

Aan tafel met Johann Sebastian Bach

Govert Jan Bach
Karen Groeneveld



UITGEVERIJ
Het Zwarte Schaap

Eenvoudige kost uit Midden-Duitsland

Zijn vroege jeugd verdeelde Johann Sebastian Bach over de plaatsen Eisenach en Ohrdruf in Thüringen. In het aan de voet van de burchtheuvel van kasteel Wartburg gelegen Eisenach was zijn vader organist en muziekdirecteur van de stad. En in Ohrdruf, veertig kilometer verderop, trok Bach op negenjarige leeftijd nadat zijn vader overleed in bij zijn oudere broer Johann Christoph. De gehele familie Bach woonde in dezelfde streek. Niemand trok verder dan een of twee dagmarsen van zijn geboortestreek weg.

Hoewel hij de enige was die eropuit trok, zou Bach zich altijd een Thüringer blijven voelen met een gezonde eetlust en liefde voor de stevige keuken uit die streek.

Na het verlies van vader Ambrosius in 1694 belandde het gezin in behoeftige omstandigheden. Ook zijn getrouwde broer Johann Christoph kon met zijn betrekking als organist niet volledig in het onderhoud van de jonge Bach voorzien. Gelukkig kreeg zijn broertje een toelage voor zijn studie en droeg hij zelf bij in de kosten voor de Latijnse school door met een schoolkoortje aubades te zingen in de stad.

De maaltijden die toen bij de familie Bach op tafel kwamen, waren ongetwijfeld eenvoudiger dan de gerechten in de Duitse kookboeken uit die periode. Het dagelijkse menu in eenvoudige huisgezinnen bestond toentertijd uit gortebrij, soep en brood, aangevuld met meelknoedels, wortels en kool en af en toe een stukje vlees. Als drank stonden water, melk, karnemelk en licht bier op tafel en bij gelegenheid een glaasje brandewijn. Johann Sebastian kon af en toe luxebroodjes mee naar huis nemen, die hij had verdiend met zingen in het schoolkoor.

Helaas is er uit Bachs tijd geen kookboek uit Thüringen bekend. Voor de recepten uit dit hoofdstuk is daarom geput uit kookboeken uit Midden- en Zuid-Duitsland.



Georg Flegel – *Kleine maaltijd met spiegeleieren*

Witte broodjes van Veith

Voor ca. 10 broodjes

Uit: Der wohlbestehende Becker Alexius Sincerus, Neurenberg 1713

Tot circa 1750 werden Duitse bakkers onderverdeeld in suikerbakkers, peperkoekbakkers, Schwarzbäcker die roggebrood, en Weißbäcker die witbrood en broodjes bakten. De man die Johann Sebastian bovenaan in de door hem gemaakt stamboom zette, Veith Bach, was zowel molenaar als Weißbäcker. Hij bakte het luxere soort brood, dat vooral op de tafels van goeude burgers terechtwam of werd gegeten op hoogtijdagen. De gist die in Bachs tijd gebruikt werd, was een restproduct uit de bierindustrie, ofwel biergist.

Ingrediënten

20 g verse gist of 7 g droge gist	2 tl zout
300 ml water, lauwwarm	500 g tarwebloem + extra om te
1 tl suiker	bestuiven

Los de gist op in water, voeg suiker en zout toe. Voeg de bloem toe en meng dit tot een glad deeg. Laat het deeg circa 30 minuten rijzen op een warme plaats en kneed het dan nog een keer goed door.

Vorm kleine broodjes door telkens een stuk deeg op een met bloem bestoven werkvlak tot een bolletje of ovaal te rollen. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat met voldoende afstand tussen de broodjes. Snijd de broodjes met een scherp mes aan de bovenzijde eenmaal in en laat nog 10 minuten rijzen.

Verwarm ondertussen de oven voor op 200 °C.

Bak de broodjes 10 minuten en bestrijk ze dan met een beetje water om de korst krokant te maken. Bak ze daarna nog circa 10 minuten tot ze gaar en knapperig zijn.

