



Culinaire geschiedenis

Overvloed en rijkdom: dat spreekt er uit de stillezens die tot en met 25 juni op de tentoonstelling *Slow Food* in het Mauritshuis te zien zijn. Dat geldt niet alleen voor het eten, beschreven door Manon Henzen in *Historisch Nieuwsblad* van maart 2017, maar ook voor het drinkgerei. We zien alleen de duurste glazen en bokalen op die stillezens, van de kostbaarste materialen: Venetiaans glas, zilver, goud. En zelfs de wijnen in die glazen behoren tot de duurste van de Gouden Eeuw.

Wijn glazen nu

Rondom het gebruik van wijnglazen bestaan tegenwoordig – als je het volgens de regels van de etiquette wilt doen – allerlei voorschriften. Glazen zijn bij voorkeur transparant en kleurloos. Rode wijn drink je uit een groter glas dan witte. Glazen met een steel zijn de norm. En er is een apart glas voor champagne, port of sherry. Deze regels zijn niet nieuw. Ook in het verleden waren er verschillende soorten glazen in gebruik voor verschillende soorten wijn. Dat kun je onder andere afleiden als je de stillezens uit de tentoonstelling *Slow Food - Stillezens uit de Gouden Eeuw* eens goed bekijkt.

Een korte geschiedenis van het glas

In de Middeleeuwen was glas om uit te drinken eerder uitzondering dan regel. Alleen aan het hof en op het kasteel werden glazen gebruikt. Aardewerken bekers en platte drinkkommetjes waren gangbaarder voor wijn dan glas. Pas uit de vijftiende eeuw treffen archeologen maigelein aan, ondiepe schaaltes van groenig glas. Die groenige kleur ontstond door het stoken van de ovens op hout. Vanuit deze maigelein ontwikkelden zich in de zestiende eeuw verschillende typen glazen, eveneens van groenig glas: berkemeiers en roemers. Kijken we naar maigeleins, berkemeiers en roemers op



schilderijen dan valt op dat er nooit iets anders in wordt afgebeeld dan een witte of gelige vloeistof. Een roemer bevat nooit een rode vloeistof, en waarschijnlijk werd rode wijn dus nooit uit een roemer gedronken. Hierbij moet wel bedacht worden dat tot ongeveer 1600 er in de Nederlanden vooral veel witte wijn werd gedronken, afkomstig van de Rijn en de Moezel. Rode wijn was er in de Noordelijke Nederlanden minder, en kwam hier pas na 1700 in grotere hoeveelheden op de markt. De witte wijn afgebeeld in die roemers is dan ook meestal rijnwijn, dat in de Noordelijke Nederlanden tot de duurste soorten op de markt behoorde.

Stillevens

Op de stillevens uit de Gouden Eeuw, ook op de tentoonstelling, zijn diverse typen glas te zien: groenige roemers, inderdaad met witte wijn, zoals op het schilderij van Willem Claesz. Heda. Maar ook prachtige dunne en heldere hypocrasglazen, met een dekseltje, zoals op het *Stilleven met kazen, amandelen en krakelingen* uit 1615, van Clara Peeters. De kruidenwijn hypocras

werd meestal na de maaltijd geserveerd, bij het zoete 'banket'. Hij kan rood én wit zijn, vandaar dat er zowel rode als witte vloeistof in dergelijke bekens afgebeeld kan zijn. En dan zijn er de kleurloze dunne fluitglazen, met een oranje gekleurde wijn, zoals op het werk van Clara Peeters *Stilleven met bloemen, vergulde beker, amandelen, gedroogd fruit, snoepgoed, koekjes, wijn en een tinnen*

kan uit 1611 (zie hoofdafbeelding boven). Die oranje wijn was zo goed als zeker zoet, en kwam uit Spanje, of van een haven in de Middellandse Zee. Tegenwoordige zoete wijnen, bijvoorbeeld Sauternes en allerlei muskaatwijnen, zijn ook vaak donkergeel of oranje gekleurd, door de rijping en oudering, contact met zuurstof of langer schilcontact.



Zowel de wijnen als het drinkgerei bevestigen daarmee wat het eten ook al suggereert: de stillevens beelden een verhaal van overdaad en rijkdom uit. Rijnwijn en zoete Spaanse wijnen behoorden namelijk tot de duurste soorten die in de Gouden Eeuw beschikbaar waren!

Verschijnen van rode wijn

Rode wijn tref je op de stillevens uit de Gouden Eeuw heel weinig aan. Rode wijn afbeelden in een glas gebeurt pas in de eerste helft van de achttiende eeuw. Dit is niet toevallig dezelfde tijd dat rode wijn een steeds grotere rol gaat spelen in de Franse export naar de Nederlanden. Die rode wijn zit op schilderijen uit die tijd bovendien in kleurloze, transparante glazen. Wat betreft de vorm zijn die glazen roemer noch flûte. Het glas is meer driehoekig, en we kunnen er bijna de vorm van een modern wijnglas in herkennen. Drie soorten glazen dus, voor drie verschillende soorten wijn!

Etiquetteboeken

Hoeveel glazen er daadwerkelijk tijdens een maaltijd aan tafel gebruikt werden, is lastig te zeggen. Het glaswerk stond namelijk tot de negentiende eeuw klaar op een buffet of wandtafel, en vandaar af werd de gast of disgenoot bijgevuld. Pas in de late achttiende en in de negentiende eeuw zien we op prenten en schilderijen tafels gedekt met meerdere glazen bij het bord verschijnen, en blijkt een toenemende hoeveelheid glazen nodig bij formele diners. Voor elk type wijn is er dan een ander glas: voor madeira, rijnwijn, bordeaux, champagne.

