



Het ontbijt

Persoonlijk ben ik er altijd een groot voorstander van geweest dat mensen hun leven naar eigen inzicht en goeddunken organiseren. Ik heb wel eens horen zeggen dat dat een heilig principe is. Prima. Laten we daar van uitgaan. Dat zal de reden zijn dat het, net zomin als over alle gewoonten die de werkelijkheid zijn gaan uitmaken, niet eenvoudig is iets te zeggen over ons ontbijtsysteem. Het is tasten in het duister.

Hoe het ook zij, we hebben te maken met ingrijpende veranderingen, vooral in grotere plaatsen en in industriesteden; de agglomeraties dijen almaar uit, afstanden worden steeds groter, het leven van de meeste mensen wordt bepaald door de werktijden. Onze manier van leven wijkt erg af van hoe men in andere landen leeft, ook al streven we naar een manier van werken als overal elders – met name waar het gaat om rendement en productiviteit.

Onze manier van leven, in het bijzonder wat betreft de etens-tijden, is het gevolg van een lang maatschappelijk proces dat heeft geleid tot een dagindeling die niets te maken heeft met de werktijden die in de rest van de wereld gelden. Er is een duidelijk verband tussen de tijden waarop we werken en de tijden waarop we eten. Om de zoveel tijd laait de discussie daarover op. De mensen zeggen er dit of dat van, maar uiteindelijk blijft alles bij het oude. Tot men er een paar maanden later opnieuw

over begint... Zal er ooit iets veranderen? Mocht het ervan komen, dan zal dat gevolgen hebben voor de etenstijden.

In het algemeen gesproken stelt het ontbijt hier niet veel voor – met name in de steden. Na het opstaan hebben de mensen geen honger. Een bevriende humorist pleegt te zeggen dat het enige waar men op dat moment van de dag naar snakt een sigaret is.

In noordelijke landen bestaat er wat dit aangaat een totaal ander idee. En het succes van dat idee springt in het oog voor zover het de arbeidsproductiviteit betreft. Hier bestaat het ontbijt door de bank genomen uit een kop koffie, met of zonder melk, en een snee geroosterd brood; er zijn ook mensen die de voorkeur geven aan een glas citroensap met meer of minder suiker. In veel andere landen nemen de mensen na het opstaan plaats aan een rijk gedekte tafel: soep, meestal gevuld, een bord met eieren en bacon, geroosterd brood met boter, jam – zo vroeg op de dag kan sinaasappelmarmelade heerlijk zijn – soms met yoghurt erbij, en dit alles uiteraard vergezeld van koffie of thee met het obligate scheutje melk. Bij ons bestaat het ontbijt in zijn algemeenheid uit niet meer dan een muizehapje. Waarmee niet gezegd is dat er tegenwoordig niet zoetjes aan steeds meer mensen zijn die lachen om die ouderwetse manier van de dag beginnen. Maar die zijn vooralsnog ver in de minderheid.

Omdat we 's morgens zo weinig eten gaan we om twaalf, één uur – afhankelijk van het soort werk dat we doen – bijna van onze graat, hetgeen er noodgedwongen toe leidt dat het middagmaal copieus en voedzaam moet zijn. Er zijn maar weinig mensen die buiten de deur lunchen – in Barcelona bijvoorbeeld. Gewoonlijk gaat men naar huis om te eten, maar als men ver van huis werkt gaat er veel tijd verloren met reizen. Ik herinner me nog heel goed dat men op een redelijke tijd at. Nu eet men heel laat.

In de noordelijke landen legt het stevige ontbijt een goede bodem voor de rest van de dag, waardoor de lunch beperkt kan blijven tot iets kleins dat men nuttigt op kantoor of aan de bar

van een nabijgelegen etablissement – een sandwich bijvoorbeeld met een glas bier erbij. Ik herinner me dat ik in New York tussen de middag wel eens twaalf magnifieke oesters at met een paar stukjes beboterd brood erbij en tot slot een kop koffie. Deze manier van lunchen betekent aanzienlijke tijdswinst; het werk wordt maar kort onderbroken, waardoor je 's middags niet tot laat door hoeft te werken.

