

Josep Pla

Wat wij aten

Culinaire notities uit Catalonië

Uit het Catalaans vertaald door Adri Boon
Illustraties door Yvette van Boven

Eerste druk
2014

Menken Kasander & Wigman Uitgevers
Leiden

Deze uitgave werd vertaald met een
subsidie van het Institut Ramon Llull.

 **institut
ramon llull**
Llengua i cultura catalanes

Oorspronkelijke titel:

El que hem menjat

© Heirs of Josep Pla, 1972

Nederlandse vertaling:

©2014 Adri Boon /

Menken Kasander & Wigman

Uitgevers, Leiden

Illustraties:

©2014 Yvette van Boven

Illustratie omslag:

The Table, Still Life with Rabbit, 1920

(oil on canvas) by Miro, Joan (1893-

1983). Gustav Zumsteg Collection,

Zurich, Switzerland / Giraudon / The

Bridgeman Art Library. Nationality /

copyright status: Spanish / in copyright

until 2064

ISBN 9789491495489

NUGI 440

www.mkw-uitgevers.nl

Meld u aan voor onze nieuwsbrief

door een bericht te sturen aan:

info@mkw-uitgevers.nl

Deze vertaling is opgedragen aan:

Conxita, Daniel, Oriol, Quico

en

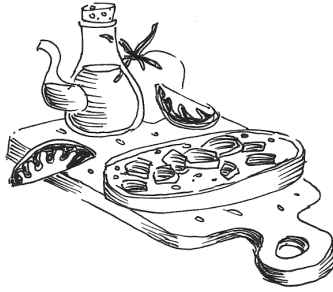
Barbara, Ferran, Raimon

Inhoud

Onze oude vertrouwde keuken	5
Robert de Nola: een herinnering	12
Het ontbijt	18
Het aperitief	24
Hors d'oeuvres	30
Onze hors d'oeuvres: ansjovis	35
Lekkere dingen: kaviaar, oesters...	40
Olijfolie en roomboter. De sauzen	44
Soep	50
<i>Carn d'olla</i>	54
<i>Carn d'olla</i> , encore	59
<i>Arròs</i>	66
<i>Paella valenciana</i>	72
Een bijzondere <i>arròs</i>	77
<i>Arròs a banda</i>	82
Pasta – min of meer Italiaans	87
Pasta in velerlei vormen	92
Vlees: een keuken zonder rund	97
Veehouderij en voeding. Kindermoord	103
<i>Platillo</i>	108
Koekalf en stierkalf	114
Stoofschotels	120
Varken. <i>Botifarra</i>	125
Ham	131
Lam	137
Kip	142
Kip, duif, enzovoort	148
Wild	154
Haas	160
Houtsnip, zanglijster, patrijs	165
Grillen	171
Eieren	177

Omeletten	182
Aardappelen	187
Groente en vet	193
Monotonie en variëteit	199
Lentevoedsel	204
Erwten en tuinbonen	210
De keuken van de tuinbonen	217
De viskeuken	225
Vis(toe)standen	232
Vissen	238
Vissoep	244
Geroosterde sardienen	251
Zeepaling met erwten	258
Kleine visjes: <i>sonso</i>	264
Over pijlinktvis	270
Het geheim van de kreeft	277
Zeekreeft	283
Over (gedroogde) kabeljauw	289
De wederopstanding van <i>niu</i>	295
Over paling. Herinneringen	301
Forellen uit de bergen	307
Knoflook: kalm aan	313
Tomaat: zin en weerzin	319
Mayonaise	324
Mayonaise en aioli	330
Romesco	336
Salades op smaak brengen	342
De zomerkeuken: gerechten tijdens de <i>festa major</i>	348
De zomerkeuken: <i>gazpacho</i>	354
De herfstkeuken: <i>sambaina</i>	360
De herfstkeuken: paddestoelen	366
De winterkeuken: slakken	373
Enkele goede herinneringen aan Barcelona	380
De winterkeuken: het kerstmaal	386
Kaas	392

Wijn	398
De goede wijnen van Europa	404
Wijn en bier	409
Over rode wijn	415
Voorjaarsfruit	420
Zomerfruit	426
Het fruit van het einde	432
Suikermeloen zou in de winter moeten worden gegeten	438
Banketbakkerswaren	445
<i>Bunyols</i>	451
<i>Recuit</i>	456
<i>Ensaïmada mallorquina</i>	461
<i>Turrón</i>	467
Ijs	473
Koffie	478
Cafeïnevrije koffie	484
Tabak	490
Koffie, glaasje, sigaar	496



