

# De asceet en de kerkvader

## Met Wittgenstein en Augustinus aan tafel\*

Rob van der Sandt  
rob@phil.ru.nl

### Havermout en eipoeder: een dag met Wittgenstein

Koken en dineren zijn sociale activiteiten. In de Zuid-Europese landen, Latijns-Amerika, Afrika en Azië wordt een beschaafd mens hierin van jongs af aan getraind. Zulke vaardigheden worden dus geleerd. Gerechten en maaltijden gaan weliswaar gepaard met psychische voorstellingen en associaties maar deze zijn niet constitutief voor een geslaagd diner. De competentie van een goede kok bestaat uit het beheersen van vaardigheden en uit het weten hoe hij een gecompliceerd systeem van regels toe moet passen. Dat bepaalt het resultaat. Voor de etende mens en zijn disgenoten geldt hetzelfde. Ook hier is abstracte kennis van sociale regels onvoldoende. Aan tafel heersen normen en we moeten de regels adequaat toepassen. De hilarische missers in dinertjes in een interculturele omgeving laten daar geen twijfel over bestaan. Deze vaardigheid wordt verkregen in een sociale setting. Anders gezegd, koken en dineren zijn geen conceptuele maar sociale activiteiten en realiseren zich in context. Er *is* niet zoiets als een privé-diner.



Figuur 1: Porridge

Deze visie is geheel in overeenstemming met Wittgensteins opvatting over taal en regels in zijn *Philosophische Untersuchungen*. Een culinaire toepassing van zijn ideeën ligt dus voor de hand. Dit ontbreekt echter in zijn werk en als we biografen en incidentele anekdotes moeten geloven, waren Wittgensteins culinaire gewoontes en zijn houding ten opzichte van gasten lijnrecht in tegenspraak met zijn filosofische ideeën.

---

\*Met dank aan Jaap van der Does en Göran Sundholm voor inhoudelijke suggesties, aan Marie-José van den Hout en Bob van Tiel voor taalkundige en culinaire adviezen en aan Martin Stokhof voor vegetarische inspiratie.

In 1934 verbleef Wittgenstein met zijn vriend Maurice Drury in een hut in Ierland. Drury doet als volgt verslag

Thinking my guests would be hungry after their long journey and night crossing, I had prepared a rather elaborate meal: roast chicken followed by suet pudding and treacle. Wittgenstein was rather silent during the meal. When we had finished [Wittgenstein said], “Now let it be quite clear that while we are here we are not going to live in this style. We will have a plate of porridge for breakfast, vegetables from the garden for lunch, and a boiled egg in the evening.” This was then our routine for the rest of his visit.<sup>1</sup>

Toen Wittgenstein in Dublin woonde placht hij te lunchen in Bewley’s Café, in Grafton Street en wilde ‘always the same: an omelette and a cup of coffee’.<sup>2</sup> Wat Wittgenstein bijzonder deugd deed was dat hij daar zo bekend dat hij zijn wensen niet eens hoefde te uiten: het voedsel werd gewoon gebracht. En hij verorberde het privé. Omelet met heel veel peper was zijn lievelingsgerecht maar zijn wereldse broer, de pianist Paul, geneerde zich voor Ludwigs eetgewoontes. Toen Paul hem in privé-correspondentie vroeg om zijn favoriete gerecht bij te dragen aan een kookboek van de vrouw van die ‘snertcomponist’ Max Oberleithner, stuurde Ludwig een briefje waarin hij zich afvroeg of filosofie geen muziek was en muziek geen filosofie. Daarbij meldde hij terzijde dat zijn favoriete voedsel bestond uit tomaten in



Figuur 2: Omelette

<sup>1</sup>Maurice O’Connor Drury, ‘Conversations with Wittgenstein’. In: Rush Rhees red. (1984) *Recollections of Wittgenstein*. Oxford University Press, Oxford. p. 125.

<sup>2</sup>Ibid. pg. 156. Koffie is blijkbaar een constante in Wittgenstein’s leven. En soms mag er ook wat sterkers bij. In de vercijferde vroege dagboeken is te lezen:

MS102 13.11.14. [...] Heute nacht Dienst. Gehe jetzt jeden Abend in ein Kaffeehaus und trinke 2 Gläser Kaffee; und die wohlanständige Atmosphäre tut mir gut. Wenig gearbeitet!—!

MS102 27.1.15. Nicht gearbeitet. Abends mit vielen Offizieren im Kaffee. Die meisten benahmen sich wie Schweine. Selbst ich trank ein ganz klein wenig mehr als nötig.

En in de *Philosophische Untersuchungen* lezen wij:

610. Beschreib das Aroma des Kaffees!—Warum geht es nicht? Fehlen uns die Worte? Und *wofür* fehlen sie uns? —Woher aber der Gedanke, es müsse doch so eine Beschreibung möglich sein? Ist dir so eine Beschreibung je abgegangen? Hast du versucht, das Aroma zu beschreiben, und es ist nicht gelungen?

mayonaise.<sup>3</sup> Dat was enkel om te pesten en laten we dus maar zitten. We houden het hier op een klassieke Ierse porridge als ontbijt en een omelet met peper als lunch.

### **Ontbijt: Ierse porridge**

**Ingrediënten** 1 liter water; 8 niet afgestreken eetlepels havervlokken; melk of room en een snufje zout.

**bereiding** Breng het water aan de kook en doe er dan – goed roerend met een houten lepel – de haver in; laat 10 minuten (bij grote vlokken wat langer) zachtjes pruttelen en roer regelmatig.