De dagindeling bij ons stamt uit het ideeëntijdperk, uit de dagen van het meest simpele en schematische burgermansbestaan, nog verergerd door het ritme van Madrid dat zoveel invloed had, zelfs in zones die er na de Burgeroorlog het minst vatbaar voor leken. In Madrid concentreert zich een enorme mensenmassa maar het kloppende hart van 's lands bureaucratie is beperkt van omvang en te overzien. In de tijd waar ik het eerder over had waren de steden veel kleiner. De afstand tussen werkplaats, fabriek of kantoor en je huis was eenvoudig te overbruggen – gemak diende de mens, op alle terreinen van het leven. Onmogelijk het hedendaagse bestaan te vergelijken met hoe men vroeger leefde, zo rustig en zo kalm. Als ik erop terugkijk komt het me voor als het paradijs op aarde, en de mensen die nog steeds zo kunnen leven – met de dag minder – mogen zich gelukkig prijzen. Maar waarom willen zij die dat niet kunnen zo graag, tegen elke prijs, blijven vasthouden aan een dagindeling die alleen maar ongemakken met zich meebrengt? Dat is iets onbegrijpelijks.

Als hier een groep scherpzinnige sociologen werkzaam zou zijn, als we met zekerheid iets te weten waren gekomen over de gemeenschap waar we deel van uitmaken – en dat is niet zo, we weten er geen snars van – zou dit een van de eerste vraagstukken zijn om onderzocht, besproken en opgelost te worden. Het is een nijpende kwestie.

Ons ontbijt, dat dwingt tot het copieuze middagmaal van het heerlijke leventje van weleer – iets wat goed beschouwd alleen is weggelegd voor wie alle tijd, veel geld en weinig om handen heeft – is voor de meeste mensen totaal onzinnig en draagt al-

leen maar bij tot persoonlijke onrust en een toenemende nervositeit. Voor de bestwil van de werkende mens, die leiding moet geven en beslissingen moet nemen, ben ik een voorstander van de noordelijke aftrap: een ontbijt aan tafel met gebruik van een compleet bestek. En ik ben ook een voorstander van de lichte lunch op de werkplek of in de nabijheid ervan. En natuurlijk van een uitgebreid avondmaal in gezinsverband. De oplossing voor het sociologische probleem ligt dus in het ontbijt. Is het na zoveel nutteloze en improductieve politieke revoluties die alleen maar ellende hebben veroorzaakt niet eens tijd om met positieve subversiviteit ons ouderwetse en ongezonde ontbijt te lijf te gaan? In alle bescheidenheid: ik vind van wel.

We zouden om te beginnen vroeger moeten opstaan. Maar dan zouden we ook vroeger naar bed moeten. Bij het opstaan zouden we beter gehumeurd moeten zijn. Want met het verkeerde been uit bed stappen leidt automatisch tot te veel roken. We zouden minder moeten roken en steviger moeten ontbijten – met vork en mes. De Duitsers zeggen: de ochtendstond heeft goud in de mond. Wat hebben wij 's ochtends in de mond?

Een snelle lunch, zonder het lange natafelen dat hoort bij het oude leventje, maakt het mogelijk na vier uur 's middags klaar te zijn met werken. Om vijf uur, half zes ben je thuis; om zeven uur, half acht eten, in alle rust, met het hele gezin; om acht uur, half negen kun je een voorstelling bijwonen die de moeite waard is of je blijft thuis om te lezen of een beetje uit te buiken, wat altijd aangenaam is; om tien uur, half elf naar bed voor een goede nachtrust. Want dat is essentieel: wie niet 's nachts slaapt slaapt overdag. Dit is wat men overal doet en waar men zich aan houdt. Als ik me niet vergis is het een Scandinavische uitvinding – Scandinaviërs hebben altijd een grote invloed gehad in de Verenigde Staten – en overal waar gewerkt wordt is het volledig geaccepteerd. Ik, een traditionele man die nooit twee landen of streken heeft gezien die hetzelfde waren, die nooit in vooruitgang heeft geloofd, ik stel voor dit schema te omarmen aangezien ik ervan overtuigd ben dat de enige gemene deler

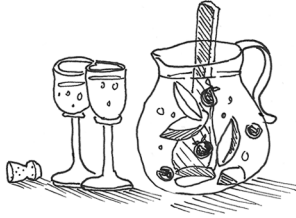
tussen beschaafde landen werken is, en in dit land is werk heel belangrijk.

