Service à la russe

Service à la russe

Aantekeningen over de culinaire geschiedenis van Rusland

Jos Schaeken

© Jos Schaeken
Universiteit Leiden, 2019

Inhoudsopgave

Voorwoord 7

1 Wat eten we met maslenitsa? 9

Het *Geschenk* van Molochovets 10
Huishouden en bediening 11
Johannes van Dam weet altijd alles 12
Nieuwe Russische uitgaven 14
Gerommel met de tekst 14
Het menu voor maslenitsa 15
Bliny, pannenkoeken en wafels 16
Waar gaan we maslenitsa vieren? 18

2 Wat eten we (niet) met Grote vasten? 19

Biohacking is het nieuwe vasten 19
De kerk en de Russische eetcultuur 20
Lampolie als substituut voor boter 22
Zomer en winter 23
Opties voor een kelder 24
Roggebrood met haring en slow cooking 28
Waar gaan we vasten? 29

3 Wat eten we (allemaal) met Pasen? 31

Alphonse Petit 32
Traité de la cuisine russe 34
Vlees en Oudwijf 34
The usual suspects 36
Pasen – Pascha – Christos Voskrese 37
Waar gaan we Pasen vieren? 39

4 Lapsja, napoleon en Russisch ei 41

Het oosten 41
Nederlandse invloeden 43

Vinegret en Russisch ei 44
Sjarlotka en Napoleon 46

Voorwoord

Deze tekst is een bewerking van de vier afleveringen van *Service à la russe* die in 2019 zijn verschenen in het Dossier Cultuur van Raam op Rusland (www.raamoprusland.nl).

Service à la russe betekent dat de gerechten een voor een, per gang, op tafel geserveerd worden. Deze Russische innovatie heeft vanaf het begin van de negentiende eeuw in Europa de toen gangbare *service à la française* vervangen, waarbij nagenoeg alle gerechten van de gehele maaltijd tegelijk op tafel kwamen.

Service à la russe heeft veel voordelen: het eten blijft tenminste warm, wat bij gerechten met zuivelproducten zoals сметана erg belangrijk is. Maar het vergt ook veel borden en bestek, en veel meer bediening. De tsaren konden het zich veroorloven.

1 Wat eten we met maslenitsa?

Het is масленица, Boterweek. De week die voorafgaat aan Великий пост, de vastenperiode van veertig dagen die leidt tot het paasfeest. Zeg maar ons carnaval.

Ik stel voor dat we tijdens масленица de volgende vijf gerechten voor het middagmaal nuttigen:

- Bliny van boekweit (Блины гречневые)
- Soep, gepureerd van artisjokken (Суп пюре из артишоков)
- Rundvlees op z'n Portugees (Говядина по-португальски)
- Mayonaise van vis (Майонез из рыбы)
- Sinaasappelmousse (Мусс апельсинный)

Natuurlijk komt dit voorstel niet uit mijn koker, maar uit die van Jelena Molochovets (Елена Молоховéц, met de klemtoon op de laatste lettergreep), de koningin van de klassieke Russische keuken. In 1861 – het jaar dat lijfeigenschap in Rusland werd afgeschaft en Tolstoj zijn *Oorlog en Vrede* zat te schrijven – publiceerde ze *Een geschenk voor jonge huisvrouwen* (*Подарок молодым хозяйкам*), met als ondertitel *Middel ter vermindering van de huishouduitgaven* (*Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве*). Het *Geschenk* beleefde tot de revolutie, over een periode van meer dan een halve eeuw, negenentwintig drukken met een totale oplage van driehonderdduizend exemplaren. Jevgeni Zamjatin schijnt gezegd te hebben toen hij in de jaren dertig de Sovjetunie verliet: 'De twee meest populaire auteurs onder emigranten zijn Molochovets in de eerste plaats en Poesjkin in de tweede.'

ПОДАРОКЪ

МОЛОДЫМЪ ХОЗЯЙКАМЪ

ИЛИ

СРЕДСТВО КЪ УМЕНЬШЕНІЮ РАСХОДОВЪ

ВЪ ДОМАШНЕМЪ ХОЗЯЙСТВѢ.

ЧАСТЬ I и II.

ВЪ НИХЪ ЗАКЛЮЧАЮТСЯ:

Предисловіе съ 7-ю отдѣлами.
4 реестра скоромныхъ обѣдовъ, на разныя цѣны:
болѣе 2000 описаній разныхъ кушаньевъ съ подробнымъ казаніемъ выдачи для нихъ провизіи мѣрою и вѣсомъ;
болѣе 1000 описаній приготовленія разныхъ запасовъ: фруктовыхъ, овощныхъ и мясныхъ, разнаго печенья, варенья, наливокъ, сыра, уксуса, крахмала, масла и пр., всего болѣе 4000 номеровъ.

СТОЛЪ ВЕГЕТАРЬЯНСКІЙ.

ПОСТНЫЙ СТОЛЪ съ реестромъ постныхъ обѣдовъ.

Образцы сервировки стола и блюдъ.

Пять плановъ удобныхъ квартиръ, кухонная посуда, новѣйшія принадлежности обѣденнаго и чайнаго стола.

(съ рисунками).

СОСТАВИЛА И ИЗДАЛА

ЕЛЕНА МОЛОХОВЕЦЪ.

ДВАДЦАТЬ ВТОРОЕ ИЗДАНІЕ, ИСПРАВЛЕННОЕ И ДОПОЛНЕННОЕ.

Къ каждой книгѣ приложенъ слѣдующій мой штемпель.

С.-ПЕТЕРБУРГЪ. Е. Молоховецъ

Типографія Н. Н. Клобукова, Пряжка, д. № 3.

1901.

titelpagina van het *Geschenk voor jonge huisvrouwen* van Jelena Molochovets

Het *Geschenk* van Molochovets

Het *Geschenk* geeft een treffend tijdbeeld van de culinaire piek van de Russische keuken op het eind van de negentiende eeuw, zoals

culinair historicus Pavel Sjoetkin[1] deze periode terecht beschrijft in de Netflix-serie Chef's Table. Maar het is meer dan dat: het is ook een sociaaleconomische geschiedenis van deze periode. Er staan meer dan vierduizend recepten in het boek dat tegelijkertijd allerlei informatie biedt over hoe het dagelijkse huishouden op een economische en efficiënte manier bestierd moest worden. Molochovets geeft bijvoorbeeld een uitvoerige tabel van maten en gewichten, zoals volgens de tweeëntwintigste editie van 1901:[2]

- 1 vat (бочка; 492 liter) = 40 emmers
- 1 emmer (ведро) = 10 штофы
- 1 штоф (ontleend uit het Duits) = 2 flessen
- 1 fles (бутылка) = 3 glazen
- 1 glas (стакан) = ongeveer 205 milliliter

De maat стакан komt veelvuldig voor en wordt ook gebruikt voor droge eenheden. Voor kastanjepudding (пудинг из каштанов: recept nr. 567) heb je twee glazen schoongemaakte kastanjes nodig en verder onder andere een half glas suiker en driekwart glas bloem. Voor nr. 3006, gekookte баба (zoet gebak in de vorm van een soort tulband), heb je zes glazen eieren nodig, d.w.z. ongeveer 70 eierdooiers die samen met een фунт (een Russisch pond van 409 gram) gezeefde suiker wit geklopt moeten worden. In een later stadium van het bereidingsproces moet het beslag een uur lang geklopt worden, daarna afgedekt rijzen en weer grondig geklopt ('выбивать целый час, накрыть, дать подняться, опять выбить хорошенько, влить в форму').

Huishouden en bediening

Het bewerkelijke recept wordt aangehaald door Joyce Toomre die in haar fenomenale *Classic Russian Cooking* uit 1992[3] meer dan dui-

---

1 Zie https://p-syutkin.livejournal.com.

2 Download via https://runivers.ru/lib/book3140/10042.

3 Joyce Toomre, 1992: *Classic Russian Cooking. Elena Molokhovets'* A Gift to Young Housewives. Bloomington – Indianapolis.

zend recepten van Molochovets heeft vertaald met een uitgebreide inleiding en commentaar. Die zeventig eierdooiers komen voor in het hoofdstuk 'Servants' waarin Toomre arbeidsintensieve bereidingen behandelt in een tijd zonder elektriciteit en stromend water, maar wel voldoende personeel voor de hogere standen. Verder geeft Molochovets tips om diefstal van producten door het personeel te voorkomen (niet te vaak alleen naar de provisiekelder laten gaan) en vinden we hier en elders in het boek informatie over zaken als slaapplaatsen en menu's voor het personeel. Voor die slaapplaatsen (gewoonlijk in de keuken) kunnen we ons oriënteren op vijf plattegronden van woningen die Molochovets heeft bijgevoegd en die volgens haar de geestelijke en huishoudelijke gemoedstoestand bevorderen. Het nog bestaande huis van Tolstoj in Moskou geeft een goede indruk van wat Molochovets in gedachten had. Wat betreft de verschillende menu's voor de bediening vinden we als ontbijt vaak aardappelen en voor het middageten щи en каша (koolsoep en pap in vele varianten); 'voor het avondeten wordt in het algemeen gegeven wat overblijft van het middageten' ('К ужину вообще дается то, что остается от обеда'). Vrouwen krijgen per week twaalf фунт brood (pakweg 5 kilo), mannen zestien (6,5 kilo). En voor zout staat anderhalf фунт per week (drie glazen, dus zeshonderd gram), maar dan gaat het klaarblijkelijk wel over een portie voor vier personen (nog altijd iets van twintig gram per persoon per dag).