**opdienen** Voor een adequaat resultaat dient dit volgens de regels opgediend te worden. Het is tenslotte een sociale activiteit. Serveer de pap heet in een grote houten kom. Zet deze midden op tafel en laat elk van de tafelgenoten zelf opscheppen. Zet er voor iedere gast een kannetje dunne room of melk naast. Als de pap afkoelt en stijf wordt, kunnen ze er hun lepel indopen alvorens het te ingestieren.<sup>4</sup> Proef de pure haversmaak. Kinderen kunnen er wat honing, stroop, rozijnen of zonnebloempitten op doen maar dat is wel wat frivool en het is de vraag of Wittgenstein het getolereerd zou hebben.

Terug naar de filosofie. Wat *is* porridge? Wittgenstein zou zeggen dat het zinloos is te zoeken naar een definitie van *porridge* in termen van voldoende en noodzakelijke voorwaarden. Dat spul heeft namelijk geen essentie. Wat de verschillende versies van porridge tot porridge maakt moet veeleer gezocht worden in een serie van overlappende eigenschappen en gelijkenissen. En er is geen eigenschap die gemeenschappelijk is aan iedere versie van deze brei. Wittgensteins voorbeeld was *spel* maar met zijn geliefde porridge had hij zijn punt zeker zo overtuigend kunnen brengen. Kijk maar eens naar wat zoal porridge genoemd wordt. Wittgenstein bereidde het met haver maar dat is puur contingent. We vinden van alles: Gerst (populair in Noord Europa), tarwe (onze Hollandse Brinta), mais (het zuiden van de VS; in Italië noemen ze het polenta), boekweit (Rusland), rogge (Denemarken) en zelfs aardappels (Noorwegen), erwten (Engeland en Schotland; wij zouden het erwtensoepp noemen) of rijst (China, Vietnam en Singapore). Melk dan. Moet dat erin? Dat doen ze in Nederland maar dat geeft van die vieze velletjes als het afkoelt en heeft hier bij een hele generatie kinderen tot een levenslange aversie geleid. In Engeland, Schotland en Ierland doen ze het daarom met water en geven

---

<sup>3</sup>Alexander Waugh (2008) *The House of Wittgenstein. A Family at War*. Doubleday, New York. pp. 191–192.

<sup>4</sup>Dit is de klassieke bereiding. In de 18e eeuw deden ze wat ale of donker bier door de pap (Annette Hope (1987) *A Caledonian Feast*. Mainstream Publishing, Edinburgh. p. 119).

ze er apart wat room of koude melk bij. In het Caribisch gebied gebruiken ze kokosnootmelk en doen ze er piment, kruidnagel, nootmuskaat en kaneel door. In de populaire ‘porridge stalls’ in Singapore doen ze het in de Kantonese stijl, gebruiken ze rijst en verwerken dat tot een brei met onder andere vis, gezouten eieren of geroosterde pindas. In de meer delicate versies vind je kikkers en andere delicatessen.<sup>5</sup> Wittgenstein sprak

If you look at them you will not see something that is common to *all*, but similarities, relationships and a whole series of them at that.<sup>6</sup>

We zien

a complicated network of similarities overlapping and criss-crossing: sometimes overall similarities, sometimes similarities of detail.<sup>7</sup>

We kunnen natuurlijk voorbeelden geven en twisten over grensgevallen. Maar waar houdt de porridge op en spreken we over bijvoorbeeld rijstebrei of maaltijdsoep. Om licht te variëren op Wittgenstein.

[H]ow is the concept of [porridge] bounded? What still counts as [porridge] and what no longer does? Can you give the boundary? No. You can draw one; for none has so far been drawn. (But that never troubled you before when you used the word “[porridge]”.)<sup>8</sup>

Maar nu weer naar de keuken. Het is tijd voor de lunch. Deze bereiden we dan geheel in de sobere stijl van Wittgenstein met eipoeder. Norman Malcolm, een vroegere student van Wittgenstein, bezocht hem in 1945 in Cambridge. Wittgenstein bereidde de maaltijd

The piece de résistance was powdered eggs. Wittgenstein asked whether I cared for them, and knowing how he valued sincerity, I told him that in truth they were dreadful. He did not like this reply. He muttered something to the effect that if they were good enough for him they were good enough for me.<sup>9</sup>

---

<sup>5</sup>Ik adviseer de meer authentieke. Bent u toevallig in Singapore loop dan eens rond bij de stalletjes in Chinatown. Ga bijvoorbeeld naar Tian Tian Porridge, 335 Smith Street. Geniet voor een schijntje van een een klassiek gekruide en gloeiend hete brei met varkensgewanden, lever en stukjes varkensvlees. Om alvast in de stemming te komen kunt u op de Zeedijk in Amsterdam rondneuzen – daar serveren ze het vergelijkbare creaties heel gezellig als rijstebrij.

<sup>6</sup> *Philosophical Investigations* 66.

<sup>7</sup> *ibid.*

<sup>8</sup> *Philosophical Investigations* 68.

<sup>9</sup> Norman Malcolm (2001) *Wittgenstein: A Memoir*. Oxford University Press, Oxford. p. 40.