Onze oude vertrouwde keuken

De keuken van de streek waar ik woon, de Empordà, in het noorden van Catalonië, heeft zijn beste tijd gehad, zoveel is zeker. Het was een lekkere keuken – althans dat vonden wij. Bij sommige – steeds minder – families wordt nog lekker gegeten. Vroeger at iedereen lekker, of je nu rijk of arm was. Tegenwoordig beperkt de keuken, als die er al is, zich tot een ruimte binnen de vier muren van het huis. Vroeger waren er clubs van kookfanaten die onder de gekste voorwendsels in de openlucht eetfestijnen organiseerden. Toen ik daar als jongen over hoorde zag ik pantagruelseske taferelen voor me, maar men dient dat woord als hyperbool te verstaan – overdrijven is mensen eigen. Misschien zat er niks pantagruelsesks aan maar was het gewoon uitstekend eten. Wat kun je nog meer verlangen om de dagen door te komen?

De Empordà blijft iets fascinerends hebben voor veel mensen en ik heb wel eens horen zeggen dat onze keuken haar kwaliteit dankt aan de nabijheid van Frankrijk. Dat is niet waar. Wie dat beweert heeft niet de moeite genomen de zaak eens nader te beschouwen. Ondanks het drukke menselijke verkeer over en weer – de Roussillon en de Empordà vormden eeuwenlang één gebied – scheidt de grens twee totaal verschillende culinaire realiteiten, en dan met name de oude grens gemarkeerd door het kasteel van Salses en het massif des Corbières.

De Catalaanse graafschappen die na de Vrede van de Pyre-

neeën bij Frankrijk kwamen (een schandelijk staaltje imperialisme gebaseerd op de doctrine van ‘natuurlijke grenzen’) werden niet alleen onderworpen aan de Franse keuken, maar ook aan het Franse recht, aan de Franse architectuur, aan *la vie française tout court* – tot de rode dakpannen aan toe. Er viel niet aan te ontkomen. De boerenhoeves werden met de grond gelijk gemaakt en ervoor in de plaats verrezen weersinwendig burgerlijke *châteaux*. Een keuken gebaseerd op boter, op de alomaanwezigheid van rundvlees en op de principes van de *cuisine bourgeoise* – hoe zou die te vergelijken zijn met onze keuken? Onmogelijk. Er zijn nog een paar vage reminiscenties, smakelijke gerechten. In de Roussillon houdt men van slakken. Wij ook. De beeldhouwer Aristides Maillol leidde niet alleen slakkenfestijnen in Banyuls maar ook in Les Aspres. Maar wat is er verder over?

In weerwil van het idee dat de mensen in de Roussillon en wij erg op elkaar lijken – de boeren daar spreken een veel oorspronkelijker Catalaans dan de boeren bij ons, zoals de dichter Josep Sebastià (of Joseph-Sébastien) Pons mij keer op keer voorhield – is het een feit dat de grens een scherpe scheidslijn vormt. En als wij, ondanks het feit dat dit een overgangsgebied is, kunnen bogen op een goede keuken komt dat niet door de nabijheid van Frankrijk, maar doordat de mensen met wat hun inspanningen opleverden een eigen gastronomie hebben ontwikkeld, die misschien tal van zwakke kanten kent maar ook kwaliteiten heeft en nu eenmaal de keuken is waar men hier van houdt.

Overigens ben ik, door ervaring wijs geworden, van mening dat er nooit zoiets heeft bestaan als de ‘Franse keuken’. De Franse keuken is wat je voorgezet krijgt in de restauratiewagens van de exprestreinen die een groot deel van ons continent doorkruisen. Wel zijn er regionale keukens, ontstaan in een concrete streek op basis van concrete lokale producten. Vervolgens zijn gerenommeerde restaurants in Parijs met die gerechten aan de haal gegaan en worden ze nu opgevoerd onder de

noemer ‘Franse keuken’. Dat is uiteraard een verdienste en een waarborg voor het voortbestaan van een grote keuken. Welnu, over deze keuken zou ik alleen dit willen zeggen: Eén, voor het overgrote deel van de Fransen was ze onbereikbaar; en twee, ze heeft net zoveel buitenlandse als Franse bewonderaars gehad.