Johannes van Dam weet altijd alles

Het is doodzonde dat deze informatie niet of nauwelijks is terug te vinden in recente heruitgaven van het *Geschenk* van na 1990. Zelfs niet in het werk van Toomre, die er gelukkig wel over bericht. En ook niet in de beknopte Nederlandse versie uit 1995 met voortreffelijke inleidingen van de slavist Egbert Hartman.[4]

---

[4] Anne Scheepmaker, Egbert Hartman, Sannah Edens, 1995: *Een geschenk voor de jonge huisvrouw. Het klassieke Russische kookboek*. Amsterdam. Hartman heeft overigens een belangrijke bijdrage geleverd aan de mysterieuze biografie van

Johannes van Dam bespreekt beide werken onder het kopje 'De Russische keuken' in *De Dikke van Dam*.[5] De Russische keuken komt ook terug onder 'Gastronomische geschiedenis' waar Van Dam een interessante vergelijking maakt tussen de Russische en Nederlandse keuken. Op het eind van de negentiende eeuw is de Nederlandse keuken in rap tempo versoberd. Voor die tijd deden we nog serieus mee in de Europese culinaire arena die vanuit Italië en later Frankrijk werd gedomineerd. Zo was er *Aaltje, de volmaakte en zuinige keukenmeid* (van 1803 tot 1878),[6] waarvan dat 'zuinige' doet denken aan de ondertitel van Molochovets ('ter vermindering van de huishouduitgaven'), maar waarin wel recepten staan van het type lintpasta gekookt in saffraan.[7] Het ging volgens Van Dam mis met de Nederlandse *gutbürgerliche Küche* toen de huishoudscholen bedachten dat al die kruiden, specerijen en verfijnde smaken nergens goed voor waren en dat de werkende klasse eenvoudig en vooral voedzaam eten nodig had: 'Zo is de fijne keuken, de keuken van de professionele koks en de restaurants in Nederland geheel los komen te staan van de huiselijke burgerkeuken. De aansluiting was weg.' En volgens Van Dam is er slechts één ander land waar rond die tijd eenzelfde abrupte versobering plaatsvond: 'Het enige vergelijkbare geval is de teloorgang van de rijke Russische burgerkeuken na de Russische Revolutie in 1917. Daar waren het de verbannen betere standen die die kookboeken meenamen en in het buitenland bleven uitgeven.' Wat Rusland betreft heeft Van Dam zonder meer gelijk, maar ik betwijfel zijn interpretatie van de geschiedenis van

---

Molochovets; we weten nu uit de administratie van het lutherse kerkhof in Sint-Petersburg dat ze daar op 15 december 1918 is begraven. Zie Hartmans artikel 'Елена Ивановна Молоховец' in het tijdschrift *Звезда* 3, 2000 (https://magazines.gorky.media/zvezda/2000/3/elena-ivanovna-molohovecz.html).

5 Johannes van Dam, 2005: *De Dikke van Dam. Van aardappel tot zwezerik*. Amsterdam.

6 Download via https://www.delpher.nl/nl/boeken1/results?query=Aaltje&coll=boeken1.

7 Meerdere recepten van *Aaltje* kun je vinden in Onno en Charlotte Kleyn, 2018: *Luilekkerland. 400 jaar koken in Nederland*. Amsterdam.

de Nederlandse keuken: de gestaalde kaders van de huishoudscholen die onze culinaire erfenis hebben verkwanseld?

Nieuwe Russische uitgaven

Ook in het Rusland van na 1990 is het *Geschenk* verschillende keren opnieuw uitgegeven. Er zijn bijvoorbeeld versies van 2015 ('РИПОЛ Классик'),[8] en van 2012 en 2016 (bij uitgeverij Эксмо, die het boek ook in hapklare thematische stukjes aanbiedt).[9] Ze zijn allemaal gebaseerd op de tweeëntwintigste editie van 1901 (Toomre gebruikt de twintigste van 1897 en de Nederlandse versie gaat blijkbaar uit van de negende, uit 1881). Je kunt ze als pdf betaald of onbetaald downloaden of kopen in de winkel en ze hebben verschillende nadelen. Ten eerste zijn ze opnieuw gezet en hertaald: het verouderde Russisch, inclusief prerevolutionaire spelling, van Molochovets is gemoderniseerd. Dat is helemaal nergens goed voor, in tegendeel: veel cultuurhistorische en ook taalkundige informatie gaat zo verloren, zoals het anders omgaan met voorvoegsels en het toenmalige gebruik van het werkwoordaspect; Molochovets gebruikte in toenemende mate het perfectieve in plaats van het imperfectieve aspect in de loop van een halve eeuw redactiewerkzaamheden.[10]

Gerommel met de tekst

Verder zijn die nieuwerwetse Russische uitgaven incompleet: die 4163 recepten staan er allemaal wel in, maar ook hier ontbreken veel gegevens: tabellen van prijzen van verschillende producten; een overzicht van grote stukken rundvlees (met plaatjes) en hoe ze gesneden moeten worden; aanwijzingen hoe je dat vlees moet opslaan (bijvoorbeeld op ijs, maar niet zodat het bevriest) en hoe je meel- en zoutproducten (bijvoorbeeld tafelzout) moet maken en bewaren.

---

8 Zie https://books.google.nl/books/about/Подарок_молодым_хозяй.html?id=AqYkDwAAQBAJ&redir_esc=y.

9 Zie https://eksmo.ru/authors/molokhovets-e-i-ID10354.

10 Zie hierover Toomre, *Classic Russian Cooking*, 1992, p. 66.

Het hoofdstuk 'Regels om menu's samen te stellen' is van ruim zestig bladzijden gereduceerd tot een halve. Behalve 'maaltijden voor bedienden' ('кушанья для служителей') geeft Molochovets achthonderd menu's verdeeld over vijf categorieën voor de jonge huisvrouwen en hun gezin, 'om het bedenken van dagelijkse maaltijden te verlichten' ('чтобы облегчить придумыванье ежедневных обедов'). De lijsten in hoofdstuk 54 ('Vaatwerk en verschillend keukengerei' – 'Посуда и различные кухонные приспособления') zijn incompleet en er ontbreken nogal wat afbeeldingen. Hoofdstuk 55 ('Opmaak van de tafel' – 'Сервировка стола') was oorspronkelijk afdeling 37: 'Opmaak van de tafel en schotels' ('Сервировка стола и блюд' – die schotels inclusief plaatjes zijn nu weg). Het oorspronkelijke hoofdstuk 38 met verbeteringen en toevoegingen (het eind van Deel I) is verdwenen; ze zijn verwerkt in de hoofdtekst, waardoor de nummering van de recepten verwarrend wordt; zo is nr. 2830 weg – 'erg smakelijke пряники [zoete koekjes, vaak met honing erin]' ('очень вкусные пряники') – en nu terug te vinden als nr. 3233a. Lange lijsten met aanwijzingen van verschillende aard zijn ingekort, zoals de lijst wat je moet doen met restjes. Hoe jammer is het dat dit advies ontbreekt: 'In elke keuken kan het geen kwaad om altijd een of twee biggen te houden die je kunt voeren met spoelwater, resten van wortelen, brood, enz., maar zorg er wel voor dat ze geen stukjes vlees en ingewanden van wild bemachtigen.' Voor zover ik het allemaal kan overzien, is de webversie op http://www.molohovetc.ru (sic) wel redelijk compleet, hoewel daar weer geen enkele afbeelding in staat.

204) При каждой кухнѣ не мѣшаетъ имѣть постоянно одного или двухъ поросятъ, которыхъ можно кормить помоями, остатками кореньевъ, хлѣба, и проч., но только остерегаться, чтобы не попало имъ кусковъ мяса и внутренностей отъ дичи.

'In elke keuken kan het geen kwaad om altijd een of twee biggen te houden ...'

