

Dumas

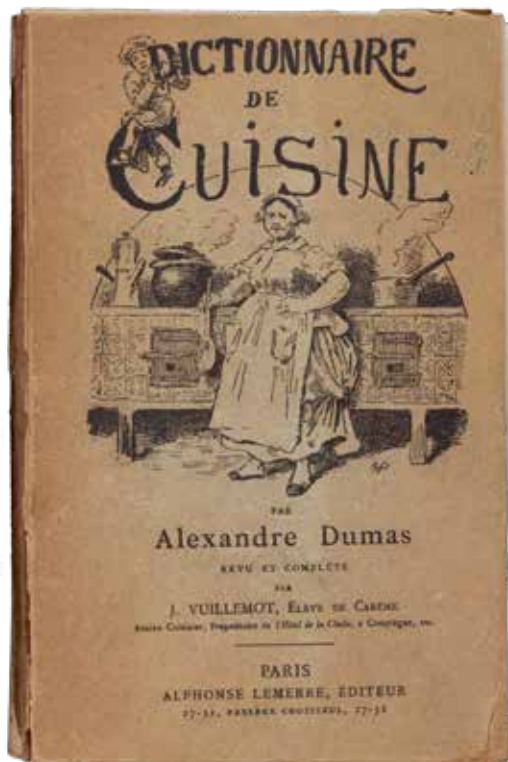
culinaire bon vivant

De 19e-eeuwse Franse auteur, Alexandre Dumas (1802-1870), was een echte bon vivant en gepassioneerd kok. Tussen het schrijven door, dook hij de keuken in van zijn geliefde Château de Monte-Cristo in Le Port-Marly om gastronomische hoogstandjes te bereiden voor iedereen die langskwam. En aan bezoek was er geen gebrek.

De gulle en uitbundige gastheer, met een babbel zo vlot als zijn pen, reisde veel en verzamelde een enorme kennis van eten en kooktechnieken, die hij vastlegde in zijn meesterwerk, *Le Grand Dictionnaire de Cuisine*. Deze culinaire encyclopedie is twee jaar na zijn dood gepubliceerd en telt maar liefst twaalfhonderd pagina's vol anekdotes en favoriete recepten. Sommige nogal extravagant, zoals zijn *chapon aux truffes*, gemaakt met een pond spek en twee pond goede truffels.

Dumas is geboren in Villers-Cotterêts, niet ver van Parijs, en als kind bracht hij zijn tijd door met lezen. Op zijn twintigste verhuisde hij naar de hoofdstad en kreeg een baan als kopiist aan het hof van Louis-Philippe, hertog van Orléans. Daar bloeide zijn liefde voor theater op en begon hij romantische komedies en drama's





In 1861 was de Engelse journalist Albert Dresden Vandam aanwezig, toen Dumas een somptueus diner bereidde van karper, soupe aux choux, geroosterde fazant, ragoût de mouton à la Hongroise en salade Japonaise. Vandam heeft er in zijn boek *An Englishman in Paris* een heel hoofdstuk aan gewijd: *Hij werd bijgestaan door zijn eigen kok en een keukenmeid, maar hij deed alles zelf, met zijn mouwen tot aan de ellebogen opgerold, een groot schort om zijn middel en een blote borst. Ik denk niet dat ik ooit zo iets amusants heb gezien.*

Dumas gaf zijn geld graag uit aan eetfestijnen, maar aan het eind van zijn leven was er weinig over van zijn vermogen en zijn roemrijke carrière. Daarom zocht hij in 1869 de zilte zeelucht van Bretagne op en trok zich terug in Roscoff om zijn apotheose te schrijven: *Le Grand Dictionnaire de Cuisine*. Een informatief en toegankelijk stuk culinair proza, plezierig om te lezen. Dumas wilde 'gelezen worden door mensen van de wereld en in de praktijk gebracht worden door mensen uit het vak.'