Verder valt er niets te zeggen over de bewering dat de kwaliteit van onze keuken te maken heeft met de nabijheid van de Franse grens. Het is een uit de lucht gegrepen idee; en wie ermee schermt heeft geen flauw benul van Frankrijk, en nog minder van ons land.

De Catalaanse keuken is bescheiden, klein, eentonig voor mijn part, met aantrekkelijke en minder aantrekkelijke kanten, maar ze heeft het voedsel geleverd voor een heel volk. Je kunt ervan houden of niet, je kunt er hoog van opgeven of niet. Enfin. Een andere keuken hebben we niet. De werkelijkheid ontkennen ligt niet in mijn aard.

Dit boek gaat over tal van aspecten van onze oude keuken – een keuken die het waard is behouden te blijven. De laatste jaren lijkt ze op haar retour. Sommige gerechten zijn bijna geheel van het menu verdwenen, en het gaat alleen maar van kwaad tot erger. *Escudella i carn d’olla* bijvoorbeeld, een schotel die, wellicht vanwege het ouderwetse karakter ervan, werd beschouwd als de hoeksteen van de samenleving, blijkt in onze tijd te duur. Een goede *escudella i carn d’olla*, zoals die vroeger werd gemaakt, kost tegenwoordig een vermogen. In het algemeen kan men stellen dat de manier van koken van onze voorouders niet meer aansluit bij hoe men vandaag de dag leeft. Sommige dingen vinden we gewoonweg bizar. In dit boek wil ik proberen te beschrijven hoe het allemaal zo is gekomen, wat de oorzaken zijn. We zullen zien waartoe dat leidt. Een voorspelling doen zou onzinnig zijn. Ik zeg alleen dat het resultaat, wat dat ook is, zich maar moeilijk zal laten vergelijken met wat de oude keuken tot stand heeft gebracht. Als ik de enige was die dit te berde bracht, zou het lijken of het gaat om een puur persoonlijk gevoel van nostalgie, en uiteindelijk van geen enkel

belang dus. Maar alle recente literatuur op culinair gebied – en er wordt nogal wat geschreven over eten, zowel hier als in het buitenland – signaleert hetzelfde: het is een algemeen gedeelde opinie.

Overall is de keuken achteruit gegaan. Dat staat buiten kijf. Alles is geïndustrialiseerd. Van veel dingen is de smaak veranderd. De meest ondenkbare producten en gerechten zijn kant-en-klaar te krijgen, ingeblikt, in potten, dankzij een meer of minder creatief gebruik van vreselijke chemische toevoegingen – puur omdat er geld mee te verdienen valt. De keuken als kunst van traagheid, geduld, matiging, kalmte is verdwenen. Ik zou wel eens willen weten of het mogelijk is iets te doen op deze wereld anders dan op basis van kijken en wachten. Alles wat niet beantwoordt aan dat principe is pure fantasie voor primitieve geesten. Tegenwoordig is men weg van zogenaamd revolutionair koken. Op traditie en wat sinds lang vervlogen tijden vrucht van overpeinzing is wordt dit weerzinwekkend demagogische adjectief van toepassing verklaard. Ga de ‘revolutionaire’ keuken binnen, zo men wil, en men zal met de dag slechter eten. Dat is toch zo duidelijk als wat!

Maar het vreemde is dat de mensen juist elke dag lekkerder willen eten, vooral nu ze zomers zo vaak naar een restaurant gaan. Ze willen elke dag lekkerder eten maar wel buiten de gebaande paden. Dat heeft enkele gerants ertoe gebracht te gaan spitten in onze traditionele keuken, en zo kwamen er buitenissige gerechten op de kaart terecht, combinaties van vlees en vis die ik alleen van hier ken en die snel populair werden. Uit deze op het eerste gezicht absurde, om niet te zeggen monsterlijke mengsels ontstonden, zolang men binnen de grenzen van de gezinskeuken bleef, soms zeer smakelijke gerechten. Bijvoorbeeld kreeft en kip, dat ik thuis als kind te eten kreeg en dat heel lekker kan zijn als men die uiteenlopende, ja zeg maar gerust met elkaar vloekende, ingrediënten goed weet te verbinden met een *sofregit* – een andere hoeksteen van onze keuken. Niets gewaagder, zou je denken, dan een kippepoot en een schaaldier

in één en dezelfde pan – twee dieren met elk zo'n geheel eigen karakter. Als je hierover vertelt tegen iemand van buiten Catalonië – laat staan een buitenlander – grijpt de persoon in kwestie meteen naar zijn hoofd: 'Onmogelijk! Een absurde combinatie en het eindresultaat moet wel rampzalig zijn. Zulke verschillende ingrediënten kunnen nooit bij elkaar komen.'