Het menu voor maslenitsa

Terug naar het hierboven voorgestelde menu. Over elk van de vijf gerechten valt veel te zeggen. De artisjokkensoep en het Portugese

rundvlees geven het hoogwaardige en internationale karakter van de toenmalige Russische keuken weer. Wat er zo specifiek Portugees is aan dat rundvlees ontgaat me (de toegevoegde kappertjes of citroenschillen?), maar Molochovets sprong vaker creatief om met namen van recepten. Neem de соус татарский, nr. 461, die met het gebruik van mierikswortel (хрен) ver afstaat van de traditionele *sauce tartare*. Zo ook de соус голландский, nr. 467, die weinig van doen heeft met de van oorsprong Franse (!) *sauce hollandaise* (waar zeker geen bloem ingaat, zoals Molochovets dat doet). Overigens, die artisjokken zijn volgens Olga en Pavel Sjoetkin (in hun *Echte geschiedenis van de Russische keuken*)[11] voor het eerst, in 1715, door de Nederlanders naar Sint-Petersburg gebracht. Ook de sinaasappel heeft een Nederlandse connectie; het Russische woord апельсин is immers direct uit het Nederlands (*appelsien*) ontleend. De мусс из апельсинов (nr. 1999), als dessert bij het voorgestelde menu, is eigenlijk een gelei (желе); er gaat geen room of ander melkproduct in, wel gelatine (желатин ofwel клей) en, optioneel, een glas champagne. Dan die mayonaise van vis, nr. 1468: dat is geen mayonaise gemaakt *van* vis(onderdelen), maar vis *met* mayonaise. Wat wij verstaan onder mayonaise was destijds in de Russische keuken eerder een soort gelatine en kon zowel slaan op de saus zelf als op het gerecht (vlees of vis) waarmee het spul werd bedekt.

Bliny, pannenkoeken en wafels

Het traditionele onderdeel van масленица zijn блины (klemtoon op de laatste lettergreep; enkelvoud блин), waar ongeveer alle ingrediënten in en op zitten die tijdens de vastenperiode verboden zijn, met name eieren en melkproducten. Het verkleinwoord is блинчики, die lijken op Franse crêpes; ze zijn erg dun en gemaakt zonder gist. Van die блинчики geeft Molochovets zeventien verschillende recepten, waaronder twee soorten Hollandse (nrs. 1649 en 1650). Daar komen boter, eieren, suiker, bloem en room aan te

[11] Ольга и Павел Сюткины, 2011: *Непридуманная история русской кухни*, s.l.

pas en ze moeten 'dikker worden dan gewone блинчики en dunner dan Russische' ('толще обыкновенных блинчиков и тоньше русских'). De Russische блины (русские блины) worden in dertien recepten behandeld en doorgaans gemaakt van boekweit en met gist.

Блины, of meer in het algemeen pannenkoeken, zijn in de week voor vasten, tijdens масленица of carnaval, niet alleen een traditie in Rusland. We vinden ze ook terug in de Angelsaksische wereld, als Pancake Day (ook Shrove Tuesday en Mardi Gras 'Vette Dinsdag'), de dag voor het begin van de vastentijd, Aswoensdag. Pannenkoeken, of in dit geval wafels, zijn ook een thema in het schilderij 'De strijd tussen carnaval en vastentijd' van Pieter Bruegel de Oude (1559):[12] in de uitsnede hieronder zien we bijvoorbeeld een vrouw die wafels aan het bakken is. Wafels werden en worden in de Lage Landen met name gegeten met kerstmis en carnaval.

Pieter Bruegel de Oude: 'De strijd tussen carnaval en vastentijd' (1559)

[12] Zie http://www.insidebruegel.net/#p/v=udroom&lan=en&a=1016&x=s:3_l:1_v1:1016,vis.

Waar gaan we maslenitsa vieren?

Waar kunnen we tegenwoordig ouderwetse блины eten? Op talloze plaatsen natuurlijk. Maar als je mij vraagt zou ik willen aanschuiven in The White Rabbit,[13] het Moskouse restaurant van sterrenkok Vladimir Moechin. Je ziet hem aan de slag met traditionele Russische recepten in de Netflix-serie Chef's Table (seizoen 3, 2017). Moechin had in 2019 een fantastisch масленица menu: Приглашаем на блины! 'We nodigen uit voor bliny!'. Met блины van tarwe, spelt, rogge en boekweit, en met verschillende vullingen zoals forelfilet, kaviaar van омуль (arctische houting), krab, avocado en pastrami. En als ik er dan toch ben, dan zou ik wel eens die elandlippen (лосиные губы) willen proeven die Moechin tijdens de Netflix-aflevering maakt.[14] Pavel Sjoetkin legt het allemaal uit op zijn ЖЖ site.[15]

Vladimir Moechin van The White Rabbit

[13] Zie https://whiterabbitmoscow.ru.
[14] Zie https://www.youtube.com/watch?v=VJ92FNP--9I.
[15] Zie https://p-syutkin.livejournal.com/357541.html.

2 Wat eten we (niet) met Grote vasten?

Великий пост, Grote vasten: de periode vanaf масленица tot Pasen, die veertig dagen duurt (vandaar ook Четыредесятница genoemd). Wat kunnen we zoal te eten volgens Jelena Molochovets? Ik geef twee menuvoorstellen voor het middagmaal uit haar *Geschenk*:

Menu 1

- Щи (koolsoep) van zuurkool met de kop van een steur
- Saus van witte bonen
- Gebakken brasem met каша (pap)
- Гренки (elders ook крутоны 'croutons' genoemd) met amandel en jam

Menu 2

- Лапша (noedels) met paddenstoelen
- Gebakken vis

Het eerste menu bevat de nationale gerechten щи en каша, verenigd in de tongue twister (althans voor buitenlanders) щи да каша – пища наша 'щи en каша – dat is ons eten'. Het menu is bedoeld voor de 'jonge huisvrouwen' en hun gezin, terwijl het beperkte tweede menu voor het personeel is.

Biohacking is het nieuwe vasten

Tijdens de vastenperiode onthoud je je in Rusland van vlees en dierlijke producten zoals eieren, melk, boter, zure room (сметана) en kaas. De hard liners geven in die periode ook vis op, hoewel Molochovets zich daar niet echt om bekommert. Ook wijn en sterkedrank worden weleens vermeden, maar meestal niet. Zo vinden we onder de vastengerechten bij Molochovets bijvoorbeeld paling (угорь) met rode wijn of karper (карп) met witte wijn. Wij in het moderne westen kennen het begrip vasten nauwelijks meer, ten-

zij je misschien nog ouderwets katholiek bent. Ik herinner me uit mijn vroege Limburgse jeugd dat we thuis op vrijdag altijd vis aten: een katholiek vastenritueel, wat mijn ouders me nooit hebben verteld en wat ik me pas veel later heb gerealiseerd. Wie realiseert zich eigenlijk überhaupt tegenwoordig de christelijke oorsprong van wat er allemaal gebeurt aan onthouding (vasten) tussen carnaval en Pasen? In 2019 hadden we de Nationale week zonder vlees van 11-17 maart en de Ik Pas alcoholcampagne van 6 maart tot en met 14 april. Of lees het stuk 'De dieethype waar je wat aan hebt' in de NRC van 15 maart 2019[1] over de positieve effecten van 'intermittent fasting', dat een trend in Amerika en met name Silicon Valley blijkt te zijn: 'It's not dieting, it's biohacking'.[2]

De kerk en de Russische eetcultuur

Molochovets maakt veel werk van menu's en gerechten voor vasten: vele honderden recepten zijn eraan gewijd. Dat moet ook wel, want volgens het Russisch-Orthodoxe geloof zijn er nog veel meer vastendagen dat alleen Великий пост. Vierhonderd jaar geleden heeft Jan Danckaert het er al over in zijn *Beschryvinge van Moscovien ofte Ruslant*, de eerste Nederlandse beschrijving van Rusland (1615),[3] helaas nooit heruitgegeven (hertaald) en van fatsoenlijk commentaar voorzien:

> 'De Russen hebben veele vastenen die sy strictelijck onderhouden met abstineren van spijse, maer niet van dranck. Haren eersten vasten is den ghemeynen vasten seven weken voor Paesschen, in welcken tijdt sy gheen vleesch oft eyeren en eten, ende generen haer meest met een soorte van melck-keeskens die sy Syena noemen, andere lijden haer wel met drooch broot ende knofloock, maer ick gheloove wel dat d'abondantie van

---

1 Zie https://www.nrc.nl/nieuws/2019/03/14/de-dieethype-waar-je-wat-aan-hebt-om-andere-redenen-dan-je-denkt-a3953261.

2 Zie https://www.theguardian.com/lifeandstyle/2017/sep/04/silicon-valley-ceo-fasting-trend-diet-is-it-safe.

3 Download via https://archive.org/details/ned-kbn-all-00003443-001/page/n22.

den heeten dranck, haer een goet deel van haren appetijt wech neemt.'

BESCHRYVINGE
Van
Moscovien ofte Rus-
land: gestelt in twee deelen.
Waer van het eerste tracteert van den stant des Rijcks/ende op wat rijt de selve eerst bewoont is geweest: met een kort verhael van t'gene daer te lande/zedert tot noch toe meest ghepasseert is.
Het tweede van der Moscoviten ofte Russen Religie/Ceremonien/Wetten/Policien/ende Crijchs-handel: Beschreven door
I. DANCKAERT.
TOT AMSTERDAM,
By Broer Iansz, vvoonende buyten S. Anthonis Poort. Anno 1615.

