele kwaliteiten in mate van warmte en vochtigheid. Humoren voegden deze kwaliteiten samen en repliceerden de aard van de elementen. Bloed was warm en vochtig en hoorde bij lucht, gele gal was warm en droog en hoorde bij vuur,

³¹ Kjaer en Watson, 'Feasts and gifts', 3.

³² Freedman, *Out of the East*, 6 en Turner, *Spice. The History of a Temptation*, 150-151.

flegma was koud en vochtig zoals water, terwijl zwarte gal koud en droog was en samenviel met aarde.³³

Niemand was compleet humoraal neutraal. Een goede manier om de humoren zoveel mogelijk in balans te brengen was het volgen van een dieet. Voedsel bezat ook humorale eigenschappen en wanneer het op de juiste manier werd geconsumeerd kon het het evenwicht van het lichaam herstellen. Werden de verkeerde dingen gegeten, dan raakten de humoren uit balans en dat leidde tot ziekte. Volgens de middeleeuwse leer waren specerijen voornamelijk heet en droog, en daarom uitermate geschikt om de koude of natte eigenschappen van vele soorten vlees en vis tegen te gaan, zoals rundvlees, gans, kraanvogel, hersenen en tong. Naast het temperen van de gevaarlijke eigenschappen van het voedsel waar ze aan werden toegevoegd, werden specerijen ook ingezet als medicijn. Er werd namelijk gedacht dat ze van zichzelf helende krachten bezaten vanwege hun zeldzaamheid.

Specerijen werden beschouwd als ‘exotisch’ tegenover de inheemse Europese kruiden zoals rozemarijn, wijnruit, komkommerkruid en tijm. Zowel Aziatische specerijen als inlandse kruiden speelden een rol in medicijnboeken en de aanbevelingen van de dokters. Er bestond een discussie over hun relatieve krachten. Specerijen werden als sterker en zeker als prestigieuzer beschouwd, maar niet noodzakelijk als effectiever dan kruiden. Een geschrift over de behandeling van anale pijpzweren door de veertiende-eeuwse arts Johannes van Arderne laat het onderscheid tussen het gebruik van kruiden en specerijen in verhouding tot de sociale klasse goed zien. Om het bloeden tijdens de operatie onder controle te houden, beveelt hij dure importproducten uit Azië aan voor de adel, tegenover lokale kruiden voor het gewone volk. Voor de hoge klasse moest Arabische aloë en drakenbloed worden gebruikt, terwijl voor de mensen uit de lage klasse smeerwortel en verbrande kippenveren volstonden. Voor genezing na de operatie moest de gewone man zich behelpen met het kruid alkanet, terwijl de adel een mixdrankje kreeg waarvan het hoofdingrediënt bloed van een negentienjarige maagd was, onttrokken wanneer de maan in het sterrenbeeld Maagd en de zon in het sterrenbeeld Vissen stond. Beiden werkten, maar welke werd ingezet hing af van de sociale positie van de patiënt.³⁴

³³ Freedman, *Out of the East*, 52-53 en Turner, *Spice. The History of a Temptation*, 137. Zie ook: J. K. Nam, ‘Medieval European medicine and Asian spices’ in: *Korean Journal of Medical History* 23 (2014) 319-342.

³⁴ Freedman, *Out of the East*, 54-61 en P. Freedman, ‘Health, wellness and the allure of spices in the Middle Ages’ in: *Journal of Ethnopharmacology* 167 (2015) 49.

Kritiek

De werken van Turner en Freedman zijn zeer positief ontvangen. Turner's boek wordt fascinerend genoemd, zijn onderzoek diepgravend en zijn voetnoten overvloedig: 'Turner leads readers along the fascinating trail of spice through time, from the pre-Common Era use of various spices as medicine, embalming aids, and food flavor enhancers to current, everyday applications. [...] Readers will be thoroughly entertained by the tasty tidbits that follow the trail of spice in medicine, magic, religion, sex, avarice, fantasy, and gluttony and will likely think again next time they shake pepper on their evening meals. [...] Exhaustively researched and amply footnoted. [...] Highly recommended for all academics and larger public libraries.'³⁵ Daarbij wordt zijn interpretatie inzichtelijk genoemd, omdat het laat zien dat de Europese expansie van de vijftiende eeuw niet voortkwam uit zwerflust of zendelingendrift, maar uit een honger naar meer en goedkopere specerijen; en dat deze honger op haar beurt niet noodzakelijk was, maar de kracht van modieuze verfijning weerspiegelde: 'According to Turner's insightful interpretation of history, European expansion in the fifteenth century arose not out of wanderlust or missionary zeal but out of a hunger for more and cheaper cooking spices. Driven neither by starvation nor by nutritional need, this hunger reflected the power of an aesthetic of taste. [...] Turner displays erudition without pretension in compelling prose; the result is a highly readable account of the oft-reported quest for spices.'³⁶

Freedman wordt op zijn beurt geprezen om de manier waarop hij, door gebruik te maken van wijd uiteenlopende primaire bronnen, specifieke regionale geschiedenis in een grotere globale context heeft weten te plaatsen, wat een heel ander perspectief heeft opgeleverd waarmee naar de late middeleeuwen gekeken kan worden: 'It is not often that one encounters a work that offers both unique insight into a specific period of regional history and the placement of that history into a truly global context. However, Paul Freedman has successfully accomplished just that with his delightful tome, *Out of the East: Spices and the Medieval Imagination*. Not only does Freedman treat the reader to a comprehensive discourse regarding the influence and use of spices in late medieval life and culture; he also demonstrates how the demand for these spices contributed to the European economic and geographic expansion into the Indian Ocean and beyond from the late fourteenth through the early sixteenth centuries. Moreover, Freedman achieves this in a very scholarly manner through his meticulous footnoting and extensive knowledge and subtle understanding of the subject culled from an intensive investigation of a broad range of primary and secondary

³⁵ D. Farris, 'Spice. The History of a Temptation' (review) in: *Library Journal* 129 (2004) 100.

³⁶ M. Knoblauch, 'Spice. The History of a Temptation' (review) in: *Booklist* 100 (2004) 1809.

sources. The end result is a very different perspective upon late medieval history that is credible and instructive. In portraying the role spices played in late medieval European life and culture, Freedman draws upon an interesting collection of primary sources—household records and guidebooks, merchant records, cookbooks and recipes, and extant banquet menus—to paint an elaborate and complex picture of the period.³⁷

Maar er worden ook kritiek- en verbeterpunten gegeven in de reviews. Zo wordt er van Freedman gezegd dat hij onvoldoende bewijs heeft geleverd voor de hoge waarde van specerijen, en dat hij te weinig aandacht heeft besteed aan de ongunstige betalingsbalans die de specerijenhandel opleverde, terwijl dat toch een onderwerp is dat tegenwoordig veel aandacht krijgt: ‘Having given this fine book unstinted praise so far, I must now offer a few qualifications, principally concerning two related issues: prices and money (precious metals). First, if the essential thesis of the book concerns the very high value of spices in Europe, over so many centuries, where is the evidence? To be sure, the author presents several citations of prices throughout the text. But prices - especially nominal, silver-based money-of-account prices, drastically affected by chronic medieval coinage debasements and by periodic changes in the supply of precious metals - are useless in themselves. They are meaningful only when they are compared, over time and space, with either a consumer price index, or at least with the prices for other important commodities and the purchasing power of labor. Only once (so far as I can see) does Freedman do so, and that is in citing such evidence from an online lecture (never formally published) that I presented in October 1983 and again (revised) in November 1988. [...] My other concern about Freedman’s discussion of precious metals in the spice trade has an even greater scope, and global importance. In his chapter on “Spices and Moral Dangers,” Freedman very usefully cites many late medieval diatribes against the trade in spices and other Asian luxury goods for their role in “draining” precious metals, and thus the wealth and very lifeblood of the European economy, to the East. There is now an enormous economic history literature on this topic in terms of adverse balance of payments (especially its supposed role in the late medieval “depression”) that the author does not really consider. These late medieval criticisms were not irrational and were certainly not just used as a stick with which to beat any perceived moral dangers of spice consumption.’³⁸

Beide auteurs worden erop gewezen dat ze onvoldoende hebben kunnen aangeven in welke mate specerijen fysiek en psychologisch een onderdeel waren van het dagelijkse

³⁷ D. McQuilkin, ‘Out of the East. Spices and the Medieval Imagination’ (review) in: *Itinerario* 33 (2009) 130-131.

³⁸ J. Munro, ‘Out of the East. Spices and the Medieval Imagination’ (review) in *The American Historical Review* 114 (2009) 408-409.

middeleeuwse Europese leven (en het leven daarbuiten). Ze hebben niet veel verteld over de beleving van mensen; hoe ze specerijen ervoeren in termen van smaak, geur en andere zintuigen: ‘Turner argues that the use of rare and costly spices by medieval and Renaissance elites amounted to conspicuous consumption. He has perhaps a little too much fun listing the ridiculous uses of spices in medieval medicine [...] and fails to get into the real experience of the people. His account of religious uses, on the other hand, paints a richer picture and gets closer to imagining the mystery that people found in these startlingly intense flavors and fragrances. It is this mystery and the idea that sensations themselves have a history that makes the entire book fascinating.’³⁹ Over Freedman lezen we: ‘Freedman thereby underlines that while economics, geo-politics, religion, and technology played roles, without the imaginative conception of spices – their powers, prestige, and preciousness – in the minds of Europeans, the voyages of discovery would have needed alternative inspiration. In some sense, after an enjoyable encounter with this book, it has also brought me back to the original problem. In this instance, the facts have been lucidly related, the fanciful kept at bay, and to the merit of Paul Freedman, the reasoning is refreshing, compelling and convincing. What still requires work is the question of the degree to which spices were physiologically and psychologically a part of medieval European life (and of life elsewhere); of how the life of the individual, the representational power of spices, and the ways these tasted transformed everyday life experience; of how the experience of life was understood in terms of taste, smell, and the other senses. The sensorium too is subject to changes in ‘taste’.’⁴⁰

De focus van zowel Turner als Freedman op het *waarom* van de specerijenhandel heeft grofweg drie redenen opgeleverd waarom specerijen werden gebruikt, namelijk vanwege de smaak, om aanzien te vergaren, en als medicijn. In kritiek die op hun werk is geuit, kwam naar voren dat er meer aandacht nodig is voor de middeleeuwse beleving van de specerijen; in welke mate specerijen fysiek en psychologisch een onderdeel waren van het dagelijkse middeleeuwse Europese leven. In mijn eigen onderzoek zal ik deze twee zaken combineren. Ik ga in drie middeleeuwse kookboeken op zoek naar het gebruik van de zeven meest gebruikte middeleeuwse specerijen, namelijk peper, kaneel, kruidnagel, nootmuskaat, saffraan, gember en foelie⁴¹ om te kijken in welke context van Turner en Freedman ze daadwerkelijk werden gebruikt. Mijn onderzoeksvraag is dan ook: werden de specerijen in de recepten uit de

³⁹ G. Gordon en R. Galen, ‘Spice. The History of a Temptation’ (review) in: *Publishers Weekly* 251 (2004) 51.

⁴⁰ R. Haden, ‘Out of the East. Spices and the Medieval Imagination’ (review) via: <http://www.history.ac.uk/reviews/review/842>.

⁴¹ Zie Freedman, *Out of the East*, 21-22, Turner, *The History of a Temptation*, xxxv-xxxvii en Nam, ‘Medieval European medicine and Asian spices’, 326.

middeleeuwse kookboeken vooral ingezet vanwege hun smaak, hun vermeende medicinale krachten of vanwege het aanzien dat ze opleverden? Op deze manier hoop ik de smaak van de middeleeuwen aan de hand van de specerijen vast te kunnen stellen.

Ik wil allereerst kijken naar de algemene rol die eten speelde binnen de middeleeuwse cultuur, en binnen de elitecultuur in het bijzonder. Ten tweede wil ik vertellen waar de middeleeuwse voorliefde voor specerijen vandaan komt. Daarna wil ik ingaan op waar de specerijen vandaan komen en welke verhalen erover werden verteld. Vervolgens behandel ik de drie thema's smaak, medicijn en aanzien afzonderlijk zoals ze in de drie kookboeken voorkwamen. Daar maak ik daarna een vergelijking van. Tot slot presenteer ik mijn conclusie.

Drie middeleeuwse 'kookboeken'

Er zijn relatief weinig middeleeuwse kookboeken overgeleverd. Het waren niet zozeer handleidingen zoals wij ze nu gebruiken, maar eerder verslagen van de gebruiken van de vorstenhoven van Europa. In het begin werden ze hoofdzakelijk samengesteld door de hoogste meesterchefs, vaak in opdracht van hun rijke heren. Aan het eind van de veertiende eeuw werden deze boeken samengesteld door experts met een lagere status, en werden ze ook uitgebracht in de volkstaal.⁴² Ik heb een selectie gemaakt van drie boeken op basis van beschikbaarheid en toegankelijkheid. Ik heb gekozen voor een vroegmiddeleeuws Arabisch kookboek vanwege de vermoedelijke beïnvloeding van de Europese keuken, voor een Frans werk vanwege de toonaangevende gerechten en voor een Middelnederlandse receptenverzameling om het dichterbij huis te zoeken.

Het eerste kookboek dat ik wil bestuderen is weliswaar niet Europees, maar het is wel een vroegmiddeleeuws kookboek. Ook is het Arabisch, en omdat de meeste geliefde specerijen uit het oosten kwamen, leek het me interessant om te kijken of dat deze ook in de oosterse recepten voorkomen. Het werk heet *Kitab al-tabikh* (*Het boek der gekookte gerechten*) van Abu Muhammad al-Muthaffar ibn Nasr ibn Sayyār al-Warrāq, afkomstig uit het Abbasidische Bagdad van de tiende eeuw.

We kennen de tekst van *Kitab al-tabikh* uit drie verschillende manuscripten. Het Oxford manuscript van *Kitab al-tabikh* door Abu Muhammad al-Muthaffar ibn Nasr ibn Sayyār al-Warrāq uit de dertiende eeuw werd in 1939 opgemerkt door A. J. Arberry toen hij onderzoek deed naar een ander werk met dezelfde titel van de hand van al-Baghdādī uit 1226.

⁴² Freedman, *Out of the East*, 20.

Het tweede manuscript van de tekst uit de twaalfde of dertiende eeuw noemt Kushājim, een Abbasidische dichter en man van de letteren als de auteur of samensteller ervan. Dit manuscript werd in de Universiteitsbibliotheek van Helsinki ontdekt door Kaj Öhrnberg en Sahban Mroueh. Zij stelden vast dat het Oxford manuscript en het Helsinki manuscript kopieën van hetzelfde werk uit de tweede helft van de tiende eeuw zijn.

Öhrnberg en Mroueh kozen er uiteindelijk voor om al-Warraq als auteur of samensteller aan te wijzen, hoewel er voor Kushājim ook een en ander te zeggen valt. Hij werd namelijk niet bekend als dichter maar als hofkok van de Hamdanidische sultan van Aleppo, Sayf al-Dawla. Kushājim's gastronomische dichtkunst genoot een grote bekendheid in de Abbasidische literaire kringen. In de *Kitab al-tabikh* zijn veel van zijn gedichten opgenomen. Ook bevat het werk een aantal van zijn recepten, al wordt zijn naam daar in de twee manuscripten niet aan verbonden. In een derde manuscript van de tekst, het Istanboel manuscript *Kitab al-Tabayikh*, worden deze identieke recepten wel aan hem toegeschreven, evenals aan een aantal nieuwe recepten. Daarnaast zijn er middeleeuwse bronnen die bevestigen dat Kushājim kookboeken heeft geschreven, zoals *Sirr al-'Alamayn wa Kashf ma fi al-Darayn* door Abu Harnid al-Ghazali (1058-1111), waarin al-Ghazali bakkers, koks en slaggers aanraadt om Kushājim's kookboeken te raadplegen.⁴³

Ondanks bovenstaande legt al-Warraqs naam meer gewicht in de schaal. Allereerst zou een kookboek door een vooraanstaande kok en bekende gastronomische dichter als Kushājim hoogstwaarschijnlijk bestaan uit een persoonlijke verzameling van zijn eigen gerechten, wellicht in de vorm van een kookgids zoals al-Ghazali's advies aan professionele koks suggereert. *Kitab-al tabikh* is daarentegen een compendium van recepten voor gerechten klaargemaakt voor en door heersers en hoogwaardigheidsbekleders, afgestemd op de wensen van een opdrachtgever. Daarbij geldt dat als Kushājim de auteur was geweest hij niet naar zichzelf zou hebben verwezen met 'zoals hij aan mij voordroeg' wanneer hij zijn eigen poëzie citeerde. Het is mogelijk dat tijdens het kopiëren en herkopiëren de naam van Kushājim als auteur/samensteller is neergetekend in sommige kopieën omdat hij bekender was om zijn culinaire bezigheden dan al-Warraq.⁴⁴

Op de titelpagina van het Istanboel manuscript wordt opgemerkt dat het een kopie is van een boek dat in het bezit was van de Abbasidische sultan Najm al-Din Ayyub van Damascus en Egypte. Het bevestigt ook al-Warraq's auteurschap van het boek. Dit

⁴³ N. Nasrallah (vertaler), *Annals of the Caliphs' Kitchens: Ibn Sayyar al-Warraq's Tenth-century Baghdadi Cookbook* (2007) 1-3.

⁴⁴ Nasrallah, *Annals of the Caliph's Kitchen*, 4.

manuscript is in 1297 vervaardigd door Mas'ud ibn Mawdud en het is in feite een bewerking van al-Warraq's originele werk met toegevoegde recepten en instructies. Als aangepaste versie ontbreekt de oorspronkelijke eenheid en structuur. Toch hebben de aanwezige delen van al-Warraq's hand geholpen om lacunes te vullen en problematische lezingen van woorden en zinnen te corrigeren. Op basis van deze drie manuscripten maakte Nawal Nasrallah een Engelse vertaling van de *Kitab al-tabikh* van al-Warraq, die ik in deze scriptie heb geraadpleegd omdat ik het Arabisch helaas niet machtig ben.⁴⁵

Over al-Warraq weten we, behalve dat hij de auteur/samensteller van de *Kitab al-tabikh* was, niets. Zijn bijnaam, 'al-Warraq', suggereert dat hij werkzaam was in de boekenhandel, waarbij het dan vooral ging om het kopiëren van manuscripten, het compileren van volumes, en het verkopen van deze dingen. Deze zaken werden gedaan in speciale gebouwen die *suq al-warraqin* - letterlijk 'markt van mensen die in papier handelen' - werden genoemd, waar schrijvers hun benodigdheden kochten en waar deals werden gesloten, waar kopieën van boeken werden aangevraagd en gemaakt, en waar nieuwe boeken werden geschreven.⁴⁶ Al-Warraq heeft de *Kitab al-tabikh* in opdracht van iemand samengesteld – een opdracht die hij misschien wel op zo'n markt ontving. We weten helaas niet voor wie hij dit heeft gedaan. In zijn inleiding schrijft hij: 'U vroeg aan mij, moge God u een lang leven schenken, om een boek te schrijven over de gerechten gekookt voor koningen, kaliefen, heren en hoogwaardigheidsbekleders, en hier is het; een aanzienlijke collectie over datgene waar het lichaam van profiteert en over de dingen die eventuele schade afweren die voedsel kan veroorzaken. Het bevat eveneens allerlei soorten geroosterd en gestoofd vlees en koude gerechten met gevogelte en riviervis.'⁴⁷

Bij het samenstellen van de *Kitab al-tabikh* heeft al-Warraq uitvoerig gebruik gemaakt van culinaire handleidingen, kookboeken en boeken over dieetleren van anderen. In totaal bevat het boek 615 recepten uit meer dan twintig kookboeken van of voor kaliefen, prinses, artsen, prominente politieke en literaire personen en professionele koks. Daarnaast staan er ook veel anekdotes en gedichten in.⁴⁸ Het werk is daardoor eerder een receptenverzameling dan een origineel kookboek.

Hoewel al-Warraq's hoofddoel was om de befaamde Abbasidische keuken in al haar glorie weer te geven in een uitgebreid receptenboek, heeft hij ook zijn best gedaan om de

⁴⁵ Nasrallah, *Annals of the Caliph's Kitchen*, 5-10.

