

## WEEK VAN DE SMAAK

## Koel af met komkommer

Bang voor voedsel

Wanneer heeft u voor het laatst meelworm gegeten? Te eten of niet te eten, dat is de vraag. Madeleine Ferrières deed een historisch onderzoek. **Kathy Mathys**

**W**at durven mensen niet te eten? Madeleine Ferrières ging dit na voor *Sacred Cow Mad Cow*

– *A History of Food Fears* (oorspronkelijk *Histoires des peurs alimentaires*, 2002). Voor de periode van de dertiende tot de negentiende eeuw grasduinde zij in wetteksten, doktersgeschriften en verslagen over het dagelijkse leven. Belangrijk om te beseffen is dat tijdens de middeleeuwen en de vroege renaissance kookkunst en geneeskunde hand in hand gingen. Tot het midden van de zestiende eeuw geloofde men dat het lichaam vier humoren bevatte – bloed,

speeksel, gele gal en zwarte gal – die iemands temperament bepaalden en die in balans moesten blijven. Door iets verkeerd te eten kon je dat evenwicht verstoren en viel je bijvoorbeeld ten prooi aan melancholie (door een teveel aan zwarte gal).

Artsen maakten ook een onderscheid tussen voedsel dat geschikt was voor intellectuelen en voor arbeiders. Wit kippenvlees, witte wijn en tarwebrood was het ideale dieet voor de denker. Waarom stond witte voeding zo hoog in aanzien? Het vormde een antidotum voor de kwalijke zwarte gal. Werkmensen konden beter zware kost eten en sommige dokters raadden hen zelfs ratten-, katten- en slangenvlees aan.

Sommige voedingswaren stonden te boek als verderfelijk voor de hoogste klassen, terwijl het gewone volk er dan weer bij gebaat zou zijn. Zo konden rijken de koude, vochtige komkommer best mijden, maar voor textielarbeiders – van wie sommige artsen om onduidelijke redenen dachten dat ze nymfo-maan waren – was het eten van komkommers nuttig, omdat ze erdoor afkoelden.

Anders dan de slijmerige vis had vlees een uitstekende reputatie. Geneesheren dachten dat etenswaren beter verteerden als ze leken op mensenvlees, en dan



Verse Mexicaanse taco met nog versere insecten. © epa

komt dierlijk vlees het dichtst in de buurt.

Sommige onterechte angsten zijn bijzonder grappig. Zo werd geitenvlees hier en daar gemeden omdat men dacht dat de dieren besmet waren met Maltese koorts. Waarom beefde de stem van de geit anders zo? Verkeerde diagnoses waren ook schering en inslag. Zo was er lange tijd een grote vrees voor melaatse varkens (terwijl die niet eens bestaan), omdat men dacht dat ze besmettelijk waren. In werkelijkheid ging het om varkens die mensen een lintworm bezorgden.

Ferrières' boeiende hoofdstukken over diernepidemieën tonen hoe de voedselwetgeving geleidelijk aan gecentraliseerd en rationeler werd. Onder de absolute vorsten in de achttiende eeuw werden epidemieën voor het eerst op nationaal niveau aangepakt. Toen vonden ook de eerste preventieve slachttingen plaats. Grootschalige voedselcrisisen waren er ook al tijdens de achttiende eeuw. In Italië veroorzaakten Hongaarse runderen in 1711 een runderpest die zich verspreidde tot in Engeland, Holland en Brabant.

Wanneer er hongersnood was, aten armen soms besmette producten omdat ze anders omkwamen. Zo stierven in Sologne in de achttiende eeuw veel

mensen in tijden van schaarste. Ze aten roggebroom dat besmet was met moederkoren. De bevolking kende het gevaar van moederkoren, een parasiet die gangreen veroorzaakt, maar ze probeerde de inname ervan te doseren. Het was voor hen kiezen tussen een onmiddellijke en een geleidelijke dood.

De angst voor bioterrorisme had ook de middeleeuwen al in zijn greep. Toen dacht men immers dat joden het bronwater vergiftigden. Het „joodse” bioterrorisme ruimde plaats voor klassegebonden bioterrorisme, waarvan men brouwers en herbergiers verdacht. Vanaf de vroege twintigste eeuw vreesde men voor bioterrorisme over de grenzen heen. In 1914 mochten Franse kinderen van hun ouders geen snoepjes rapen op straat omdat ze misschien vergiftigd waren door de vijand.