Jan Danckaert, *Beschryvinge van Moscovien ofte Ruslant*, 1615

Het is helder dat er ook ten tijde van Danckaert met vasten niet 'geabstineerd' werd van drank, ook niet van 'hete', d.w.z. sterkedrank. De opmerking dat er wel een 'melkkaasje' gegeten mocht worden is vreemd en de naam van dat kaasje 'Syena' raadselachtig. Maar Danckaert heeft dit niet zelf gehoord of geobserveerd in Rusland, toen hij als officier huurling was in het Zweedse leger dat in 1609 in Novgorod arriveerde. Grote lappen van zijn reisbeschrijving heeft hij zonder bronvermelding overgenomen uit het destijds in Europa

zeer populaire *Rerum Moscoviticarum Commentarii* ('Notities over Moscovische zaken),[4] geschreven in het midden van de zestiende eeuw door de Oostenrijkse diplomaat Siegmund Freiherr von Herberstein. Daaruit halen we dat 'Syena' een schrijffout is voor 'Syrna' en zoals Herberstein bericht: 'De vasten voor Pasen noemen ze de Grote vasten en houden die zeven volle weken. In de eerste, die ze Syrna noemen, gebruiken ze melkproducten. In de volgende onthouden ze zich allemaal, behalve reizigers, zelfs van vis.' Het gaat hier duidelijk om wat nu Сырная неделя 'Kaasweek' heet, de voorbereidende week op de echte Grote vasten met als laatste zondag de zogeheten Прощёное воскресенье 'Vergevingszondag'. Danckaert had het in ieder geval fout. Maar wat hij verder schrijft over de vastenperioden (ook gejat van Herberstein) klopt wel zo ongeveer: de eerste vasten is de Grote vasten; de tweede duurt van Pinksteren tot 29 juni, het Hoogfeest van Petrus en Paulus (Danckaert noemt het 'St. Pieters vasten'); de derde vindt plaats in de eerste helft van augustus, tot Maria-Hemelvaart (Успение Пресвятой Богородицы); de laatste is de kerstvasten ('St. Philippi vasten'), van 15 november tot en met 24 december. Bovendien werden nagenoeg alle woensdagen en vrijdagen als vastendagen beschouwd. Alles bij elkaar opgeteld gaat het om bijna tweehonderd (!) dagen per jaar met een frequente afwisseling van vastendagen (постная пища) en dagen waarop vlees en melkproducten gegeten konden worden (скоромная пища).

Lampolie als substituut voor boter

De Russisch-Orthodoxe kerk had dus een essentiële invloed op de eetcultuur. Voor heel veel gerechten moesten er alternatieven gevonden worden voor de vastentijd. Wat doe je bijvoorbeeld als vervanging voor een belangrijk ingrediënt als boter? Daarvoor gebruikt Molochovets uiteraard plantaardige oliën, waar ze

[4] Download via https://inslav.ru/publication/gerbershteyn-s-zapiski-o-moskovii-v-2-t-m-2008 (inclusief Russische vertaling).

een hele sectie aan wijdt. De duurste (60 kopeken per фунт) is wat ze прованское масло noemt: olie uit de Provence, d.w.z. olijfolie. Goede olijfolie moet een witachtige kleur hebben; een gele of nog erger, groene kleur is inferieur. Je kunt de olijfolie gewoon in de kamer bewaren, maar niet in de zon zetten. Daarna komen maanzaadolie, mosterdzaadolie en notenolie (alle 40 kopeken per фунт). Om welke noten het gaat, zegt Molochovets niet; misschien 'Griekse noten' (греческие орехи), d.w.z. walnoten? Je kunt er in ieder geval goed vis in bakken, net als met maanzaadolie. In de onderste categorieën zitten zonnebloemolie (22 kopeken) en hennepzaadolie (14 kopeken). Bij die hennepolie komt een uitgebreide toelichting, waarin we onder andere lezen: 'wordt gebruikt door arme mensen in het eten, maar wordt doorgaans gebruikt voor verlichting' ('употребляется бедными людьми в кушанья, но большею частью для освещения'). Met die 'verlichting' wordt bedoeld dat hennepzaadolie ook en vooral als lampolie werd gebruikt. Het komt in ieder geval niet voor in de gerechten van de menu's hierboven; in het geval van die щи met steurkop adviseert Molochovets maanzaadolie (маковое масло) en bij de overige gerechten heeft ze het simpelweg over 'vastenolie' (постное масло).

Zomer en winter

Joyce Toomre merkt in haar boek *Classic Russian Cooking* terecht op dat er naast de tweedeling vasten en niet-vasten ('fasting and feasting' noemt ze het) nog een andere tweedeling is die de Russische eetcultuur bepaalde: de zomer versus de winter. Het landklimaat, met extreme temperaturen, bepaalde wat er op tafel kwam. Niet voor niets geeft Molochovets voor de zomer een aparte lijst met vastenmenu's, met seizoensgebonden producten (asperges) en koude gerechten zoals de soepen окрошка (met rauwe groenten, kruiden en vis) en ботвинья (met zuring, spinazie of bosui en eventueel zalm). Vooral zomerproducten moesten zo lang mogelijk goed blijven en het aanleggen van voorraden speelt daarom een belangrijke rol bij Molochovets. Op de titelpagina staat al: 'Meer

dan duizend beschrijvingen van de voorbereiding van verschillende voorraden: fruit, groente, vlees, verscheiden gebak, jam, drank, kaas, azijn, krachmal, olie, enz., in totaal meer dan vierduizend nummers'. Dat 'krachmal' ('крахмал') is zetmeel, dat in het Engels *starch* en Duits *Stärke* heet, dus 'krachtig, sterk'. Volgens het gezaghebbende Russische etymologische woordenboek van Max Vasmer (Maks Fasmer)[5] komt крахмал uit het Duitse *Kraftmehl*. Ook wij kenden het woord *krachtmeel* (*kraftmeel*), al sinds het *Etymologicum* van Kiliaan (1599).[6] Zo vinden we het bijvoorbeeld in het *Handboek voor het vrouwelijk geslacht* van Izaäk de Koning (1831)[7] wanneer het gaat om de opbrengst van zetmeel uit aardappelen en granen. Bij Molochovets krijgen we een uitgebreide instructie hoe je zetmeel moet maken, van tarwe, kastanjes en onrijpe appels en peren (niet van aardappelen!). Hoe je al deze seizoensgebonden producten moest opslaan en bewaren, was een vak apart. Voedsel kon bijvoorbeeld worden begraven in het zand, zoals frambozen- of aardbeiensap zonder suiker (recept nr. 3349): 'bewaar de flessen in de zomer in de kelder en in de winter in een droge kelder, op hun kop met de hals in droog zand' ('бутылки ... летом держать в погребе, а зимой в подвалах сухих, опрокинув бутылки горлышками в сухой песок').

Opties voor een kelder

Die twee 'kelders' die genoemd worden drukt Molochovets uit met twee verschillende woorden: погреб in het eerste geval en подвал in het tweede. In de Duitse vertaling van haar *Geschenk* uit 1871 (*Geschenk für junge Hausfrauen oder Mittel zur Verringerung der Wirthschaftsausgaben*),[8] die volgens de titelpagina door haar zelf is gemaakt (*Übersetzt aus dem Russischen … von der Verfasserin He-*

---

5 Online beschikbaar via https://lexicography.online/etymology/vasmer.

6 Download via https://www.dbnl.org/tekst/kili001etym01_01/kili-001etym01_01_0002.php.

7 Download via Google Books.

8 Download via https://digital.slub-dresden.de/werkansicht/dlf/8237/7/.

Geschenk

für junge Hausfrauen

oder

Mittel zur Verringerung

der Wirthschaftsausgaben.

Darin sind enthalten:

Erstens: 5 Register aus 800 Mittagen zu verschiedenen Preisen, und zwar von 1—12 Rbl. Silber per Mittag für 6—8 Personen.
Zweitens: 2000 Angaben der Zubereitung verschiedener Wirthschaftsvorräthe und Speisen mit genauer Beschreibung des Gewichts und Maaßes aller dazu nöthigen Zuthaten für 6—8 Personen.

Uebersetzt aus dem Russischen

(„Podarok molodym chosajkam")

von

der Verfasserin

Helene von Molochowetz.

Leipzig,
Druck und Verlag von Oswald Mutze.
1877.

titelpagina van het *Geschenk für junge Hausfrauen* van Helene von Molochowetz

lene von Molochowetz), gebruikt ze de woorden *Keller* resp. *Gewölbe* ('gewelf'): 'bewahre sie im Sommer im Keller auf, im Winter aber in einem trockenen Gewölbe.' Bij beide termen gaat het om een ondergrondse opslagruimte, waarbij, kort door de bocht, een погреб

in wezen een simpele variant is van een подвал. Een погреб kan zich overal bevinden (onder een huis, een schuur, maar ook geheel losstaand), terwijl een подвал een ruimte is onder de begane grond van een huis. Het woord погреб is stokoud en komt al in de twaalfde eeuw voor, in een tekstje op berkenbast, waar het de betekenis heeft van kerker. Een подвал komen we pas in de zeventiende eeuw tegen. Klaarblijkelijk is een погреб altijd een koele ruimte en een подвал niet per se. Zo lezen we bij Molochovets in een opmerking over het serveren van wijnen:

> 'Champagne zet je twee uur op ijs zodat hij koud is. Wijnen uit de Bourgogne [бургонские вина] serveer je direct uit de wijnkelder [из винного погреба]. Maar dessertwijnen zoals Muscat de Lunel [люнель], Málaga [малага], Alicante [аликанте] en overige moeten enkele uren voor het eten uit de kelder [из погреба] worden gehaald om op te warmen tot de temperatuur van kamerwater; als dat niet op tijd lukt zet de fles dan korte tijd in warm water.'