Maar dat is de theorie. De praktijk is iets anders. Theorie en praktijk bevinden zich binnen hetzelfde vlak maar leiden vaak tot heel verschillende dingen. De keuken is een soort doop. De doop dient ervoor het lichaam van een kind van duivels te verlossen – exorcisme om de hoofdzonden uit te bannen. Onzin waarschijnlijk, maar goed bedacht. De keuken doet hetzelfde met voedsel: ze ontdoet de ingrediënten van hun intrinsieke barbaarsheid en poogt ze met elkaar te verbinden. De praktijk, de alledaagse werkelijkheid – vaak veel doorslaggevender dan de theorie – kan ervoor zorgen dat strijdige elementen in de pan een gelukkig verbond aangaan. Het was een oud gerecht maar onbekend, en dus nieuw, en onder die noemer werd het massaal omarmd. Op dezelfde manier werden andere 'typische' gerechten in de markt gezet, zoals kreeft met slakken, garnalen en kip. Afschuwelijke, moeilijke, gevaarlijke combinaties die de nieuwsgierigheid prikkelen van mensen voor wie het gangbare te gewoon is – iets waar het huidige tijdsgewricht om lijkt te vragen.

Heeft het iets opgeleverd?

Ik heb getracht te beschrijven hoe het kan dat deze absurde combinaties soms tot een smaakvol resultaat leiden. Daar ik het zelf heb meegemaakt. Maar er is iets vreemds aan de hand: deze gerechten, die elke huisvrouw maakte, zijn op de kaart van restaurants terechtgekomen louter omdat men bereid was ervoor te betalen. Het zijn gerechten voor mensen die het breed laten hangen. Aangezien er mensen zijn die flink verdienen, is er altijd wel wat van hun gading te vinden.

Maar dit soort gerechten is niet altijd een succes. Als dat vroeger thuis al zo was, geldt dat des te meer voor restaurants:

vaak gaat de kreeft de ene kant op en de kip een andere, en verbindt de *sofregit* helemaal niets. Kortom, de ingrediënten *motten melkaar* niet. Soms zag ik me gedwongen het hoofd te bieden aan zo'n merkwaardige schotel en mijn teleurstelling was, een enkele uitzondering daargelaten, immer groot. Toeristen en vreemdelingen vinden het geweldig omdat ze geen idee hebben. Ze worden aangetrokken door het exotische. Misschien hebben we te maken met een delicatessie bereid onder de mantel der nieuwheid. Maar dat soort dingen vind ik volslagen onzinnig.

Dit boek, dat ik heb geschreven op herhaaldelijk verzoek van de uitgever en opdraag aan de herinnering van professor Vicens i Vives, die in de hongerejaren dithyrambes hield om duidelijk te maken hoe aangenaam het is te leven in een land bewoond door mensen die normaal gevoed zijn, wil ik vooraf laten gaan door een paar persoonlijke opmerkingen.

Ik heb nooit gekookt. Van recepten heb ik geen flauw benul. Waar het mij om gaat is wat er uit de keuken komt, of het wat voorstelt. Een gourmet of gourmand ben ik nooit geweest. Mijn vermogen tot voedselinname is altijd gering geweest. Dat is waarschijnlijk de reden dat ik het tot deze leeftijd heb gebracht. Ik ben nu vierenzeventig. Dat zijn inmiddels heel wat jaren. Mijn culinaire ideaal is eenvoud, eenvoud gepaard aan een zekere mate van voedsaamheid. Geef mij maar een simpele lichte keuken, zonder zaken die de vertering in de weg staan en hartkloppingen veroorzaken. Eten is een noodzakelijk kwaad en dus moet het luchtig gehouden worden. Ik heb een hekel aan straffe wijn. Van zoete wijn gruw ik. Wijn moet droog zijn, fris, met een laag alcoholpercentage. Ik houd niet van rauw voedsel, evenmin van zoete of al te zoute dingen. Luxe aan tafel, zoals bij alles, deprimeert me. Ik ben altijd van mening geweest dat de tafel een belangrijk element is in het sociale verkeer en bijdraagt tot verdraagzaamheid.

