

Inhoud



Het middelpunt van het universum 6

Brood 13

Antipasto 39

Olie 53

Zout 67

Pasta 93

Peper 121

Wijn 151

Vlees 165

Vuur 189

Citroen 203

Verantwoording 224

Eetgelegenheden in Rome 251

Het middelpunt van het universum

La Carbonara is niet het beste restaurant van Rome. Daarvoor heeft het te veel gasten, een te hoog tempo en een te grote omzet. En simpelweg een te prominente locatie. Toch beland ik hier telkens weer, na een lange dag slenteren over kasseien, langs ruïnes, door paleizen en musea in de Eeuwige Stad. Het restaurant ligt aan de noordzijde van Campo de' Fiori, een druk plein midden in het historische centrum van Rome.

's Ochtends duiken de groenteverkopers op met hun vrachtwagentjes of zwaarbeladen driewielscooters. Vervolgens komen de bloemenhandelaren en degenen die de toeristische kraampjes met gedroogde worst, truffelolie en letterpasta bemannen. Het plein krioelt de hele dag van de mensen, een mengeling van Romeinen en toeristen. Op dit moment zijn de kooplui hun spullen aan het inpakken en wandel ik over geknakte anjers en vertrapte bloemkoolbladeren. Een veegwagentje, net iets effectiever dan een gewone bezem, beweegt zich onhandig tussen de kraampjes door.

James Joyce schreef ooit minachtend: 'Rome doet me denken aan een man die als broodwinning het lijk van zijn grootmoeder tentoonstelt.' Je kunt er op dezelfde marmeren trappen zitten als keizers, over kasseien lopen waar ooit het bloed van gladiatoren en heiligen vloeyde, monumenten voor de creativiteit en waanzin van de enkeling bezoeken en plekken bekijken die cruciaal zijn geweest voor de ontwikkeling van de westerse beschaving.

De eerste keer dat ik in Rome was, dwaalde ik rond met glinsterende ogen. Telkens als ik de stad doorkruiste om de bezienswaardigheden in een andere wijk te gaan bekijken, struikelde ik onderweg over historische monumenten die ik nog niet kende. Het was fascinerend, maar ook vermoeiend.

En het werd er niet bepaald beter op toen ik met een archeologe trouwde. Voor een beroep waarin niet zozeer studie wordt gemaakt van het lijk of de nalatenschap van je grootmoeder, maar die van voor-edel-stam-oud-betovergrootmoeders, is Rome de plek bij uitstek. Toen ik de stad ging ervaren door de ogen van mijn vrouw, leerde ik te luisteren naar de geschiedenis van Rome zoals de gebouwen en ruïnes die vertellen. Als zij me rondleidt, staan we soms stil bij een kassei, een oneffen oppervlak of de resten van een eeuwenoude pilaar in een veel nieuwer huis. Ze heeft me laten zien hoe Rome is gebouwd op oeroude fundamenten, met materialen uit de vele vorige levens van de stad, en dat zelfs vervallen bouwwerken een eigen waardigheid hebben.

Een eeuwig terugkerend thema onder de archeologen met wie ik omga is het veldwerk. Maanden- of jarenlang werken aan een opgraving blijft hun perspectief bieden en voedsel voor de geest geven, ook lang nadat ze aan een bureau bij een overheidsdienst beland zijn, zoals bij de meesten het geval is. Veldwerk zorgt dat ze zich bijzonder blijven

voelen. Ze hebben immers de jubelende triomf beleefd van zo dicht bij de geschiedenis komen als maar mogelijk is. 'Je staat precies waar de mensen stonden die hier vroeger leefden en je hebt hun voorwerpen in je handen,' legt mijn vrouw me uit met hetzelfde enthousiasme dat ze probeert over te brengen op haar studenten.

De geschiedenis kan tot ons spreken via kunst, gebouwen, kasseien, ruïnes of simpelweg doordat we aanwezig zijn in een stad die zoveel verleden herbergt. Gelukkig kun je na die geschiedenisles relaxen met heerlijk eten en drinken en van lange avonden zonder zorgen en gedachten genieten. Eindelijk vrij! Bevrijd van het juk van het verleden, van de geschiedenisles die nooit eindigt! Tijdens zo'n vluchtig moment aan tafel, met een kom pasta en een glas wijn, kon zelfs James Joyce zijn schouders ontspannen en toegeven dat Rome een heerlijke plek is om te verblijven.

Maar het is niet zo dat voedsel vluchtig is, terwijl marmer en kasseien onvergankelijk zijn. Ik begin zo langzamerhand tot het besef te komen dat geschiedenis ook, en misschien nog wel meer, aanwezig is in eten.