⁴⁶ Ibidem, 11-12.

⁴⁷ Ibidem, 67.

⁴⁸ Ibidem, 12-22. Voor een overzicht van alle bronverwijzingen zie Nasrallah, *Annals of the Caliph's Kitchen*, 15-22.

recepten te versimpelen. Het boek is verdeeld in 132 'hoofdstukken'. Het begint met de essentiële keukengereedschappen en ingrediënten, de humorale eigenschappen van voedsel, advies over hoe je kunt voorkomen dat voedsel schade veroorzaakt, en de voordelen van lichaamsbeweging voor de maaltijd (hoofdstuk 1-30). Daarna gaat het verder over de verschillende 'snacks' en koude gerechten die gewoonlijk voor of tegelijk met de warme gerechten werden geserveerd, bereid met rood vlees, gevogelte, vis en groenten (31-47). Vervolgens komen de bereidingswijzen van stoofpotten en gebakken gerechten, variërend van bouillon tot omeletten (48-86). Dan volgen alle recepten voor in de buitenkeuken, waar een grill of een spit voor nodig zijn (87-92). Hierna komen de toetjes (92-104), gevolgd door gerechten voor de zieken (105-109) en voor digestiefs (110-126). De laatste hoofdstukken gaan over hygiëne (127-129), etiquette (130-131) en de voordelen van een dutje na de maaltijd (132).

Verder wil ik *Du fait de cuisine (Over koken)* uit 1420 onderzoeken. Dit werk is gedicteerd door Meester Chiquart, meester-chef van Amadeus VIII, hertog van Savoy (aan wie het werk ook is opgedragen) aan de klerk Jehan de Dudens, die het werk heeft opgeschreven. We kennen de tekst van *Du fait de cuisine* slechts uit één overgeleverd manuscript, dat nu in de bibliotheek van Valais in Sion ligt. Terence Scully heeft hiervan een editie gemaakt.⁴⁹ Het werk is geheel Franstalig. Omdat ik de Franse taal onvoldoende beheers, maak ik gebruik van de Engelse vertaling, gemaakt door Elizabeth Cook.⁵⁰

Du fait de cuisine bevat 78 recepten voor een groot feestmaal, waarbij er ook rekening wordt gehouden met de vastendagen waarop er geen vlees mocht worden gegeten. Het werk begint met een beschrijving van de voorbereidingen; zoals hoeveel en welke soorten vlees, vis, specerijen, kaas en deegwaren er nodig zijn, welke keukengereedschappen er nodig zijn, en hoe alle koks bij elkaar moeten worden gebracht. Daarna is het werk opgedeeld in de verschillende gangen van het feestmaal en de bijbehorende gerechten. Tot slot volgt er een deel over de maaltijden voor de zieken, en een dankwoord van Chiquart.⁵¹

Het laatste kookboek dat ik wil behandelen is *Een notabel boecxken van cokeryen (Een opmerkelijk kookboek)* uit omstreeks 1514, vermoedelijk van de hand van Thomas Vander Noot. Dit is het eerste gedrukte Middelnederlandse kookboek. Met de boekdrukkunst ontstond voor het eerst de mogelijkheid om teksten eindeloos te vermenigvuldigen, wat waarschijnlijk ook met dit werk is gebeurd. Zeker weten doen we dat

⁴⁹ T. Scully (ed.), *Du fait de cuisine par Maistre Chiquart 1420* (1985).

⁵⁰ E. Cook (vertaler), *Du Fait de Cuisine* via: http://www.daviddfriedman.com/Medieval/Cookbooks/Du_Fait_de_Cuisine/du_fait_de_c_contents.html.

⁵¹ Cook, *Du Fait de Cuisine*.

niet, omdat er van dit boek slecht één exemplaar van is overgebleven, dat wordt bewaard in de Bayerische Staatsbibliotheek in München. Het werk was bedoeld voor de hogere klassen (gegoede burgerij, stadspatriciaat en de hogere geestelijkheid), want alleen zij konden zich het gebruik van zo veel dure ingrediënten als witbrood, pauw en zwaan veroorloven. Dit werk biedt dus ook een kijkje in hun keukens. In 1925 verscheen de eerste facsimile editie van de tekst van Martinus Nijhoff, zonder inleiding, commentaar of woordverklaring. Daarom zal ik voor mijn onderzoek de editie van de Middelnederlandse tekst van Ria Jansen Sieben en Marleen van der Molen-Willebrands uit 1994 gebruiken, die deze zaken wel bevat.⁵²

Het *notabel boecxken* bestaat in totaal uit 175 recepten, waarbij er net zoals in *Du fait de cuisine* twee soorten recepten zijn te onderscheiden: voor tijdens de vastendagen en voor daarbuiten. Voor de rest staan de recepten in een weinig logische volgorde: het boek begint met de bereidingswijzen voor sauzen en geleien, daarna volgen er zo'n veertig manieren om vis, vlees, gevogelte en wild te bereiden. Daarop volgen er nog meer sauzen en een mengeling van recepten voor zoetigheden, vis, drankjes voor zieken, koek en gerechten met ei. Vervolgens komt er een verzameling van recepten voor pasteien, taarten en andere deegwaren, samen met nog meer gerechten van fazanten, pauwen, vis, eieren, suiker, sauzen en gelei. Tot slot volgt er een collectie recepten voor wijn en drie technieken om kweeperen en gember te konfijten. Het gebrek aan structuur wijst op ontlening aan verschillende bronnen, waarvan de belangrijkste *Le Viandier* van Taillevent is. Hieruit zijn 61 recepten letterlijk vertaald. Ook werd er voor 61 recepten geput uit een Gents handschrift. Verder zijn er acht wijnrecepten rechtstreeks aan een handschrift uit de Universiteitsbibliotheek van Leiden ontleend. Bovendien zijn er 113 van de 175 recepten terug te vinden in het kookboek van Vorselman, dat ongeveer vijftig jaar later verscheen. Het is waarschijnlijk dat Vorselman het *notabel boecxken* heeft gebruikt, maar ze kunnen ook beiden hetzelfde voorbeeld hebben gehad. Voor 25 recepten is vooralsnog geen bron ontdekt, maar dat hoeft niet te betekenen dat het origineel werk is.⁵³

⁵² R. J. Sieben en M. van der Molen-Willebrands (ed.), *Een notabel boecxken van cokeryen* (1994) 7-8.

⁵³ Jansen Sieben en van der Molen-Willebrands, *Een notabel boecxken*, 8-10.

Hoofdstuk 1: Eten in de middeleeuwen

Voordat we gaan kijken naar de kookboeken en de specerijen die in de recepten werden gebruikt, is het belangrijk om te weten hoe er in de middeleeuwen werd gedacht over eten. De opvattingen hierover verschilden namelijk nogal met die van nu. In de middeleeuwen keek men naar de kerk voor advies, maar de kerk zelf bekeek voedsel met gemengde gevoelens waardoor haar richtlijnen verwarrend waren. Aan de ene kant werden eten en feesten als heilige zaken beschouwd vanwege voorbeelden uit de Bijbel. Aan de andere kant speelde het losmaken van alle aardse beslommeringen een grote rol binnen het christendom. Vraatzucht was één van de zeven hoofdzonden, maar de definitie van vraatzucht was rekbaar, omdat de kerk geen speciale voorschriften had voor hoeveel mocht worden gegeten en welk voedsel vermeden moest worden – behalve gedurende de vastentijd.⁵⁴ Alleen een heilige kon deze twee manieren van denken combineren. Gewone mensen moesten genoeg nemen met ongemakkelijke compromissen en werden constant heen en weer geslingerd tussen de twee denkbeelden.⁵⁵

De Bijbel bevat veel verwijzingen naar voedsel, zoals de maaltijd die Abraham en Sara op de vlakte van Mamre klaarmaakten voor drie engelen en de picknick bij de zee van Tiberius van Jezus en zijn discipelen na de wederopstanding. Een aantal gebeurtenissen werd onlosmakelijk verbonden met de leer van de kerk. De bruiloft in Kana, waar Jezus water in wijn veranderde, het wonder van brood en vis en het avondmaal in Emmaus waren ontzettend belangrijk binnen de christelijke doctrine. Ze werden geanalyseerd in commentaren, besproken tijdens preken en herdacht tijdens kerkdiensten. Het Laatste Avondmaal zelf werd gevierd en herbeleefd tijdens elke mis. Bij al deze zaken werd het aanbieden van eten en drinken gezien als een uiting van liefde, en het samen eten was een symbool van saamhorigheid en vriendschap.⁵⁶

In psalm 23 wordt de dichter door God getroost met een maaltijd: ‘Al moet ik door dalen van duisternis en dood, ik ben voor geen onheil bang, want U bent bij mij: Uw knots en Uw staf geven mij nieuwe moed. Voor mijn ogen dekt U de tafel, zodat ook mijn belagers het zien; met olie zalft U mijn hoofd, mijn beker is tot de rand gevuld.’ In de parabel van de kwistige zoon wordt de hereniging van de eigenzinnige zoon en de liefhebbende vader bezegeld met een kus en een banket. En vlak voor zijn arrestatie belooft Jezus zijn discipelen

⁵⁴ W. E. Mead, *The English Medieval Feast* (1931) 214.

⁵⁵ B. A. Henisch, *Fast and Feast. Food in Medieval Society* (1976) 2.

⁵⁶ Henisch, *Fast and Feast*, 2-3.

een beloning voor hun standvastige loyaliteit: ‘Jullie zullen in mijn koninkrijk eten en drinken aan mijn tafel.’ (Lucas 22:30). Deze bekende en geliefde teksten hadden effect op de houding van mensen tegenover God en Zijn wereld. God werd voorgesteld als een hartelijke en bedachtzame gastheer, zowel op aarde als in de hemel. Het goddelijke voorbeeld werd de norm voor goed gedrag binnen de menselijke samenleving: gastvrijheid werd bewonderd en gierigheid werd veroordeeld. De woorden van de Bijbel en hun uitwerking op de leer van de kerk voorzagen de rol van eten en drinken in het dagelijkse leven van een nobele en spirituele betekenis. Tegelijkertijd zorgde de enorme complexiteit van de Bijbel ervoor dat er allerlei tegenstrijdige lessen uit konden worden getrokken, zoals het volgende verhaal aangeeft: Paus Julius III was dol op koude pauw, en op een avond kreeg hij een woede-uitbarsting toen zijn favoriete gerecht niet werd opgediend. Een kardinaal probeerde hem tot kalmte te manen en vroeg hem zich niet zo op te winden om zo iets kleins. Hierop antwoordde de paus: ‘Als God zo boos is geworden om een appel, dat Hij hierom onze eerste ouders uit het Paradijs heeft verstoten, waarom mag ik, als Zijn dienaar, dan niet net zo boos zijn om een pauw, die ook nog eens groter is dan een appel?’⁵⁷

In de Bijbel waren er ook genoeg voorbeelden te vinden voor diegenen die zich bezighielden met de ascetische kant van het christendom. Tegenover een gelukkige gebeurtenis zoals de bruiloft in Kana staat bijvoorbeeld de veertig dagen durende vastenperiode van Jezus in de wildernis. Voor elke aanmoediging om te feesten is er een aanmoediging van zelfonthouding en versobering in het werk te vinden. De kerk heeft altijd geprobeerd om te benadrukken dat vasten een vorm van zelfdiscipline is. Ze verspreide de gedachte dat alles in de wereld was gemaakt door God, en dat ieder onderdeel van de wereld goed was. Periodes van vasten waren niet nodig omdat voedsel inherent slecht was, maar omdat eten zo noodzakelijk en zo aantrekkelijk is voor de mens dat een vorm van onthouding van tijd tot tijd goed is voor de ziel.⁵⁸

Door de hele middeleeuwen werd deze doctrine echter verstoord door rivaliserende theorieën. Voor veel heidenen, waarvan de Manicheeërs uit de derde eeuw na Christus en de Katharen uit de twaalfde eeuw de bekendste zijn, was alle materie kwaadaardig. Zij geloofden dat de wereld werd gedomineerd door Satan, en dat de ziel uit deze onreine gevangenis moest ontsnappen. Ze aten alleen het hoognodige om zich in leven te houden. Sommigen gingen zelfs zo ver dat ze bewust zelfmoord pleegden door langzame uithongering. Ze stonden in aanzien bij het algemene publiek vanwege de soberheid en heiligheid van hun leven, maar ze

⁵⁷ Henisch, *Fast and Feast*, 3-5.

⁵⁸ *Ibidem* 5-6.

werden vervolgd en vernietigd door de kerk, omdat die vond dat hun schijnbare nastreven van de christelijke zelfonthouding voortkwam uit een verkeerde leer.⁵⁹

De heidenen werden gedood, maar hun theorieën bleven voortleven en die versterkten de vijandige houding tegenover de goede dingen in het leven. Dit bemoeilijkte de balans tussen gastvrijheid en gematigdheid. Een oplossing werd gevonden in het idee dat vasten een persoonlijke discipline moest zijn die strikt moest worden gevolgd, maar die aan de kant kon worden geschoven wanneer de situatie daarom vroeg. De waarlijk goede man was streng voor zichzelf maar attent als gastheer, gast en meester. Zo werd er over de heilige Cyriacus gezegd dat hij een moestuin had rondom zijn kluizenaarshut in de woestijn die werd bewaakt door een trouwe leeuw. Hoewel hij zichzelf onthield van eten, vergat de heilige nooit om de leeuw rijkelijk van brood te voorzien. Het is dan wel zo dat hij de voorkeuren van zijn metgezel niet helemaal begreep, want op een dag zagen twee bezoekers dat de leeuw in een afgezonderd hoekje een geit oppeuzelde. Maar het verhaal werd verteld als een bewijs van Cyriacus' welwillendheid en als een voorbeeld voor alle goede meesters.⁶⁰

Middeleeuws banket

De elite moest streng zijn voor zichzelf, maar voor de gasten mochten kosten noch moeite gespaard blijven. Zoals we in de inleiding hebben gezien, waren feestmalen ideaal om de eigen macht en welvaart te benadrukken. Maar wat werd er opgediend? De middeleeuwse keuken had een op zichzelf staand reglement en een idee van wat geschikt was. Het was niet alleen een import of adaptatie van de oudere en verfijndere tradities van het oosten, maar eerder een specifieke combinatie van overweldigende pracht en praal, kleur, verrassingen en trucage. De esthetiek van de grootse ostentatieve keuken was gebaseerd op verrukking en innovatie. Virtuositeit zegevierde over eenvoud. Middeleeuwse koks aan de vorstenhoven hadden geen interesse in de basisingrediënten voor zichzelf te laten spreken. Hun voorkeur lag bij complexe gerechten met meerdere smaken en arbeidsintensieve ingrediënten die vaak meerdere kooktechnieken vereisten. De liefde voor specerijen, samen met de afkeer voor groenten⁶¹, zelfs wanneer die wel degelijk een rol spelen in een gerecht, blijken uit het volgende recept genaamd 'Cretonnee van nieuwe erwten' uit de *Viandier* van Taillevent. De erwten werden gekookt, daarna gepureerd, om vervolgens in baconvet gebakken te worden.

⁵⁹ Henisch, *Fast and Feast*, 7.

⁶⁰ Ibidem, 7-10.

⁶¹ Groenten werden door de elite beschouwd als voedsel voor de boeren en daardoor ongeschikt voor mensen van hun status. Hoewel ze in de praktijk waarschijnlijk meer groenten (en fruit) aten dan de bronnen ons doen geloven, was het dieet van de hoogste klasse vrij ongebalanceerd in de richting van vlees en eiwitten. Uit: Freedman, *Out of the East*, 42.

Ze werden gecombineerd met kip die eerst werd gekookt en vervolgens werd gebakken met gember en saffraan. Tot slot werd er aan het mengsel eigeel toegevoegd, waardoor er een soort dikke soep ontstond.⁶² De eigen smaak van verse erwten moet bij deze uitgebreide bereiding haast wel verloren zijn gegaan.

Specerijen speelden een centrale rol in de middeleeuwse voorkeur voor sterke smaken, vertoon en imitatie. Niet alleen de specerijen vervormden of leidden de aandacht af van de basisingrediënten van een recept, maar het hele gerecht was bedoeld om te verrassen en te verbazen. De glorie van de middeleeuwse keuken, samen met de variëteit en de focus op vlees en vis, blijkt uit de verslagen van banketten. Zo bestond bij het banket dat in 1414 werd gegeven ter ere van de troonsbestijging van bisschop John Chandler van Salisbury de eerste gang uit frumente; graanpap met roerei en hertenvlees. Bij de gebruikelijke kapoenen, zwanen, fazanten en pauwen bevatte de eerste gang ook nog een gerecht dat typisch was voor de middeleeuwse liefde voor verrassing en illusie, namelijk Pomys en Gele; ‘appels in gelei’. In feite waren het gehaktballen die waren gekleurd met peterseliesaus zodat ze eruit zagen als glanzend groene appels, en deze werden geserveerd met gelei.⁶³

Elke gang van bisschop John's banket werd afgesloten met een ‘sotelty’; een ‘slimmigheid’. Dit was een theatrale representatie van een heilige historische figuur, een dier of vaak een historische gebeurtenis. Deze slimmigheid, op het continent ook wel bekend onder de naam *entremet*, was een soort pauze in het opdienen van het banket, maar kon ook in de maaltijd worden geïntegreerd. Op die manier deed het dienst als een verrassende toevoeging aan de gang, of als een in theorie eetbaar sculptuur. Bij John's banket stelden de ‘slimmigheden’ het Lam Gods, een luipaard en een adelaar voor.⁶⁴

Een ‘sotelty’ kon ook worden gemaakt van of deels bestaan uit specerijen. Bij een receptie voor Franse missionarissen gegeven door kardinaal Wolsey in 1520 was het een schaakbord gemaakt van gekruide suikerwaren (zoals peperkoek) met schaakstukken van suiker en specerijen.⁶⁵ Toen koning Karel V van Frankrijk ter ere van keizer Karel IV van het Heilige Roomse Rijk en diens zoon en opvolger Wenceslaus een banket gaf, stonden voor hen op tafel gedetailleerde vergulde zout- en specerijvaatjes in de vorm van schepen. Dit werden *nefs* genoemd. Ze decoreerden de tafel de gehele maaltijd waardoor ze niet alleen de functie van het bevatten van de kruiden uitoefenden, maar ook dienst deden als tafelstuk.⁶⁶

⁶² Freedman, *Out of the East*, 27-28.

⁶³ Ibidem, 30.

⁶⁴ Ibidem en B. Henisch, *The Medieval Cook*, 161.

⁶⁵ Freedman, *Out of the East*, 30.

⁶⁶ Ibidem, 32.

Spektakel stond voorop bij het middeleeuwse banket, en specerijen waren zeer geschikt om indruk mee te maken. Maar waar kwam de interesse in specerijen eigenlijk vandaan?