Als je tot laat werkt – bij ons zijn er mensen die om negen uur, half tien nog op kantoor zitten – eet je 's avonds heel laat, beginnen voorstellingen op een krankzinnig tijdstip en lig je pas diep in de nacht in bed. De nachtrust is kort en dus sta je slechtgeluimd op. Dat is het ritme dat we maar niet willen opgeven. We klampen ons vast aan een manier van leven die geen toekomst heeft. Het leven van tegenwoordig heeft niets meer te maken met dat van zestig jaar geleden. Het is anders – vooral voor degenen die werken, en dat zijn uiteindelijk de mensen om wie het gaat. Als zij het voor het zeggen zouden krijgen, worden we er alleen maar beter van, denk ik. Het leven forceren, zoals men vandaag de dag doet met die lachwekkende hang naar vroeger, draagt bij tot de mechanisatie van de mensen – in een tijd waarin mechanisatie steeds meer om zich heen grijpt en niet te stuiten is.

Men heeft gepoogd enige veranderingen door te voeren, werktijden aan te passen – dat weten de mensen beter dan ik. Is daar iets mee bereikt? Een intensieve werkdag op basis van een uitgebreid ontbijt moet goed te doen zijn. Met het schamele ontbijt dat hier over het algemeen wordt genuttigd is het een uitputtingslag. En de ene keer omdat het zomer is en de andere keer omdat het winter is, cultiveren we met grote geestdrift de kunst van het uitstellen. Het is een methode zoals elke andere – puur en alleen een woordenspel.

Als we de dingen eens zouden bezien door de bril van het ontbijt zou men misschien tot enig resultaat kunnen komen. Waarom het niet over een andere boeg gooien? Omdat degenen die eronder lijden zo'n apathische en onverschillige houding aannemen. Maar eigenlijk is het een zaak van de vrouw des huizes. Vrouwen behoren tot het meest onwrikbare en statische element van de maatschappij. Ze zeggen nooit iets. Ze leggen zich neer bij alles wat zich voordoet, hobbelen van de ene gebeurtenis naar de andere. En als ze er eens een beetje over

nadachten? Wanneer zij dat doen, zal het niet nodig zijn maatregelen uit te vaardigen, opgelegd van hogerhand, dwingend en uiteraard nutteloos. Boven de vorst staat de wet – zeiden onze opa's al. De wet dat zijn die beminnelijke dames die hem zouden moeten maken.



Het aperitief

Decennia lang twijfelde men of er voor of na het eten een drankje gedronken moest worden. En omdat men het niet goed wist besloot een ieder zich maar te laten leiden door zijn persoonlijke voorkeur – wat kon je anders? Afgaand op wat men weet over eten in de Middeleeuwen of in de Moderne Tijd, mogen we ervan uitgaan dat de mensen geloofden dat een digestief na het eten goed was, en dat is ongetwijfeld de reden dat er nog steeds bij de koffie een zogenaamde hartversterking wordt geschonken.

Maar er waren ook mensen die vonden dat je vóór het eten iets moest drinken, en dat leidde tot het zeer recente maar inmiddels wijdverbreide verschijnsel van het aperitief, dat zoals bekend zijn intrede deed in de tijd dat Engeland de dienst uitmaakte in een groot deel van de wereld.

In de loop van mijn leven heb ik meegemaakt hoe die twee tendensen steeds meer in balans raakten, om het zo te zeggen. Aan de ene kant de liefhebbers van koffie met een glaasje en een sigaar; cognac of brandy met een koninklijke naam – Carlos I – dan wel likeur van karthuiser of, meer in het algemeen, klerikale herkomst, waar men dol op was. Aan de andere kant de aperitiefers – een snel groeiende groep. Toen er eenmaal een evenwicht was bereikt begon het proces van integratie, dat erin bestond dat mensen de maaltijd niet alleen lieten vooraf-

gaan door een aperitief, maar ook afsloten met koffie en een digestief.

Na verloop van jaren echter kreeg het aperitief de overhand. Steeds meer mensen vinden dat het beste moment om een glaasje te drinken vóór het eten is. Zelfs zij die niet goed tegen alcohol kunnen, ongetwijfeld in de veronderstelling dat het voedsel dat men erna tot zich neemt het effect teniet doet. Waarschijnlijk hebben ze gelijk. Daarbij is het genoeglijke netafelen onmiskenbaar op zijn retour en staat de daarmee samenhangende *tertulia*-cultuur, daar is iedereen het over eens, op het punt van verdwijnen. En 's avonds is het al niet anders: men wil na het eten naar een of andere voorstelling, die overigens vaak nogal tegen blijkt te vallen, en zulks noopt tot stiptheid, hoe betrekkelijk dat begrip bij ons ook altijd is. Dit alles heeft ertoe geleid dat het evenwicht is verbroken en dat de balans overduidelijk is doorgeslagen naar de kant van de aperitieven.