Het merendeel van de voorwerpen die archeologen bestuderen is hard: wapens, sieraden, muren en geld. De meeste historische bronnen die we gebruiken gaan over zaken die belangrijk genoeg werden geacht om over te schrijven, zoals goud, generaals, overwinningen en veroveringen. Ik ben ervan overtuigd dat voedsel een ander verhaal kan vertellen: over waar we vandaan komen, hoe we vroeger leefden en wat ons motiveerde en inspireerde.

Mijn veldwerk vond plaats aan tafel. Meer dan 50.000 maaltijden hebben mij innerlijk (en uiterlijk) gevormd. Ik heb voedsel gegeten, erover gelezen, ik heb gereisd om er meer over te weten te komen en ik heb gekookt. Ik had het geluk dat ik slim of sluw genoeg was om van mijn allesverslindende belangstelling voor voedsel mijn beroep te kunnen

maken. Waar een archeoloog een paalgat of de resten van een fundering gebruikt om licht te werpen op het verleden, gebruik ik korrels zout, een kom pasta en een glas wijn. Laat ik het, al is het maar om mijn vrouw te ergeren, culinaire archeologie noemen.

Ongeveer in het midden van de Campo de' Fiori staat het standbeeld van Giordano Bruno. Stadsgidsen stoppen hier meestal om het verhaal te vertellen van de dominicaner monnik, wiskundige en astroloog wiens werk voortbouwde op de copernicaanse revolutie. Bruno beweerde dat de sterren niet aan het firmament waren getekend om iets te hebben om naar te kijken. Het waren zonnen, vergelijkbaar met de onze, alleen ver, ver weg. Bovendien stelde hij dat het universum geen middelpunt had, en dat de wereld werd geregeerd door natuurkrachten. Een gewaagde theorie, want dat betekende dat God niet almachtig was en dat de uitspraken van de rooms-katholieke kerk niet onfeilbaar waren. Zoals te verwachten liep het niet goed met hem af: Bruno werd gearresteerd, veroordeeld en belandde uiteindelijk op 17 februari 1600 op de brandstapel op de Campo de' Fiori. Om te voorkomen dat hij de toeschouwers zou aansteken met zijn gevaarlijke opvattingen, kreeg hij een metalen plaat op zijn tong voordat hij naar de executieplaats werd geleid. Toen een groep intellectuelen, onder aanvoering van Walt Whitman, Victor Hugo en Henrik Ibsen, in 1889 het standbeeld voor Bruno oprichtte op het plein, stuitte dit op felle protesten van de kerk. Er deed zelfs een gerucht de ronde dat de paus dreigde Rome te zullen verlaten als de stad te schande zou worden gemaakt door een standbeeld van die ketterse monnik. Sindsdien fungeert de Campo de' Fiori als ontmoetingsplek voor tegenstanders van de rooms-katholieke kerk. Meer dan eens moesten de autoriteiten graffiti met de boodschap A BASSO IL PAPA! (WEG MET DE PAUS!) van de gevels rondom het standbeeld verwijderen.

Een ouderwetse weergave van het verleden die ik soms tegenkwam toen ik geschiedenis studeerde en die nog steeds opduikt in reisgidsen en werken over de klassieke oudheid, stelt de geschiedenis voor als de som van daden en beslissingen van machtige mannen. Een modernere kijk legt de nadruk op materiële omstandigheden, diepere machtsstructuren, ideeën, ideologie en eigendom. Wat vrijwel nooit genoemd wordt is voedsel, behalve dan in relatie tot gebeurtenissen die leidden tot een hongersnood of crisis of de ontdekking van nieuwe hulpbronnen. Maar voedsel is niet alleen een resultaat van de geschiedenis. Soms, of heel vaak zelfs durf ik te beweren, was voedsel een motiverende factor (in enkele gevallen zelfs dé motiverende factor) die bepaalde waar we ons vestigden en hoe we ons organiseerden, die ons maakte tot wie we nu zijn. Maar, zoals Giordano Bruno ons zo kettters aanspoorde, we moeten van perspectief veranderen om dat te zien.

Dit boek gaat over een diner in een restaurant in Rome op een avond in juni 2018, en wat deze maaltijd (en elke andere maaltijd) ons kan vertellen over ons verleden. Het gaat over de smaken die ons veranderden, de ingrediënten die ons temden, het eten dat een imperium voedde, en de zoektocht naar de oorsprong van het beste gerecht ter wereld. Vanuit dat perspectief zit er (om het toe te spitsen en zonder te overdrijven) in elk koteletje of elke kom pasta meer geschiedenis dan in het Colosseum of enig ander gebouw of historisch monument. En in tegenstelling tot kasseien en gebouwen is voedsel telkens gloednieuw, ongeacht of het een lange of korte geschiedenis heeft.