Hoofdstuk 2: Trek in specerijen

Er wordt vaak gedacht dat deze is meegenomen door de kruisvaarders die terugkeerden uit het Heilige Land, die daar kennis hadden gemaakt met de voedselcultuur van de elite van het Midden-Oosten en de Arabische gebieden van Noord-Afrika en Europa. Contact tussen christenen en moslims in Spanje en de kruisvaardersstaten stimuleerden de verspreiding van citrusvruchten, rijst, papier en andere producten uit het oosten, evenals culinaire praktijken zoals het gebruik van amandelmelk, saffraan, rozenwater en suiker. Maar het gebruik van het grote hoeveelheden specerijen bestond in het westen al veel langer.⁶⁷

Om dit te begrijpen moeten we teruggaan naar de Romeinse culinaire praktijken. De invloed hiervan bleef nog lang na de val van het Romeinse Rijk bestaan. In ons geval zijn de volgende twee ingrediënten extra van belang: de vissaus *liquamen* of *garum* en de korrelvormige gom duivelsdrek of *laser Parthicum*. *Liquamen* of *garum* was het vloeibare zout van de Romeinse keuken. Doorgaans werd het niet door de koks zelf gemaakt, maar in fabrieken, waaronder in Pompei. Een vat van ongeveer dertig liter werd gevuld met lagen vis, zout en gedroogde kruiden, en daarna afgesloten. Het mengsel moest een week in de zon blijven staan, en daarna voor nog eens twintig dagen elke dag worden geroerd, totdat de vis en de kruiden volledig waren ontbonden door gisting, en vloeibaar waren geworden. De vloeistof werd daarna gezeefd en verkocht in amforen. De geur was vreselijk, zoals ook werd opgemerkt in inscripties uit die tijd, maar het was een heerlijke toevoeging aan verschillende gerechten. De kruiden die werden gebruikt bij het maken van *garum* waren dille, koriander, venkel, selderij, bonenkruid, muskaatsalie, wijnruit, munt, polei, lavas, tijm, marjolein, betonie en agrimonie. Het werd vaak gecombineerd met olijfolie en wijn, soms met honing en zoete wijn en ook wel met peper.⁶⁸

Een ander geliefd product was duivelsdrek. In veel moderne westerse keukens wordt hier geen gebruik meer van gemaakt omdat het volgens velen niet alleen vies ruikt maar ook nog eens vies smaakt. De Romeinen daarentegen waren er dol op. Oorspronkelijk gebruikten ze niet de zogenaamde *laser Parthicum*, maar *silphium* of *laserpicium* uit Noord-Afrika. Ze consumeerden echter zo roekeloos dat deze plant aan het begin van het christelijke tijdperk

⁶⁷ Woolgar, *Food and the Middle Ages*, 8-9 en Freedman, *Out of the East*, 25-26.

⁶⁸ J. M. van Winter, 'Food in the Middle Ages' in: *Spices and Comfits. Collected Papers on Medieval Food* (2007) 17-18.

bijna was uitgestorven. Daarna importeerden ze *laser Parthicum*, wat wij kennen als duivelsdrek, als vervanger.⁶⁹

Deze twee producten vertellen ons veel over de smaak van de Romeinen: een combinatie van hartige kruiden uit de Middellandse gebieden, en pittige zaken als zwarte en witte peper. Ook maakten ze gebruik van Oost-Aziatische specerijen als gember en kardemon. Suiker kenden ze nog niet; dat werd pas vanaf de tiende eeuw in Europa geïntroduceerd door de kruisvaarders. In plaats daarvan gebruikten ze honing, gereduceerde wijn, rozijnen, dadels en vijgen. Verder aten ze vis, gevogelte, een beetje varkensvlees, rundvlees of schapenvlees, veel peulvruchten zoals kikkererwten en linzen, fruit, groenten, olijfolie, eieren, kaas en verschillende graanvarianten. Ook bestond er al pasta, als dat een correcte vertaling is van het woord *tracta*. Het werd niet gebruikt in lange slierten zoals spaghetti, maar in vellen zoals lasagne.⁷⁰

Tot en met de Karolingische tijd (de negende eeuw) bleef er een soort continuïteit in de voorliefde voor specerijen bestaan. Dit kan worden afgeleid uit een charter uit 716 van de Merovingische koning Chilperik II waarin de volgende geïmporteerde producten werden vrijgesteld van de tol bij Marseille Fos: olijfolie, *garum*, peper, komijn, kruidnagel, kaneel, narduskruid, *costus* (een kruidige wortel uit India), dadels, vijgen, amandelen, olijven, erwten en rijst. In deze periode werd *garum* dus nog steeds gebruikt, samen met een paar Indiase specerijen. Niet alleen specerijen, maar ook tuinkruiden moeten in trek zijn gebleven. Karel de Grote schreef in het laatste hoofdstuk van zijn *Capitulare de villis* (landgoedverordening over het beheer van de kroongoederen) de bebouwing van ongeveer zeventig soorten kruiden en groenten voor in alle gebieden van zijn rijk. Hiertoe behoorden de meeste kruiden die nodig zijn voor de productie van *garum*, maar ook andere planten zoals bonen, erwten, uien, bieslook, knoflook, komkommer, watermeloen, pompoen, bieten, andijvie en sla, en ook verschillende fruitbomen.⁷¹

Ook de monniken van Sankt Gallen in Zwitserland verbouwden veel kruiden en planten bij hun klooster uit 817. Ze hadden drie tuinen met eetbare planten: de *hortus* (groententuin), de *herbularis* (kruidentuin) en een boomgaard. De soorten die ze daarin verbouwden, werden niet strikt gescheiden, want in de *hortus* groeiden niet alleen groenten zoals ui, knoflook, prei, selderij, biet, radijs, sla, pastinaak, en kool, maar ook kruiden zoals koriander, dille, peterselie, kervel en bonenkruid, en klaproos en bolderik voor medische

⁶⁹ Van Winter, *Food in the Middle Ages*, 18.

⁷⁰ Ibidem, 18-19.

⁷¹ Ibidem, 19.

doeleinden. In de *herbularis* groeiden rozen, lelies, irissen en bonen naast kruiden als bonenkruid, balsemwormkruid, elfenbloem, rozemarijn, aarmunt en herts-munt, salie, wijnruit, komijn, lavas en venkel. In de boomgaard stonden appel, peer, pruim, es, kweepeer, mispel, vijg, kastanje, perzik, hazelnoot, walnoot, amandel, moerbeï, pijnboom en beuk.⁷²

Na de Karolingische tijd vond er echter een drastische smaakverandering plaats. De vele kruiden en specerijen die door de Romeinen aan het vloeibare zout *garum* werden toegevoegd, waren niet langer de favoriete smaakmakers. Er werd liever gebruik gemaakt van nieuwe specerijen uit het oosten, in combinatie met azijn of zure druivensap (verjus). Kruiden werden nog steeds gebruikt, maar in een beperkte mate. Zout werd nog maar zelden gebruikt. Deze verandering in smaak werd vooral veroorzaakt door economische factoren. De handelaren van de tiende en elfde eeuw hadden uitstekend door dat er met kleine schepen een zo groot mogelijke winst kon worden behaald met producten die weinig plaats innamen en die tegelijkertijd erg duur waren vanwege hun schaarste. Aziatische specerijen pasten perfect bij die gedachtegang. Deze handelswaren werden over land vanuit Azië naar de Levantijnse havens van de Middellandse Zee getransporteerd, waar schepen ze naar Italië brachten. Van daaruit werden ze over het land of via rivieren naar het noorden gebracht, waar ze voornamelijk werden verhandeld op de jaarmarkten van Champagne in Frankrijk voor de producten uit Vlaanderen en Scandinavië, zoals laken en hout. Het ging zowel om specerijen die bekend waren uit de Oudheid, zoals peper, gember en kardemon, als om recente favorieten zoals kaneel, nootmuskaat, foelie, kruidnagels en laos. Daar kwam er nog een specerij bij dat in de middeleeuwse keuken werd gebruikt als een onmisbare kleurstof, namelijk saffraan. In een pure vorm was dit net zo duur als goud.⁷³

Het is niet bekend hoe de nieuwe exotische specerijen de westerse markten hebben veroverd en hoe ze de smaak van de middeleeuwen zo diep hebben beïnvloed. Er zijn helaas geen westerse kookboeken overgeleverd uit de periode tussen de late Oudheid en het einde van de dertiende eeuw. Onze kennis van westerse middeleeuwse recepten komt uit kookboeken uit de veertiende en vijftiende eeuw. En dit geldt alleen voor de eetcultuur van de elite. Door het gebrek aan geschreven bronnen weten we niet zeker hoe het merendeel van de bevolking zich voedde. Vermoedelijk bestond hun dieet uit roggebrood, pap, spek, worst, gezouten vis, en groenten zoals ui, kool en pastinaak. Ze kenden nog geen aardappelen; deze werden in Europa geïntroduceerd na de ontdekking van Amerika en werden pas populair in de achttiende eeuw. Ze aten ook maar weinig soorten groenten, omdat de meeste hiervan pas in

⁷² Van Winter, *Food in the Middle Ages*, 20.

⁷³ *Ibidem*, 22-23.

de zestiende eeuw op de markt werden gebracht. Daarvoor hadden ze alleen linzen, kikkererwten en tuinbonen.⁷⁴

⁷⁴ Van Winter, *Food in the Middle Ages*, 23-24.

Hoofdstuk 3: Het verhaal van de specerijen

We weten nu dat de voorliefde voor specerijen in middeleeuws West-Europa uit de Oudheid voortvloeide. Maar welke verhalen werden erover verteld? Waar kwamen de specerijen vandaan?

Voor de Europese ontdekking van Amerika waren de zeldzame en delicate specerijen Aziatisch. Over het algemeen waren ze klein, langdurig, moeilijk te verkrijgen en van een hoge waarde. Bovenal droeg het woord een gevoel van hun uniekheid over; er bestond geen vervanger. Om te zeggen dat een specerij speciaal was, is tautologisch; deze woorden hebben dezelfde wortels. En zoals het gevoel van hun uitzonderlijkheid in hun naam was ingebed, zo was het integraal voor hun aantrekkingskracht, die werd gevoeld door het mysterie waarin ze waren gehuld.⁷⁵

Peper

De meest excentrieke en historisch gezien meest belangrijke specerij was peper. Het is de vrucht van de *Piper nigrum*, een meerjarige klimplant afkomstig van de Indiase Malabar Kust. De ranken dragen trossen peperkorrels aan sprietige stekels. Aan deze ene plant groeien de drie ware pepers: zwart, wit en groen. Zwarte peper, de meest populaire variant, wordt geplukt wanneer het onrijp is. Witte peper is dezelfde vrucht die langer aan de plant heeft vastgezet. Groene peperkorrels worden net zoals zwarte korrels geplukt wanneer ze onrijp zijn, waarna ze meteen worden gepekeld.⁷⁶ Een ander soort peper, die ook uit India kwam, is lange peper. Van de twee is lange peper de oudste bekendste soort. Het bereikte Griekenland in de vierde eeuw voor Christus. Vlak na 310 schreef de plantkundige Theophrastus in zijn *Historia Plantarum* (Onderzoek naar planten): ‘Peper is een vrucht, en er bestaan twee soorten van; een is rond zoals lathyrus, met een schil en rood vruchtvlees zoals laurierbessen; de lange soort heeft zaden zoals die van de klaproos en is veel sterker dan de andere.’ De Romeinse encyclopedieschrijver Plinius beschrijft in de eerste eeuw na Christus op een moraliserende wijze de prijzen van peper: ‘Lange peper verkoopt voor 15 *denarii* per pond, witte peper voor 7 *denarii* en zwarte voor 4 *denarii*. Waarom houden we er zo van? Sommige etenswaren zijn aantrekkelijk vanwege hun zoetheid, sommigen door hun uiterlijk, maar noch van de peul noch van de bes van de peper kan zoiets worden gezegd. We willen het enkel voor de scherpe smaak – en we gaan er zelfs voor naar India om het te krijgen! [...] Peper en

⁷⁵ Turner, *Spice. The History of a Temptation*, xxxiv.

⁷⁶ *Ibidem*, xxxv.

gember groeien allebei in het wild in hun landen van herkomst, en toch is het bij ons net zoveel waard als goud en zilver.⁷⁷

Zwarte peper moet bijna net zo kostbaar zijn geweest als lange peper, maar omdat het minder scherp was, was het minder aantrekkelijk. In de Romeinse tijd veranderde dit. Zwarte peper was meer gewenst dan welke andere specerij dan ook. De Caesars behandelden peper als valuta, en sloegen er grote hoeveelheden van op in hun schatkamers. ‘Ze komen aan met goud en vertrekken met peper,’ schreef de klassieke dichter Tâyan-Kannâr over de Romeinse handelaren in de Zuid-Aziatische haven Muziris.⁷⁸

In middeleeuws Europa was peper de meest voorkomende en meest typische oriëntaalse specerij. Bij beschrijvingen van rijkelijke maaltijden werd peper het meest genoemd, bijvoorbeeld door de reisgenoten van Karel de Grote op een denkbeeldige reis in Constantinopel in een twaalfde-eeuws episch gedicht: ‘Niets wat zij wilden werd hen geweigerd: ze hadden genoeg wild, hertenvlees en wild zwijn, kraanvogels en wilde ganzen en gepeperde pauwen. Witte en rode wijn werden royaal geserveerd [...] en de Franken hadden een uitstekende tijd.’⁷⁹

Kaneel

Kaneel bereikte het Middellandse Zeegebied in de zevende eeuw voor Christus en werd in de zesde eeuw voor Christus met regelmaat gebruikt. Het was zeer exotisch en moest grote afstanden afleggen voordat het in het westen aankwam. In de vroege periode werd er veel gespeculeerd over de afkomst en werden er opmerkelijke verhalen over verteld. Zo werd kaneel volgens de Griekse historicus Herodotus op de volgende manier verkregen:

‘De Arabieren bedekken hun hele lichaam en gezicht, behalve hun ogen, met koeienhuiden en andere vellen voordat ze *kassie* (kaneel) gaan verzamelen. Het groeit in een ondiep meer. Het meer en het land eromheen wordt geplaagd door felle gevleugelde schepsels zoals vleermuizen, die vreselijk krijven. Ze moeten op afstand worden gehouden wanneer de mannen de *kassia* afsnijden om te voorkomen dat ze de ogen van de mannen aanvallen. Het proces van kaneel verzamelen is nog vreemder. Het is onbekend in welk land dat groeit. De Arabieren zeggen dat de droge stokjes, die wij *kinamomom* noemen, naar Arabië worden gebracht door grote vogels die ze naar hun van modder gemaakte nesten dragen op berghellingen waar geen mens naartoe kan klimmen. De methode om deze kaneelstokjes te

⁷⁷ A. Dalby, *Dangerous Tastes. The Story of Spices* (2000) 89.

⁷⁸ Dalby, *Dangerous Tastes*, 91.

⁷⁹ *Ibidem*, 92.

verkrijgen is als volgt. Mensen snijden de karkassen van dode ossen in grote stukken en plaatsen deze op de grond in de buurt van de nesten. De vogels nemen deze stukken vlees mee naar hun nesten. Deze kunnen al dat extra gewicht niet aan en vallen uit elkaar naar beneden. De mensen kunnen dan de stokjes van de grond rapen.⁸⁰

Dit verhaal van Herodotus is helaas niet waar, maar wat er belangrijk aan is, is dat hij al een onderscheid maakt tussen kaneel (*kinamomom*) en chinese kaneel (*kassia*). Door onjuiste informatie over de herkomst ervan was hij alleen niet in staat om aan te geven wat het verschil nou precies was. De boom die kaneel produceert, *Cinnamomum zeylanicum*, groeide in het westen en zuidwesten van het eiland Sri Lanka. De specerij wordt gemaakt van de binnenste bast, die met messen van de boom wordt gestroopt, in stukken wordt gesneden en in de zon wordt gelegd om te drogen, waardoor ze opkrullen tot delicate, papierachtige stokjes. Chinese kaneel, afkomstig van de *Cinnamomum cassia*, kwam oorspronkelijk uit China maar was daarna wijdverbreid in heel zuidoost Azië. Het had een ruwere, roodachtige schors met een scherpere smaak. Het is gemakkelijker en daarmee goedkoper om te produceren; veel kaneel die vandaag de dag wordt verkocht is in feite Chinese kaneel.⁸¹

In het middeleeuwse westen bleef kaneel erg gewild, erg duur en uiterst mysterieus. De zesde eeuwse Griekse handelaar Cosmas bleef erbij dat het uit Eritrea of Somalië kwam. De Byzantijnse dietist Simon Seth verklaarde in de elfde eeuw dat de beste kaneel uit Mosul in Irak kwam, waaruit we kunnen opmaken dat de specerij over land van de havens in de Perzische Golf via Mosul naar het oostelijke Middellandse Zeegebied werd gebracht. Het Arabische *Boek der Wonderen*, dat rond dezelfde tijd werd geschreven, benoemt kaneel als een exportproduct uit het mythische land van de Wâqwâq vogel, ergens ten oosten van China: 'Er is daar goud in overvloed waardoor de mensen teugels en hondenriemen van puur goud maken, en ze dragen hemden gemaakt van gouden stof. Ze exporteren aloëhout, muskus, ebbenhout en kaneel.'⁸²

Kruidnagel

Kruidnagels, de gedroogde, onrijpe bloemknoppen van de *Syzygium aromaticum*, waren vanaf de eerste eeuw na Christus bekend bij de Romeinen. Plinius de Oudere beschreef ze als volgt: 'Ze lijken op peperkorrels, maar ze zijn groter en veel fragieler.' In de zesde eeuw wist Cosmas erover te vertellen dat ze ergens uit het Verre Oosten kwamen, maar dat ze ook

⁸⁰ Dalby, *Dangerous Tastes*, 36-37.

⁸¹ Turner, *Spice. The History of a Temptation*, xxxvi-xxxvii.

⁸² Dalby, *Dangerous Tastes*, 39.

konden worden gekocht op de markten van Sri Lanka. Verder werd er veel over kruidnagels geschreven in teksten over diëten en medicijnen. Zo vertelt de vijfde-eeuwse Griekse arts Paul van Aegina: ‘Ze zijn afkomstig van een bloem van een boom, houterig, zwart, en bijna zo dik als een vinger; geroemd vanwege de geur, zuur, bitter, heet en droog in de derde graad; en heerlijk in sauzen en andere recepten.’⁸³

De herkomst van kruidnagels - waarvan we nu weten dat dit Zanzibar en de Indonesische eilanden was - bleef een mysterie, zelfs voor de Arabieren die de Indische Oceaan bevoeren. Rond het jaar 1000 probeerde de Arabische schrijver Ibrâhîm ibn Wâsif-Shâh het product in een geografisch kader te vatten: ‘Ergens in de buurt van India is er een eiland met de Vallei der Kruidnagels. Geen handelaar of zeevaarder heeft deze vallei of de bomen waaraan de kruidnagels groeien ooit gezien; er wordt gezegd dat ze worden verkocht door *djinns* (geesten). De zeemannen komen op het eiland aan, plaatsen hun koopwaren op de kust en keren daarna terug naar hun schepen. De volgende dag vinden ze naast ieder handelswaar een hoeveelheid kruidnagels. Een man beweert dat hij ooit het eiland heeft verkend. Hij zag langharige en baardloze mensen met een gele huidskleur die gekleed gingen als vrouwen. Ze verstopten zich toen hij dichterbij kwam. Na een tijdje wachten keerden de handelaren terug naar de kust waar ze hun goederen hadden achtergelaten, maar dit keer vonden ze geen kruidnagels. Ze realiseerden zich dat dit kwam omdat de man de eilandbewoners had gezien. Na enkele jaren afwezigheid probeerden ze het opnieuw en konden ze terugkeren naar hun oude manier van handelen. Men zegt dat kruidnagels prima smaken wanneer ze vers zijn. De eilandbewoners eten ze en worden nooit ziek of oud.’⁸⁴

In de middeleeuwen bleven kruidnagels een belangrijke keukenspecerij. In een klein kookboekje uit het eind van de Romeinse tijd van de ‘roemrijke Vinidarius’ staan ze op het lijstje met essentiële specerijen die altijd in de keuken aanwezig moeten zijn. Ook spelen ze een beduidende rol in het bijna gelijktijdige dieethandboek van Anthimus, een Griekse arts die een Gotische koning van het zesde-eeuwse Gallië diende.⁸⁵

Nootmuskaat en foelie

Nootmuskaat en foelie zijn afkomstig van dezelfde boom, de *Myristica fragrans*. De boom produceert bolle geel-oranje vruchten die lijken op abrikozen. Deze vruchten worden geogost met behulp van lange stokken waarna ze worden gedroogd. Tijdens het drogen splijt de vrucht

⁸³ Dalby, *Dangerous Tastes*, 50.

⁸⁴ *Ibidem*, 50-51.