Ik ben geen aanhanger van exotische gerechten uit verre landen. Als ik soms in een of andere stad was wilden vrienden me

meenemen naar een Chinees, joods of Polynesisch restaurant. Maar ik heb daar nooit een voet over de drempel gezet. Ik voelde niet de minste nieuwsgierigheid naar Arabische gerechten of de keuken van het Verre Oosten. Ik houd van eten met mes en vork in plaats van met je vingers of stokjes. Ik ben een oprechte liefhebber van de gevarieerde keuken van dit continent en van de Verenigde Staten. Die is misschien, al met al, niet bijster origineel, eigenlijk nogal eentonig. Die eentonigheid bevalt me want ik geloof niet dat nieuwigheden, als systeem, het leven draaglijker maken. Ik zou het niet durven om landen met elkaar te vergelijken: laat ieder land doen wat het goeddunkt – 's lands wijs, 's lands eer – en laten de mensen eten zoals ze dat het prettigst vinden. Ik houd van Catalaans eten – vooral van gewone dingen, mits goed bereid. Ik heb nooit begrepen waarom exotische gerechten, louter om het feit dat ze exotisch zijn, ook altijd meteen verrukkelijk zouden moeten zijn.

Onze keuken is heel gevarieerd, zeker tegenwoordig. Door de week *escudella i carn d'olla* en 's zondags *arròs* – die tijd is voorbij. Waar ik moeite mee blijf hebben zijn al die vreemde dingen die, zo lijkt het, onze keuken zijn binnengeslopen. Voor mij, doorgewinterde Europeaan die ik ben, staat het resultaat voorop. Je kunt onze gerechten pas beoordelen als je ze geproefd hebt. De rest is onzinnige pretentie.



Robert de Nola: een herinnering

Volgens fiche nummer 192527 in deel 11 (tweede editie) van het *Handboek voor de Spaansch-Amerikaansche boekhandelaar* van Antoni Palau Dulcet luidt de titel van het beroemde boek van Robert de Nola als volgt: 'Boeck over de leer van het goede dienen: over Snijden en de Konst van het Koocken: sijnde over de wijsen van Potspijzen ende sausen. Fecit Meester Robert, kok van de Doorluchtige heer don Fernando Koninck van Napels'. En aan het einde: 'Dit werk werde gedruckt 15 novembris in de edele Stadt Barcelona door Carles amaros, provensael. 't Jaar Duizend D.xx.'

'Quarto, LVIII folio's, 2 bladen'

Deze beschrijving maakte Palau bij het zien van het exemplaar dat in het bezit is van de Biblioteca de Catalunya, afkomstig uit de collectie Aguiló.

Palau Dulcet vervolgt het fiche met dit commentaar: 'Alle onderzoekingen om het jaar van de eerste druk van dit merkwaardige boek te achterhalen zijn vruchteloos gebleken. Torres Amat heeft het over een uitgave uit Toledo, uit 1477, maar documenten die deze vermelding zouden kunnen ondersteunen ontbreken. De eerste editie verscheen in de Catalaanse taal, wellicht in Barcelona, daar deze stad het meest in contact stond met de Aragonese gebiedsdelen buiten Spanje: Napels en Sicilië. Het is onbekend of de auteur, Roberto de Nola, geboren is in Catalonië of in de gelijknamige plaats in het koninkrijk

Napels. Het zou kunnen dat hij in Italië is geboren uit Catalaanse ouders, in welk geval het niet ondenkbaar zou zijn dat hij het boek in zijn moedertaal heeft geschreven. Maar als zijn ouders geen Catalanen waren en hij het manuscript in het Italiaans schreef, is het voorstelbaar dat een of andere literator aan het hof van Aragon in Napels het heeft omgezet in de taal die niet alleen de Aragonese vorsten spraken maar iedereen die verbonden was aan hun hof. Alles doet vermoeden dat de eerste uitgave een wiegendruk was, gesteld in het Catalaans, maar daar het ging om een boek dat voortdurend werd gebruikt mag het niet vreemd heten dat het oorspronkelijke exemplaar verloren is gegaan, net zoals andere die wij niet kennen maar die zeker hebben bestaan.’