Ferrières drukt geregeld haar frustratie uit omdat er wellicht ongedocumenteerde, „stille” angsten zijn die haar ontgaan. *Sacred Cow Mad Cow* is een fascinerende cultuurgeschiedenis.

★★★★

MADELEINE FERRIERES

*Sacred Cow Mad Cow – A History of Food Fears.*

Columbia University Press, 399 blz., 30,54 €.

## Lekkere boeken

Er heerst een strenge discipline. De omgangsvormen zijn ruig. Respect krijg je er pas na een harde ontgroening. Dit klinkt als een „ik ging bij het vreemdelingenlegioen”-verhaal, maar wat Bill Buford in *Hitte* beschrijft, is zijn leertijd als keukenhulp in een New Yorks veelsterrenrestaurant. De baas is een flamboyante topkok van Italiaanse afkomst.

Wat is dat toch met die verafgoding van keukenbazen tegenwoordig? In elk geval past dit boek helemaal in die trend. Aanvankelijk ervaart Buford de klussen die hij moet doen als een „culinair strafkamp”, afmattend en vernederend, maar hij houdt stug vol, als een echte vent, en zijn fascinatie voor de gerechten en hun historische achtergrond groeit. Hij trekt naar Italië, en gaat daar onder meer in de leer bij een slager die, tot Bufords vreugde en verbijstering, Dante citeert. Buford is graag een van de jongens (voor *Tussen*

*het tuig* werd hij vriend met hooligans), *intello* is hij ook. Wat moet je anders denken van iemand die zijn collega's aan het aanrecht beschrijft als: „Andy was eerder apollinisch van uiterlijk, tegenover het dionysische van Mario, zijn baas.”

In de roman *De stille stad* van Threes Anna gaat er ook iemand op keukenstage. Een jonge vrouw wil in Tokio bij een Japanse topkok visgerechten leren maken. Ze krijgt, helaas, geen andere taken te vervullen dan vis schoonmaken. Er gaat een immen diepe cultuur- en taalkloof tussen de twee, die het hele verhaal lang niet overbrugd raakt. Haar wanhoop groeit, ze begint te hallucineren en krijgt enge dromen. „Hij pakte een ander mes en sneed mijn organen los. Met zijn handen schepte hij mijn ingewanden eruit. [...] In een pan met kokend water viel ik langzaam uiteen.” Leuk boek.

*Kookboek voor de kannibaal* van de Argentijn Carlos Balmaceda gaat over een familie van uitzonderlijke koks. Tegelijk is het een kleine cultuurgeschiedenis van Argentinië, want via hun gerechtcatalogoog leer je iets over de invloeden die van Argentinië gemaakt hebben wat het is. Balmaceda heeft een rijk gevulde en barokke stijl – je moet ervan houden. Grappig is hij ook, en bij wijlen zet hij het pretentieuze geblaas van topkoks over recepten en bereidingen een hak. Als een keukenhulp heel vermetel de chef-kok Pablo een wijziging in een recept suggereert: „Opeens ontplofte er iets in hem, een vlijmscherpe staak doorboorde zijn borst en Pablo knapte als een leren, met gas gevulde zak. Hij begon te tieren als een galeiboe. Toen het vuur dat zijn verstand verschroeide eindelijk kalmeerde, deed hij zijn mond dicht, brulde zoals stieren in de smalle sorteerluis in de kraal, rakte

geërgerd zijn schort en muts af en liep struikelend naar de buitendeur.” (fh)

★★★★

BILL BUFORD

*Hitte.*

Vertaald door Ria Loohuizen, Meulenhoff, 352 blz., 20,95 €.

★★★★

THREES ANNA

*De stille stad.*

Querido, 270 blz., 17,95 €.

★★★★

CARLOS BALMACEDA

*Kookboek voor de kannibaal.*

Vertaald door M. Sabarte Belacortu, Mouria, 192 blz., 17,90 €.