⁸⁵ *Ibidem*, 52.

open waarbij een glanzende bruine nootmuskaat wordt onthuld die wordt omhuld door een vermiljoenen web van foelie. Verder drogend in de zon schilfert de foelie van de noot af, waarbij het scharlakenrood verandert in roodachtig bruin. De nootmuskaat hardt uit en vervaagt van glanzend chocoladebruin naar asbruin, waarna het lijkt op een harde houten knikker. Het verhaal gaat dat specerijenhandelaren uit Connecticut nietsvermoedende klanten oplichtten door valse nootmuskaten van hout te vervaardigen. Een ‘houten nootmuskaat’ werd daarmee een metafoor voor fraude.⁸⁶

In de eerste eeuw na Christus beschreef Dioscorides een rode schors genaamd *macir*. Plinius de Oudere schreef hierover: ‘Ik kan niet ontdekken van welke boom het komt. Het voornaamste doel ervan is het genezen van dysenterie.’ In de zestiende eeuw ontdekte de arts en kruidenkundige García de Orta dat dit niet om echte foelie kon gaan, omdat de toegeschreven eigenschappen niet overeenkwamen en omdat niemand de bijbehorende nootmuskaat noemde. Rond de zesde eeuw verscheen er in Latijnse en Griekse teksten een betere soort rode schors, *macis*, vergezeld door de nieuwe specerij *nux muscata* (muskusachtige noot). Daarna werd ook nootmuskaat genoemd in Griekse teksten uit de negende eeuw, in Franse teksten uit de twaalfde eeuw en in Engelse teksten uit de veertiende eeuw. Zo duikt het op in Chaucer’s beschrijving van het fantasiebos waardoor sir Thopas rijdt: ‘Daar groeien kleine en grote kruiden, zoals zoethout [...] en nootmuskaat om in bier te stoppen, of in een kist.’ Hieruit komen twee middeleeuwse toepassingen van nootmuskaat naar voren: het gaf een bijzondere smaak aan bier, en het werd in kledingkisten gestopt om hun geur af te geven. Bovendien reinigde nootmuskaat de ziel en verminderde het kwaadaardige humoren, volgens de middeleeuwse non Hildegard van Bingen.⁸⁷

Gember

De geschreven geschiedenis van gember, de wortelstok van *Zingiber officinale*, begint in de traditionele geneeskunde van de antieke Oudheid van de Grieken en de Romeinen. Volgens artsen en apothekers van het vroege Romeinse Rijk, zoals Dioscorides, was gember (*zingiberi*) een exotische oosterse plant – maar niet zo ver weg als we zouden verwachten. ‘*Zingiberi* is een andere plant dan peper,’ schrijft hij, ‘die voornamelijk in Eritrea en Arabië groeit, waar ze het vers gebruiken zoals wij prei gebruiken; ze koken het in soep en stoppen het in stoofpotten. Het is een kleine knol, zoals galanga: wit en peperig in smaak en geur. Je moet wortels kiezen die niet zijn aangevreten door wormen. Sommige telers pekelen ze om ze te kunnen bewaren

⁸⁶ Turner, *Spice. A History of a Temptation*, xxxvi.

⁸⁷ Dalby, *Dangerous Tastes*, 53-55.

en exporteren ze in potten naar Italië. Ze zijn erg lekker om gepekeld en al te eten. Het effect is verwarmend, digestief, licht laxerend en smaakmakend; het helpt tegen grauwe staar en het is een ingrediënt in tegengiffen.’⁸⁸ Plinius de Oudere geeft net als Diocorides aan dat gember werd verbouwd in Noordoost Afrika. Hij voegt hieraan toe dat een pond gember in de eerste eeuw na Christus zes *denarii* kostte – drie daglonen van een werkende man – waardoor het iets goedkoper was dan peper, en een van de goedkoopste exotische specerijen die naar Rome werden geïmporteerd.⁸⁹

Met zijn pikante smaak en helende effecten werd gember als zowel een noodzaak als een genot beschouwd. In de Koran, de heilige tekst van de islam, staat dat gember (*zanjabil*) een van de twee geuren van de volgende wereld is: ‘De rechtschapenen zullen een beker drinken van de Kamperfoelie fontein. God zal ze belonen voor hun standvastigheid met gewaden van zilver en de verrukkingen van het Paradijs. Liggend op zachte banken zullen ze geen last hebben van de verschroeiende hitte noch van de bijtende kou. [...] Ze zullen bediend worden met zilveren borden en bekertjes zo groot als bokalen [...] en overvolle bekertjes van de Gemberfontein.’ In dit Paradijs beschermt kamperfoelie tegen de hitte en gember tegen de kou. Arabische en Perzische diëtisten beschouwden gember als ‘heet in de derde graad’; hun hoogste categorie, en schreven het voor in gevallen van impotentie.⁹⁰

Deze hitte was spreekwoordelijk in middeleeuws Europa, waar gember kostbaar en erg in trek was. In Shakespeares toneelstuk *Henry V* zegt de hertog van Orléans dat het paard van de dauphin ‘de kleur van nootmuskaat’ heeft. De dauphin antwoordt hierop ‘en de vurigheid van gember’. Er waren drie soorten gember die veel werden genoemd in bronnen: Colombijnse, Valadijnse en Maikijnse. Maikijns was vernoemd naar Mekka, vermoedelijk de plaats waar Oost-Afrikaanse gember werd verhandeld. Colombijns was een hint naar *Quilon* of Kollam aan de westkust van India. Valandijns betekende oorspronkelijk ‘plaatselijk’, dicht bij de plaats Calicut op dezelfde kust.⁹¹

Saffraan

De specerij saffraan bestaat uit de gedroogde stampers van de paarse saffraankrokus *Crocus sativus* die met de hand moeten worden geplukt. In het vroege Europa uit de Oudheid werd het hoofdzakelijk gebruikt als kleurstof en als geurstof. Afhankelijk van hoe oud het was, kleurde het laken geel of diep rood. Het werd als offer verbrand en het werd gebruikt in de

⁸⁸ Dalby, *Dangerous Tastes*, 22.

⁸⁹ Ibidem, 22-23.

⁹⁰ Ibidem, 23.

⁹¹ Ibidem, 24-25.

subtiële en verleidelijke geurige olie *crocinum*, dat in het haar moest worden aangebracht. De Romeinen combineerden de kleur- en geureigenschappen van saffraan ook nog op een andere manier. Het werd vermengd met wijn en het plakkerige gele mengsel dat hierdoor ontstond, werd gebruikt om de lucht van theaters te verfrissen.⁹²

We hebben al gezien dat saffraan ook in de middeleeuwse keuken werd beschouwd als een onmisbare kleurstof. In de receptenboeken die volgen zullen we deze specerij, en ook alle anderen, met een grote regelmaat terug zien komen. De vraag is alleen in welke context van Turner en Freedman: smaak, aanzien en/of medicijn?

⁹² Dalby, *Dangerous Tastes*, 138.

Hoofdstuk 4: Smaak

We hebben al gezien dat smaak twee verschillende dingen kon betekenen; een individuele waarneming en een gemeenschappelijke, overdraagbare kennis. Volgens Turner en Freedman werden de specerijen binnen deze context vooral ingezet om de eentonige smaak van gezouten vlees en vis te maskeren. Ik ben in de drie boeken op zoek gegaan naar uitingen van genot, dus dat de zeven meest voorkomende specerijen (peper, kaneel, kruidnagel, nootmuskaat, saffraan, gember en foelie) als ‘lekker’ worden betiteld of dat ze ergens een ‘lekkere’ smaak aan gaven.

Kitab al-tabikh⁹³

Uit de titel van de meeste recepten in het boek van al-Warraq valt er niet direct op te maken welk doel de specerijen in de gerechten dienden (anders dan het voeden van mensen of het verhelpen van kwalen; die laatste functie gaan we verderop nog tegenkomen). Ze worden niet expliciet geroemd om hun lekkere smaak. Hun befaamde geuren worden wel geprezen in verhalen en gedichten. Een bijzonder voorbeeld hiervan is geen etenswaar, maar zeep. We vinden de recepten hiervoor helemaal aan het eind van het boek. Er zijn drie soorten gradaties: zeep voor de elite, middelmatige zeep en zeep voor de massa. In de duurste zeep zitten Irakese gele koffieschillen, geel sandelhout, cubeb, zoet gras, Levantijnse appelschillen, citroenschillen, rozenwater, saffraan, jasmijnolie, kruidnagels, groene kardemom, nootmuskaat, balsemolie, citroenolie, rode rozenwater, aloëhout, en kamperfoelie. De middelmatige zeep bevat Irakese gele koffieschil, cubeb, narduskruid, sandelhout, rode saffloerolie, Perzische jasmijnolie, kruidnagels, nootmuskaat, balsemolie, citroenolie, kamperfoeliesap en aloëhout. En de zeep voor de massa had als ingrediënten zwarte kersenpitten, jasmijnolie, koffieschil, bittere costus, cyperus, storaxhars, saffraan, sandelhout, nootmuskaat, foelie, kruidnagels, sandelhout, cubeb, zwarte kardemom, kamperfoeliesap, balsemolie.⁹⁴ Al deze ingrediënten worden geroemd om hun geuren. De elitezeep bevat niet per sé duurdere of afwijkende componenten. Van de zeven specerijen komen saffraan, kruidnagels, nootmuskaat en foelie in vrijwel alledrie de zepen voor. Hier lijkt vooral de lekkere geur het belangrijkste, en niet het elitaire.

⁹³ Zie ook bijlage 1 voor een overzicht van de hoofdstukken.

⁹⁴ Nasrallah, *Annals of the Caliphs' Kitchen*, 495-497.

Du fait de cuisine⁹⁵

In tegenstelling tot al-Warraq geeft Chiquart in bijna elk recept aanwijzingen voor de smaak en beleving van het betreffende gerecht. Bijvoorbeeld in het tweede recept voor een Duitse stoofpot waarin alle specerijen met uitzondering van kaneel zitten⁹⁶, vraagt hij om op het eind te controleren of er van iets teveel of te weinig in zit zodat je eventueel nog dingen aan kan passen; om te kijken of het niet te zout is, en om na te gaan of het vlees niet te doorbakken is omdat het geiten- en kalfsvlees veel malser is dan het gevogelte. In het negentiende recept voor een jus van kleine vogeltjes benadrukt hij allereerst dat de meesterchef bij het toevoegen van de specerijen (kaneel, gember, peper, nootmuskaat, kruidnagels en foelie) erop moet letten dat hij er van niets teveel in stopt, en dat hij voor het serveren moet controleren of er nog specerijen, zout, azijn of iets anders bij moet.⁹⁷

Misschien wel het beste voorbeeld van het belang van de smakelijkheid van de gerechten is de pauw die wordt genoemd in het tiende recept. Hierover zegt Chiquart: 'Ik zou degene die de pauw moet bereiden het volgende willen leren, voor de eer en de gezindheid van zijn heer, om een grote vette gans te nemen en te roosteren aan het spit, en om hem vervolgens het verenkleed van de pauw te geven en hem op de plaats van de pauw naast de liefdesfontein te zetten met gespreide vleugels en staart, en met een stok in zijn nek waardoor deze wordt opgericht zodat hij levend lijkt. De kok moet de pauw niet villen; hij moet enkel wat staartveren plukken en wat huid van de romp weghalen waar de veren bijeen worden gehouden. Deze moeten op de gans worden aangebracht met goede spiesen zodat de gans zijn staartveren net zo mooi spreidt als een levende pauw gedaan zou hebben. [...] De pauw moet goed worden schoongemaakt en moet worden geroosterd aan het spit. Wanneer hij bijna gaar is, moeten er over de hele oppervlakte hele kruidnagels in worden geprikt, waarna hij verder moet roosteren. Daarna moet je aan je heer laten weten welke truc je hebt uitgehaald met de pauw, en moet je hem laten beslissen wat hij wil.'⁹⁸

Hoewel een pauw er prachtig uit zag, lijkt Chiquart hier aan te geven dat het minder smakelijk was om te eten dan gans. Om het beste van twee werelden te hebben, beveelt hij aan om (lekkerder) ganzenvlees te bereiden en dat te versieren met het verenkleed van de pauw. Deze wisseltruc diende je wel aan je heer te melden. Voor het geval dat deze toch liever echt pauwenvlees wilde serveren, behoorde je ook het pauwenvlees klaar te maken. De tip die Chiquart geeft om deze helemaal vol te prikken met kruidnagels (om het vlees toch

⁹⁵ Zie ook bijlage 2 voor een overzicht van de hoofdstukken.

⁹⁶ (Witte) gember, peper, nootmuskaat, foelie, kruidnagels en saffraan.

⁹⁷ Cook, *Du Fait de Cuisine*.

⁹⁸ Ibidem en Henisch, *The Medieval Cook*, 160.

nog een aangename smaak te geven) is een voorbeeld van hoe de smaak van specerijen een gerecht kon versterken en verbeteren.

Een notabel boecxken van cokereyen⁹⁹

In het boek wordt er vooral veel aandacht besteed aan de sauzen die bij verschillende gerechten moeten worden geserveerd. Dit is terug te zien in de titels van de gerechten, bijvoorbeeld: ‘Om *kimmeneyde* te maken rouwe ofte besondere, dat es dye sause alleene’ of ‘Een sause tot calfvleesch ende tot kiekene’.¹⁰⁰ In totaal zijn zestig van de 175 recepten sausrecepten (inclusief de geleirecepten). Sauzen waren echte smaakmakers, dat zagen we al bij de Romeinen met hun gefermenteerde saus *liquamen* of *garum*. Hierin nemen de specerijen een belangrijke plaats in. Bijna in elke saus zitten één of meer specerijen van het lijstje, in een willekeurige combinatie.

Daarnaast worden in sommige titels tekens van waardering voor de gerechten vermeld. Zo is recept 50 een recept voor een ‘goede sause’. Hierin gaan varkensbil, levertjes en magen van kuikens, patrijs, witbrood, eigeel, gember, saffraan, witte wijn en verjus. De ‘costelijcke spise’ (voortreffelijk gerecht) van recept 52 wordt gemaakt met jong kuiken, kalfsvlees, amandelen, kippenbouillon, rozenwater, verjus, witte wijn, gestampte rijst, suiker en saffraan. Recept 73 is wederom een ‘goede sause’ en bevat dit keer kalfsvlees, kuikens, vleessap, amandelen, suiker, witte wijn, verjus, rijstmeel, zout en anijszaadjes. Verderop (142) treffen we weer een recept aan voor een ‘goede spise’, ditmaal met koeientong, uier, vet, ui, gember, verjus, brood en saffraan. Daarnaast staat er nog een recept in voor ‘heylich water’ bij snoek (144): snoek, rozenwater, verjus, gember, marjolein, snoeklever en suiker. Tot slot is er een recept voor ‘goet rijst’ (147): rijst, amandelmelk, meelsuiker en broodsuiker.¹⁰¹ We zien dat in de meeste van deze gerechten gember en/of saffraan voorkomen, maar in andere ook weer niet. Deze twee specerijen komen ook veel voor in de gerechten waar niet expliciet bij wordt vermeld dat het goede of smakelijke gerechten zijn, dus ze zijn hier net per sé toegevoegd om het eten lekkerder te maken.

⁹⁹ Zie ook bijlage 3 voor een overzicht van de gerechten.

¹⁰⁰ Jansen Sieben en van der Molen-Willebrands, *Een notabel boecxken*, 20 en 28.

¹⁰¹ *Ibidem*, 35-36, 40-41 en 59-61.

Hoofdstuk 5: Aanzien

Naast het smakelijker maken van voedsel zorgden specerijen er volgens Turner en Freedman voor dat de sociale status van de gastheer werd getoond en dat zijn aanzien werd vergroot. Ik heb in de drie kookboeken gezocht naar de combinatie van het vergroten van aanzien en het gebruik van specerijen.

Kitab al-tabikh

Al-Warraq heeft een bijzondere kijk op het verhogen van aanzien door het gebruik van specerijen. Al in het eerste hoofdstuk van het boek vinden we het volgende verhaal: ‘Er wordt verteld dat een groep mannen het gebruik had om samen te komen om tot het middaguur te schaken. De rest van de dag deden ze sociaal met elkaar in het huis van wie van hen op dat moment de gastheer was. Op een dag kwam een chef-kok van één van de sultans langs en hij werd uitgenodigd om bij hen te blijven, wat hij ook deed. Vanaf dat moment kwam hij steeds langs op de dagen dat hij vrij had. Op een keer vroeg de schaakclub gastheer aan de kok of hij voor hen een maaltijd wilde bereiden die hij gewoonlijk voor zijn sultan kookte. De keus van de kok viel op *sikbāj* (rundstoofvlees met azijn). De chef van de sultan vroeg aan de gastheer wie er normaal voor hem kookte. De gastheer antwoordde dat zijn huisjongen dit deed, en hij liet hem halen. De chef vroeg aan de knecht hoe hij *sikbāj* klaarmaakte. Nadat de dienaar zijn werkwijze had uitgelegd, vroeg de chef hem de kookpot te halen waarin hij gewoonlijk het gerecht bereidde. De jongen gehoorzaamde, en de chef vroeg hem om de pot met klei te wassen, wat hij herhaaldelijk deed. Elke keer dat hij de pot had gewassen, rook de chef aan de pot, en droeg hij de knecht op om hem nog een keer te wassen. Vervolgens vroeg hij hem om de pot te wassen met peterselie, wat hij deed. Daarna verklaarde de chef dat de kookpot schoon genoeg was, en hij vroeg de jongen om de *sikbāj* klaar te maken zoals hij dat altijd deed. Daarna keerde de chef terug naar het schaakspel. De gastheer verwachtte dat de chef op een gegeven moment zijn eigen specerijen aan het gerecht toe zou voegen, maar hij kwam geen enkel moment in beweging. Toen de tafel was gedekt en de *sikbāj* werd opgediend, waren ze allemaal verwonderd over hoe mooi het gerecht eruit zag en hoe lekker het rook. Het was merkbaar anders dan wat ze normaal kregen voorgeschoteld en ze wilden de reden weten. De chef zei: ‘Denken jullie nou werkelijk dat de gerechten uit de keuken van de sultan wezenlijk anders zijn dan de bekende maaltijden? De ingrediënten die zijn gebruikt zijn niets

meer dan azijn, bladgroenten, vlees, aubergine, pompoen en saffraan. Zorgvuldige reinheid van de ingrediënten en de kookpotten is alles wat er nodig is.’¹⁰²

Het lag in het verwachtingspatroon van de heren dat er bij de gerechten van de sultan duurdere ingrediënten worden gebruikt dan bij de gerechten voor de lagere klassen. De sultan kon het zich veroorloven en kon het gebruiken om zijn rijkdom te tonen. Daarmee was je er echter nog niet. Al-Warraq lijkt hier te willen zeggen dat een goede hygiëne belangrijker is dan exclusieve en kostbare producten. Ondanks dat dit moraliserende verhaal aangeeft dat de gerechten voor sultans eigenlijk veel overeenkomsten vertonen met die van het gewone volk, maakt hij wel degelijk een onderscheid in zijn boek. Er wordt vaak letterlijk genoemd voor welke sultan of andere hoogwaardigheidsbekleder een bepaalde maaltijd is gemaakt. Soms gaat dat zelfs gepaard met een verhaal, zoals het volgende:

‘Ibrāhīm bin al-Mahdī had een slavin die wel onder Arabieren was geboren en opgegroeid, maar die geen puur Arabisch bloed had. Al-Rashīd had haar aan hem gegeven toen hij terugkwam van een expeditie in Damascus. Ze was een uiterst talentvolle kok en een expert in het maken van koude gerechten en desserts. Toen de Abbasidische kalief al-Amīn hoorde van haar vakmanschap, vroeg hij aan al-Mahdī of zij voor hem rundstoofvlees met azijn kon maken, met daarbij ook lamsvlees, geitenvlees en gevogelte. [...] Al-Mahdī ging naar huis en vroeg de slavin genaamd Bid’a om het gerecht te bereiden. Dit deed ze. Toen uiteindelijk de tafel was gedekt en de maaltijd werd opgediend, verspreide het de heerlijke geuren van de parfums en specerijen die erin zaten. Al-Amīn keek tevreden naar hoe geweldig het was gemaakt en hoe mooi het was versierd met allerlei soorten decoraties, verschillende soorten worsten, plakjes sandwich, dunne vleespasteitjes, gevulde pasteien, en kleine worstjes. Deze werden afgewisseld door allerlei soorten verse kruiden en groenten die systematisch in laagjes waren gerangschikt rondom een kleine kom met scherpe witte mosterd. Met alle prachtige ornamenten leek het op een bloementuin en deed het denken aan een prachtige bruid of een versierd zwaard. [...] Al-Amīn stuurde Bid’a een ketting als geschenk waarvoor hij 30.000 *dirhams* had betaald. Haar meester Ibrāhīm stuurde hij drie flessen parfum van de hoogste kwaliteit, drie schepen en drie zakken met geld, samen met het volgende gedicht: ‘‘Hier komt Bid’a met haar gerecht, dat lijkt op een tuin in de lente. Het lijkt gekleed te gaan in gewaden van licht. Het barst van de kleuren en de geuren; het wasemt luchtjes uit alsof het net bij een parfumeur vandaan komt. Het wordt gedragen door een prachtige maagd wier glanzende ogen en wimpers messen van vuur in de harten van de mannen drijven. In het

¹⁰² Nasrallah, *Annals of the Caliphs’ Kitchen*, 81-82.

gerecht zitten genoeg geurige specerijen en zure azijn, evenals saffraan. Daarbij bevat het verschillende soorten vlees, ingewanden en gevogelte, en met een scherp mes vakkundig geschilde aubergine. De aanblik van het gerecht zal ervoor zorgen dat een godsvruchtige vastende zich er maar nauwelijks van kan weerhouden om zijn vasten te doorbreken.’¹⁰³

Het recept dat hierop volgt heet ‘Het *sikbāj* recept dat Bid’a voor al-Amīn maakte’. Van de zeven specerijen bevat het enkel saffraan.¹⁰⁴

Bij dit gerecht vallen twee dingen op: de grote hoeveelheid vlees en de vele versieringen. In het verhaal wordt niet expliciet genoemd dat de kalief deze maaltijd deelde met zijn hof, maar laten we daar gezien de omvang en de gebruikelijkheid vanuit gaan. Grote hoeveelheden vlees, het symbool voor kracht en geweld, was een statussymbool voor de elite, of het nou was verkregen door de jacht (een gezamenlijk tijdverdrijf van de elite) of door de veeteelt (waarmee economische superioriteit werd uitgedrukt).¹⁰⁵ De vele versieringen en de opmaak maakten het gerecht extra bijzonder en imponerend. Ze maken van de op zichzelf eenvoudige rundvleeschotel een gerecht dat een vorst waardig is. Naast saffraan van ons lijstje bevat het vooral veel geurige specerijen.