## Lunch (of souper): omelet van eipoeder

**Ingrediënten** eipoeder, water, een beetje zout en heel veel zwarte peper.<sup>10</sup>

**bereiding** Meng het eipoeder met water in de verhouding 1 (eipoeder) staat tot 2 (water). Een afgestreken eetlepel poeder en twee eetlepels water is het equivalent van een ei. Even roeren en je hebt een papje.<sup>11</sup> Doe met wat melk (een eetlepel per ei) in een kom en klof het – zo goed en kwaad als het gaat – schuimig. Doe een beetje boter in de pan, giet het eimengsel erin, draai de pan tot de hele bodem bedekt is en laat het langzaam stollen. Bepeper de omelet in wording flink en klap hem met een spatel dubbel. Hij mag van binnen wel wat smeugig blijven. Dat kan geen kwaad. In poedervorm is ei gegarandeerd salmonella-vrij. Niet in de pan waarin u ook de havermout bereid hebt, graag.<sup>12</sup>

**opdiene**n Gewoon ongevraagd voor de gasten neerzetten. Ze eten het maar.

## Drankadvies

In de sobere stijl van Wittgenstein past een koel glaasje water. Volgens Wittgenstein moet je zilveren bekers gebruiken. In 1941, toen Drury naar het

---

<sup>10</sup>Voor de omelet heeft u het poeder van het hele ei nodig. Eipoeder kon je tijdens de tweede wereldoorlog krijgen op rantsoenbonnen. Nu moet de gewone consument naar winkels voor kampeerbenodigdheden. Met een beetje geluk vind je deze nu in overlevingspakketten voor moedige bergbeklimmers en dan is het niet goedkoop (volgens de verpakking is het wel minstens 10 jaar houdbaar! Welke bergbeklimmer overleeft dat?). Gaat het om een groter gezelschap dan kunt u beter naar een groothandel voor de horeca of diervoeding gaan. Daar krijgt u dit product heel goedkoop in drie varianten, eiwitpoeder, eidooierpoeder en heeleipoeder. Het wordt gebruikt in petfood en als (pre)starter voor vleeskuikens en biggen. Voor de vee-industrie wordt dit vaak gemaakt van eieren die over de verkoopdatum heen zijn. Een gezondheidsrisico geeft dat niet. Ik heb begrepen dat dit spul dan grondig bestraald is. In fabriekskroketten en tal van koekjes zit het ook. En in de keuken van bejaardenhuizen gebruiken ze niet anders. Ook het restaurantwezen schuwt het niet. De bistro van de Rai (op de PAN – een beurs die zich primair richt op dure antiques en klassieke zeelandschappen in olieverb – de trotse hoofdsponsor is Van Lanschot Bankiers) serveerde dit jaar een ‘Steak tartare van Waterlandsrund met een zacht gegaarde eierdooier en een klassieke garnituur van gesnipperde ui, kappertjes en bieslook.’ Daar kun je je geen buil aan vallen dacht ik. Vergeet het maar. De ‘steak tartare’ was een nauwelijks ontdekte brei van separatorvlees – zelfs McDonald’s zou zich ervoor zou schamen – en die zacht gegaarde eierdooier was een kleverige massa van eidooierpoeder. Zo vies heb ik het zelfs in een vliegtuig nog nooit gehad. Ga kijken en overtuig uzelf – op de donderdagavond. De attractie is dan het publiek. Dat zijn voornamelijk genodigden. En die paraderen wat door de gangen om gezien te worden. En die steak tartare? Verstom en huiver. Het is echt waar. Ze eten het gewoon op – met champagne!

<sup>11</sup>Zie Marguerite Patten (1999) *We’ll Eat Again. A Collection of Recipes from the War Years*. Hamlyn Food & Drink S.

<sup>12</sup>Het verhaal gaat (maar ik heb het niet kunnen verifiëren) dat Wittgenstein zijn havermout iedere dag in dezelfde pan bereidde maar deze nooit schoonmaakte met als gevolg dat deze alsmaar kleiner werd. Als je daar dat aangemaakte eipoedermengsel in doet wordt het natuurlijk helemaal een bende.

Midden-Oosten gezonden werd, gaf Wittgenstein hem een zilveren beker en zei: ‘Water tastes so much nicer out of silver.’ Bij de lunch geef je gewoon een kopje koffie.<sup>13</sup> ’s Avonds kunt u dan aan een pint ale of donker bier denken – maar met mate.<sup>14</sup>

### Muziek bij het eten

Wittgenstein kwam uit een muzikale familie. In zijn ouderlijk huis gaven Brahms en Mahler regelmatig concerten. Zijn oudste broer Hans was een muzikaal genie van Mozartiaanse allure. Op vierjarige leeftijd begon hij al te componeren. Zijn vader, de magnaat Karl, wilde dat Hans de industrie inging, Hans niet. Hij vertrok in 1902 naar Amerika om daar een leven als musicus op te bouwen. Vervolgens verdween hij op mysterieuze wijze.<sup>15</sup> Ludwigs broer Paul speelde duetten met Richard Strauss. Paul was een gevierd concertpianist en in tegenstelling tot Ludwig een man van de wereld – en met een rijk liefdesleven. In de Eerste Wereldoorlog verloor hij een arm. Tal van componisten schreven in opdracht werk voor hem. Het meest befaamde is Ravels ‘Pianoconcert voor de linkerhand’. Ludwig was zelf ook muzikaal begaafd, speelde viool en piano en later ook klarinet.