In de loop van zijn bewonderenswaardige en vruchtbare leven heeft Antoni Palau veel edities van het *Koockboeck* gezien, of wist hij van hun bestaan. Een daarvan was afkomstig uit de bibliotheek van de heer Miquel i Planas – Barcelona, Cortey, boekhandelaar, 1530, incompleet. Een andere, gedrukt in Barcelona door Carles Amorós, Provençaal, 1535, thans in het bezit van de Biblioteca Colombina te Sevilla. Nog een ander, gemaakt door dezelfde Amorós in 1539. Een ander, gemaakt door Cortey in 1560, die Palau niet met eigen ogen heeft gezien maar waar hij het bestaan van kende. Weer een ander, gemaakt door Pau Cortey en Pedro Malo, Barcelona, in 1568. Deze uitgave is erg kostbaar. En nog een, verzorgd door Pedro Malo, Barcelona, 1578.

Men kan dus gerust stellen, dunkt me, dat het boek van Robert de Nola in de zestiende eeuw hier te lande een heuse bestseller was, zoals dat tegenwoordig heet.

De edities van het *Koockboeck* uit dezelfde tijd of van latere datum betreffen Spaanse vertalingen. De eerste, uit Toledo, in 1525 gedrukt door Ramón de Petrus, heeft een overdadig versierd titelblad. Een exemplaar bevindt zich in de universiteitsbibliotheek van Barcelona, een ander in het British Museum. Deze editie is erg kostbaar. Een andere werd in 1529

in Logroño gemaakt door Miguel de Eguía. Een andere, uit Toledo, uit hetzelfde jaar, noemt de vorige. Twee andere zijn gedrukt in Madrid, in 1538 en in 1543, en bevinden zich in de Biblioteca Nacional. (Die uit Toledo bevindt zich in het British Museum.) Een ander, uit 1549, is gemaakt in Medina del Campo bij de drukkerij van Roberto del Campo. Dan is er nog een uit Valladolid, vervaardigd door Sebastián Martínez, 1556. Volgens Palau telde Maggs Bros, uit Londen, honderdvijftig pond neer voor een exemplaar van deze editie. Een ander, uit 1562. Een ander, uit 1568. Een ander, uit Toledo, in 1577 gedrukt door Guzmán, bevindt zich in de Biblioteca Nacional te Madrid. Er is sprake van een uitgave uit Zaragoza, met vage vermelding. Ten slotte noemt Antoni Palau in zijn aantekeningen het *Gerechtenboek*, ‘uitgave en studie van Dionisio Pérez’, in 1929 gepubliceerd door Ibero-Americana de Publicaciones, Madrid.

Opgemerkt moet – tot onze schaamte neem ik aan – dat er in heel onze boekenmarkt geen enkel exemplaar van een Catalaanse editie van Robert de Nola’s boek te vinden is. Ofschoon het gaat om een Catalaanse klassieker, heeft ons lezerspubliek van dit boek en de auteur geen flauw idee. Het is onvindbaar, zelfs een exemplaar onder ogen krijgen is onmogelijk. En in mijn tijd waren Catalaanse uitgevers van serieuze boeken die het kenden een uitzondering – hoe betreuenswaardig.

Behalve het beroemde *Handboek* publiceerde Antoni Palau i Dulcet, de gerenommeerde antiquair en handelaar in oude boeken uit Barcelona die vanwege zijn absolute correctheid zo’n goede indruk maakte op iedereen die hem heeft gekend, in 1935 een zeer interessant werk dat steeds moeilijker te krijgen is: *Memoires van een Catalaansche boekhandelaar*. Daarin zegt Palau over Robert de Nola en diens boek dat hij denkt dat de eerste uitgave een incunabel betreft waar men niets van weet en dat gedrukt moet zijn in Barcelona. Als iemand deze uitgave al bezit dan heeft de eigenaar er nooit met een woord over gerept. Hoeveel incunabelen er ook in de loop van Palau’s leven door

zijn handen zijn gegaan, en dat waren er heel wat, dit boek zat er niet tussen.