En het aperitief dat, uiteraard onder invloed van de al eerder ter sprake gekomen Anglo-Amerikaanse levensstijl, tot in de verste hoeken van ons bestaan is doorgedrongen en alle andere in de schaduw stelt, is whisky, en dan niet zozeer de Amerikaanse variant – bourbon – maar de Schotse whisky, die als iets heel normaal wordt beschouwd. Tegenwoordig biedt iedereen Schotse whisky te drinken aan, en ook bij ons moet de inname heel aanzienlijk zijn. Ik zal meteen maar zeggen dat ik een echte liefhebber ben van Schotse whisky, waar ik al vele jaren mee bekend ben. Als je het met kleine slokjes drinkt is het heel goed voor je gezondheid, en het plassen gaat er een stuk makkelijker door – wat geweldig is.

Wij kennen geen whisky-traditie. In de eerste vijftig jaar van mijn leven werd het heel weinig gedronken en in café's, waar ik al zo lang kom, heb ik in die tijd nooit iemand whisky zien bestellen. De mensen hielden er niet van; vaak was het namaakpul, schandalig slecht en nog eens heel duur ook. Whiskydrinkers waren uitzonderingen en werden vreemd aangekeken, net zoals mensen die cocktails dronken.

Maar nu is het de omgekeerde wereld. In etablissementen waar men jarenlang Franse aperitieven schonk – de aloude doedelijke absint, pernod, amer picon en zo meer – wordt je nu een fles fantastische whisky voorgehouden. (Whisky heb je in alle soorten en maten.) De mensen drinken het tegenwoordig met de grootste vanzelfsprekendheid en iedereen vindt het lekker alsof de halve familie in Edinburgh of Aberdeen woont. Degenen die zoals ik hebben gezien hoe al die jaren mensen alleen al bij het horen van het woord whisky hun gezicht vertrokken van walging en afwerende gebaren maakten stonden letterlijk paf. Nu legen ze het glas met een verzaligde blik in hun ogen. Zelfs de Fransen, die niets moesten hebben van deze drank en alle mogelijke valse beschuldigingen in stelling brachten om maar te doen geloven dat wat niet van Franse bodem komt onmogelijk kwaliteit kan bezitten, laven zich er nu massaal aan. Ik schrijf dat deels toe aan snobisme, dat altijd een belangrijke drijvende kracht is geweest, en deels aan imitatie-drang, aangezien men in Frankrijk te allen tijde *à la page* wil zijn. Het land waar na de oorlog de meest sinistere dingen zijn overgenomen van de Amerikanen, zelfs wat betreft de literatuur en de manier van praten, is Frankrijk. Hoe dan ook, het is een feit dat zelfs de Fransen whisky drinken, en dat is toch wel een van de meest opmerkelijke zaken die zich in deze tijd op dit continent hebben voltrokken.

Op dit moment zijn de Amerikaanse sigaret en de Schotse whisky twee fenomenen met een wereldwijde verspreiding. Wereldwijd ja, want dagelijks lees ik dat de kleinzonen van de bolsjewieken die tijdens de Oktoberrevolutie vooraan liepen heel erg gecharmeerd zijn van de lichte tabak en het Schotse vocht – en uiteraard vullen zij nu hun zakken. Deze kleine grote zaken hebben dus zeker een enorme reikwijdte.

Overall hoor je dat van alle alcoholische dranken whisky het minst schadelijk is voor de gezondheid en het makkelijkst wordt uitgescheiden. Een gunstiger oordeel kun je bijna niet verlangen. Alsof het stempel ‘medicinaal’ op het etiket staat. En

dat moeten veel mensen geloven, want wat men bij vermoeidheid als eerste doet is een glas whisky inschenken.