Maar voor het echte koude werk was er nog een andere optie: de ледник, de vriesvariant van een погреб, de stroomloze ijskast. Russen waren al eeuwen eerder dan de West-Europeanen bezig met het aanleggen van ijskasten en ijshuizen, zoals we kunnen lezen in *Harvest of the Cold Months* van Elizabeth David, de Britse koningin van de gastronomie in de twintigste eeuw.[9] Een Duitse bezoeker in Sint-Petersburg, Johann Georg Kohl, bericht in het midden van de negentiende eeuw dat jaarlijks een half miljoen sleevrachten met ijs uit de Neva werden gehaald om de tienduizend ледники in de stad te voorzien van voldoende ijsblokken om de zomer door te komen. IJs werd niet alleen gebruikt om voedsel in te bewaren; het wordt ook gegeten, in grote hoeveelheden. Russisch consumptieijs is van een zeer hoge kwaliteit en bestaat, als het goed is, alleen uit room en eieren: 'Only those and nothing more', zoals David benadrukt. IJs

[9] Elizabeth David, 2011: *Harvest of the Cold Months. The Social History of Ice and Ices*. London.

ijssteken op de Neva door de Nederlands-Franse schilder Frédédric de Haenen (ca. 1913)

was natuurlijk tijdens de vastenperiode geen optie, maar die Johann Georg Kohl vermeldt dat er vanaf paaszondag ijs op straat werd verkocht; ze werden in twee tinnen potten bewaard in een houten vat

dat verder vol zat met ijsblokken. De smaken waren onder andere vanille, chocolade, koffie en rozenbloesem.

Roggebrood met haring en slow cooking

In het verlengde van de klimatologische tweedeling zomer-winter moeten we nog wat geografische omstandigheden meenemen die de Russische eetcultuur verder gestalte geven. Ten eerste is dit de bodemgesteldheid die het wel of niet mogelijk maakt om iets te verbouwen, bijvoorbeeld rogge (in de noordelijkere streken) of tarwe (zuidelijker). De gerechten uit de noordelijke roggegebieden van Rusland strekken zich vaak uit over de gehele Noord-Europese roggevlakte, los van allerlei handelscontacten door de eeuwen heen (de Hanzesteden in de eerste plaats). Gewoon Russisch eten uit bijvoorbeeld een provinciestad als Novgorod lijkt soms verrassend vaak op de Hollandse pot, zoals roggebrood met haring, zuurkool en gekookte aardappelen. Overigens wordt in de vakliteratuur hier en daar beweerd dat aardappelen vanuit Nederland geïntroduceerd zijn door Peter de Grote, die tijdens zijn verblijf in Nederland – Rotterdam om precies te zijn – een zak aardappelen aan Graaf Sjeremetjev stuurde. Olga en Pavel Sjoetkin merken terecht op dat dit verhaal niet te verifiëren valt.

Verder speelt de aanwezigheid van hout een belangrijke rol bij de bereiding van eten. Joyce Toomre schrijft dat de grote traditionele stenen kachels het onmogelijk maakten om iets snel met intense hitte te bereiden. De Russische kachels konden eindeloos branden vanwege al het voorradige hout en *slow cooking* was de norm. Pas met de intrede van het fornuis met bovenop een kookplaat (плита) veranderde deze situatie. Een van de grootste gastronomische experts van de Russische keuken, de Amerikaanse hoogleraar Darra Goldstein (lees haar boek *A Taste of Russia*!),[10] beweert dat het hele idee van een kookplaat door Peter de Grote uit Nederland is

[10] Darra Goldstein, 1985: *A Taste of Russia*. London. Zie ook haar website https://darragoldstein.com.

gehaald.[11] Het intens verwarmen van voedsel kan eigenlijk alleen maar uitgevonden zijn in gebieden waar weinig hout voorradig was; de wok was eeuwenlang het exclusieve kooktoestel van de Chinezen, zoals Johannes van Dam ons terecht leert.

Waar gaan we vasten?

Een vastenmenu zouden we kunnen nuttigen bij Cococo in Sint-Petersburg. De Amerikaanse culinaire celebrity Anthony Bourdain was er in 2014 en heeft zijn Ruslandreis vastgelegd in een van de afleveringen van zijn *Parts Unknown* serie. Hij heeft toen ook restaurant Jornik bezocht in Moskou, waar hij Boris Nemtsov interviewde, niet over Russisch eten maar over de politiek.[12]

Anthony Bourdain aan tafel met Boris Nemtsov (2014)

Helaas, het restaurant Jornik bestaat niet meer en zowel Bourdain als Nemtsov zijn dood. Dan maar naar Cococo, waar Bourdain roggebrood at en vis. Zoals het hoort in de vastentijd.

---

[11] Darra Goldstein, 2000: Gastronomic Reforms under Peter the Great. Toward a Cultural History of Russian Food. *Jahrbücher für Geschichte Osteuropas* 48/4, 481-510.

[12] Zie https://www.youtube.com/watch?v=B3PNglVa47w.

3 Wat eten we (allemaal) met Pasen?

Paasfeest in Rusland, 2017 (foto Laura Starink)

En hier is het voorgestelde menu voor Pasen, het belangrijkste feest van de Russisch-Orthodoxe kerk. Kerstmis valt in het niet vergeleken met Pasen. Ik geef het menu in de oorspronkelijke taal:

- 2 pasques de fromage (Paskhas is Twarogue)
- 2 plats d'oeufs colorés (Yaitsa Kraschèniê)
- 2 koulitsches
- 2 agneaux en beurre (Barashke is Massla)
- 2 jambons froids à la gelée
- 2 agneaux farcis à la gelée (Baraschke farchirownnie)
- 2 hures de sangliers froides à la gelée
- 2 cochons de lait farcis à la gelée
- 2 rôtis chauds de volaille ou gibier

- 2 cuisseaux de veau chauds ou froids
- 2 babas
- 2 buissons de gâteaux polonais, dits plietzkis
- 10 salières de sel béni (dit tschetwergowaï sole)

Nee, dit menu komt niet van Jelena Molochovets. Er bestaat immers geen Franse vertaling van haar boek uit de tijd dat ze nog leefde (en ook niet daarna). Wel een Duitse, waar we het al over gehad hebben in deel 2. Molochovets geeft zelf zeer uitgebreide informatie over het paasmaal. De meeste gerechten hierboven vinden we bij haar terug. En natuurlijk ook allerlei vanzelfsprekende bijkomstigheden zoals mierikswortel en mosterd, 'verschillende soorten wodka en wijn' ('разные водки и вина'), en iets minder vanzelfsprekende als tuinkers oftewel cressonette (кресс-салат) en het Duitse spektakelstuk, de laagjescake Baumkuchen (торт древесный of letterlijk баумкухен in het Russisch), waar zelfs speciale apparatuur voor bestond, toen en nu nog steeds.[1]

Alphonse Petit

Het Franse menu hierboven is afkomstig van de Franse chef-kok Alphonse Petit, die in 1860, een jaar voor de eerste editie van het *Geschenk* van Molochovets, het boek *La gastronomie en Russie* schreef.[2] Zoals we op de titelpagina kunnen lezen was Petit in het midden van de negentiende eeuw 'chef de cuisine de son Excellence Monsieur le Comte Panine, Ministre de la Justice'. Het gaat om Graaf Viktor Nikititsj Panin, de toenmalige minister van justitie in Sint-Petersburg waar Petit twaalf jaar lang werkte. Hij schreef het boek voor collega-koks die van plan waren om in Rusland aan de slag te gaan (en dat waren er veel) en voor West-Europese hoteliers en restaurateurs die regelmatig Russen over de vloer kregen (ook niet weinig):

---

1 Zie het filmpje https://www.youtube.com/watch?v=0SGlN4dgmHo.

2 Download via https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k110702b.image.

> 'Ainsi, ce livre deviendrait donc d'une grande utilité pour tous les cuisiniers qui … peuvent un jour ou l'autre entrer au service de familles russes, qui, du reste, ont toujours recherché et recherchent encore les bons cuisiniers français; il deviendra de même indispensable pour les propriétaires d'hôtels et restaurateurs des pays les plus ordinairement fréquentés par les voyageurs russes, tels que Paris, Berlin, Nice, Florence, Rome, Naples, etc., etc.'