Figuur 3: Paul Wittgenstein

Ludwig had echter weinig op met de modernistische ontwikkelingen uit zijn tijd. In 1930 zei hij tegen zijn vriend Drury dat de muziekgeschiedenis definitief ten einde ging met Brahms. ‘En zelfs daar begin ik het lawaai van machines te horen’.<sup>16</sup> Voor Beethoven had hij diepe bewondering. Toen Drury het langzame deel van Beethovens vierde pianoconcert met hem besprak, zei Wittgenstein ‘There Beethoven is writing not just for his own time or culture but for the whole human race.’

Dat zetten we dus op – en dan in de vertolking door het *enfant terrible* van de twintigste-eeuwse pianisten de geniale Weense ‘terrorist pianist’ Friedrich Gulda.<sup>17</sup>

<sup>13</sup>Bespreek *Philosophische Untersuchungen* 610 (zie voetnoot 2).

<sup>14</sup>MS102 27.1.15 (zie voetnoot 2).

<sup>15</sup>Waugh *ibid.* pg. 24–26; Ray Monk (2008) *Ludwig Wittgenstein. The Duty of Genius*. Cox & Ryman, Reading. pp. 11-12.

<sup>16</sup>Theodore Redpath (1990) *Ludwig Wittgenstein: A Student's Memoir*. Duckworth, London. p. 112.

<sup>17</sup>Voor het 4e pianoconcert kan ik u helaas geen link geven maar kijk en luister voor Gulda's pianistisch magistrale en sociaal uiterst onconventionele optreden naar zijn vertol-

## De zondige peren van Augustinus

Wittgenstein was diep onder de indruk van het werk van de grote kerkvader Aurelius Augustinus. Zijn *Confessiones* was volgens de gekwelde wijsgeer mogelijksterwijs ‘the most serious book ever written’.<sup>18</sup> Het werk doet verslag van Augustinus worsteling met zijn zondige driften. In zijn jonge jaren verzuchtte Augustinus

Geef mij kuisheid en beheersing maar nu nog niet.<sup>19</sup>

Augustinus, *Confessiones* VIII.7.17

Hij kwam echter tot inkeer en slaagde erin zijn vleeselijke behoeften – hoezeer ze hem ook bleven achtervolgen – te onderdrukken. Hij werd daarbij geïnspireerd door de filosofische geschriften van de Romeinse woordkunstenaar Cicero en door de oproep van de apostel Paulus tot een kuis en ingetogen levenswijze.<sup>20</sup>



Figuur 4: Augustinus door schuld bevangen. Fra Angelico c. 1430

Er was in Augustinus’ tijd een ascetische monnik met verlichte ideeën, Pelagius. Deze ontkennde het bestaan van de erfzonde, verkondigde dat mensen een vrije wil hadden en dat ze, als ze zich netjes gedroegen, naar de hemel konden. ‘Nee, nee, zo eenvoudig gaat dat niet’, zei Augustinus. Tot de zondeval konden Adam en Eva vrij beslissen, maar omdat ze zo dom (‘insipientes’) waren om van die appel te eten zijn wij, hun nakomelingen, tot in de eeuwigheid verdoemd en staan ons de meest gruwelijke martelingen in de hel te wachten. Er is echter een sprankje hoop. God is namelijk goed en heeft door een daad van voorzienigheid een select groepje uitverkoren om alsnog naar de hemel te gaan.<sup>21</sup> De katholieke kerk

king van Beethovens 5e ([www.youtube.com/watch?v=Vy68iFAN6Z8](http://www.youtube.com/watch?v=Vy68iFAN6Z8)).

<sup>18</sup>Rush Rhees red. (1981) *Ludwig Wittgenstein: Personal Recollections*. Blackwell, Oxford.

<sup>19</sup>‘Da mihi castitatem et continentiam, sed noli modo’. Deze vermaarde uitspraak blijft zangers en schrijvers tot de dag van vandaag inspireren. U hoort een vertaling in het koor in Robbie Williams’ ‘Make me pure’ en Bond zegt in *Goldfinger*: ‘Oh Lord give me Chastity. But don’t give it yet!’

<sup>20</sup>Cicero’s (nu verloren) *Hortensius* (*Confessiones* III.4). Zie voor de heilzame werking die Paulus op Augustinus uitoefende *Confessiones* VII.21 en in het bijzonder VIII.12 waar hij verhaalt hoe hij bij het opslaan van de Bijbel terstond getroffen werd door de volgende aanmoediging: ‘Laten [...] we ons onthouden van bras- en slompartijen, ontucht en losbandigheid [...] geef niet toe aan uw eigen wil, die begeerten in u opwekt.’ *Brief aan de Romeinen* 13.13 [*De Nieuwe Bijbelvertaling*, Nederlands Bijbelgenootschap (2004)].

