

TEKST
Frans Collignon

ILLUSTRATIES
Archief

Van armeluis-
voedsel tot een
rijk gedekte dis

Eten we alweer vis?

Bij dit inkijsje in de keuken van een herberg door Jeremias van Winghe (1578 - 1645) ziet de meid dat de kat zich waagt aan het eten.

De combinatie van schaaldieren, vissen en de kat zou voorspellen dat het meisje haar maagdelijkheid gaat verliezen.

Het eten van vis wordt om allerlei redenen aangeraden, niet alleen voor een gezond voedingspatroon (zegt de Gezondheidsraad), maar ook voor het milieu (zegt het Voedingscentrum). Alle verhalen van tegenwoordig over omega-3 vetzuren en de klimaatimpact zijn natuurlijk zeer terecht, evenals de waarschuwingen voor overbevissing.





In vroegere tijden werd er niet over gezondheid en milieu gesproken en toen stond vis ook, en heel vaak, op het menu. Dat kwam vooral omdat honderden jaren geleden vlees domweg te duur was om dagelijks te eten. Een tweede oorzaak van de keuze voor vis lag in de kerkelijke voorschriften. Die vereisten dat mensen een groot aantal dagen van het jaar, met ongeveer 200 flink meer dan de helft, zich onthielden van zaken als vlees. En vis is dan een eiwitrijk en smakelijk alternatief.

Bruinvis op het menu

Dat religieus geïnspireerde vasten nam overigens vooral in de vroege middeleeuwen een grote vlucht. De leiders van de kerk werden steeds strenger en de heilige Benedictus dacht dat het vlees van landdieren die al copulerend zich voortplanten kwalijke lusten bij de gelovigen zou opwekken. Dat moest natuurlijk worden bestreden. Omdat volgens hem een koudbloedige vis zonder seks voor nakomelingen zorgde, mocht die wel op tafel komen. Deze regel leidde overigens weer tot vele interpretaties van wat vis is. Ook de middeleeuwse mens is vindingrijk. De rekkelijken vonden alles wat op of in het water leefde al vis en zo verdwenen ook eenden en ander watergevoegelte in de pan. De twijfelaars aten dan wel weer alleen de poten van het waterwild, want die zaten echt de hele tijd in het water. Ook de bruinvis werd met liefde bereid en gegeten alsof het een echte vis was. In die tijd stond het dier bekend onder de naam meerzwijn of zeevarken, vanwege de op een varkenskop gelijkende snuit. De verwarring werd natuurlijk nog eens vergroot omdat ook een haai die soms ook in de Noordzee rondzwemt, zo werd genoemd. Nu kennen we het dier als de strijkijzerruwhaai. Alleen in het Duits heet hij nog zeevarken (geflechte meersau). De recepten voor een meerzwijn waren niet echt verfynd: slacht het dier, kook het bijna gaar, maak van het kookwater een saus door toevoeging van azijn, kruiden, geblakerd brood en gaar dan daarin het vlees verder. Eet smakelijk.

Dit recept komt uit het notabel boecxken van cokeryen, het eerste gedrukte kookboek in de Lage Landen (circa 1514). Het is bedoeld voor de gegoede burgerij en de hogere geestelijkheid, schrijft Marleen Willebrands, die het in 1994 opnieuw heeft laten uitbrengen. De doelgroep van dit middeleeuwse boekje bestond uit mensen die het konden betalen (en lezen). Het drukwerkje geeft een behoorlijk inzicht in de vis die in de late middeleeuwen in onze streken op tafel komt. En dat is niet weinig. Snoek, barbeel, prik, karp, paling, zeelt (ook wel lout genoemd), bruinvis (werd toen als echte vis gezien), rog, platvis, spiering, elft, kabeljauw, labberdaan, heilbot, rode poot, schelvis, haring, brasem en zalm, ze komen allemaal aan bod in de recepten. Uiteraard werd niets weggegooid, maar gewoon meegekookt en opgegeten. Vissenkoppen (met oog en al), kuit, hom, ingewanden, het vond allemaal zijn weg naar de maag.

En moe abel boecxken van cokeryen het welc bereyft alle spiseere bereyde etc na sine seact her li in vruer sachten in sechten banckeren oft ander maerlyden de sonder en her en eren inghelijchen van grooten nooze te hebben die sijn dinghepore eren doen wilc



Het eerste gedrukte kookboek in de Lage Landen (1514)

Inspiratie voor stillevens

Later werd vis uit het zoete water minder populair. Of beter gezegd, de vis werd te duur, omdat er minder aanvoer mogelijk was. Het inpolderen waar wij Nederlanders zo goed in zijn, eiste zijn tol doordat er eenvoudigweg minder water was om in te vissen. Nog later werd ook de zeevis schaars omdat de visserijvloot door de oorlogen werd gedecimeerd. Vis werd een waardevol, maar nauwelijks houdbaar product. En zo waardevol dat er stillevens vol van werden geschilderd. Deze pronkstukken hadden vaak een diepere betekenis die we steeds minder zijn gaan begrijpen. De weelderigheid spat er van af en zo op het eerste gezicht lijkt het vooral aan te geven dat de eigenaar van een zo welgevulde tafel een rijk man moet zijn. Toch is er meer. Vis heeft, we hebben het al vaker gemeld, ook een erotische betekenis. Op sommige schilderijen wordt dat nog eens versterkt door de aanwezigheid van een kat. Die stond voor een lichtzinnige moraal. En een kat die de tanden zet in het voedsel van de mens, verzinnebeeldt het toegeven aan de verleiding en met het verlies van de maagdelijkheid tot gevolg. Eeuwen later is deze boodschap vervaagd. De schoonheid van de schilderijen blijft evenwel. ■

Jan van Kessel de Oudere (1626 - 1679) is een specialist in het schilderen van vissen. Op verscheidene van zijn schilderijen laat hij katten vissen stelen. De moraal is dat je altijd moet blijven opletten.