In de inleiding geeft Petit meteen aan dat hij zich niet gaat mengen in de discussie over *service à la russe* of *service à la française*; het was blijkbaar een strijdpunt 'dat al wijs is behandeld door de heren Dubois en Bernard'. Verder vertelt hij de aankomende koks in Sint-Petersburg waar de producten zoal vandaan komen, uit het binnenland (over water in de zomer en met de trein in de winter) of buitenland (hoofdzakelijk via de haven van Kronstadt), en wat de beste winkels en verkopers zijn. Daaronder vinden we de 'magasins des Miloutines, perspective de Newski' (wier naam schijnt voort te leven in het protserige банкетный комплекс Milutin Palace nabij de Nevski prospekt) en 'Eliseïeff', wat later, in 1902, de unieke gourmettempel Елисеевский op de Nevski prospekt werd. Zeker een bezoek waard wanneer je in de buurt bent.[3]

In het hoofdstuk over Pasen schrijft Petit dat het een Russisch gebruik is om meteen na de dienst op paasavond, van zaterdag op zondag, een rijk gevulde dis klaar te hebben staan: 'une table toute dressée et couverte en ambigu, de plats froids, pâtisseries, dessert, etc., et quelquefois aussi d'un ou deux plats chauds; on passe aussi quelques consommés.' Voor het eten – waarvan een en ander meegebracht werd naar de paasdienst om gezegend te worden – moesten de koks al aan de slag in de week voor Pasen (tijdens de Goede Week of lijdensweek: Страстная неделя) om het eetfestijn op orde te hebben. De dis (трапеза) werd vanaf paaszondag gedurende de gehele week steeds weer aangevuld. Drukke tijden.

---

[3] Zie https://ru.wikipedia.org/wiki/Елисеевский.

Traité de la cuisine russe

Terwijl je in de vakliteratuur af en toe leest over Petits *La gastronomie en Russie*, kom je verwijzingen naar de tweede druk eigenlijk niet tegen. Die heet anders (*Traité de la cuisine russe*)[4] en is aangevuld met een lange Frans-Russische woordenlijst. Het aardige van die lijst is dat de Russische woorden min of meer zijn opgeschreven zoals ze werden uitgesproken: 'Tels qu'ils se prononcent en russe', zoals op de titelpagina staat. De lijst in onderverdeeld in eetwaren (*lait* 'melk' is *malako*, dus молоко; *cerf* 'hert' is *alênie*, dus олень), kookgerei en accessoires (*passoire* 'vergiet' is *tsiedilka ou trouschlagh*e, dus цедилка, eig. 'zeefje', of дуршлаг, waarbij het woord, in een verouderde vorm bij Petit, uiteraard van Duits *Durchschlag* komt) en 'technische termen', waaronder ook woorden die een kok in zijn keuken ter beschikking moest hebben, zoals 'hulp' (*pamoschnik*, помощник), 'graaf' (*graf*, граф) en uiteraard 'chef de cuisine'. Voor dat laatste is er tegenwoordig шеф повар, dus chef-kok, maar Petit gebruikt *koukhmeister*, dus кухмейстер (ook кухен мейстер, кухмистер), uit het Duits *Küchenmeister*.

Vlees en Oudwijf

Wat opvalt bij het menu van Petit is de hoeveelheid vlees die op tafel wordt gezet: er is uiteraard lam, in twee versies, maar ook ham, wild zwijn, speenvarken, warm gebraad van gevogelte of wild, en kalfsvlees. Een typisch Russische schranspartij? Nee hoor, zo ging het er destijds wel meer aan toe in hogere Europese kringen. Kijk eens naar de prachtige serie *Lords and Ladles* (tot voor kort op Netflix) waar historische banketten in Ierland tot leven worden gebracht. In Petits lijst hierboven vinden we op de laatste plaats tien zoutvaatjes met *sel béni* 'gezegend zout', in het Russisch четверговая соль, dat is vernoemd naar Witte Donderdag, de dag waarop het werd gemaakt. Verder ook Poolse *plietzkis*: bedoeld is het Pools-Oekra-

[4] Download via https://books.google.nl/books/about/Traité_de_la_cuisine_russe.html?id=SNJSAAAAcAAJ&redir_esc=y.

RECUEIL

par ordre alphabétique

DES PROVISIONS DE BOUCHE, TERMES TECHNIQUES, USTENSILES, ACCESSOIRES

et des mots qui se rencontrent le plus fréquemment dans le langage usité au point de vue de l'art culinaire.

PROVISIONS DE BOUCHE

A

Abatis.	Potroka.
Ablette.	Plotwa.
Abricot.	Abrikose.
Adragante.	Dragante.
Agneau.	Baraschke.
Ail.	Tschesnoke.
Aile.	Krilo.
Aileron.	Krilieschko.
Airelle.	Tschernika.
Alouette.	Jaworonoke.
Aloyau.	Fileiné tschaste.
Alun.	Kvaçetze.
Amande.	Minndale.
Amidon.	Krakhmale.
Ananas.	Ananas.
Anchois.	Antschoousse.
Angélique.	Diaghile.

beginpagina van de Frans-Russische woordenlijst in *Traité de la cuisine russe*

iense gebak dat bij Molochovets пляцки heet (in haar Duitse vertaling: *Platzekkuchen*) en verwant is met het Duitse *Plätzchen*. In het lijstje vinden we onderaan ook de bekende баба, een luchtige cake gebakken in een soort tulband. Omdat баба ook oma of oud wijf kan betekenen verduidelijkt Molochovets баба in de Duitse vertaling met het woord *Altweib* tussen haakjes. Ze besteedt krankzinnig veel aandacht aan de vele variaties op het lastige gerecht (meer dan vijftig recepten), van 'gewone baba' ('баба обыкновенная') tot 'zeer smakelijke baba' ('баба очень вкусная'), en ook баба капризная, 'de wispelturige baba', zoals Egbert Hartman het vertaalt in *Een geschenk voor de jonge huisvrouw*. De opmerking van Molochovets bij dit recept is ontmoedigend: 'Deze baba is buitengewoon smakelijk als ze lukt, maar ze lukt zelden' ('Эта баба чрезвычайно вкусна, когда удастся, но редко удается').

The usual suspects

De eerste drie gerechten in Petits lijst hierboven staan standaard op het paasmenu. Er zijn natuurlijk geverfde eieren: *Yaitsa Kraschèniê* (яйца крашеные). Jan Danckaert (zie boven, deel 2) doet uit de doeken hoe de Russen in het begin van de zeventiende eeuw paaseieren aan elkaar gaven. (Dit keer lijkt het zijn eigen verhaal te zijn, want Herberstein schrijft daar niets over.)

> 'Het selve siet men meest op Paesschen, want als dan hebben sy eene maniere, soo Mannen, als Vrouwen ende Dochters, van wat qualiteyt die oock moghen wesen, dat sy over straten gaende, by haer steken eenighe quantiteyt van eyeren, die hardt ghesoden [gekookt] zijn, ende gheverft met root, blaeuw, groen, swart, ende andere coleuren, sommighe vergult ende versilvert, dese presenteren sy aen malcanderen, ende aen de gheene die 't haer goet dunckt.'

Het beschilderen van paaseieren is tegenwoordig een ware volkskunst, met de Oekraïense писанки als hoogtepunt: eieren die 'gebatikt' worden met bijenwas. En uiteraard kennen we de zeer kostbare Fabergé-eieren, die ten tijde van de laatste tsaren als paas-

geschenk dienden. Molochovets vertelt (recept nr. 3221) hoe je de eieren moet verven en kleuren: sandelhout voor de kleur rood, uienschillen en jonge berkenbladeren voor geel, en voor andere kleuren moet je naar een 'chemisch laboratorium' ('химическая лаборатория') of de fabriek Marke ('фабрика Марке), waar je ook violet en oranje kunt krijgen. Goud- en zilverkleuren in poedervorm kosten vijf kopeken per pakje.

Dan de *koulitche*, zoals Petit кулич schrijft, een paasbrood zoals wij het ongeveer kennen, maar dan zoeter (cake-achtig). Petit doet er krenten en rozijnen in en bovenop komen er dan gehakte en geroosterde amandelen. Ons allemaal bekend. Molochovets geeft meerdere recepten, met min of meer dezelfde ingrediënten als Petit, soms aangevuld met zaken als saffraan en kardemom. Je kunt ook een кулич in een ringvorm maken met jam en vruchten (pruimen en vijgen), die Molochovets de Duitse naam обертух geeft. Of een waarbij je кремертартор moet gebruiken (nu кремортартар), uit het Italiaanse *cremortartaro*, d.w.z. kaliumwaterstoftartraat of wijnsteen (винный камень). Molochovets gebruikt het als rijsmiddel in combinatie met натрум бикарбоникум (natriumbicarbonaat). Als rijsmiddel gebruikt ze ook поташ, kaliumcarbonaat, vooral voor de bekende kruidkoekjes пряники; het woord zou ontleend zijn uit het Nederlandse *potas* (of Duitse *Pottasche*), een samenstelling van *pot* en *as*. Overigens, de Russische Wikipedia vermeldt ook het Nederlandse gerecht паасброд,[5] met een verwijzing naar кулич, en er zijn heel wat Russische culinaire websites met recepten voor паасброд. Voor zover ik weet heeft het geen culinaire geschiedenis in Rusland of althans geen lange.