<sup>21</sup>Dit geldt helaas enkel voor gedoopten. Ongedoopten inclusief kinderen hebben dus pech. Of liever gezegd ‘hadden’ pech. Tot de zestiger jaren van de vorige eeuw werden ongedoopte kinderen veelal anoniem op een stukje ongewijde grond begraven. In 2007 heeft Paus Benedictus XVI een document ondertekend dat een eind moest maken aan deze wantoestand. Een commissie van 30 theologen sterk was van mening dat de barmhartigheid van God zo groot is dat hij ook buiten hun schuld ongedoopten tot de hemel toe kan laten. Het is overigens geen officiële leerstelling. Fundamentalistische theologen die vasthouden

deed de opvatting van Pelagius in de ban,<sup>22</sup> maar stelde toch dat Augustinus' opvatting verenigbaar is met de stelling dat de mens een vrije wil heeft. God weet niet alleen wie er gespaard zullen worden maar ook hoe wij allen vrij ons lot zullen kiezen. Tenminste zo gaat het verhaal.<sup>23</sup>



Figuur 5: Calvin. Anoniem, 16e eeuw

Maar ja, hoe kunnen we vrij kiezen als alles al tevoren vastligt? Zijn er dan wel alternatieven? En wat betekent 'vrije wil' onder deze interpretatie? Of zijn er vrije en niet-vrije keuzes? De jurist Calvin dacht orde op zaken te kunnen stellen. 'God', zo sprak hij, 'heeft in zijn almacht vooraf bepaald wie er gespaard zullen worden. Wie dat zijn ligt in alle eeuwigheid vast'. Het vervelende is natuurlijk dat wij, het gepredestineerde volk,<sup>24</sup> niet weten wat God in zijn oneindige wijsheid beslist heeft en dus maar af moeten wachten wat ons na onze dood te wachten staat. Tot de dag van vandaag wordt het gereformeerde kerkvolk met deze wrede doctrine onder de duim gehouden.<sup>25</sup>

aan de orthodoxe Augustiniaanse opvatting, de 'tortores infantium' (i.e. kinderkwellers), zijn dus geen kettters en kunnen na hun dood gewoon van Gods aanschijn genieten.

<sup>22</sup>Eerst op het Concilie van Carthago in 418. Vervolgens werden zijn volgelingen op het Concilie van Ephese van 431 ook nog eens geëxcommuniceerd. Op het tweede Concilie van Orange in 529 dacht de kerk de kwestie definitief te kunnen regelen: 'De vrije wil is vernietigd door de eerste mens en kan enkel worden hersteld door de genade van het doopsel' (Canon 13).

<sup>23</sup>Voor buitenaardse wezens is er meer hoop. Die hadden veelal geen appels. In een interview 'Aliens are my brother' in *L'Osservatore Romano* (mei 2008) stelt de hoofdastronoom van het Vaticaan, pater José Gabriel Funes, niet enkel dat God elders in het heelal intelligente wezens geschapen kan hebben maar ook dat sommige daarvan best vrij zouden kunnen zijn van erfzonde. 'Wij, als leden van het menselijk ras, zouden wel eens de verloren schapen kunnen zijn.' ([http://www.catholicnewsagency.com/news/believing\\_in\\_aliens\\_not\\_opposed\\_to\\_christianity\\_vaticans\\_top\\_astronomer\\_says/](http://www.catholicnewsagency.com/news/believing_in_aliens_not_opposed_to_christianity_vaticans_top_astronomer_says/)). In maart 2009 verduidelijkte broeder Guy Consolmagno, curator van de meteorietenverzameling van het Vaticaanse Observatorium in Castel Gandolfo, het standpunt. 'De Bijbel spreekt over vele niet-menselijke intelligente wezens, engelen bijvoorbeeld. Onze verwanten op andere planeten zouden zelfs hun eigen heilsgeschiedenis kunnen hebben – inclusief andere voorbeelden van de incarnatie van de tweede persoon van de heilige drie-eenheid. Wij staan open voor alle verrassingen die het heelal voor ons in petto heeft.' (<http://news.bbc.co.uk/2/hi/science/nature/7918497.stm>)

<sup>24</sup>De 'massa damnata' of in gewoon Nederlands 'de veroemde menigte'. Augustinus, *De Dono Perseverantiae* 35 en *De Civitate Dei* XXI.12.

<sup>25</sup>Ook pasgeboren baby's en onschuldige kinderen moeten er dus aan geloven. Dit is het 'decretum horribile' (i.e. 'het huiveringwekkend besluit'), zoals de jurist Calvin het treffend verwoordt. 'Decretum quidem horribile, fateor.' (Calvin (1539), *Institutio Religionis Christianae* III.23.7). Voor Vondel was het ondenkbaar dat God onschuldige kinderen in de hel zou werpen. Hij neemt in zijn hekeldicht 'Decretum Horribile. Gruwel der verwoesting' (1631) het 'gedrocht' (v. 3) Calvin, deze 'kinderduivel' (v. 20) en zijn 'verdoemelijke moordpredestinatie' (v. 43) grondig onderhanden.

*God rukt d'onnozelheid van moeders borsten af,  
En smakt ze in 't eeuwig vier. O poel! o open graf!  
Waar berg ik mij van stank? dar dit gedrocht [i.e. Calvin] zijn poten  
Noch branden aan Serveet en hem ten afgrond stoten,*



Al die narigheid komt natuurlijk door die appel.<sup>26</sup> Maar Augustinus hangt het op aan peren.

Vlak bij onze wijngaard was een perenboom, vol met peren die noch qua uiterlijk noch qua smaak erg verlokkelijk waren. Om die af te schudden en mee te nemen gingen wij, een stel liederlijke pubers [...], in het holst van de nacht op pad. En we namen er vruchten van mee, niet om er ons aan te goed te doen maar om ze voor de varkens te gooien. [...] ons genoeg bestond erin iets te doen wat verboden was. [...] Zie mijn hart, Heer, [...] laat het zeggen dat de oorzaak van mijn slechtheid niets anders was dan de slechtheid zelf. Het was verderfelijk en ik genoot ervan ten onder te gaan [...] niet iets in schande begerend maar de schande zelf.