Soms valt uit de titel van de recepten af te leiden welke maaltijden voor hoge mensen zijn bedoeld. Opvallend genoeg gaat het hier voornamelijk om desserts en snoep, zoals: ‘pudding voor kaliefen’, ‘pudding voor royalty’, ‘pudding met broodkruimels die mensen van de hoogste klasse meenemen op pelgrimstocht naar Mekka’ en ‘amandelsnoep, meestal gemaakt voor reizende koningen’.¹⁰⁶ Twee van deze etenswaren bevatten saffraan. Voor de rest ontbreken de andere specerijen.

Daarnaast staan er ook opzichtige gerechten in die overduidelijk zijn bedoeld om te imponeren. Zo is er een recept voor gevulde geroosterde geit met truffels. Voor de vulling moeten er vijf soorten worden bereid met allerlei ingrediënten; één soort vulling voor de buik, en voor elke poot één. Bij het opdienen, zo schrijft al-Warraq, lijkt het dan alsof je vijf verschillende maaltijden serveert, elk met een eigen smaak en geur. In de buikvulling gaan saffraan, Chinese kaneel, zwarte peper, gember en lange peper. In een achterpootvulling zitten ook Chinese kaneel en zwarte peper. De ene voorpootvulling bevat ook Chinese kaneel, terwijl er aan de andere kruidnagels worden toegevoegd.¹⁰⁷ Een gewone geroosterde geit is

¹⁰³ Nasrallah, *Annals of the Caliphs' Kitchen*, 249-252.

¹⁰⁴ Ibidem, 253.

¹⁰⁵ Montanari, *A Cultural History of Food in the Medieval Age* (2012) 101.

¹⁰⁶ Nasrallah, *Annals of the Caliphs' Kitchen*, 382, 402-403 en 411.

¹⁰⁷ Ibidem, 366-368.

niet heel bijzonder, maar de verschillende vullingen zorgen voor een verrassingseffect. De afzonderlijke specerijen geven elke vulling een andere smaak.

Een ander recept, weer van een dessert, wordt ‘ongewone pudding’ genoemd, en gaat als volgt: ‘Vermeng zetmeel met genoeg water afhankelijk van de hoeveelheid zetmeel die wordt gebruikt. Kneed het mengsel, doe het in een kom, dek het af met een stuk stof en laat het een uur staan. Doe verse sesamolie in een koperen ketel met een ronde bodem. Haal de ketel van het vuur wanneer de olie heet is geworden, zeef het, en breng het opnieuw aan de kook. Roer het opgeloste zetmeel door elkaar en proef het om er zeker van te zijn dat het niet zuur is geworden. Voeg het daarna toe aan de olie. Kook het op een laag vuur en roer constant. Laat het niet aanbranden. Controleer de gaarheid door een beetje te proeven. Als het niet aan je mond plakt, is het goed. Voeg dan gestampde en gezeefde suiker toe door er steeds een beetje bij te sprenkelen. De dosering hangt af van hoe zoet je de pudding wil hebben, maar een extra hoeveelheid zorgt ervoor dat de pudding een vochtige textuur krijgt. Blijf roeren. Wanneer de pudding klaar is, schep je het op een schaal, besprenkel je het met gestampde en gezeefde witte rietsuiker, en garneer je het met gepelde amandelen en pistachenoten (die eventueel rood en geel zijn gekleurd). Maak toffee van honing. Wanneer dit nog heet en kneedbaar is, maak je er een koepel van in het midden van de pudding. Maak ook een minaret in het midden van de koepel zodat het op een gebouw lijkt. Als je de koepel nog verder versiert met meer snoepslierten in verschillende kleuren, dan ziet het er nog mooier uit.’¹⁰⁸ Ook hier geldt weer dat de versiering een gewoon gerecht bijzonder maakt. De extra zorg voor de opmaak van de gerechten was een compliment naar de gasten toe. Het liet zien dat er kosten noch moeite werden gespaard om de gasten tevreden te stellen. Met dit gebaar toonde de vorst ook meteen zijn eigen rijkdom.

In het laatste toetjes wordt alleen indirect naar saffraan verwezen door de benoeming van een rode en gele kleurstof. Het lijkt er dus niet erg op dat deze specerij en de andere zes extra werden ingezet om de gerechten naar een hoger niveau te tillen.

Du fait de cuisine

Het boek *Du fait de cuisine* zit anders in elkaar dan al-Warraq’s verzamelwerk. Het is eerder een soort handleiding voor feestmalen. In de inleiding schrijft meester Chiquart: ‘Aan u, de zeer hoge, doorluchtige en machtige vorst en heer, Monseigneur Amadeus, eerste hertog van Savoye, die ik vereer en aanbid, met het verlangen om uw bevelen te gehoorzamen, bied ik mijn nederig en toegewijd respect. Eerder vroeg u, mijn geduchte vorst, aan mij, Chiquart, de

¹⁰⁸ Nasrallah, *Annals of the Caliphs’ Kitchen*, 390-391.

minste van uw nederige onderdanen en uw geliefde en toegewijde dienaar, aangezien het geheugen van mensen maar kort en vluchtig is en dingen niet worden herinnerd wanneer ze niet worden opgeschreven, en aangezien u graag feesten en officiële ontvangsten organiseert, of ik voor u wat kon opschrijven over de kunst van het koken, omdat u vindt dat ik geleerd en bekwaam ben op dit gebied. [...] Met de hulp van God en de vreugde in uw wens ben ik ingestemd met uw bevel. [...] Wanneer God wil dat er een groot feestmaal moet worden gehouden voor koningen, koninginnen, hertogen, hertoginnen, graven, gravinnen, prinses, prinsessen, markiezen, markiezinnen, baronnen, baronessen en heren en dames van lagere edele afkomst, dan zijn er voor de eer van de gastheer en voor het koken, de volgende zaken nodig.’¹⁰⁹

De eer en daarmee het aanzien van de (gast)heer waren voor Chiquart dus erg belangrijk. In het boek zelf zijn een aantal recepten te vinden van echte spektakelstukken die indruk moesten maken op de gasten. Zo staan het vijfde en zesde recept geheel in het teken van vuurspuwende vergulde everzwijnkoppen: ‘De koppen moeten samen met twee voorpoten worden klaargemaakt met water, wijn en zout. In elke bek moet een stok worden geplaatst om hem open te houden. De ene helft van de kop moet groen worden gemaakt met een kleurstof van gemalen peterselie, eiwit en bloem. De andere kant moet geel worden geverfd met een kleurstof gemaakt van eigeel, bloem en saffraanpoeder. Op het eind moeten de koppen worden verguld met goudblad. Om ze vuur te laten spuwen moeten kaarsen met dubbele lonten worden omwikkeld met een door een brandbare vloeistof en kamperfoelie doordrenkte katoenen lap. Deze moeten vervolgens in de bekken worden gezet en kunnen bij het opdienen worden aangestoken. Om de zaken zo eervol mogelijk te laten verlopen voor de heer moet de meesterchef vooraf aan de herauten vragen welke heren er zijn en hoe hun wapenschilden eruit zien, zodat elke everzwijnkop een banier kan krijgen met daarop het wapen van de heer waarvoor hij wordt opgediend.’¹¹⁰

Net zoals bij al-Warraq’s gerecht ligt de nadruk op vlees. In het bijzonder gaat het hier om wild. Everzwijn was een product van de jacht, een belangrijk tijdverdrijf van de adel. Het is goed mogelijk dat de deelnemers aan het feestmaal kregen voorgeschoteld wat ze eerder op de dag samen hadden buitgemaakt. Zowel de gezamenlijke jacht als het samen eten van de vangst versterkten de onderlinge vriendschapsbanden. Chiquart noemt het ook ‘eervol voor de heer’ om iedere gast een everzwijnkop met diens eigen wapenschild te geven. Wellicht

¹⁰⁹ Cook, *Du Fait de Cuisine*. Zie ook bijlage 2 voor een overzicht van de hoofdstukken.

¹¹⁰ Ibidem. Dit gerecht is nagemaakt in Jean-Louis Flaundrin en Carole Lambert (ed.) *Fêtes gourmandes au Moyen Âge*, 121. Zie Freedman, *Out of the East*, 39 voor een foto gemaakt door Raude Huygens.

bedoelde hij daarmee dat de gasten zo het idee kregen dat het eten speciaal voor hen was klaargemaakt, of dat de gastheer zijn gasten zo gemakkelijker kon herkennen.¹¹¹

Het negende recept was een variant op de gewone pudding, namelijk een vierkleurige pudding in de kleuren goud, blauw, rood en zilver. De benodigdheden hiervoor waren amandelen, rundvlees- of schapenvleesbouillon, witte gemberpoeder, amandelmelk en zetmeel. Voor de gouden kleur had men saffraan nodig; voor de rode kleur de wortel van alkanet; voor de blauwe kleur kleurstof van de plant *Chrozophora tinctoria* en voor de zilveren kleur amydon. Al deze kleuren maakten een gewoon gerecht bijzonder en dus geschikt voor leden van de hoogste klasse.

Maar het werkelijke hoogtepunt van het feestmaal moet haast wel het tiende recept zijn geweest, door Chiquart zelf ‘een glorieus *entremet*’ genoemd: ‘Voor dit majestueuze bijgerecht, namelijk een kasteel, moet er als basis een grote draagbaar worden gemaakt die moet worden gedragen door vier mannen. Op elke hoek van de draagbaar moet er een toren worden geplaatst, en elke toren moet versterkt zijn en voorzien zijn van vierkante werpgaten. Bovendien moeten er op elke toren boogschutters en kruisboogschutters staan om het fort te verdedigen; en in elke toren moet er een kaars of toorts worden geplaatst om hem te verlichten. Er zullen takken zijn met allerlei soorten vruchten en bloemen en daarop zullen allerlei soorten vogels zitten. Op de binnenplaats, aan de voet van elke toren, moeten de volgende dieren zitten: bij de ene toren een vergulde, bewapende en vuurspuwende everzwijnenkop; bij de andere een grote snoek bereid op drie manieren (een gebakken staart met sinaasappelsap, een gekookt middenstuk met groene azijnsaus en een geroosterde kop met een groene veldzuring verjus); bij de volgende toren een verguld vuurspuwend biggetje en bij de laatste toren een gevilde en opnieuw aangeklede vuurspuwende zwaan. In het midden van de binnenplaats moet er een Liefdesfontein staan die rozenwater en heldere wijn spuit. Boven de fontein hangen kooien met duiven en andere vogels. Op de toppen van het kasteel staan standaarden, banieren en vaandels. Naast de fontein moet er een gevilde en opnieuw aangeklede pauw staan. [...] Op de kantelen van de binnenplaats moeten gevilde en opnieuw aangeklede en vergulde kippen staan, en vergulde egels, en vergulde appels gemaakt van vlees, vergulde Spaanse kookpotten, en geboetseerde figuren zoals hazen, jachthonden, herten, everzwijnen, jagers met hun hoorns, patrijzen, kreeften en dolfijnen gemaakt van een mengsel van erwten, bonen en vlees. Er moeten gordijnen rond het kasteel worden gehangen zodat men de dragers van de draagbaar niet kan zien en deze moeten worden beschilderd met

¹¹¹ C. M. Woolgar, ‘Gifts of food in late medieval England’ in: *Journal of Medieval History* 37 (2011) 11.

golven en zeebloemen; en op de golven moeten allerlei soorten vissen worden geschilderd; en erboven galeien en schepen vol met bewapende mensen waarvan het lijkt alsof ze het fort en kasteel van de liefde gaan aanvallen, dat op een grote rots in zee lijkt te staan. De mensfiguren moeten bestaan uit boogschutters, kruisboogschutters, lansiers, en mensen met ladders die ze op en af gaan terwijl ze anderen eraf duwen; aanvallers en vluchters; mensen die worden gedood door pijlen en door stenen; en nog andere zaken. Binnen de gordijnen moeten drie of vier kinderen zitten die instrumenten bespelen; de één de rebec [strijkinstrument], een ander een luit, psalterium of harp, en anderen met goede stemmen die toepasselijke, lieve liedjes zingen alsof het sirenes van de zee zijn.¹¹²

Dit gerecht bestaat uit zeer veel elementen. Het vlees staat hier weer erg centraal; zo zien we het everzwijn uit het vijfde en zesde recept weer terugkeren en ook een vuurspuwend biggetje. Het belang van het vlees en de jacht voor de elite wordt benadrukt door een jachtscène van miniaturen. Verder is er ook sprake van vis en gevogelte. Vooral de pauw die we al eerder zagen, neemt een centrale plaats in. Deze prestigieuze vogel werd vermoedelijk gebruikt voor een speciaal ritueel, namelijk de eed van de pauw. Tegen het eind van een feestmaal, voornamelijk na een toernooi, werd de vogel naar de meest edele ridder gebracht (vaak de winnaar van het toernooi) die de vogel mocht aansnijden om daarmee alle gasten van een stuk te voorzien. Wanneer hij de eed van de pauw wenste af te leggen, plaatste hij zijn hand op de vogel en zwoer hij dat hij de eerste zou zijn die zijn banier op de muur van een belegerde stad zou plaatsen; de eerste die de vijand een slag toe zou brengen; dat hij de eer van zijn dame zou beschermen etc. Na hem mochten andere ridders de eed afleggen, waarbij ze vaak nog wildere beloftes maakten. Dit ritueel was een onderdeel van de middeleeuwse riddercultuur. Door het een onderdeel te maken van het gezamenlijke eten werd de onderlinge verbondenheid van het behoren tot de elitaire ridderklasse benadrukt. Daarnaast toont de gastheer met dit immense gerecht zijn rijkdom en eert hij zijn gasten door alleen het beste op te dienen.¹¹³

Net zoals bij de ‘hogere’ gerechten uit al-Warraq’s boek zien we ook in deze bijzondere gerechten niet terug dat Chiquart extra veel specerijen inzet. Integendeel, er wordt zelfs alleen maar gesproken over saffraan als kleurstof. Dit was overigens wel erg belangrijk.

¹¹² Cook, *Du Fait de Cuisine*. Een ander recept waar Chiquart uitgebreid op in gaat is het eenentwintigste recept voor parmataart. Hier zijn vooral de aantallen ingrediënten zeer indrukwekkend: drie of vier grote varkens, zout, 300 duiven, 200 jonge kippen (als die er niet zijn 100 kapoenen), 600 kleine vogeltjes, varkensvet, zes pond dadels, pijnboompitten en pruimen, acht pond rozijnen, salie, peterselie, hysop marjolein, 1 *quintal* (vermoedelijk bijna 50 kilogram) Crampone of brie kaas, 600 eieren, witte gember, Paradijskorrels, saffraan, kruidnagel, poedersuiker, spinazie, witte snijbiet, goudblad en op elke taart een banier met het wapenschild van de heer voor wie het wordt opgediend.

¹¹³ Mead, *The English Medieval Feast*, 143-144.

Saffraan werd vaak vermengd met eigeel om eten goudgeel te kleuren. Goud was het symbool van de rijkdom. Gerechten kregen op deze manier een rijkere uitstraling die paste bij de adel.¹¹⁴

Notabel boecxken van cokereyen

In het *notabel boecxken* vinden we niet zulke imposante gerechten terug als in al-Warraq's of Chiquart's boek. Dat komt waarschijnlijk omdat de recepten in dit boek niet voor vorstenhoven waren bedoeld, maar voor de gegoede burgerij. Het werk lijkt eigenlijk het meeste op onze moderne kookboeken met kookinstructies. Ondanks dat er geen grootse spektakels in staan, maakt de variëteit aan ingrediënten en gerechten in het werk indruk. Ook het gegeven dat er een onderscheid wordt gemaakt tussen gerechten voor tijdens en buiten de vastenperiode is erg interessant.¹¹⁵ In veel gevallen worden er twee recepten voor hetzelfde gerecht gegeven; één met vlees en dierlijke producten voor buiten de vastenperiode en één zonder voor binnen de vastenperiode. Zo heb je recept 7: 'Om te maken een duenne kimmeneye [zoet-zure komijnsaus] buyten der vastenen op verckenvleesch' en 8: 'Tot eender kimmeneyen binnen der vastenen'; 25: 'Om te makenne een ganselsie [saus bij gans] buiten der vastenen' en 26: 'Om te maken een ghanselsie binnen der vastenen'; 59: 'Om te maken een gruen sause tot ghesouten ryntvleessche ofte tot elfste [zeevis] in die vastenen ofte buyten der vastenen tot hamelenvleessce' en 132: 'Struyven [flensjes] binnen der vastenen' en 133: 'Struyven buyten der vastenen.'¹¹⁶

Daarnaast zijn er nog een paar op zichzelf staande vastenrecepten, namelijk 82: 'Sause binnen der vastenen op carpers', 122: 'Om vastenvladen' en 126: 'Om panckoecken te maken in den vastenen.' Bovendien is er ook nog een recept (58) dat specifiek is bedoeld voor na Pasen: 'Sause te maken tot reygers oft ten capuinen die men metten voeten braet na Paesschen.' Dit gaat als volgt: 'Neem broodkruimels en stamp ze goed fijn met een beetje wijn en azijn en doe dit door een zeef. Leng het geheel aan met wijn en azijn en doe er veel saffraan, veel kaneel en veel gember in, totdat het knalgeel is. Wanneer je dat wil, voeg je er ook nog een beetje peper aan toe. Vervolgens voeg je vet van de reiger toe. Wanneer de reiger te mager is, bedruip je die met ander vet, waarvan je ook wat in de saus doet. Laat de saus

¹¹⁴ Hensch, *The Medieval Cook*, 156.

¹¹⁵ Voor iedere vrijdag en zaterdag gold het vleesverbod. Er moest worden gevast tijdens de veertig dagen tussen Aswoensdag en Pasen, op de quateremperdagen en de kruisdagen, tijdens de advent en op de vigilies. In totaal besloegen deze dagen meer dan vijf maanden van het jaar. Op het grootste gedeelte van deze dagen mocht enkel brood, groenten en vis worden gegeten; vlees, eieren en zuivelproducten waren verboden. Zie: Jansen Sieben en van der Molen-Willebrands, *Een notabel boecxken*, 9.