Pasen – Pascha – Christos Voskrese

Als laatste dan het eerste gerecht op Petits lijstje: пасха van творог, een soort (kaas)wrongel of harde kwark (curd of farmer's cheese in het Engels), waarvan een witte pudding wordt gemaakt in een co-

[5] Zie https://ru.wikipedia.org/wiki/Паасброд.

nische of pyramide-achtige bakvorm. Hoe de пасха er zo ongeveer uitziet, samen met de кулич, kun je het best zien als je de Drievuldigheidskerk Koelitsj en Pascha (Троицкая церковь, известная как 'Кулич и пасха') bezoekt in Sint-Petersburg; de kerk zelf lijkt op een кулич en de klokkentoren op een пасха.

de Drievuldigheidskerk Koelitsj en Pascha in Sint-Petersburg rond 1900

Uiteraard biedt Molochovets meerdere recepten van пасха. Ze gaat niet over de top zoals bij de баба, maar toch, ze geeft er zeventien, van 'gewone pascha' ('пасха обыкновенная': twee versies) tot 'tsaren-pascha' ('пасха царская: ook in twee smaken). Traditioneel wordt de пасха versierd met een kruis of monogrammen zoals het gebruikelijke Christusmonogram (*chi-rho* motief) en zeker ook het typische cyrillische paasmonogram XB dat staat voor X = Христос en B = воскресе, d.w.z. 'Christus is verrezen'. Deze paasgroet wordt dan beantwoord met Воистине воскресе 'waarlijk Hij is verrezen'. Dat woord воскресе is zo niet Russisch, zo niet Oostslavisch, als het maar zijn kan. Elk lettergreep is Kerkslavisch en dat is van oorsprong een Zuidslavische taal (zeg maar Bulgaars): вос- zou in het Russisch een letter minder moeten hebben (de о), bij -крес- ver-

wacht je -крёс- (ook -керес- kan), en die uitgang -е voor de verleden tijd is volstrekt niet thuis te brengen (het is een oude aoristus zoals die in het Kerkslavisch voorkwam).

Waar gaan we Pasen vieren?

Thuis uiteraard. Maar als we daar niet zijn en toevallig in Sint-Petersburg rondhangen, dan moeten we naar restaurant De Droom Molochovets: Мечта Молоховецъ (ja, met het harde teken op het eind, als teken van 'oud en chic'),[6] gelegen tussen Площадь Восстания en het Nederlands Instituut. Paul McCartney is ons al voorgegaan (Sergej Lavrov trouwens ook). De Droom belooft te koken volgens de recepten van Molochovets. Dat klopt wel zo ongeveer voor de meeste gerechten. Maar niet altijd; we vinden bij Molochovets geen recepten met garnalen (креветки, uiteraard uit het Frans *crevettes*), geen krab uit Kamtsjatka en geen heilbot uit Moermansk. Tripadvisor geeft het een goede beoordeling, voor wat het waard is.

[6] Zie https://www.restoclub.ru/spb/place/mechta-molohovec.

4 Lapsja, napoleon en Russisch ei

In deel 2 had ik het over de invloed van de kerk en van klimatologische en geografische omstandigheden die bepalend zijn voor de Russische eetcultuur. Maar ook externe factoren, uit oost en west, hebben hun steentje bijgedragen.

Het oosten

Die invloeden uit het oosten zijn tot nu toe nauwelijks aan bod gekomen. Daartoe behoren zaken als rijst, komkommer (uit India) en boekweit (uit het gebied van Mantsjoerije). In deel 2 stond лапша op het menu; noedels waarvan de naam een Turkse (Tataarse, Oeigoerse) oorsprong verraadt. Jelena Molochovets is in haar *Geschenk* helder over het verschil tussen лапша en vermicelli (вермишель): 'gekochte лапша noem je вермишель …, maar die is lang niet zo lekker als huisgemaakte [лапша]' ('Вермишелью называется купленная лапша ..., [н]о она далеко не так вкусна как домашняя'). Ook пельмени komen uit het oosten; het woord is van Siberische (Finoegrische) oorsprong. Ze lijken erg op ravioli (of Georgische chinkali), maar let op, Molochovets heeft wel een apart recept voor ravioli (равиоли: recept nr. 1713): voor haar blijkbaar iets anders dan пельмени. In het algemeen zijn de oosterse invloeden verbonden met de sterke (religieuze, culturele en economische) band met het Byzantijnse rijk via de Oostslavische handelsroute van noord naar zuid: 'van de Varjagen [Noormannen] naar de Grieken' ('из варяг в греки'), zoals de middeleeuwse Nestorkroniek het noemt. Daar komen nog de volgende historische episoden bij: de Mongoolse overheersing, de handelsroute van oost naar west over de Wolga en de expansie van het Russische keizerrijk vanaf de zestiende eeuw.

Verbonden met Byzantium is bijvoorbeeld het paasgerecht кулич (zie deel 3), waarvan de naam een Griekse oorsprong heeft. Ook uit

het Grieks komt het traditionele kerstgerecht кутья, een zoete brei van rijst of granen. Over hoe je кутья maakt, althans welke ingredienten je moet gebruiken, lezen we al in de 'Vragen' van de twaalfde-eeuwse Novgorodse monnik Kirik (de 'Вопрошание Кириково'). Dit is volgens mij een van de oudste recepten uit de Slavische keuken. Siegmund Freiherr von Herberstein (zie deel 2) heeft een deel van die soms bizarre theologische vragen overgenomen, waaronder: 'Hoeveel waxinelichtjes moeten er branden bij de inwijding van de кутья? Antwoord: twee voor de zielen van de doden, drie voor de gezondheid van de levenden'.

Niet onbelangrijk is ook de import van wijn vanuit Byzantium (en trouwens ook uit de Duitse rijnstreek: рейнвейн); we vinden al een verwijzing in een twaalfde-eeuws berkenbasttekstje dat bestaat uit een merkwaardig lijstje met goederen: 'Van Nezjata kersen en wijn en (wijn)azijn en meel, de jas van Ivan, en een pan.' Meer staat er niet. In een andere tekst op berkenbast wordt melding gemaakt van zes volle vaten wijn die zijn verstuurd; als die vaten (бочки) elk 492 liter zouden inhouden (zie deel 1), dan praten we over bijna drieduizend liter wijn.[1] Uiteraard komt er nog veel meer uit het oosten, met name allerlei soorten kruiden en specerijen (peper, kaneel, dragon, saffraan, enz.), vruchten (meloenen, rozijnen) en ook thee, die vanaf de zeventiende eeuw werd gehaald uit China. Maar al die talloze producten zijn nog geen oosterse gerechten. Mijn inschatting is dat die nogal beperkt waren in vergelijking met de westerse invloeden. Daarin kwam op een veel later tijdstip verandering, in de (post-)Sovjetunie met haar Kaukasische en Centraal-Aziatische republieken. Met name de Georgische keuken is niet meer weg te denken uit de Russische eetcultuur, om maar te zwijgen van shoarma (шаурма), sushi (суши) en kimchi (кимчи of кимчхи). Bij Molochovets vinden we maar weinig recepten waarvan de

[1] Over teksten op berkenbast zie Jos Schaeken, 2012: *Stemmen op berkenbast. Berichten uit middeleeuws Rusland: dagelijks leven en communicatie*. Leiden (Open Access: https://openaccess.leidenuniv.nl/handle/1887/21405); idem, 2019, *Voices on Birchbark. Everyday Communication in Medieval Russia*. Leiden.

naam een oosterse herkomst verraadt. Er zijn 'Siberische pelmeni' ('Пельмени сибирские'), meteen gevolgd door een apart recept 'Echte Siberische pelmeni' ('Настоящие сибирские пельмени'). En 'Siberische kleine appeltjes (amberkleurig)' ('Сибирские маленькие яблочки (янтарные)'). Verder nog een verdwaald recept zoals 'Chinese taart' ('Торт китайский': recept nr. 2117). Maar helaas, daar is helemaal niets Chinees aan. Joyce Toomre vermoedt in haar *Classic Russian Cooking* dat de taart zijn oorsprong vindt in het Café Chinois aan de Nevski Prospekt 18, al in 1834 opgericht door twee Zwitserse bakkers. Op die plek zit nu Литературное кафе, een terechte naam want grootheden als Poesjkin, Lermontov, Dostojevski en Taras Sjevtsjenko kwamen hier over de vloer.

Nederlandse invloeden

We blijven nog even bij die taarten van Molochovets, in totaal zestig stuks. We treffen dus één nep-Chinese taart aan, maar tegelijkertijd vinden we de volgende 'westerse' taarten: uit Wenen (zes varianten), Engeland (vier varianten), Frankrijk, Italië, Tirol, Ulm en Dresden. Wanneer het gaat om zoetigheden is de Duits-Zwitsers-Oostenrijkse keuken de oorsprong van tal van recepten. Niet voor niets heet het кондитерская in het Russisch, uit het Duitse *Konditorei*. De Engelse keuken is in deze categorie beslist een goede tweede.