Wie was Robert de Nola? Was hij de kok van de koning van Napels of een scholiast inzake de keuken? Over het algemeen gaat men uit van het eerste. Het is echter een feit dat de meeste kookboeken niet zijn geschreven door koks maar door scholiasten die van lekker eten hielden – of eenvoudigweg van literatuur en muziek. In de vorige eeuw was monsieur Monselet, literair criticus van professie, een van de beste culinaire auteurs in Frankrijk. Zijn recensies vallen in het niet bij wat hij schreef over gastronomie.

Als klopt wat geleerden beweren, namelijk dat Robert de Nola tussen 1412 en 1416 als kok voor de koning van Napels werkte, lang voor de boekdrukkunst dus, valt het heel goed aan te nemen dat het boek, geschreven in de tijd dat de auteur in de keuken stond, in manuscriptvorm druk geraadpleegd werd en bijgevolg veel te lijden had, want alles wat men gebruikt slijt nu eenmaal. Een overgebleven manuscript diende als basis toen de persen eenmaal draaiden en het werk in druk werd gegeven. Het vermoeden, waar Palau uitdrukking aan geeft, dat het exemplaar werd gedrukt in Barcelona, is aannemelijk en verdedigbaar.

Maar wie was nu Robert de Nola? Was de naam een pseudoniem of zijn echte naam? Was het een Catalaan of een Italiaan aan het hof van Napels? Was hij 's konings kok, een disgenoot of een scholiast? In het boek wordt hij voorgesteld als de kok van de koning. Daar kan een slimme uitgifestrategie achter zitten. In het boekenvak is altijd sprake geweest van stunts. De auteur van het *Kookboek* presenteert zich als de kok van een briljante, praalrijke en belangrijke vorst. Dat moet de verkoop van het boek enorm hebben gestimuleerd, zeker in een tijd dat de mensen, met name de adel en rijke lieden, gefascineerd waren door de opkomst van de grote monarchieën. Een kookboek geschreven door de kok van een koning! Wauw! Er ging

vast een groot gezag vanuit. En het boek verkocht. Het werd een bestseller.

Het is het eerste kookboek geschreven in het Catalaans en zeker een van de eerste kookboeken op het Europese continent. Vandaar dat het zo vreemd is dat er bij ons, op een paar ontoegankelijke plekken daargelaten, geen enkel exemplaar van het *Koockboeck* te vinden is. We beschikken niet over een moderne, of relatief moderne, uitgave. Stel je eens voor hoe populair het boek zou zijn geweest als het in het Frans of Engels was geschreven!

Als ik soms met uitgevers sprak probeerde ik hen ervan te overtuigen dat het tijd werd eindelijk eens dit eerbiedwaardige kookboek uit te geven, vertaald in begrijpelijk hedendaags Catalaans, zoals alle landen doen met hun oude schrijvers. Ik zei dat als het een boek had betroffen geschreven in het Frans of in een van de andere zogenaamde cultuurtalen, er veel reclame voor zou zijn gemaakt, dat er op school over zou worden gesproken, dat het keer op keer herdrukt zou worden, dat het over de hele wereld bekend zou zijn bij mensen met ook maar een beetje culturele belangstelling. Ik had het idee dat er werd geluisterd naar mijn pleidooi, maar goed beschouwd gebeurde er niets. Volgens mij hebben ze het niet eens geprobeerd. Te dwaas voor woorden. En ik deed al die moeite, misschien moet ik er niet aan herinneren, toen het erop leek dat de mensen er lol in begonnen te krijgen in hun moerstaal te lezen – weinig mensen uiteraard, want er wordt weinig gelezen in dit zonnovergoten doch o zo droevige land, maar toch. Kortom op een gunstig moment om de boekwinkels vol te leggen met boeken in het Catalaans. Niemand deed iets.

Op culinair gebied beschikken we over een klassieker, doordeseemd van traditie en respectabele ouderdom, die zou kunnen dienen als ijkpunt: het *Koockboeck* van Robert de Nola, dat volgens de erudieten is geschreven tussen 1412 en 1416 en in de zestiende eeuw werd stukgelezen in de taal waarin het oorspronkelijk is geschreven. Als eerbetoon aan deze kok meende

ik op de eerste bladzijden van dit boek over culinaire tradities zijn naam te moeten noemen, hoewel ik zijn werk nooit in handen heb gehad en alleen maar kan herhalen dat het ooit gezien schijnt te zijn in de kelders van de bibliotheek van het British Museum.