¹¹⁶ Jansen Sieben en van der Molen-Willebrands, *Een notabel boecxken*, 21, 27, 37-38 en 56.

koken totdat deze dik genoeg is en bindt.’¹¹⁷ Er is ook een speciale Paaspastei (110): ‘Neem vers vlees, zoals rundvlees, kalfsvlees, kip of gevogelte. Kook dit zo gaar dat het uit elkaar valt. Maak vervolgens een saus met het gezeefde vleesnat, veel kaneel, gember, kardemom, nog meer specerijen en suiker. Bereid het op zo’n manier alsof je het meteen zou moeten opdienen. Vervolgens neem je deeg dat je bedekt met de saus en het vlees. Daarna bak je de pastei in een pan met vet. Let erop dat er geen vet in de pastei loopt. Wanneer de pastei doorbakken is, haal je hem uit de pan en serveer je hem aan het begin van de maaltijd met een stoofpot.’¹¹⁸ Na de strenge vastendagen was er met Pasen dus behoefte aan vet en aan vlees.

Er zijn geen verschillen aan te wijzen tussen de gerechten voor binnen en buiten de vastendagen in de zin van het gebruik van specerijen. In beide recepten voor zoet-zure komijnsaus wordt saffraan genoemd. Datzelfde geldt voor de saus bij gans; ook daar wordt in beide gevallen saffraan aan toegevoegd. In de groene saus hoort peper gestopt te worden. Bij de flensjes staan specerijen in beide gevallen helemaal niet op het ingrediëntenlijstje, net zoals bij de saus voor bij karper en de pannenkoeken. In het andere flensje hoort dan wel weer kaneel- en gemberpoeder te zitten. Het is dus niet zo dat de specerijen extra werden toegevoegd aan de gerechten in de vastenperiode om daarmee het gebrek aan vlees, eieren en zuivelproducten op te vangen. Wel is het verschijnsel van de vastendagen zelf een mooi voorbeeld van wat we in de inleiding hebben gezien: dat er tijdens het geven van grote feesten voor anderen rekening werd gehouden met het eigen strenge dieet (omdat ook dat je aanzien opleverde).

¹¹⁷ Jansen Sieben en van der Molen-Willebrands, *Een notabel boecxken*, 44, 53-54 en 37.

¹¹⁸ *Ibidem*, 50-51.

Hoofdstuk 6: Medicijn

De derde reden die Turner en Freedman aanwijzen waarom specerijen in de middeleeuwen werden gebruikt, was het voorkomen van ziektes of het verhelpen van kwalen. Ik heb in de boeken gezocht naar de benoeming van specerijen vanuit deze medische context.

Kitab al-tabikh

Het kookboek van Al-Warraaq bevat veel meer dan alleen maar bereidingswijzen van maaltijden. In het eerste gedeelte, van hoofdstuk 1-30, gaat het voornamelijk over de humorale eigenschappen van voedsel. Het is daarom een mooi voorbeeld van de overgenomen en uitgebouwde denkbeelden van Hippocrates en Galenus. Zo lezen we in hoofdstuk 4 (Over de smaken van voedsel): ‘Er zijn acht verschillende smaken: zoet, zuur, zout, vet, flauw, scherp, bitter en ranzig. Elk van deze smaken heeft zijn eigen onderscheidende eigenschappen. De smaak die het dichtst bij de menselijke natuur ligt is zoet, welke gematigd heet is qua temperament. Etenswaren die niet zoet zijn hebben minder krachten om mensen te voeden dan zoete producten. Zuur is koud, laag in dichtheid en scherp. Vet heeft kracht in zich en heeft een lage dichtheid omdat het samenvalt met het element lucht. Zout is heet en bloedstollend omdat het hoort bij het element aarde. Flauw, dat onsmakelijk en koud is, hoort ook bij aarde. Scherp is heet, heeft een lage dichtheid en de eigenschappen zijn zo droog als vuur. Bitter is heet, laag in dichtheid en scherp. Er zit ook iets van de eigenschappen van aarde in. Zoet is heet, laag in dichtheid en de eigenschappen ervan zijn bijna perfect in balans. Ranzig is koud en nat zoals water, en het is bedorven. De eigenschappen worden omschreven in termen van vuur, aarde, lucht en water omdat alle bomen en etenswaren uit deze elementen zijn opgebouwd. In sommige objecten is slechts één element dominant. In andere objecten zijn er drie dominant, en sommigen bestaan uit zelfs alle vier de elementen. [...] Al deze feiten komen uit Galenus’ boek *Over de eigenschappen van voedsel*.’¹¹⁹

In hoofdstuk 18 (Humorale eigenschappen van kruiden en specerijen als smaakversterker in gerechten) en 19 (De populairste geuren gebruikt bij het koken en hun eigenschappen) worden de volgende humorale eigenschappen en effecten van de specerijen genoemd:

- Kaneel is heet en droog, versterkt de maag en lever, drijft gassen af en helpt de spijsvertering.
- Gember is heet en zeer effectief voor de spijsvertering.

¹¹⁹ Nasrallah, *Annals of the Caliphs’ Kitchen*, 94-95.

- Saffraan is heet en droog, slecht voor de spijsvertering en het wekt misselijkheid op. Het veroorzaakt hoofdpijn en slaperigheid en het geeft het gevoel van een zwaar hoofd.
- Kruidnagels zijn heet en droog en versterken de maag en het hart.
- Nootmuskaat is heet en droog.¹²⁰

Verder volgen dan nog de humorale eigenschappen van vlees, orgaanvlees, ledematen, ingewanden, voedsel dat gekookt, gebakken of geroosterd is in vloeistoffen, vis, eieren, granen, brood, tarwe en rijst, seizoensgroenten, melk en kaas, olie, vruchten, azijn en zoutmixen, koude gerechten, olijven, augurken en gefermenteerde saus, dipsauzen, en seizoensfruit. Daarnaast staat er nog in wanneer je welk voedsel moet eten, tips tegen maagpijn en voorzorgsmaatregelen die je kunt nemen om de verwachte schadelijke effecten van etenswaren af te weren.¹²¹

Naast de ‘gewone’ recepten voor gekookte gerechten en desserts bevat het boek ook een deel met gezonde recepten voor zieke mensen (hoofdstuk 105-109). In hoofdstuk 105 wordt de bereiding van verschillende vleesloze¹²² gerechten uiteengezet. In hoofdstuk 106 gaat het om de bereiding van vleessap en stoofpotten voor de voeding van zieke lichamen. Daarna worden er soepen voor kou-gerelateerde ziekten behandeld, gevolgd door graanstoofpotten. En in hoofdstuk 109 vinden we de recepten voor riviervisgerechten voor mensen met geelzucht. In deze vijf hoofdstukken staan in totaal 51 recepten. In twintig daarvan worden er specerijen van het lijstje genoemd: vijftien keer peper, negen keer (Chinese) kaneel, vijf keer gember, en één keer saffraan. Hieruit komt naar voren dat ze helpen bij de volgende kwalen:

- Peper: koorts, duizeligheid, (flegmatische/gele gal) diarree, aambeien, maagpijn, slechte spijsvertering, afgenomen eetlust, leverklachten, borstpijn, kuchen, benauwdheid, pleuris.
- Gember: aambeien, slechte spijsvertering, maagpijn, afgenomen eetlust, borstpijn, kortademigheid, kuchen, benauwdheid, pleuris, astma, hijgen, leverklachten.
- Kaneel: koorts, overmatige gele gal, overmatige hete eigenschappen, borstpijn, kuchen, kortademigheid, flegmatische diarree, astma, hijgen.
- Saffraan: overmatige gele gal.¹²³

¹²⁰ Opvallend is dat in deze hoofdstukken de specerijen peper en foelie ontbreken, terwijl die wel in hoofdstuk 3 genoemd worden als essentiële specerijen. Misschien waren de eigenschappen hiervan onbekend voor al-Warraq, of waren ze zo welbekend dat die hier niet hoefden worden vermeld. Zie: Nasrallah, *Annals of the Caliphs' Kitchen*, 91-93 en 137-138.

¹²¹ Nasrallah, *Annals of the Caliphs' Kitchen*, 102-162.

¹²² Deze gerechten komen overeen met de vleesloze gerechten die christenen aten tijdens de vastenperiode. Artsen schreven deze voor aan de zieken omdat er werd gedacht dat ze lichter en makkelijker verteerbaar waren. Zie: Nasrallah, *Annals of the Caliphs' Kitchen*, 433.

¹²³ Nasrallah, *Annals of the Caliphs' Kitchen*, 433-449.

Ook worden er recepten voor dranken genoemd die helende krachten bezitten (hoofdstuk 112-126). Het gaat hierbij om (alcoholvrije) bieren, wijnen, alcoholvrije drankjes, melkdranken, dorstlessende dranken, groenten- en vruchtendranken en medicijndrankjes. In totaal staan er 72 recepten in. In 37 daarvan worden de specerijen van het lijstje genoemd: vijftwintig keer saffraan, negentien keer (Chinese) kaneel, zestien keer gember, zestien keer kruidnagels, vijftien keer peper, negen keer nootmuskaat, en vier keer foelie. Hieruit blijkt dat de specerijen als volgt worden ingezet:

- Saffraan: lucht uit maag/gewrichten verwijderen, versterken geslachtsdaad, verwarmen maag/nieren, uitstoten dichte uitwerpselen, borstpijn, hardnekkige hoest, pijn in lever, longen en kou-gerelateerde kwalen, gele gal en hitte remmen, flauwvallen, maag versterken, darmbewegingen, koude humorale eigenschappen, maagpijn.
- Kaneel: opwekken eetlust, lucht uit maag/gewrichten verwijderen, gele gal en hitte remmen, flauwvallen, maag versterken, kramp, winden en flatulentie, versterken geslachtsdaad.
- Gember: verwarmen koude maag/nieren, opwekken eetlust, reinigen maag, lucht uit maag/gewrichten verwijderen, versterken geslachtsdaad, kramp, winden en flatulentie, verkoudheid en lichaamspijn, darmbewegingen, maagpijn, koude humorale eigenschappen.
- Kruidnagels: verwarmen koude maag/nieren, eetlust opwekken, maag reinigen, uitstoten dichte uitwerpselen, versterken geslachtsdaad, flauwvallen, maag versterken.
- Peper: kramp, winden en flatulentie, verkoudheid en lichaamspijn, maagpijn,
- Nootmuskaat: verwarmen koude maag/nieren, opwekken eetlust, reinigen maag, versterken geslachtsdaad, flauwvallen, maag versterken, koude humorale eigenschappen.
- Foelie: versterken geslachtsdaad.¹²⁴

Du fait de cuisine

Aan het eind van zijn boek schrijft Chiquart: ‘Op zo’n groot, nobel en opvallend feestmaal als hierboven beschreven, waarbij zulke grote gezelschappen van grote, nobele en heroïsche heren bij elkaar zijn, zou het een wonder zijn als er geen ongezonde of zieke mensen zouden zijn, noch mensen die lijden aan kwaaltjes of andere klachten. Daarom wil ik, Chiquart, hoewel ik onderworpen ben aan de orders en bevelen van de nobele, goede en dappere dokters, hier mijn weinige kennis en middelen delen over hoe je maaltijden moet bereiden die inherent goed en versterkend werken voor de zieken.’¹²⁵

¹²⁴ Nasrallah, *Annals of the Caliphs’ Kitchen*, 453-490.

¹²⁵ Cook, *Du Fait de Cuisine*.

De recepten die hij noemt variëren van gewone maaltijden tot voor ons zeer eigenaardige medicijnen. Recept 65 gaat bijvoorbeeld als volgt: ‘Neem een grote glazen flacon, spoel deze zorgvuldig om en bindt hem daarna met koorden en touwen vast op een houten onderzetter of op een plank. Neem daarna één of twee vette kapoenen (afhankelijk van hoeveel je wilt maken), pluk, was en droog ze en snijd ze daarna zeer fijn, zowel het vlees als de botjes, en stop het daarna in de genoemde flacon. Doe er ook drie ons rozenwater bij en evenveel vers water met een klein beetje zout. Neem dan een ons of meer parels en stop deze in een klein zakje gemaakt van schone zijden of linnen stof. Neem ook goede, eerzame, dappere en waardevolle edelstenen zoals diamanten, parels, robijnen, saffieren, turkooizen, smaragden, koraal, barnsteen, jaspis, zirkoon, chalcedoon, onyx, kristal, malachiet, sardonyx, carneool, peridot, beril, topaas, chrysopraas en amethyst. Alleen diegene die de dokter heeft besteld stop je in een zakje van wit en schoon linnen samen met zestig of tachtig of meer stukjes goud, dukaten en andere juwelen die zijn schoongemaakt met lauwwarm water met een witte linnen doek. Elke munt moet in een cilindervorm worden gevormd zodat ze door de hals van de flacon passen. Laat alles voorzichtig in het kapoenvlees vallen op zo’n manier dat de flacon niet breekt. Doe dan een stop in de flacon zodat er geen stoom uit kan ontsnappen. Pak vervolgens een grote schone ketel, bindt de hals van de fles vast aan twee stokken en bindt die twee stokken vast aan de ketel zodat wanneer het water kookt de flacon door het golvende kokende water niet kan bewegen, schudden of uit de pot kan worden geworpen. Zorg dat je daarnaast nog een kookpot met kokend water hebt staan zodat je de andere kookpot bij kan vullen wanneer dat nodig is. Zou je dit met gewoon water doen, dan zou de flacon breken en zou al je werk voor niets zijn geweest. Wanneer je drank goed is gekookt, neem je een stuk plank en verhit je dat bij het vuur. Wanneer dat is gedroogd en verhit, neem je een stuk doek. Dat verhit je ook en daarna wikkel je het om de plank. Vervolgens neem je de flacon uit de pot en plaats je die op de omwikkelde plank. Nadat dit is afgekoeld, neem je een nieuwe schone zeef die nooit eerder is gebruikt en plaats je die boven een gouden bord. Hierin leeg je de flacon; als dit niet snel gaat dan neem je een kleine houten haak en daarmee haal je er alles uit. Daarna pak je de zakjes met parels en edelstenen en de goudstukken en die wring je uit boven de zeef. Leeg het gouden bord in een gouden kom en breng deze naar de zieke persoon die het moet gebruiken volgens doktersadvies.’¹²⁶

Ook recept 66 zal ons hoogstwaarschijnlijk enigszins vreemd voorkomen: ‘Om de zieke persoon tot rust te brengen, om de bloedvaten te versterken en om hem beter te maken:

¹²⁶ Cook, *Du Fait de Cuisine*.

neem tarwe van de beste kwaliteit, waarvan ook hosties gemaakt zouden kunnen worden. Maal het en doe het in een leren zakje. Zeef de bloem. Doe de overgebleven zemelen in een kom vers water en roer het door. Neem een handvol zemelen uit de kom en knijp deze uit boven een andere kom met vers water. Laat dit een tijdje staan en giet daarna het water van de bovenkant af. Op de bodem blijft dan fijne bloem liggen. Voeg vers water toe en roer het door met de hand of met een lepel. Dek het mengsel af met een schone doek. Neem vervolgens amandelen en blancheer ze, was ze en stamp ze fijn met een vijzel – en let erop dat voor dit gerecht en voor alle gerechten voor zieken de vijzel niet naar knoflook mag ruiken of proeven. Voeg water aan de amandelen toe, maak er melk van en zeef alles. Breng de melk aan de kook en voeg een beetje zout toe. Pak de kom met het bezinksel en giet het water af. Doe het bezinksel en de amandelmelk door een zeef in een zilveren bord. Breng het aan de kook tot de melk is verdikt, en voeg suiker toe wanneer nodig. Waarschuw de dokter wanneer het voldoende is gekookt, zodat wanneer hij het goed vindt, het naar de zieke kan worden gebracht in een gouden kom of beker.¹²⁷

In deze medicijnrecepten komen geen specerijen voor. Ook in de overige recepten voor zieken worden nauwelijks specerijen genoemd; in slechts vier van de zeventien recepten komen ze voor (twee keer saffraan, twee keer witte gember en één keer kaneel). In twee van deze recepten mogen de gember en de kaneel alleen op doktersadvies erbij worden gestopt. En in sommige recepten is het zelfs zo dat Chiquart nadrukkelijk vermeldt om absoluut geen specerijen aan de gerechten toe te voegen, tenzij de dokter erom vraagt. Er worden veel kostbare ingrediënten aan de ingewikkelde medicijnen toegevoegd, maar specerijen maken daar geen deel van uit. De belangrijke functie die specerijen in al-Warraq's boek innamen bij het verhelpen van allerlei kwaaltjes, geldt hier in Chiquart's boek niet.

Aan het originele boek heeft Chiquart nog een extra stuk toegevoegd met daarin een menu van het feestmaal dat werd gegeven toen heer Amadeus, hertog van Savoye in 1400 de hertog van Bourgondie ontving; een gedicht over maatregelen tegen de pest en nog twee recepten. De verzen tegen de pest gaan als volgt: '1. Degene die zijn lichaam gezond wil houden en die de pest wil weerstaan moet plezier hebben, verdriet ontvluchten, de plaats verlaten waar de ziekte is, vaak in gezellig gezelschap verkeren, goede wijn drinken, schoon voedsel eten, goede geuren ruiken om de slechte geuren tegen te gaan, en niet naar buiten gaan wanneer het niet helder en schoon is. 2. Hij moet nooit naar buiten gaan op een lege maag; en wel 's ochtends drinken en een zachtmoedig leven leiden, altijd een vuur in zijn kamer hebben, niet

¹²⁷ Cook, *Du Fait de Cuisine*.

vaak een vrouw nemen, baden en weken weigeren omdat deze de humoren in beweging brengen en laten overstromen, goedgekleed gaan, er altijd vrolijk uitzien en niet naar buiten gaan wanneer het niet helder en schoon is. 3. Men moet zich onthouden van groot vlees en voor het grootste gedeelte van al het fruit; konijn, geroosterd gevogelte en hertenvlees mogen wel worden gegeten; alle specerijen moeten met mate worden gebruikt: kaneel, kruidnagel gember, peper, evenals azijn en verjus; en in de ochtend moet men slapen. Vergeet dit allemaal niet en ga niet naar buiten wanneer het niet helder en schoon is.’¹²⁸ Hier wordt eveneens gevraagd om de specerijen toch vooral niet teveel te gebruiken vanuit medisch perspectief.

Notabel boecxken van cokereyen

In het *notabel boecxken* wordt niet zo’n duidelijke selectie van gerechten voor zieken of medicijnen gemaakt als in de andere twee boeken. Toch zijn er hier en daar aanwijzingen voor medische theorieën te vinden. Zo waren sommige sauzen speciaal bedoeld voor de winter, en andere voor in de zomer, zoals blijkt uit de opmerking in recept 158: ‘Item tot alle ghesoden [gekookte] wyltbraet maect men bipeper in den winter. Ende in den somer maect ment metten subelette.’¹²⁹ Bipeper of pepere was een wintersaus bij vlees- en visgerechten, gemaakt van bouillon of wijn, gebonden met bruine broodkruimels en gekruid met verschillende specerijen. Anders dan de naam doet vermoeden, zit peper niet in elk recept van deze saus. In recept 20 voor bruinvis met pepere komt het bijvoorbeeld niet voor, daar zitten alleen kaneel, gember en saffraan in. Het ontbreekt ook in recept 32 voor bipeper bij haas waar alleen kaneel, kruidnagels en nootmuskaat in zitten. Datzelfde geldt voor recept 34 voor bipeper bij kreeft met enkel kaneel, gember en kruidnagels. Het komt wel voor in recept 41 voor bruine bipeper: gember, kruidnagels, kaneel, nootmuskaat, foelie en peper. Daarna ontbreekt het weer bij peper bij zwaan (recept 53): nootmuskaat, kruidnagels, kaneel en foelie. Vervolgens komt het weer voor bij bipeper bij wildbraad (54): peper, saffraan en kaneel en bij bipeper bij vers rundvlees (56): gember, peper en saffraan. En tot slot is het weer afwezig op het ingrediëntenlijstje voor peper bij gebraden kalfsvlees (163): gember, kaneel, kruidnagels en saffraan. Vermoedelijk werden alle sauzen toch naar peper vernoemd, omdat dit zoals we hebben gezien als heetste van alle specerijen werd beschouwd en het meest verwarmend werkte in de winter.¹³⁰

¹²⁸ Cook, *Du Fait de Cuisine*.