Augustinus, *Confessiones* II.4



Figuur 6: Adam en Eva, Titiaan c. 1550

---

Als een Godslasteraar; nadien dit schendig boek  
In 's Hemels aanschijn spuwt dien gruwelijken vloek?

De recursiverende verzen citeren Calvijn. Met een toespeling op de Egyptische farao die mannelijke kinderen van de Israëlieten voor de krokodillen liet werpen, tiert Vondel verder:

Is God de krokodil die 't vers geboren kind,  
Aan d'oevers van de Nijl, voor lekkernij verslindt?  
...  
Wie droopt mij vlees met bloed? wat baat me 's Heren zuivel,  
Indien mijn wichtje wordt een spijsje van den Duivel?  
Of zal het eeuwig braân? en is het nimmer gaar?

Uit: Joost van den Vondel *Vondel. Volledige dichtwerken en oorspronkelijk proza*. Verzorgd en ingeleid door Albert Verwey (1937) p. 925–926.

<sup>26</sup>Nou ja, appel? Dat is een Romeins grapje. Het Latijnse woord voor appel is *malum* en dat betekent zowel appel als kwaad. In de Bijbel wordt enkel over een vrucht (Genesis 3:2–6) gesproken. Het was vermoedelijk een vijg en dat klopt ook beter met die blaadjes waarmee Adam en Eva geschrokken hun naaktheid verhulden. Die waren echt van een vijgenboom (Genesis 3:7). In de islamitische traditie hebben ze het ook altijd over vijgen en Michelangelo beeldt ze zo af op het plafond van de Sixtijnse kapel. Bovendien is het verhaal van die appel niet compatibel met tekst van de bijbel. De tuin van Eden lag boven de Perzische Golf in Mesopotamië, ruwweg het hedendaagse Irak (Genesis 2:10–14). Daar hadden ze toen (6000 voor Christus!) nog helemaal geen appels. Appels komen oorspronkelijk uit Centraal-Azië en kwamen pas later via de zijderoute in het Midden-Oosten en het westen terecht. Er wordt ook wel gezegd dat het de granaatappelboom (*punica granatum*) zou zijn. Dat is verdedigbaar. Granaatappels (die overigens niet verwant zijn aan onze appels en daar noch qua smaak noch qua uiterlijk op lijken), komen oorspronkelijk uit Mesopotamië en worden in het Oude Testament vaak genoemd. Ze waren in het Oude Egypte een symbool van vruchtbaarheid en we zien ze daar op grafschilderingen. Bij gebrek aan tekstuele evidentie voor de granaatappel-theorie houd ik het vooralsnog op vijgen.

Hij deed het dus niet om de peren. Nee, die wierp hij voor de zwijnen. Zonde om de zonde. Dat is inderdaad zonde, doodzonde. En dat vraagt om een zondig recept. Met chocola dus. En als dat al geen zonde is dan leidt het er wel toe. Volgens de legende dronk de Azteken-keizer Montezuma 50 koppen xocoatl per dag om zijn harem te kunnen bedienen. En de beroemde Italiaanse versierder Casanova serveerde het met champagne en oesters om potentiële slachtoffers in de stemming te brengen.<sup>27</sup>



Figuur 7: Poire belle Hélène

Dat chocolade als afrodisiacum werkt lijkt meer dan een fabeltje te zijn. Chocola bevat phenylethylamine, een hormoon dat spontaan vrijkomt bij seksuele opwinding. Verder bevat het dopamine en serotonine. Dat stilt pijn en maakt vrolijk.<sup>28</sup> Combineer het eens met aardbeien. Doop de aardbeien eerst in warme chocoladesaus en breng ze dan langzaam naar uw mond – met de vingers natuurlijk! Zelfs als de farmacologische werking uitblijft, is het optische effect onweerstaanbaar.

Terug naar de peren – en de chocola. Dat brengt ons bij een klassieker van Escoffier: de peren van de overspelige Helena.

<sup>27</sup>De Azteekse drank xocoatl was koud brouwsel gebaseerd op gemalen cacaobonen. Montezuma dronk het ongezoet (ze hadden nog geen suiker) met chili en voegde om de drank – en zo ook zijn tong en lippen – bloedrood te maken achiote i.e. bixa orellana, nu E160 toe (terzijde, achiote is nog steeds een basisingrediënt voor lippenstift). De Spaanse veroveraar Cortés vond het een bitter goedje maar was gefascineerd door het feit dat cacaobonen als betaalmiddel golden (de Azteken lieten onderworpen stammen in cacaobonen betalen). Hij begon een plantage ‘om geld te verbouwen’ en bracht de bonen naar de Spaanse koning. De Spanjaarden verrijkten de smaaak met tal van nieuwe ingrediënten (suiker, vanille, nootmuskaat, kruidnagel en kaneel) en legden zo de basis voor de hedendaagse chocolade-industrie. Cacao was overigens niet goedkoop. De Spaanse historicus en schrijver Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés (die Amerika in 1513 bezocht) meldt in zijn *Historia General y Natural de las Indias* van 1526 dat een slaaf 100 cacaobonen kostte, de diensten van een prostituee 8 tot 10 en dat je voor 10 bonen ook al een heel konijn (import) kon eten. De liefhebber verwijs ik voor een collectie diepgravende en in detail gedocumenteerde studies naar Louis Even Grivetti en Howard-Yana Shapiro (red.) (2009) *Chocolate. History, Culture, and Heritage* Wiley & Sons: Hoboken.