Het is bijna wel zeker dat het de Fransen waren die in de decennia voorafgaand aan de Eerste Wereldoorlog op grote schaal aperitieven begonnen te fabriceren en te consumeren. Ze bedachten aperitieven met een zoetje erin want absint, waarvan ik me de gloriëtijd alleen nog maar vaag herinner, heeft dat ook, als mijn geheugen me niet in de steek laat. Daardoor werd misschien het zeer hoge alcoholpercentage gemaskeerd – door de zoete smaak en het feit dat het ijskoud werd geserveerd. Hier werd het enorm veel gedronken. En zorgde het voor een hoop ellende, doden inclusief. Zoveel ellende dat na de oorlog het alcoholpercentage per decreet omlaag werd gebracht – zo laag mogelijk. De naam absint veranderde in pernod, en zo heet die drank nog steeds. Pernod kende veel imitaties, om nog maar te zwijgen van de vele mengsels op basis van wijnalcohol. Ook amer picon was erg populair. Alle Franse aperitieven hebben iets zoets, zo ook amer picon, hoewel het wordt geserveerd als een bitter drankje. De Gallische man en vrouw houden van dat bitterzoete, het zit in hun genen, en ze voeren als verdediging aan dat die dranken heel goed passen bij een zware en overdadige keuken, zoals die van ons buurland. Over al deze dingen zouden we kunnen redekavelen, maar dat doen we niet want over smaak valt nu eenmaal niet te twisten. Wat ze allemaal kenmerkt – de zoete wijn uit Banyuls, Byhr, cassis, perroquet en ga zo maar door – is dat ze precies het tegenovergestelde zijn van whisky, waarvan het lekkere naar mijn bescheiden mening in de door en door droge smaak zit. Alle aperitieven zijn dodelijk en vanaf een bepaalde leeftijd is het moeilijk te begrijpen waarom je ze nog zou drinken. Frankrijk kent echter twee uitstekende aperitieven: champagne nature brut en blanc de blanc uit de Loire-streek, een lichte, enigszins troebele wijn. Alcoholisme is een groot probleem in Frankrijk, daarom was er bij onze bureaus een politicus die zijn landgenoten aanraade een totaal onschuldige drank te drinken: melk. Dat getuigt van

moed, gezien de enorme belangen die gemoeid zijn met het in stand houden en de verdere verspreiding van het alcoholisme. Hoe dan ook, de Franse aperitieven zijn buiten het land van herkomst geheel uit de mode geraakt en de neergang is niet meer tegen te houden.

De Italianen hebben een letterlijk anti-Frans aperitief ontwikkeld met een geheel eigen smaak die aansluit bij hun keuken: de bittere grondtoon ervan doet het erg goed bij spaghetti, tagliarini, gnocchi, lasagna en andere soorten pasta – het basisvoedsel van dat geweldige schiereiland. Pasta is heerlijk, zowel *alla bolognese* als *alla napolitana*, maar er is altijd het gevaar dat ze flauw smaakt en als een slappe compacte massa op je bord ligt. Een bittertje vooraf vormt dan een goed tegenwicht. Eten in Italië zonder aperitief kan gewoon niet. En die *modo* kreeg overal navolging. Het begon met vermout, een onvergelykelijke drank, die niet alleen puur lekker is maar het ook heel goed doet in mixen, bijvoorbeeld de Martini-cocktail – naar mijn mening de verrukkelijkste cocktail die er bestaat. Daarna deden ze er qua bitterheid nog een schepje bovenop en gaven ze hun drankjes de prachtigste kleuren. Het rood van Campari bijvoorbeeld is weergaloos. Wat heeft bijgedragen aan de enorme verspreiding is het feit dat, waar je ook komt, er altijd wel een Italiaans restaurant te vinden is, zelfs in de verste uithoeken. Deze etablissementen zijn het toevluchtsoord, de reddingsboei voor Europeanen die de vergissing begaan hun continent te verlaten. Wanneer de zeden en de smaken van het bezochte land onverteerbaar blijken is er altijd wel een Italiaans restaurant dat je gastvrij ontvangt met de kleur en het bitter van hun aperitieven, met heerlijke wijnen en de onovertroffen smeuïge pasta. Dankzij de Italiaanse emigratie is de Mediterrane keuken een wereldkeuken geworden en wat dat betreft moeten we er dankbaar voor zijn. De smaak van Italiaanse aperitieven is bitter, bitter als het bestaan zelf, en de kleuren zijn de kleuren van de meest obsessieve dromen die nooit werkelijkheid zullen worden.

Maar de kernvraag is deze: krijg je meer trek door een aperitief? Dat zou zo moeten zijn, want daarom zijn ze uitgevonden, lijkt me. Maar de meningen daarover zijn verdeeld. Sommigen zeggen dat een aperitief de honger stimuleert als je al honger hebt, terwijl anderen beweren dat het de trek helemaal bederft bij mensen die in de regel al weinig trek hebben. En ook heb ik meegemaakt dat een drankje vooraf, bij dezelfde mensen, soms de eetlust opwekte en andere keren juist wegnam. Nou ja, misschien kun je, als de zaken zo staan, er maar beter geen enkele mening op nahouden. *Ciascuno al suo modo*, zoals de Italianen zeggen op grond van een empirisme dat vanwege hun afkeer van kuddegeest en onverstand absoluut respectabel is.

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