Dit hangt samen met de nieuwe manier van eten serveren, de *service à la russe*. Hierbij komt elk gerecht op het bord geserveerd op tafel, en blijft er meer ruimte over voor allerlei glaswerk. Zelfs de flessen komen dan op tafel, en staan niet meer op een wandtafeltje. Om het publiek te onderwijzen in het correcte gebruik van al die glazen, zijn er etiquette boeken nodig, zoals *Vormen. Handboek voor dames* van Johanna van Woude, uit 1898: ‘Vijf glazen staan er bij [het bord]; (soms ook slechts drie, en in dit laatste geval plaatst men ze in een driehoek). – Eén bijzonder gevormd glas voor de mader; - een voor den Rijnwijn, - het derde glas is voor den Bourgognewijn; - het vierde is voor de Bordeaux, - het vijfde, (fluit of kelk) voor de champagne. De fluitvorm is het meest in zwang. Grieksche en Siciliaanse wijnen en de Château d’Yquem schenkt men in een klein, versierd kristallen glaasje; Rijnwijn eischt een groen glas, naar de kleur der rivier, welke naam hij draagt.’



Tot slot

Op de stilleven van Clara Peeters en haar schildersbroeders staan niet alleen glazen, maar vaak ook metalen bokaal, de een nog luxer dan de andere. Deze waren vooral bedoeld voor ceremoniële dronken. Een toast uitbrengen op de gezondheid van iemand of op de goede afloop van een onderneming behoorde tot het ritueel van de gezamenlijk maaltijd. Tal van organisaties hadden daarvoor speciaal drinkgerei, als het niet gebruikt werd uitgesteld in een fraaie pronkkast. Denk aan de schutterijen, maar ook aan de waterschapsbesturen bijvoorbeeld. Op de schilderijen in de tentoonstelling zien we dergelijk drinkgerei, bijvoorbeeld de tazza op het schilderij van Willem Claesz. Heda. Maar of drinken uit zo'n schaal op hoge voet echt een genoegen was, is twijfelachtig. De wijn klotste al snel over de rand. En wat betreft een zware gouden of zilveren bokaal: de smaak van het edelmetaal kan het drinkplezier niet ten goede zijn gekomen.

Tip van Manon: Om hypocras te maken die excellent is

In historische kookboeken uit de Lage Landen vinden we regelmatig recepten voor gekruide wijnen als hypocras en clareit. Rode of witte wijn worden gezoet met rietsuiker en op smaak gebracht met een veelheid aan specerijen. Je maakt deze kruidenwijnen in een handomdraai zelf en kunt natuurlijk smaakmakers nemen die je zelf lekker vindt. Of probeer dit recept eens uit *Eenen seer ende excellenten Cocboeck* van Carolus Battus uit 1593. Een hypocras die excellent is in een excellenten Cocboeck, dat moet toch smaken!

Benodigdheden voor 1 fles

1 fles witte (rijn)wijn (bijvoorbeeld Elbling)
60 gram rietsuiker
1 kaneelstokje
1 theelepel gemberpoeder
½ theelepel laospoeder
2 lange pepers, gemalen
3 kruidnagels

Bereiding

Doe een klein glaasje van de wijn in een grote pan en voeg de suiker toe. Breng langzaam aan de kook. Voeg de specerijen toe en laat het even meekoken. Roer er met een houten lepel doorheen en laat zachtjes koken tot de suiker is opgelost. Haal de pan van het vuur en voeg de rest van de wijn toe. Zet de pan weg en laat de specerijen minimaal een nachtje hun werk doen. Zeef de wijn de volgende dag door een doek, minimaal 2 keer. Doe de wijn daarna in een karaf of fles en zet hem koel weg. Drink deze excellenten ypocras iets gekoeld, op een graad of 12.

Maandelijks afwisselend schrijven Manon Henzen van eet!verleden en Mariëlla Beukers van Wijnkronieken een artikel over culinaire geschiedenis voor Historisch Nieuwsblad.

Manon Henzen is historica en richtte in 2012 historisch kookatelier eet!verleden op: kenniscentrum, winkel én kookruimte ineen. Haar voornaamste doel is oude smaken en smaakcombinaties opnieuw tot leven te wekken. Hiervoor stoft Manon receptenboeken af, speurt naar historische ingrediënten, schrijft artikelen en experimenteert in haar atelier. Kijk op www.eetverleden.nl voor een kijkje in de keuken.

*Mariëlla is historica en vinologe. Zij is wijnschrijver en duikt het liefst in archieven en oude boeken om zoveel mogelijk over de geschiedenis van wijn, wijnbouw, wijnhandel en wijnconsumptie te achterhalen. Ze publiceert erover op haar eigen website www.wijnkronieken.nl en op tal van andere plaatsen. Recent was zij mede-auteur van *Wijn van eigen bodem*, een boek over de Nederlandse wijnbouw.*

Fotocredits

Hoofdbeeld: Stilleven met bloemen, vergulde beker, amandelen, gedroogd fruit, snoepgoed, koekjes, wijn en een tinnen kan - Clara Peeters, 1611, catalogus Mauritshuis
Groene maigeleïn, collectie Museum Boijmans van Beuningen
Stilleven met roemer en horloge - Willem Claesz. Heda, 1629, catalogus Mauritshuis
Stilleven met vergulde bokaal - Willem Claesz Heda, 1635, Rijksmuseum Amsterdam