¹²⁹ Ibidem, 63.

¹³⁰ Ibidem, 69 en 75 (voor de betekenis van bipeper/pepere), 25-26, 28-29, 32, 36-37 en 63-64.

Subbelet was een zomersaus met weinig tot geen hete kruiden, waarvan werd gedacht dat deze verkoelend werkte. In het hele boek wordt er slecht één recept van genoemd, namelijk 36: ‘Om te makene een subbelet tot gaffereyen [ingewanden] van der gans ofte metten venisoene [wildbraad] oft tot hamelenvleessche [vlees van een mannetjesschaap].’ Van de specerijen wordt alleen saffraan genoemd, dat er hoogstwaarschijnlijk in moest vanwege de kleur.¹³¹ In recept 51 voor ‘coude sause’ komen helemaal geen specerijen voor.¹³² Er staan ook recepten in het boek die duidelijker voor een bepaalde doelgroep zijn bedoeld. Recept 83 heet ‘Om te maken een suypen [soep] voer eenen crancken oft siecken menschen.’ Recept 146 begint met: ‘Wildi maken ghestoefde spise [gestoofd gerecht] voer siecke lieden...’. Een kroes of kom van het quaetbeleyt [lekker drankje] uit recept 157 ‘es goet voer ouden lieden’. En de flensjes uit recept 133 ‘pleecht men te backen in kinderbedden dair vrouwen lyggen’ [ter gelegenheid van het kraambed]. In recept 146 zitten kruidnagels, en een poeder dat ‘pour de duck’ (kruidenmengsel van de hertog) wordt genoemd. In de overige recepten komen geen specerijen van het lijstje voor.¹³³ Specerijen nemen ook in dit boek dus geen bijzondere plaats in wat het voorkomen of genezen van ziektes betreft.

¹³¹ Jansen Sieben en van der Molen-Willebrands, *Een notabel boecxken*, 30 en 77 (voor de betekenis van subbelet).

¹³² Ibidem, 35.

¹³³ Ibidem, 44, 60, 56 en 63. Het poeder van de hertog is een kruidenmengsel met een onbekende samenstelling. Zie Jansen Sieben en van der Molen-Willebrands, *Een notabel boecxken*, 75.

Hoofdstuk 7: Vergelijking *Kitab al-tabikh*, *Du fait de cuisine* en *notabel boecxken*

We hebben nu het gebruik van specerijen in de drie verschillende contexten in de afzonderlijke boeken bestudeerd. Laten we nu kijken wat voor beeld een vergelijking oplevert om te zien welke context van Turner en Freedman in de middeleeuwse kookboeken het belangrijkste was. In totaal worden de verschillende specerijen in de afzonderlijke boeken het volgende aantal keren genoemd:

	<i>Kitab al-tabikh</i>	<i>Du fait de cuisine</i>	<i>Notabel boecxken</i>
Foelie	7	16	13
Gember	63	60	87
Kaneel	167	24	56
Kruidnagel	56	32	44
Nootmuskaat	19	19	19
Peper	191	36	25
Saffraan	86	30	58

In *Kitab al-tabikh* wordt peper het meest genoemd, gevolgd door kaneel. Daarnaast komen saffraan, gember en kruidnagel in vergelijkbare hoeveelheden voor. Nootmuskaat wordt niet vaak gebruikt, en foelie nauwelijks. In *Du fait de cuisine* is gember de meest gebruikte specerij. Daarna volgen peper, kruidnagel, saffraan en kaneel; zij worden ongeveer even vaak ingezet. Nootmuskaat en foelie komen het minst voor. In het *notabel boecxken* wordt gember met afstand het vaakst genoemd, gevolgd door saffraan, kaneel en kruidnagel. Peper, nootmuskaat en foelie worden het minst gebruikt.

Een overzicht van de verschillende contexten levert het volgende beeld op, waarbij het plusteken staat voor een direct verband tussen de specerijen en de context, +/- voor een indirect verband en het minteken voor geen enkel verband:

	<i>Kitab al-tabikh</i>	<i>Du fait de cuisine</i>	<i>Notabel boecxken</i>
Smaak	+/-	+	+/-
Aanzien	+/-	-	-
Medicijn	+	+/-	-

We zien dat in de *Kitab al-tabikh* verwijzingen naar alledrie de contexten van Turner en Freedman te vinden zijn, waarvan er twee indirect zijn. In *Du fait de cuisine* vinden we verwijzingen naar twee contexten terug, waarvan één indirect. In het *notabel boecxken* wordt

er naar één context verwezen, op een indirecte manier. Met deze verwijzingen bedoel ik dat er in de middeleeuwse kookboeken letterlijk wordt gezegd dat specerijen bedoeld waren voor smaak, aanzien of medicijn. Hieronder zal ik dit verder toelichten.

Medicijn

In de *Kitab al-tabikh* spelen de medicinale krachten van voedsel in het algemeen een grote rol. Al-Warraq noemt letterlijk dat specerijen genezende en schadelijke eigenschappen hebben (met uitzondering van saffraan, dat vooral als een kleurstof werd beschouwd). Vanwege de hete en droge eigenschappen die aan specerijen werden toegeschreven, hielpen ze vooral bij kou-gerelateerde ziektes. Het is echter niet zo dat het bij al-Warraq's medicijnen alleen draaide om de specerijen. Vooral de combinatie met andere ingrediënten was bepalend voor de werking.

In tegenstelling tot al-Warraq is meester Chiquart erg huiverig voor het gebruik van specerijen in zijn gerechten voor zieken en in medicijnen. Hij geeft aan dat dit enkel op doktersadvies mocht. In sommige recepten vermeldt hij zelfs nadrukkelijk dat er helemaal geen specerijen in mogen zitten. Specerijen worden in *Du fait de cuisine* dus wel genoemd in een medicinale context, maar niet in een positieve zin. De specerijen lijken eerder als schadelijk voor de gezondheid te worden benoemd.

In het *notabel boecxken* worden er wel een aantal medicinale recepten genoemd, maar daarin spelen specerijen geen onderscheidende rol. Het is hooguit zo dat er wordt aangeraden om in de winter veel hete specerijen te eten, en in de zomer weinig. In dit werk wordt er geen verband gelegd tussen specerijen en een helende of schadelijke werking; specerijen komen niet in een medicinale context voor.

Aanzien

In al-Warraq's *Kitab al-tabikh* worden de specerijen niet per sé aan de gerechten toegevoegd om ze naar een hoger niveau te tillen. Vooral de combinatie met de andere ingrediënten zorgde ervoor dat de gerechten bijzonder werden. Dit kan worden verklaard door het gegeven dat specerijen in het Midden-Oosten makkelijker verkrijgbaar waren dan in West-Europa. Omdat ze niet zo exclusief waren, was het daar wellicht minder prestigieus om ze te gebruiken dan aan de westerse vorstenhoven. Toch legt Al-Warraq wel indirect de link tussen specerijen en prestige in het verhaal over het belang van hygiëne tijdens het koken.

In *Du fait de cuisine* lezen we dat de specerijen niet zozeer extra aan de spektakelstukken van het feestmaal werden toegevoegd, maar dat ze juist in bijna elk gerecht

voorkwamen. Hiermee kon de gastheer aantonen dat de consumptie van specerijen voor de zeer rijke elite waartoe hij zelf behoorde geen uitzondering maar een gewoonte was. Ook kon hij er zijn gasten eer mee bewijzen omdat er voor hen kosten noch moeite werden gespaard. Toch noemt Chiquart nergens letterlijk dat specerijen zorgden voor meer aanzien voor de gastheer. Een directe link tussen specerijen en eer wordt door hem niet gelegd.

In het *notabel boecxken* worden de specerijen ook vrij willekeurig aan bijna alle recepten toegevoegd. Door het gebruik van specerijen aan het hof over te nemen konden de hogere klassen van de burgermaatschappij zich onderscheiden van de rest van samenleving. Maar ook in dit werk wordt nergens genoemd dat specerijen aanzien opleverden.

Smaak

De geur en smaak van specerijen zijn erg belangrijk in de gerechten uit al-Warraq's boek. Er wordt nergens letterlijk gevraagd om een bepaald specerij toe te voegen voor een 'lekkere' smaak, maar in de gedichten over de verschillende gerechten worden de specerijen herhaaldelijk geroemd om hun heerlijke geuren. In dit geval is er sprake van een indirecte link tussen specerijen en smaak.

Bij meester Chiquart stond een lekkere smaak van zijn gerechten ook hoog in het vaandel. In bijna al zijn recepten vraagt hij om tijdens het koken en voor het opdienen te controleren of er van iets niet te veel of te weinig in zit, zodat het nog gecorrigeerd kan worden. Chiquart geeft hiermee aan dat teveel of te weinig specerijen een gerecht konden bederven, en legt daarmee een direct verband tussen specerijen en smaak.

In het *notabel boecxken* zijn de specerijen een onderdeel van de vele sauzen die bij de verschillende gerechten hoorden. Sauzen waren de smaakmakers van gerechten. Er wordt niet letterlijk gezegd dat de specerijen voor meer smaak zorgden, maar er wordt wel indirect een verband gelegd.

Conclusie

Specerijen zijn belangrijk voor de geschiedenis om drie redenen. Allereerst brachten ze op grote schaal verschillende culturen van de westerse, oosterse en zuidelijke werelden samen. Deze ontmoetingen konden positief en harmonieus zijn, maar waren soms schadelijk en desastreus. Ten tweede stimuleerde de uitwisseling van specerijen de economische globalisatie waarbij acties aan in een gebied van de wereld grote gevolgen hadden voor mensen en gebeurtenissen op een ander afgelegen continent. Ten slotte veranderden specerijen de eetgewoontes van mensen die nieuwe culinaire ervaringen opdeden als gevolg van de handel, waardoor hun manier van het klaarmaken, eten en waarderen van voedsel veranderden.

In de literatuur heeft de focus bij specerijen vooral op de relatie tussen de handel en de ontdekkingsreizen gelegen. De nadruk lag daarbij vooral op de Specerijen Race, de drukke periode aan het einde van de vijftiende en het begin van de zestiende eeuw, toen Europa buitengewoon veel energie stak in de zoektocht naar specerijen. Daarvoor al, in de middeleeuwen, waren specerijen ongekend populair. De geschiedschrijving hierover heeft zich lange tijd beperkt tot de handel in specerijen en de verhalen van individuen. Binnen het debat over specerijen in de middeleeuwen heeft zich echter een verschuiving voorgedaan.

Jack Turner en Paul Freedman stellen zich niet de vraag hoe de specerijenhandel en de daaruit voortvloeiende ontdekkingsreizen hebben plaatsgevonden, maar *waarom*. Turner's boek behandelt deze vraag erg breed en algemeen, Freedman past hem specifiek toe op de middeleeuwen. Ze verwerpen de oude verklaring van historici, namelijk dat specerijen werden ingezet om de ranzige smaak van bedorven vlees te maskeren, en geven nieuwe redenen waarom ze dan wel zo populair waren.

Hun eerste reden draait wel om smaak, maar niet om het verdoezelen van verrotting. Volgens Turner en Freedman zorgden specerijen voor variatie op de eentonige zoute smaak van vlees en vis. Maar naast deze individuele beleving was smaak ook iets gemeenschappelijks. De samenleving waarin je leeft, heeft invloed op je smaak. Maar hoe kan het dat bepaalde sociale groepen bepaald eten lekker vinden? De oppervlakkige verklaring die hier vaak voor werd gegeven, is dat mensen nou eenmaal lekker vinden wat ze gewend zijn, en omgekeerd niet houden van het onbekende. Die redenering geeft echter niet aan hoe mensen gewend zijn geraakt aan bepaald eten. Waarom eten ze wat ze eten? Deze vraag is vanuit verschillende invalshoeken benaderd, waaronder die van het structuralisme.

Structuralisten erkennen dat smaak cultureel wordt gevormd en dat het sociaal gecontroleerd is. Zij zoeken naar een onderliggende vaste code van menselijk gedrag. Hierdoor kunnen ze een geclassificeerd schema bieden, maar geen verklaring voor waarom mensen houden van wat ze houden.

Een andere aanpak is de vormende of sociogenetische benadering. Hierbij wordt ervan uitgegaan dat binnen een ontwikkelende sociale vorming de manieren van individueel gedrag, culturele smaken, intellectuele ideeën, sociale gelaagdheid en economische organisatie allemaal verbonden zijn met elkaar op complexe wijzen die zelf ook in de loop der tijd veranderen. Norbert Elias heeft in zijn invloedrijke werk aangegeven dat de grote drijfkracht van deze sociale en culturele ontwikkeling conflict en competitie tussen sociale groepen is, of het nou territoriale eenheden, sociale lagen of kleinere groepen mensen zijn. Het ging om een 'balance of power', om een machtsbalans. In de harde realiteit van het dagelijkse leven van de middeleeuwen was het geven van voedsel niet alleen een daad van liefde, maar ook een bewijs van macht.

De tweede reden die Turner en Freedman geven sluit daarbij aan, namelijk sociale status en aanzien. Specerijen waren niet nodig voor het levensonderhoud, maar ze waren wel nodig om sociaal prestige te tonen en te behouden. Daarmee hoorden ze bij *conspicuous consumption*; het genieten van zaken die minder bevredigend zijn wanneer ze privé worden geconsumeerd in plaats van worden getoond aan vrienden en kennissen.

Een derde werking van specerijen, die volgens Turner en Freedman bijdroeg aan de populariteit ervan, was het in harmonie brengen van de lichaamssappen of humoren. Ziekte was het resultaat van humorale disbalans. Een goede manier om de humoren zoveel mogelijk in balans te brengen was het volgen van een dieet. Voedsel bezat ook humorale eigenschappen en wanneer het op de juiste manier werd geconsumeerd kon het het evenwicht van het lichaam herstellen. Volgens de middeleeuwse leer waren specerijen voornamelijk heet en droog, en daarom uitermate geschikt om de koude of natte eigenschappen van vele soorten vlees en vis tegen te gaan. Naast het temperen van de gevaarlijke eigenschappen van het voedsel waar ze aan werden toegevoegd, werden specerijen ook ingezet als medicijn, omdat er vanuit werd gegaan dat ze helende krachten bezaten vanwege hun zeldzaamheid.

De focus van zowel Turner als Freedman op het waarom van de specerijenhandel heeft grofweg drie redenen opgeleverd waarom specerijen werden gebruikt, namelijk vanwege hun smaak, om aanzien te vergaren, en als medicijn. Uit kritiek op hun werken kwam naar voren dat er meer aandacht nodig is voor de mate waarin specerijen fysiek en psychologisch een onderdeel waren van het dagelijkse middeleeuwse Europese leven. In mijn eigen onderzoek

heb ik deze twee zaken gecombineerd. Ik ben in het tiende eeuwse Arabische *Kitab al-tabikh* (Het boek der gekookte gerechten) van al-Warraq, het Franse boek *Du fait de cuisine* (Over koken) uit 1420 van Chiquart en het gedrukte Middelnederlandse *Notabel boecxken van cokereyen* (Opmerkelijke kookboek) uit omstreeks 1514 van vermoedelijk Thomas Vander Noot op zoek gegaan naar het gebruik van de zeven meest gebruikte middeleeuwse specerijen, namelijk peper, kaneel, kruidnagel, nootmuskaat, saffraan, gember en foelie, om te kijken in welke context van Turner en Freedman ze daadwerkelijk werden gebruikt. Mijn onderzoeksvraag was: werden de specerijen in de recepten uit de middeleeuwse kookboeken vooral ingezet vanwege hun smaak, hun vermeende medicinale krachten of vanwege het aanzien dat ze opleverden? Op deze manier hoopte ik de smaak van de middeleeuwen aan de hand van het gebruik van specerijen in de kookboeken vast te kunnen stellen.

Uit de uiteindelijke vergelijking van de drie boeken komt naar voren dat de zeven specerijen in de drie middeleeuwse kookboeken in alledrie de contexten van Turner en Freedman worden genoemd, maar niet allemaal in een even grote mate. In *Du Fait de cuisine* van Chiquart wordt er een direct verband gelegd tussen specerijen en smaak, terwijl er in *Kitab al-tabikh* en het *notabel boecxken* enkel sprake is van een indirect verband. Aanzien in samenhang met specerijen wordt alleen indirect genoemd in *Kitab al-tabikh*, en helemaal niet in de overige twee boeken. In de medicinale context worden specerijen in al-Warraq's boek letterlijk beschreven als bezitters van helende en verzachtende krachten. In Chiquart's werk wordt er niet beschreven dat ze als medicijn werken, maar wordt er juist geïmpliceerd dat ze schadelijke bijwerkingen hebben. In het *notabel boecxken* wordt er geen enkele melding gemaakt van de helende of schadelijke krachten van specerijen.

We vinden de meeste connecties tussen de ideeën van Turner en Freedman en specerijen in de recepten uit de middeleeuwse kookboeken in *Kitab al-tabikh* (alledrie), daarna in *Du fait de cuisine* (twee van de drie; smaak en medicijn) en tot slot in het *notabel boecxken* (één van de drie; smaak). Uit deze drie boeken lijkt naar voren te komen dat van de drie redenen van Turner en Freedman smaak de belangrijkste was voor het gebruik van specerijen in de recepten. Er is echter verder onderzoek nodig naar andere middeleeuwse kookboeken om hun verklaringen aan te kunnen toetsen om zo een completer beeld te kunnen schetsen van de smaak van de middeleeuwen.

Bibliografie

- Barthes, R., 'Towards a Psychosociology of Contemporary Food Consumption' in *Food and Drink in History* (1979) 166-173.
- Bourdieu, P., *La Distinction* (1979).
- Cook, E., (vertaler), *Du Fait de Cuisine* via:
http://www.daviddfriedman.com/Medieval/Cookbooks/Du_Fait_de_Cuisine/du_fait_de_c_contents.html.
- Corn, C., *The Scents of Eden. A Narrative of the Spice Trade* (1998).
- Czarra, F., *Spices: A Global History* (2009).
- Dalby, A., *Dangerous Tastes. The Story of Spices* (2000).
- Douglas, M., 'Food as an Art Form' in: *Studio International* (1974) 83-88.
- Elias, N., *The Civilising Process* (1939).
- Elias, N., *What is Sociology?* (1970).
- Farris, D., 'Spice. The History of a Temptation' (review) in: *Library Journal* 129 (2004) 100.
- Freedman, P., 'Health, wellness and the allure of spices in the Middle Ages' in: *Journal of Ethnopharmacology* 167 (2015) 47-53.
- Freedman, P., *Out of the East. Spices and the Medieval Imagination* (2008).
- Gautier, A., 'Eating Out in the Early and High Middle Ages' in: *A Cultural History of Food in the Medieval Age* vol. 2 (2012) 91-106.

Gordon, G. en Galen, R., 'Spice. The History of a Temptation' (review) in: *Publishers Weekly* 251 (2004) 51.

Haden, R., 'Out of the East. Spices and the Medieval Imagination' (review) via:
<http://www.history.ac.uk/reviews/review/842>.

Henisch, B., *Fast and Feast. Food in Medieval Society* (1976).

Henisch, B., *The Medieval Cook* (2009).

Jansen Sieben, R., en M. van der Molen-Willebrands (ed.), *Een notabel boecxken van cokeryen* (1994).

Kisbán, E., 'Food Habits in Change: The Example of Europe' in: *Food in Change. Eating Habits from the Middle Ages to the Present Day* (1986) 2-10.

Kjaer, L. en A. Watson, 'Feasts and gifts: sharing food in the middle ages' in: *Journal of Medieval History* 37 (2011) 1-5.

Knoblauch, M., 'Spice. The History of a Temptation' (review) in: *Booklist* 100 (2004) 1809.

Kosta-Théfaine, J., 'Medieval Cuisine. Hog's Swill or Culinary Art?' in: *Misconceptions About the Middle Ages* (2008) 153-160.

Laurioux, B., 'De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale' in: *Médiévales* 5 (1983) 14-31.

Lévi-Strauss, C., *Structural Anthropology* (1958).