Een straatzanger die heeft plaatsgenomen aan de zuidzijde van de Campo de' Fiori probeert de muziek uit de dichtstbijzijnde bar te overstemmen. De geur van espresso en de vette baklucht vermengen zich met sigarettenrook, terwijl de laatste zonnestralen van vandaag over het

plein glijden. Heel even lijkt het door het licht en de duivenpoep boven op het standbeeld van Giordano Bruno alsof de monnik een stralende aureool heeft.

De ironie ten top! Vanwege zijn wetenschappelijke werk werd Giordano Bruno door de paus geëxcommuniceerd en door de protestanten in Duitsland in de ban gedaan. Zijn boeken kwamen op de index librorum prohibitorum te staan, de lijst van door de kerk verboden boeken, waaruit ze pas in 1966 werden geschrapt. Latere generaties oordeelden, met reden, hard over de rechters en de beulen die hem met zijn hoofd naar beneden en zijn benen omhoog op de brandstapel bonden en die vervolgens aanstaken. Tegenwoordig zijn de meeste van zijn stellingen algemeen aanvaard, ze maken zelfs deel uit van ons collectieve wereldbeeld. Maar op één punt had hij ongelijk: op deze zachte juniavond is het overduidelijk, het universum hééft een middelpunt, en wel hier, op de Campo de' Fiori van Rome.

Brood

Ik ben amper gaan zitten of de broodmand wordt al op tafel gezet.

Ober Angelo snelt voorbij op weg naar het terras en met een vrijwel onmerkbaar handgebaar werpt hij de mand mijn kant op, zodat die midden op tafel belandt. In veel restaurants in Italië moet je een extra broodtoeslag betalen, *coperto* genaamd, van meestal zo'n twee euro per persoon. Restaurantgasten haten dit gebruik, ze leggen het uit als: 'We hebben je belazerd.' In Rome is het inmiddels verboden om coperto te eisen, maar of je nu moet betalen of niet, het brood dat je krijgt voorgeschoteld is vaak smakeloos. Soms is het verpakt in plastic, levenloos als karton.

Maar dat geldt niet voor het copertovrije brood bij La Carbonara. Het is licht en luchtig, met precies de juiste kauwweerstand, een knapperige korst en een licht taaie inhoud. Het brood wordt gebakken in het naastgelegen gebouw, bij Forno Campo de' Fiori, een van de weinige ambachtelijke bakkerijen die de invasie van de grote industriële bakkerijen die Italië inmiddels domineren, hebben weten te overleven. Het appartement waar ik logeer bevindt zich in het blok ernaast, met een terras dat uitkijkt op het plein zelf. 's Morgens sta ik daar weleens met mijn eerste kop koffie van de dag de voorbijgangers te observeren. Als je het plein van bovenaf bekijkt, zie je hoe de mensenstroom ineens verandert als de bakkerij om halfacht opengaat, als een vijver of plas die een nieuwe uitloop krijgt.

In Forno Campo de' Fiori is het altijd druk. Het aanbod wisselt gedurende de dag, van *cornetti*, koekjes en *pizza alla romana* (dun brood op basis van pizza met mortadella) in de ochtend, tot meterslange *pizza al taglio*, verfijndere soorten zoet gebak en diverse broden als ze weer opengaan in de middag.

De klanten zijn, zoals altijd in het Centro Storico, een mengeling van Romeinen en toeristen. Maar hoewel de toeristen vast een belangrijk en vermoedelijk gewenst, ja zelfs essentieel deel van het klantenbestand van de bakkerij zijn, doet men alsof ze niet bestaan. Alles speelt zich af in het Italiaans. En dat niet alleen: bijna alle klanten die voor het eerst de bakkerij bezoeken, hebben problemen met het ingewikkelde bestellen betaalsysteem. Toch wordt er geen enkele poging gedaan om het te vereenvoudigen of uit te leggen. Elke aarzelende nieuwe bezoeker wordt begroet met ongeduld, alsof hij de eerste is die niet snapt wat hij moet doen. Daar bestellen, hier betalen en weer ergens anders je artikelen ophalen: dat weet toch iedereen! Er is geen enkele reden om dat duidelijk te maken of borden op te hangen. Zelf ben ik ontelbare keren 'die stommeling' geweest die de anderen ophoudt, omdat ik maar niet kan onthouden dat je in een café eerst moet betalen en dan je espresso kunt afhalen, terwijl je in de bakkerij eerst moet bestellen en dan betalen, waarna je je bestelling kunt afhalen op vertoon van je bon.