<sup>28</sup>En verklaart het verslavende effect. De werking van moderne antidepressiva berust op het feit dat ze het serotonineniveau verhogen. Vrouwen zijn er gevoeliger voor dan mannen.

## Poires Hélène<sup>29</sup>

**ingrediënten** Peren, met vanille geparfumeerde siroop, vanille-ijs en gesuikerde vioolblaadjes.

**bereiding** Pocheer de peren in de siroop en laat ze afkoelen. Serveer ze op een bedje van vanille-ijs en garneer ze met de gesuikerde vioolblaadjes.<sup>30</sup>

**opdiene**n Serveer met warme chocoladesaus (afzonderlijk serveren).<sup>31</sup>

Of maak de volgende moderne variant waarbij de zondigheid helemaal van binnen komt.<sup>32</sup>

## Gebakken peren<sup>33</sup>

**ingrediënten** Vier peren (mooie rijpe – tegen of net op hun ‘piek’); 40 gram gepelde amandelen; 100 gram boter; 50 gram suiker; geraspte schil en het sap van 1 sinaasappel; een vanillestokje; 70 gram chocolade (met een cacao gehalte van ten minste 75%); 16 velletjes filodeeg.

**bereiding** Pocheer de peren. Maak een mengsel van de fijngehakte amandelen, het sap en de geraspte schil van de sinaasappel, 70 gram boter en

---

<sup>29</sup>Auguste Escoffier (1921), *Le Guide Culinaire*. Flammarion: Parijs. p. 852. Het is uitgevonden in 1870 en geïnspireerd op de opera van Offenbach ‘La belle Hélène’. Onder die naam is het de geschiedenis ingegaan, maar bij Escoffier heten ze gewoon ‘Poires Hélène’. Escoffier gaat bij zijn receptuur altijd uit van een stevige culinaire basiskennis en is zeer beknopt in zijn beschrijving. Voor de beginnende kok daarom wat extra informatie. Gebruik rijpe maar nog stevige peren – eerst schillen natuurlijk – en pocheer ze zo’n 10 minuten. Laat de puntjes met steel net boven het pocheervocht uitkomen. Controleer met een prikker op gaarheid. De peren zijn goed als de prikker er soepel in- en uitglijdt. Stoofpeertjes zijn niet geschikt. Die hebben een paar uur nodig en smaken heel anders. Escoffier laat de chocoladesaus 20 minuten zachtjes koken. Ik adviseer u (al is het maar om een smeerbeel te voorkomen) het au bain marie te doen – zie de voetnoot onder. De manieren om ze op te dienen zijn legio. U kunt ze heel laten (met steeltje), ze halveren of ze – heel decoratief – in een waaivorm snijden.

<sup>30</sup>Het suikeren van bloemblaadjes is een vervelend geduldwerk. We hebben onbespoten viooltjes, een eiwit en heel fijne kristalsuiker nodig (met poedersuiker gaat het niet). Doe het eiwit op een schoteltje en klop het licht. Met een pincet doop je elk blaadje of elke bloem in het eiwit en vervolgens in de suiker. Leg de gesuikerde bloemen en blaadjes op een stuk vetvrij papier en droog ze in de oven op 50 °C (met de ovendeur op een kier) tot ze mooi droog en bros zijn (Elisabeth de Lestrieux & Jelena de Belder (geen jaartal), *De smaak van bloemen*. Terra: Zutphen. p. 201–202). Vindt u dat teveel werk vervang de gesuikerde viooltjes dan door geschaafde amandelen.

<sup>31</sup>Verwarm 100 gram verbrokkelde pure chocolade (mooie donkere met een hoog cacao gehalte, minstens 75 procent) met 1/8 liter room au bain marie. Een theelepeltje vanillesuiker toevoegen en roeren tot je een gladde saus hebt. Als je op het laatst een klontje boter toevoegt gaat hij mooi glanzen.

<sup>32</sup>Ook deze variant heeft overigens een lange traditie. Gebakken peren werden vroeger op straat verkocht – door zogenaamde perenvrouwjes. En de ongelukkige verkoopster die er per ongeluk te veel bereid had bleef dan ‘met de gebakken peren zitten’.

<sup>33</sup>Jamie Oliver (2006/[2002]) *Jamie. De basis van het koken*. Kosmos, Utrecht. p. 299.

de chocolade. Voeg de suiker toe. Halveer het vanillestokje en schraap het zaad eruit. Maak (met een keukenmachine) een stevige massa van het geheel. Hol de gepocheerde peren aan de onderkant uit en vul ze met een bolletje van dit mengsel. Smelt de rest van de boter en bestrijk de velletjes filodeeg hiermee (als u ze even iets vochtig maakt breken ze niet). Bekleed iedere peer nu met vier vellen filodeeg (zet de peren met de onderkant op de velletjes filodeeg, vouw ze boven dicht). Bak ze dan zo'n 20 tot 30 minuten in een voorverwarmde oven op 170 graden tot ze lichtbruin en knapperig zijn.