Lévi-Strauss, C., *The Raw and the Cooked* (1964).

McQuilkin, D., 'Out of the East. Spices and the Medieval Imagination' (review) in: *Itinerario* 33 (2009).

- Mead, W., *The English Medieval Feast* (1931).
- Mennell, S., *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present* (1985).
- Montanari, M., *A Cultural History of Food in the Medieval Age* (2012).
- Montanari, M., *Food is Culture* (2004).
- Munro, J., 'Out of the East. Spices and the Medieval Imagination' (review) in *The American Historical Review* 114 (2009) 407-411.
- Nam, J., 'Medieval European medicine and Asian spices' in: *Korean Journal of Medical History* 23 (2014) 319-342.
- Nasrallah, N., (vertaler), *Annals of the Caliphs' Kitchens: Ibn Sayyar al-Warraq's Tenth-century Baghdadi Cookbook* (2007).
- Öhrnberg, K., en S. Mroueh, S., (ed.), 'Kitab al-tabikh' in: *The Finnish Oriental Society* 60 (1987).
- Scully, T., (ed.), *Du fait de cuisine par Maistre Chiquart 1420* (1985).
- Turner, J., *Spice: The History of a Temptation* (2004).
- Van Winter, J., 'Food in the Middle Ages' in: *Spices and Comfits. Collected Papers on Medieval Food* (2007) 17-32.
- Woolgar, C., 'Food and the Middle Ages' in: *Journal of Medieval History* 36 (2010) 1-19.
- Woolgar, C., 'Gifts of food in late medieval England' in: *Journal of Medieval History* 37 (2011) 6-18.

Bijlage 1: Inhoudsopgave *Kitab al-tabikh* (Het boek der gekookte gerechten)

Inleiding

- 1) Oorzaken van bederf en vieze luchten van gekookt voedsel
- 2) Keukengereedschap gebruikt om te koken, bij het maken van toetjes en bij het bakken van brood
- 3) Specerijen en geuren om de kookpot te parfumeren
- 4) Smaken van voedsel
- 5) Redmiddelen van verbrand eten
- 6) Voedsel aanbevolen voor de jongeren en voor de ouderen
- 7) Begin van het onderwerp van de humorale krachten van voedsel
- 8) Humorale krachten van de verschillende soorten vlees; welke het lichaam ondersteunen of juist schade toebrengen
- 9) Humorale krachten van orgaanvlees, ledematen en ingewanden
- 10) Onderdelen en humorale krachten van gerechten gekookt in vloeistoffen, gebakken en geroosterd
- 11) Humorale eigenschappen van vis; en over vissen met netten
- 12) Humorale eigenschappen van eieren van kippen, eenden en Frankolijnen
- 13) Humorale eigenschappen van granen en brood gemaakt van tarwe en rijst
- 14) Humorale eigenschappen van seizoensgroenten die gebruikt worden in verschillende gerechten
- 15) Humorale eigenschappen van melk en kaas
- 16) Helende eigenschappen van melkproducten bij het genezen van lichamelijke aandoeningen
- 17) Humorale eigenschappen van olies van groenten gebruikt in gerechten
- 18) Humorale eigenschappen van kruiden en specerijen als smaakversterker in gerechten
- 19) De populairste geuren gebruikt bij het koken en hun eigenschappen
- 20) Humorale eigenschappen van vruchten gebruikt bij het koken
- 21) Bereidingswijzen van azijn en zoutmixen voor gebruik aan tafel
- 22) Humorale eigenschappen van koude gerechten
- 23) Bereidingswijzen van opgerolde en gevulde sandwiches
- 24) Humorale eigenschappen van smaakversterkers, olijven, augurken en gefermenteerde saus
- 25) Humorale eigenschappen van verschillende sauzen en dips bij zoet- en zoutwatervis
- 26) Seizoensvruchten en fruit geserveerd voor de maaltijd
- 27) Regels van voedselconsumptie afhankelijk van de seizoenen van het jaar
- 28) Voedsel dat helpt bij een pijnlijke maag
- 29) Fysieke activiteiten voor de maaltijd
- 30) Voorzorgsmaatregelen om verwachte schadelijke effecten van voedsel af te weren

Hier eindigt het stuk over humorale eigenschappen.

- 31) Koude gevogelte gerechten geserveerd voor heet voedsel
- 32) Broodgerechten van vet gevogelte
- 33) Koude gerechten van zoetwatervis en zoute zeevis
- 34) Dips en sauzen bij geroosterde vis
- 35) Dips en sauzen bij hoen en gevogelte geroosterd aan het spit
- 36) Dikke darmworstjes, dunne darmworstjes en gevulde pasteitjes
- 37) Gepekeld vis en gevogelte
- 38) Mosterdsaus; mild, heet en scherp
- 39) Yoghurt, gedroogde yoghurt en kaas

- 40) Gefermenteerde smaakmakers, augurken, olijven en kleine vislekkernijen
- 41) Schapenvlees en kalfsvlees geconserveerd in azijn
- 42) Koude gerechten met wild en schapenvlees
- 43) Gekookte groentengerechten; de varianten, namen en eigenschappen
- 44) Gekookte gerechten van ledematen van geiten en schapen
- 45) Koude gerechten van groenten en wortels
- 46) Nagebootste gerechten die de christenen tijdens de vastenperiode eten
- 47) Azijn/olijfoliegerechten met gekruimeld brood
- 48) Water en zoutgerechten met saus van rauwe mosterdzaadjes
- 49) Rundstoof met azijn, brood in bouillon, brood in vet
- 50) Rijst en graanpap
- 51) Rijstepap met melk
- 52) Graangerechten
- 53) Spinazie en koolgerechten
- 54) Radijs en raapgerechten
- 55) Mengelmoes van rijst en bonen
- 56) Zure stoofpot met saffraan en *kufiyyat*
- 57) Stoofpotten
- 58) Citroenpulp- en granaatappelstoofpotten
- 59) Witte en groene stoofpotten
- 60) Groentegerechten; simpel en doordacht
- 61) Broodgerechten met bouillon van kikkererwten en tuinbonen
- 62) Onrijpe druivenstoof en stoof met boomgaardproducten
- 63) *Kishkiyya*, *mawsiliyyat*, *babakiyyat* (stoofpotten)
- 64) Gerechten met gele linzen en groene erwten
- 65) Boongerechten en groentegerechten
- 66) Papperechten met bonen en groente
- 67) Zoete en zure granaatappelstoof
- 68) Sumacstoof
- 69) Stoof met zure melk, gecondenseerd en met melde
- 70) Yoghurtwei en yoghurtkaas gerechten
- 71) Vleesgerechten
- 72) Nabateaanse vogelgerechten
- 73) Zomerse en winters 'narcisgerecht' (groen, wit, geel)
- 74) Dekseltaarten, puur en met azijn
- 75) Snelle vleesgerechten
- 76) Uigerechten en brood in sop
- 77) Gerechten met kameel en rotte broodsaus
- 78) Gerechten met gehakt
- 79) Omelet en scrambled eggs
- 80) Gerechten met duivelsdrekblaadjes
- 81) Pasta met saus, gerechten met gedroogde botermelk
- 82) Vette kip en vlees geroosterd in *malla* (vuurplaats)
- 83) Brood in sop (Levantijns en met vet)
- 84) Geroosterde gerechten met vlees en schapenstaartvet
- 85) Vleesgerechten op smaak gebracht met specerijen en wijn
- 86) Gesmoorde plakjes rood vlees, sappig en droog
- 87) Geroosterd vlees
- 88) Geroosterde gevulde geit en lam
- 89) Geroosterde vleesplakjes

- 90) Gevogelte van het spit
- 91) *Tannurgerechten* en dekseltaarten
- 92) Broodpudding met gebakken vlees erboven (puur en gezoet)
- 93) Pudding; goud, doorzichtig, dik en taai
- 94) Sappige dikke pudding met boter en zoete sesamolie
- 95) Dikke pudding met dadels, appels en wortels
- 96) Dikke pudding met walnoot, suiker en amandelen
- 97) Kruimelige dikke pudding
- 98) Pasteitjes met vet en melkpudding
- 99) Amandelsnoep, droog en vochtig
- 100) Oliebol, puur en geroosterd
- 101) Droge koekjes en halvemaanvormige koekjes
- 102) Crêpes met suiker, amandelen, walnoten, pijnboompitten
- 103) Decoraties en versieringen voor toetjes
- 104) Noga

Hier eindigt het deel over gekookte gerechten en desserts.

- 105) Gezonde vegetarische gerechten voor de zieken
- 106) Stoof en vleessap voor voeding van zieke lichamen
- 107) Soepen voor kou-gerelateerde ziekten
- 108) Graanstoof voor de zieken
- 109) Riviervisgerechten voor mensen met geelzucht
- 110) Maatregelen voor gekoeld water drinken
- 111) Eigenschappen van gekoeld water
- 112) Voordelen van alcoholvrij bier
- 113) Alcoholvrij bier (puur en op smaak gebracht)
- 114) Humorale eigenschappen van wijn en andere dranken
- 115) Schadelijke effecten van wijn voor mensen met fysieke klachten
- 116) Non-alcoholische dranken en hun eigenschappen; puur en met een smaakje
- 117) Drank van kamelen-, koeien- en schapenmelk
- 118) Dorstlessende dranken
- 119) Dadel- en druivenwijn
- 120) Mede en rozijnwijn
- 121) Suiker (snoep)wijn
- 122) Drank van pompoen, wortel, elecampane, kappertjes
- 123) Verse vruchtendranken
- 124) Aromatiserende medicinale dranken:
- 125) Confituren en medicijnpaste's/siropen
- 126) Diksap van boomgewassen
- 127) Humorale eigenschappen van alkalipoeder en cyperus (om de handen mee te wassen)
- 128) Humorale eigenschappen van tandenstokers en hoe ze te maken en wanneer te gebruiken
- 129) Alkaliverbindingen en geurige geroosterde koffieboon/schil
- 130) Fatsoensnormen van handen wassen voor en na de maaltijd en fatsoensnormen voor gezamenlijk eten
- 131) Manieren geobserveerd wanneer gewone mensen samen eten en drinken met hun meerderen en koningen
- 132) Voordelen van slaap en leefregels van slapen na de maaltijd

Bijlage 2: Inhoudsopgave *Du fait de cuisine*

Inleiding

Vleesvoorraad

Kruiden- en specerijenvoorraad

Koks

Kookpotten en ander keukengerei

Voorraad zoet- en zoutwatervis

Voorraad kaas, kleden, doeken, messen en andere benodigdheden

Het bereiden van pastei

De organisatie van verschillende werklieden

De eerste gang

De tweede gang

Het avondmaal

Hoofdmaaltijd van de volgende dag

Avondmaal van de volgende dag

Vis in saus

De tweede gang

Sauzen voor zoet- en zoutwatervis

Vis voor het avondmaal van de volgende dag

De maaltijd die daarop volgt

Extra gerechten en bijgerechten voor als het feest langer dan twee dagen duurt

Maaltijden voor de zieken

Einde van het originele boek. Extra deel:

Aantekeningen

Maatregelen tegen de pest

Bijlage 3: Inhoudsopgave *Een notabel boecxken van cokereyen*

Dit is een overzicht naar indeling van de categorie van de gerechten:¹³⁴

Stoofpotten

- 46 Om een maniere van potayge
- 52 Om een costelijcke spise te bereyden
- 83 Om te maken een suypen voer eenen crancken oft siecken mensche
- 84 Om een wijnsuypen tot calfvleessche oft lamvleessche
- 85 Als een candeel gheronnen es
- 86 Amandelenmelck
- 91 Om een calijsken te maken
- 124 Om pameie in den hoven te backen
- 125 Een ander pameye
- 135 Om gharneye te maken
- 146 Om een calijsken te maken
- 152 Pareye te maken
- 154 Om soppen van amandelen

Vleesgerechten

- 35 Om te maken hoendren metter drossieren
- 37 Om te maken oft te stoven vleesch oft vysch dat men wilt maken metten wijne oft metten cruyden
- 38 Om te stoven hoenderen metten verckenvleesce
- 47 Om te maken venisoen metten soppen
- 48 Om venisoen te maken met soppen van wilde gheyten
- 75 Om te bereyden verckenspeynskens
- 80 Om alle wiltbraet te sieden dat versch es ende dat men nat oft metten sope gheven wilt
- 137 Saverat tot kiekenen
- 140 Om te maken een harecot
- 141 Aldus sal men faysanten en pauwen bereyden
- 142 Wildi maken een goede spise
- 145 Om kieckenen te vullen ende te stoven

Visgerechten

- 13 Om te sieden luwe ofte palinck in die jeleye toe doene
- 14 Item ghesouten palinck
- 15 Om te sieden carpers oft snoecken
- 16 Om ghesouten visch te sieden alderhande
- 18 Om creften te sieden
- 19 Om te bereyden willocxen
- 20 Om te bereyden meerswijn metten pepere
- 21 Om een lampreye te maken ende te bereydene
- 22 Om pricken te bereyden
- 23 Om vlote te bereyden
- 24 Om spierinck te backen oft oock andere visscen als carpers, pladdysen ofte oock wat vysch dat ghy wylt
- 30 Neemt palinc ende die snijt met kerten

¹³⁴ Sieben en van der Molen-Willebrands, *Een notabel boecxken*, 80-85.

- 42 Om snoeck ende palinck te bereyden
- 81 Om ael te bereyden
- 134 Om carpers in den hoven te backen algeheel
- 136 Om te sieden alderhande visschen ghesouten of onghesouten
- 143 Om te bereyden gaffereyden van visschen

Sauzen (inclusief geleien en *galentijn*)

- 2 Blancmengier
- 4 Om te maken blancmengier totten vissce, tot snoecken oft berbeelen ofte anderen vysch daertoe dyenende oft daer blancmengier op behoeft
- 5 Om kimmeneyde te maken rouwe ofte besondere dat es dye sause alleene
- 6 Om te maken kimmeneye tot hoenderen
- 7 Om te maken een duenne kimmeneye buyten der vastenen op verckenvleesch
- 8 Tot eender kimmeneyen binnen der vastenen
- 9 Item ghy sult weten dat men in alle kimmeneyen geen cruyt en doet anders dan comijn ende sofferaen
- 10 Maect jeleye aldus
- 11 Om te maken ander jeleye
- 12 Aldus maect men oock jeleye buyten der vastenen
- 17 Om twelef schotelen jeleyen te maken
- 25 Om te makenne een ganselsie buiten der vastenen
- 26 Om te maken een ghanselsie binnen der vastenen
- 29 Om te makene een gruen sause
- 31 Een sause tot calfvleesch ende tot kiekenen
- 32 Om te maken een bipeper tot hasen
- 33 Om te maken een sause tot leeuwercken
- 34 Een bipeper tot creften
- 36 Om te makene een subbelet tot gaffereyen van der gans ofte metten venisoene oft tot hamelenvleessche
- 40 Om te maken galentijn totter vloten
- 41 Om te maken een bruyn peper
- 43 Om pertrisen te bereyden
- 44 Een sause tot conijnnen
- 45 Om sause tot coninen oft vette hoenderen
- 49 Om een sause op palinghen
- 50 Om te maken een goede sause
- 51 Om coude sause te maken
- 53 Peper tot swanen
- 54 Bipeper tot wiltbrade
- 55 Garfereyden tot wiltbrade
- 56 Bipeper oft paveraet tot versschen rintvleessche
- 57 Jespi oft pappe tot capuynen
- 58 Sause te maken tot reygers oft ten capuinen die men metten voeten braet na Paesschen
- 59 Om te maken een gruen sause tot ghesouten ryntvleessche ofte tot elfste in die vastenen ofte buyten der vastenen tot hamelenvleessche
- 60 Noch gruen sause
- 61 Sause tot vlote
- 62 Sause tot carpers
- 63 Pekele tot eenen capuyn
- 64 Pekel tot carpers

- 65 Loock tot gansen
- 66 Loock tot gruenen rintvleesche
- 67 Loock tot cabillauwe
- 68 Gruen loock tot palinghen
- 69 Mocloock
- 70 Edickloock
- 71 Nootloock
- 72 Een bruyn sause op den carper
- 73 Om een goede sause
- 74 Om yeleye tot vleesche
- 77 Om galentijn te maken tot snoecken
- 82 Sause binnen der vastenen op carpers
- 138 Om te maken sause van okernoten dienende tot cappuynen
- 144 Om te maken heylich water op den snoeck
- 156 Om te maken jeleye
- 158 Item tot alle ghesoden wyltbraet maect men peper in den winter. Ende in den somer maect ment metten subelette
- 159 Item alle rootsuyckere in spyse ghedaen
- 160 Item rootsuyckere es potsuycker
- 161 Sause tot brasemen
- 162 Ander sause tot brasemen
- 163 Peper tot ghebraden calfvleesch

Bruwetten (dikke saus/ragout)

- 1 In den eersten wildi maken een wit bruwet tot capuynen ofte tot kieckenen oft tot calfvleessce
- 3 Om te maken een bruwet
- 27 Om een amandeleye binnen der vastenen
- 28 Om te maken een mandrice
- 39 Om te maken moerteroel
- 79 Wildi maken goet moertroel
- 164 Wit bruwet tot capuynen

Vullingen

- 88 Vulsele tot kieckenen oft duyven

Pasteien

- 93 Om rintvleeschpasteyen
- 94 Om goede pasteyen te maken
- 95 Noch pasteyen
- 96 Pasteyen van calfvleessche
- 97 Capuynpasteyen
- 98 Om te maken pasteyen van capuynen dye ontleet sijn
- 99 Om kieckenpasteyen te maken tottere sause Robert
- 100 Pasteyen van duyven
- 101 Pasteyen van merlaens
- 102 Pasteyen van musschen
- 103 Pasteyen van wilden entvoghelen

- 104 Om pasteyen van gansen te bereyden
- 105 Wildi maken pasteien van pertrisen
- 106 Om canijnpasteyen
- 107 Pasteyen van hasen
- 108 Pasteyen van herten
- 109 Om een pasteye van merghe te maken
- 110 Paeschspasteyen
- 111 Palinckpasteyen
- 112 Pasteyen van elebot
- 113 Pasteyen van rosetten
- 114 Pasteyen van brasemen
- 115 Pasteyen van salme
- 155 Om sluperkens oft roffioelen van merge te maken

Taarten

- 116 Om vleeshtaerten te maken
- 117 Om bruyn taerten te maken
- 118 Wildi maken caestaerten van morwe case
- 119 Om lecfriten oft gouwieren te maken
- 123 Appeltaerten
- 139 Ghefruytte sane

Gebak (inclusief gekookte gerechten)

- 76 Om rijs te maken
- 78 Melck ghelardeert
- 87 Om te maecken liefcoecken in alderhande sause te doene daer men inne besigen moet
- 89 Ghecloven nonnen te maken
- 90 Eyeren Lombaert te maken
- 92 Om te makenne een prosint van amandelen ende dit om vyer schotelen
- 120 Om saenvladen te maken
- 121 Noch om vladen
- 122 Om vastenvladen
- 126 Om panckoecken te maken in de vastenen
- 127 Om roffioelen van appelen ende van noten tegadere te maken
- 128 Om ghemeyn roffioelen te maken
- 129 Roffioelen binnen der vastenen
- 130 Roffoelen van vleessche
- 131 Om roffioelen te maken van wermoese
- 132 Struyven binnen der vastenen
- 133 Struyven buyten der vastenen
- 147 Wildi maken goet rijs
- 148 Om ghedopte eyeren te maken
- 149 Stuer van Uccle te maken
- 150 Brisiert eyeren te maken
- 151 Om gheruert eyeren te maken
- 153 Roffioelen van vleessche
- 157 Om te maken quaetbeleyt
- 173 Om quecruyt te make

- 174 Men maecht oock maken aldus
175 Om gruenen ghimber te maken oft gruenen calmus

Dranken

- 165 Om goeden finen witten clareyt te maken
166 Om te maken finen rooden clareyt
167 Om te maken finen gheluwen clareyt
168 Om te maken eenen stoop goeden finen ypocras
169 Om te maken goeden finen ypocras
170 Noch om te maken anderen ypocras
171 Noch om te maken goeden finen ypocras
172 Aldus sal men suyveren dat zeem ende schuymen