Deze onwil om deel uit te maken van een Engelssprekende geglobaliseerde gemeenschap waar het gemakkelijk winkelen is, waar je zelfs 's avonds een latte macchiato kunt krijgen en waar winkels niet plotse-ling midden op de dag vele uren sluiten, is een bron van eindeloze frustratie voor de in Rome gevestigde buitenlanders die ik ken, en trouwens ook voor veel Italianen zelf.

Tegelijkertijd draagt het bij aan het onderscheidend vermogen van de

stad. Die trotse opstandigheid heeft iets aantrekkelijks, tenminste als je er niet elke dag mee hoeft te leven. Dat het als buitensluiting kan voelen, merk je al snel als je daar staat met een hoofd als een boei, nadat je ten overstaan van de goegemeente bent uitgescholden wegens je gebrek aan kennis van de bakkerijetiquette. Maar als je eenmaal het systeem onder de knie hebt, voel je je heer en meester. Als ik mijn *cornetto* ga kopen, kijk ik hooghartig neer op de Amerikaanse beginner die alles verkeerd doet. Als ze vriendelijk is en verloren om zich heen kijkt, help ik haar. Als ze arrogant en veeleisend is, blijf ik rustig in de rij staan, samen met de andere ingewijden, als een Romein onder de Romeinen.

Brood is, zoals overal elders, een vast onderdeel van de maaltijd in Rome: het is het universele voedsel van onze cultuur. Een paar jaar geleden werkte ik in Zimbabwe. Daar eten ze *sadza*, een soort kleverige maïs-pap die ze beschouwen als hun stapelvoedsel, het hoofdvoedsel dat ze dag in, dag uit en vaak meerdere keren per dag eten. Uiteindelijk was ik het behoorlijk zat om elke dag sadza als lunch te eten, daarom nam ik in plaats daarvan een lunchpakket mee. ‘Wat is jullie hoofdvoedsel in Noorwegen?’ vroeg een van mijn collega’s, gefascineerd en geschokt dat er een land was waar men niet van sadza hield.

‘We hebben niet één hoofdvoedsel zoals jullie,’ antwoordde ik en ik legde uit wat er gegeten wordt waar ik vandaan kom: kabeljauw, zalm, lamsvlees, kool, varkensvlees en wild, zoals eland en rendier. Veel verschillende dingen, afhankelijk van het seizoen, wat we lekker vinden en waar we zin in hebben. Een andere collega barstte in lachen uit.

‘Haha, moet je hem horen! Jullie eten gewoon brood. Als ontbijt, tussendoortje en lunch, bij de warme maaltijd en als avondeten. Jullie zijn verslaafd! Kijk eens wat er voor je ligt, man!’

Beschaamd keek ik naar mijn lunchpakket.

Ik eet al zo lang ik me kan herinneren elke dag brood. In het dagelijks leven eet ik het meerdere keren per dag, als ontbijt en lunch en zelfs tussen de maaltijden door. Vaak is het een saaie hap en ik denk geregeld dat ik eens iets spannenders zou moeten eten. Maar het is het brood dat me op de been houdt. Dat is al eeuwen het geval in Noorwegen. En al meer dan tweeduizend jaar hier in Rome.

In een restaurant is brood het verplichte toebehoren, dat de ergste honger kan stillen of ervoor kan zorgen dat je de laatste restjes meekrijgt van de pastasaus of de braadjus die het vlees heeft achtergelaten. Aan het tafeltje naast mij zit een vriendengroep en een van de jongemannen heeft gegrilde zeebaars besteld, verreweg het duurste gerecht dat op de kaart staat. De rest van de vrienden neemt genoeg met een eenvoudig pastagerecht. De traditie bij uit eten gaan is *pagare alla romana*, betalen op z'n Romeins, wat inhoudt dat je de rekening deelt zonder erop te letten wie wat heeft gegeten. Vermoedelijk weten ze allemaal heel goed dat ze moeten meebetalen aan de exclusieve smaak van hun vriend. Een voor een dopen ze hun brood in het mengsel van bouillon, olie en citroensap op de serveerschaal van de vis. Als ze er dan voor moeten dokken, willen ze het in elk geval geproefd hebben.