**opdien** Dien ze eens op met fromage frais of crème fraîche in plaats van dat saaie vanille-ijs. En garneer ze – om in de stijl te blijven – met gehalveerde vijgen of (decoratiever) granaatappelpitten.<sup>34</sup>

### Wijnadvies

Hier past een glaasje rode miswijn bij. Betere miswijn is gebaseerd op muskaatdruiven en dat geeft een krachtige zoete dessertwijn.<sup>35</sup> U kunt denken aan de 'Vinum Eucharistiale Doux' van de Trappisten Abdij Tegelen (voor 7,50 heeft u al een fles). Als u de wijn koopt via een wijnhandel die is aangesloten bij de Rooms Katholieke Vereniging van Nederlandse Miswijnhandelaren (RKVNM), zit u safe. Deze wijnen zijn goedgekeurd door de Nationale Raad voor Liturgie en hebben een certificaat van de locale bisschop. Zo niet, let er dan op dat bij krachtige soorten de toegevoegde alcohol druifgebaseerd is en dat het totale alcoholpercentage de 18% niet te boven gaat.<sup>36</sup> Een mooie oude port kan dus ook. Dat is wat prijziger maar wel zo lekker. Bij veel katholieke priesters is port populair 'omdat het niet zo snel bederft'.

Wilt u een aperitief met een laag alcoholpercentage dan zou ik het bij perencider houden. Het is eenvoudig zelf te maken. Dat mag niet – ontduiking van accijns! – maar zo is het wel in de stijl van de jeugdige Augustinus. De attractie is dan immers niet de cider maar de zonde.<sup>37</sup> Vindt u dat teveel werk koop dan een flesje, bijvoorbeeld een Normadische Poirée, of – bijzonder

---

<sup>34</sup>Zie voetnoot 26, p. 9. En merk op op dat Augustinus vlak voor zijn bekering onder een – jawel – vijgenboom zat te treuren ('sub quadam fici arbore', *Confessiones* VIII.12.29). Zie figuur 4.

<sup>35</sup>Voor de eucharistieviering mag dat met (maximaal) 1/3 water verdund worden maar dat gaat ten koste van de smaak. Een chocolade-dessert vraagt om een krachtige tegenwicht. We drinken het dus onversneden.

<sup>36</sup>De kerkelijke randvoorwaarden vindt u in A.J. Schulte, 'Altar Wine' (1907): In *The Catholic Encyclopedia*. New York. (<http://www.newadvent.org/cathen/01358a.htm>).

<sup>37</sup>Het maken van perencider gaat net zo als appelcider. We beginnen met een giststarter. Breng een halve liter sinaasappelsap met 50 gram suiker aan de kook en laat het afkoelen. 5 minuten goed kloppen. Dan doe je er een zakje gist bij en laat je het twee dagen staan (kamertemperatuur). Maak sap van 10 kilo rijpe peren. Meng dat met het gist-sinaasappelmengsel en laat het geheel twee maanden gisten. Doe het mengsel in beugelflessen met iedere fles een beetje suiker (een afgestroken theelepeltje per halve liter). Na twee weken – maar een langere rijping geeft meer diepte – kun je hem drinken.

gepast – de meermaals bekroonde Amerikaanse perencider van het merk ‘Original Sin’.<sup>38</sup>

### Muziek tijdens het koken

Welke muziek draaien we nu. *Sola scriptura* zou ik zeggen. Psalmen dus – en dan niet van die saaie calvinistische. Ik adviseer Bachs bewerking van Pergolesi’s *Stabat mater*. ‘Tilge, Höchster, meine Sünden’ (BWV 1083).<sup>39</sup>

Zet bij de 7e strofe het volume op vol en zing mee.

Sieh! ich bin in Sünd empfangen,  
Sünde wurde ja begangen,  
Da wo ich erzeuget ward.<sup>40</sup>

Bij het eten kan dan iets vrolijkers. ‘Make me pure’ van Robbie Williams bijvoorbeeld. Bij het refrein ‘Oh Lord, make me pure – but not yet’ mogen dan ook de gasten meezingen.<sup>41</sup>

Neem alvast een glaasje ‘Original Sin’ en u bent helemaal in de stemming.



Figuur 8: Bathseba, Rembrandt van Rijn 1654

<sup>38</sup>De *New York Times* classificeerde deze creatie bij een blinde proeverij als een ‘top American cider’. Een ander panel karakteriseerde het als volgt: ‘Pale silvery straw color. Lightly perfumed aromas of pear and peach cocktail follow through on a round, foamy entry to a dry-yet-fruity medium body with sweet cream. Finishes with a fleeting, pear bobbing water, peach and pineapple yoghurt fade’. ([http://www.tastings.com/scout\\_beer.lasso?id=190459](http://www.tastings.com/scout_beer.lasso?id=190459)).

<sup>39</sup>Zoek voor een fraaie vertolking van Pergolesi’s origineel op You Tube naar Anna Netrebko, de Russische sopraan die furore heeft gemaakt met haar spectaculaire bedscènes in Massenets *Manon*. Hoor en zie hoe haar stem jubelend verzinkt in de diepte van haar decolleté.

<sup>40</sup>‘Zie, ik ben in zonde ontvangen. Zonde werd er immers begaan toen ik verwekt werd.’ Psalm 51; een psalm van David, naar aanleiding van het feit dat hij Bathseba bij het baden bespied had en toen met haar naar bed ging.

<sup>41</sup>En na een aantal glaasjes ‘Original Sin’ kunt ook denken aan Frank Zappa’s wat explicietere *Catholic girls* (Jaap van der Does p.c.).



Figuur 9: Perencider 'Original Sin'