In het boek wisselt hij verhalen en bijzondere ontmoetingen af met kooktips, beschrijvingen van meer dan drieduizend ingrediënten en recepten die ons inzicht geven in de keuken van de 19e eeuw en de geest van de schrijver. Sommige trefwoorden laten ons watertanden terwijl anderen niet bepaald smakelijk te noemen zijn voor de moderne lezer of kieskeurige eter. Hoewel de recepten niet echt nauwkeurig zijn, kun je zijn *charlotte russe*, tomatenomelet op z'n Provençaals, *petits pois à la ancienne*,

te schrijven. Na zijn eerste succes, *Henri III et sa cour* (1829), werden zijn toneelstukken zo populair dat hij zich volledig aan het schrijven kon wijden. Hij schreef korte verhalen, essays en reisverhalen en was een gewaardeerde romanschrijver. *Les Trois Mousquetaires* en *Le Comte de Monte-Cristo* (1844) leverden hem bekendheid op, over de hele wereld.

In 1846 kocht hij een landhuis en noemde het Château de Monte-Cristo. Daar leefde hij als een vorst met alles wat zijn hart begeerde. Hij was zelf geen grote eter en dronk weinig, maar had graag mensen om zich heen en was trots op zijn culinaire kundigheid.





kersensoep, abrikozenflan en veel andere gerechten ook nu nog prima maken.

Wie nieuwsgierig is naar de bereiding van olifant, vindt er een recept voor de poten (volgens Dumas de lekkerste stukken) met knoflook, Spaanse pepers, Madeira wijn en Bayonne ham. ‘De lezer moet zich door deze titel niet laten afschrikken,’ stelt hij ons gerust, ‘want het is niet mijn bedoeling hem dit enorme dier helemaal op te laten eten. Maar mocht hij toevallig een slurf of een poot bij de hand hebben, dan zou ik hem aanraden ervan te proeven (...).’

Hond, vertelt Dumas ook, werd door de Grieken gegeten en op de meest prestigieuze banketten van de Romeinen geserveerd. De bereiding van haai, kangoeroe, zwaan, merel en beer uit de Pyreneeën bespreekt hij ook. Zelfs het slachten van een

schildpad komt aan bod, en dan op nogal gruwelijke wijze: ‘Bind de schildpad vast aan een ladder, hang een gewicht van 25 kilo aan zijn nek, snijd met een sterk mes zijn kop eraf en laat hem vijf à zes uur leegbloeden.’ Een adelaar echter, moet je alle wreedheid besparen: ‘De grandeur, de adeldom en de trots van de koning der vogels maken zijn vlees nog niet mals en verfijnd, want iedereen weet dat het taai is, vol vezels zit en niet lekker is en dat de joden het niet mochten eten. Laat hem dus door de lucht zweven en de zon trotseren, maar eet hem niet.’

Het boek bevat ook veel humoristische anekdotes. Onder *vijg* vertelt Dumas over de knecht die twee vijgen van de eerste oogst aan Georges Louis Leclerc, graaf de Buffon moest brengen. Onderweg kon hij de verleiding niet weerstaan en at er een op. ‘Hoe heb je dit kunnen doen?’ riep Buffon uit. De

knecht nam de resterende vijg, stopte hem in zijn mond en zei, al slikkend: ‘Zo..!’

Een paar maanden voor zijn dood op 5 december 1870, gaf Dumas zijn manuscript aan uitgever Alphonse Lemerre. Helaas was de Frans-Duitse Oorlog in volle gang en heerste er honger in Frankrijk. Beroerde timing dus voor het uitgeven van een boek over eten. *Le Grand Dictionnaire de Cuisine* verscheen in 1872, maar kreeg aanvankelijk weinig belangstelling. Zijn trouwe lezers zaten niet op een *kookboek* te wachten en veel critici vonden het rommelig en vol onjuistheden. Toch kunnen we Dumas gerust toevoegen aan de lijst van grote

culinaire schrijvers uit de 19de eeuw, naast Brillat-Savarin, Grimod de la Reynière en Antoine Beauvilliers. Zijn laatste werk was een eerbetoon aan dat wat hem in zijn leven het meest vreugde heeft gebracht. En dat was niet alleen eten, maar vooral genieten. Hij vatte het goed samen onder *diner*: ‘Dagelijkse handeling van het grootste belang, die alleen mensen met esprit waardig kunnen verrichten, want tijdens het diner moet je niet alleen eten, maar je moet ook met ingetogen en serene vrolijkheid converseren. De conversatie moet fonkelen als het robijnrood van de wijnen bij het hoofdgerecht, ze moet aangenaam zijn bij de zoetigheden van het dessert en diepzinnig bij de koffie.’