Brood en graan spelen een centrale rol in de geschiedenis van Rome. Graan was er als voedsel, maar het was ook voorwaarde voor de groei van de stad, ja zelfs voor de groei van het gehele Romeinse Rijk. Volgens de legende begint de geschiedenis van de stad Rome met het neerstrijken van een kleine groep mensen aan de westkust van wat nu Italië is. 'Ik zing over de strijd,' schrijft de dichter Vergilius in het begin van de *Aeneis*, het Romeinse nationale epos, 'en over de man die uit Troje vluchtte, achtervolgd door de toorn van Juno, en uiteindelijk met zijn goden naar Latium kwam en de

vader werd van de mensen die Rome bouwden.' Het verhaal begint ermee dat koningszoon Aeneas en zijn entourage zich in het gebied vestigen. In die tijd was de streek woest en ongeciviliseerd. Het was er bosrijk, de mensen die er woonden wisten niets van landbouw en veeteelt en stamden af van eikenbomen, weet Vergilius te vertellen.

De stad zelf werd een paar generaties later gesticht, toen twee nakomelingen van Aeneas, de tweelingbroers Remus en Romulus, ten tonele verschenen. Ze hadden een gecompliceerde familiegeschiedenis en waren het resultaat van de verkrachting van hun moeder door de oorlogsgod Mars. Als baby's werden ze door een jaloerse oom achtergelaten om te sterven, maar ze werden gered door een wolvin en een specht. De wolvin zoogde hen. Wat de rol van de specht precies was, is me niet helemaal duidelijk, en hij wordt vaak weggelaten uit het verhaal. Toen de twee broers volwassen waren en op het punt stonden de stad te stichten, kregen ze ruzie over waar die moest komen: op de Palatijn, zoals Romulus wilde, of op de Aventijn, waar Remus de voorkeur aan gaf. De ruzie eindigde ermee dat Romulus zijn broer doodde en de nieuwe stad in alle bescheidenheid naar zichzelf noemde.

Romulus zou de stad hebben gesticht op de feestdag van de herdersgod Pales, op 21 april in het jaar 753 voor Christus. Zelfs toen men de mythe allang niet meer letterlijk nam, bleef het gebruikelijk om deze datum als uitgangspunt te nemen bij het berekenen van de leeftijd van de stad. Het symbool van de stad is nog steeds een wolvin die twee zuielingen voedt. Dat motief is overal te vinden. Aan de buitenmuur van La Carbonara hangen de overblijfselen van een poster van AS Roma; de voetbalclub heeft de wolvenmoeder en de twee kinderen als logo. De Romeinen zijn dus niet, zoals de meeste naburige volkeren, afstammelingen van de primitieve inheemse bevolking of van eikenbomen. Ze zijn

van het geslacht van Aeneas van Troje, met godenbloed in hun aderen. En de stad is gegrondvest op een broedermoord.

Wat we weten over de vroegste geschiedenis van de stad is gebaseerd op mythen, waarvan de meeste gebeurtenissen waarschijnlijk nooit hebben plaatsgevonden. Bij gebrek aan andere bronnen vertrouwen mensen nog steeds op deze sprookjes, misschien in de hoop dat ze een uitdrukking zijn van een soort diepere waarheid. Als het niet precies zo en met exact deze acteurs is gebeurd, heeft er wellicht iets soortgelijks plaatsgevonden. De Romeinse historicus Titus Livius, die rond Christus werkzaam was, gaf toe dat er waarschijnlijk meer charme en poëzie dan waarheid in dit deel van de officiële geschiedenis van de stad schuilt, maar desondanks pleit hij ervoor om het te gebruiken: 'Het is het privilege van het verleden om het goddelijke en het menselijke te vermengen; het draagt bij aan de waardigheid van het verleden. En als iemand een goddelijke oorsprong verdient, dan is het ons volk wel.'

Wat aanvankelijk een nogal armoedig stelletje krijgers moet zijn geweest, die heersten over arme herders in een kleine nederzetting op en rond de Palatijn, groeide geleidelijk uit tot een belangrijke stadstaat en vervolgens tot een regionale macht. Rome was een meedogenloze en militaristische staat en zeer succesvol in zijn agressie. Ergens tussen 300 en 200 voor Christus werd het hele Italiaanse schiereiland veroverd en onderworpen aan Rome. In de eeuwen die volgden, breidde Rome zich in razend tempo uit naar wat bekend werd als 'de provincies', waaronder de eilanden Corsica, Sardinië, Sicilië en de Balearen, het Iberisch schiereiland, het gebied dat nu Frankrijk en België is, het zuidelijke deel van de Britse eilanden, de Balkan, Griekenland, verschillende gebieden in Klein-Azië en de Middellandse Zeekust van Afrika. Rome is niet op