De gastronomische blik op het westen begon allemaal met Peter de Grote, wiens belangstelling voor Nederland overbekend is. Maar in het boek van Molochovets komt de Nederlandse keuken er bekaaid vanaf. In deel 1 hadden we het al over *sauce hollandaise*, Hollandse блинчики, en Nederland als leverancier van artisjokken en sinaasappelen. In deel 2 spraken we over aardappelen en de kookplaat (плита), die Peter de Grote uit Nederland gehaald zou hebben. En in deel 3 kwam поташ aan de beurt. Molochovets vermeldt verder nog 'Hollandse kaas' ('Голландский сыр') in meerdere recepten, soms geraspt en soms in combinatie met andere kazen (Zwitserse of пармезан). Limburgse kaas noemt ze niet, hoewel Poesjkin er in zijn *Evgeni Onegin* wel naar verwijst: 'dan een Limburgse

kaas (op geur), / waarnaast een ananas (op kleur)' ('Меж сыром лимбургским живым / И ананасом золотым...').[2] Die Limburgse kaas heeft natuurlijk niets te maken met kaas uit onze Nederlandse provincie maar met het vroegere hertogdom Limburg (de indringende Belgische Hervekaas).

Verder vermeldt Molochovets 'Hollandse haring' ('Голландская селедка / сельдь'), 'rundvlees op z'n Hollands met gemarineerde paddenstoelen' ('Говядина по-голландски с маринованными грибами'), en 'Hollandse vleesballetjes met ui' ('Голландские битки с луком'). Dat is het ongeveer. Ook zou Peter de Grote volgens Darra Goldstein het gebruik van het servet (салфетка) in Nederland hebben opgestoken; voor die tijd gebruikte je gewoon de randen van het tafellaken. Maar een andere herkomst ligt veel meer voor de hand als we kijken naar de herkomst van het woord; vergelijk het Duitse *Salvette* of Italiaanse *salvietta*. Op de nominatie staan verder de Nederlandse introductie in Rusland van een hele rij vruchten en specerijen als je Reinier van der Meulens *Nederlandse woorden in het Russisch* uit 1959 erop naslaat.[3] Vaak is echter de precieze herkomst etymologisch gezien nauwelijks te achterhalen. Komt банан nu uit het Nederlands of Frans? Спаржа: uit Nederlands *sparge* (*asperge*) of Italiaans *sparagio*? Абрикос: Nederlands of Duits?

Vinegret en Russisch ei

Welke westerse keukens waren nog meer van invloed? Gerechten van Poolse en Litouwse herkomst komen herhaaldelijk voor, wat voor zichzelf spreekt. Ook de mediterrane keuken is goed vertegenwoordigd, zeker de Italiaanse. Naast Engelse vinden we een enkele keer Amerikaanse recepten, waaronder 'Zeer lekker Amerikaans wit brood' ('Американский, очень вкусный, белый хлеб'). Maar

---

[2] Overigens, lees het leerzame culinaire stukje 'Hoe at Evgeni Onegin' op http://izbrannoe.com/news/eto-interesno/kak-obedal-evgeniy-onegin.

[3] Download via https://www.dwc.knaw.nl/DL/publications/PU00010181.pdf.

met stip bovenaan staat de Franse keuken. Het wemelt van de Franse termen in de Russische keuken en ook bij Molochovets. Maar soms moet je wel opletten; er zitten valse vrienden tussen. Neem жюльен. Denk niet dat je een gerecht krijgt met *en julienne* gesneden groente. Wat je wel krijgt is een gloeiendheet pannetje met fijngesneden paddenstoelen of kip die bedolven en gegratineerd zijn in een roomsaus.

En винегрет (Molochovets schrijft винигрет) is ook niet wat het lijkt. Je krijgt niet alleen de dressing met olie en azijn (*vinaigrette*), maar ook een salade die uit van alles en nog wat kan bestaan, zowel vlees als groente. Eigenlijk dus hetzelfde verhaal als майонез (zie deel 1). Molochovets schrijft: 'Винегрет wordt bereid met rundvlees, wild, haring en stevige vis, waarbij altijd groente wordt gebruikt waaronder augurken, aardappelen en bieten' ('Винигрет приготовляется с говядиною, дичью, селедкою и крупною рыбою, причем всегда употребляются какие-нибудь овощи, в том числе огурцы, картофель и свекла'). Tegenwoordig staat die groente centraal in deze salade, vooral bieten, wordt haring ook wel gebruikt, maar is vlees vaak afwezig. Christianne Muusers verwijst naar de salade in *Het verleden op je bord*[4] als haringsalade zoals die voorkomt in *De fijne keuken* van Henriëtte Stam uit 1846.[5] Volgens Muusers raakte de salade in het westen later bekend als 'salade russe'. Maar tegenwoordig doet een 'Russische salade' veel meer denken aan een andere klassieke salade, оливье, genoemd naar Lucien Olivier, een Russische kok van Frans-Belgische afkomst die het gerecht rond 1860 in Moskou bedacht heeft. De salade heeft in de loop der tijd veel veranderingen ondergaan; hazelhoen en zwarte kaviaar zitten er jammer genoeg niet meer in, wel blokjes gekookte aardappelen, eieren, augurken, erwten, wortels en kip of rundvlees. En dat alles vermengd met een laag mayonaise. (Hoe meer mayo-

---

[4] Christianne Muusers, 2016: *Het verleden op je bord. Vijf eeuwen receptuur uit de culinaire collectie van de Koninklijke Bibliotheek*. Uithoorn.

[5] Zie https://www.kb.nl/themas/geschiedenis-en-cultuur/kunst-en-cultuur/vijf-eeuwen-kookboeken/kookboeken-in-de-negentiende-eeuw.

naise, des te slechter de eetgelegenheid, is mijn ervaring.) Deze low budget versie op оливье heet ook столичный салат ('hoofdstedelijke salade') en werd in 1939 in de Sovjet-Unie bedacht door de chef-kok Grigori Jermilin. In Nederland kennen we de salade ook in een afgeslankte vorm, als Russisch ei of huzarensalade, vooral populair in de jaren vijftig en zestig (lees hierover in Frank Noë's boekje *Ja, dát was lekker!*).[6] Albert Heijn verkoopt het 'ambachtelijk Russisch ei-slaatje' anno 2019 al voor € 0.71. Dat slaatje lijkt overigens verdacht veel op het 'ambachtelijk eierslaatje' dat slechts € 0.59 kost. De verschillen zijn minimaal. In de Russische variant krijg je voor € 0.12 extra: 'doperwt', 'zilverui' en de E-nummers 260 (azijnzuur) en 223 (natriumdisulfiet). Beide slaatjes bevatten overigens ook E101, E160a, E202, E211, E270, E300, E330, E392, E415, E451 en E954. De Keuringsdienst van Waarde zou wel eens kritische vragen mogen stellen over het woord 'ambachtelijk'.

'AH Ambachtelijk Russisch ei-slaatje' voor € 0.71

'AH Ambachtelijk eierslaatje' voor € 0.59

Sjarlotka en Napoleon

Оливье vinden we niet terug bij Molochovets, wel andere gerechten met persoonsnamen. Zo is er de шарлотка, bijvoorbeeld een van appels en croutons van wit brood of een van kersen. Over de

[6] Frank Noë, 2018: *Ja, dát was lekker! Koken in de jaren vijftig en zestig.* Vleuten.

herkomst wordt veel gespeculeerd (wie of zelfs wat was Charlotte?), maar de naam van de vermaarde Franse celebrity chef Marie-Antoine (Antonin) Carême (1783-1833) duikt steeds weer op. Hij heeft het dessert bedacht, althans in de koude vorm die wij kennen als *charlotte russe* (door Carême zelf eerst *charlotte à la parisienne* genoemd), een pudding met lange vingers in de hoofdrol. Carême was een echte sterrenkok, die nog had gekookt voor Napoleon en grote indruk maakte op tsaar Alexander I. Deze nodigde hem uit om in Sint-Petersburg te komen koken voor het hof, maar daar is eigenlijk weinig van terechtgekomen. Onze eigen Rudolph van Veen (Rudolph's Bakery!) legt je in een filmpje geheel didactisch verantwoord uit hoe je een *charlotte russe* maakt.[7]

Rudolph werkt aan zijn charlotte russe

[7] Zie https://www.24kitchen.nl/recepten/charlotte-russe.

En als we het over Napoleon hebben, moeten we beslist nog de наполеон taart noemen (niet te verwarren met de Napoleon-koekjes waarvan Molochovets een recept geeft). De precieze herkomst van dit gelaagd bladerdeeggebak met crème is moeilijk te bepalen; er zijn al recepten uit de zeventiende eeuw en Carême zou het later geperfectioneerd hebben. Het gebak staat ook bekend als millefeuille ('duizend lagen') en is verwant met, let wel, onze tompoes. Die heeft twee lagen, net zoals de Poolse *napoleonka* of *kremówka*.[8] In Rusland werd het gebak pas echt populair in 1912, bij de honderdjarige viering van de overwinning op de Fransen; banketbakkers in Moskou maakten driehoekige gebakjes in de vorm van de hoeden van de overwonnen Fransen. Hoe je een flinke торт наполеон kunt maken leer je van baboesjka Emma.[9] Emma noemt het het 'meest eenvoudige' recept met 'een snelle bereiding', maar als je het bladerdeeg echt zelf wil maken ben je wel uren bezig. Succes!

[8] Zie https://pl.wikipedia.org/wiki/Napoleonka.
[9] Zie het filmpje https://www.youtube.com/watch?v=ksEpUpxSHpk.