Soep van gort

Voor 4 personen

Uit: Die wohl unterwiesene Kochinn Maria Sophia Schellhammer, Braunschweig 1697

Gerstsoep en gruttenbrij vormden in Bachs tijd het basisvoedsel van eenvoudige huisgezinnen. Ook onze componist en musicus zal dit in zijn jeugd jaren veel gegeten hebben. Opmerkelijk is dat recepten met grutten veel voorkomen in de kookboeken uit die tijd, die voor de goeude burgerij en hoger bestemd waren. Kennelijk was het ook in die milieus een geaccepteerd gerecht. Het werd dan wel, zoals in dit recept van Schellhammer, aangekleed met luxeartikelen zoals specerijen en runderbouillon.

Ingrediënten

200 g parelgort	½ tl kaneelpoeder
½ el boter	1,5 l (runder)bouillon
½ tl kardemompoeder	2 eieren
1 tl foeliepoeder	zout en versgemalen zwarte peper

Was de gort in een vergiet. Smelt de boter in een stevige soeppan en fruit de gort daarin even aan. Voeg kardemom, foelie en kaneel toe en fruit deze even mee.

Giet de bouillon erbij, breng aan de kook en laat alles 15-30 minuten zachtjes koken tot de gort helemaal gaar is.

Klop de eieren los en giet ze in de soep.

Breng op smaak met zout en peper en serveer.



Fruit met de gort wat kleingesneden prei, wortel en knolselderij mee voor een meer gevulde soep.

Aan voorname tafels



Peter Jakob Horemans – *Stilleven met keukengeri en dode patrijs*

Feestmenu ter ere van een orgelkeuring

Aa een kort verblijf in Mulhausen werd Bach rond 1708 door hertog Willem Ernst van Saksen-Weimar gevraagd om als organist en concertmeester aan het hof te komen. Ook het componeren was inmiddels een vast onderdeel van zijn activiteiten en regelmatig vroeg men hem om een nieuw orgel te komen keuren.

De volgende stap in zijn carrière verliep niet zonder slag of stoot. Toen Bach in 1717 zijn ontslag indiende om als kapelmeester in dienst te treden bij prins Leopold van Anhalt-Köthen, was hertog Willem Ernst ernstig beledigd. Hij liet Bach enige tijd gevangennemen, waarna hij hem oneervol ontsloeg. Pas daarna kon Bach afreizen naar zijn nieuwe werkgever.

Tijdens een verblijf van Johann Sebastian met zijn orkest en prins Leopold in kuuroord Karlsbad overleed zijn vrouw Maria Barbara, met wie hij inmiddels vier kinderen had. Dit droeve nieuws kreeg hij pas bij thuiskomst, toen zijn echtgenote al was begraven.

Ruim een jaar later ontmoette Bach aan het hof de sopraan Anna Magdalena Wilcke. Ze trouwden en kregen in de daaropvolgende jaren samen dertien kinderen waarvan er zes de volwassen leeftijd bereikten. De tijd van voettochten was voorbij. Bach ontving een riant salaris en kon het zich permitteren per koets te reizen. Naast zijn salaris in geld kreeg hij voor zijn werk als organist uitbetaald in een hoeveelheid graan, stookhout en dertig emmers bier.

De recepten in dit hoofdstuk zijn gebaseerd op het door Bachs eerste vrouw bewaarde menu van het diner ter ere van de orgelkeuring in Halle, ruim dertig kilometer ten noordwesten van Leipzig. Het diner bestond uit verschillende gerechten die tegelijkertijd werden opgediend, de zogenaamde *service à la française*. Dat verklaart waarom radijsjes en verse boter hier apart worden genoemd. Het zijn geen aparte gangen, maar schotels die de overige gerechten vergezelden.



Georg Flegel – Spaanse iris, winde en kersen

Boeuf à la mode

Voor 4-6 personen

Uit: *Das Brandenburgische Koch-Buch*, Maria Sophia Schellhammer, Berlijn 1732

'Rundvlees volgens de laatste mode' is vrij vertaald de titel van dit gerecht. Die mode was op dat moment Frans. In de eerste uitgaven van Schellhammers kookboek aan het eind van de 17e eeuw komt deze boeuf à la mode nog niet voor. Deze aanpassing laat zien hoe de Franse invloed op de Duitse keuken in de 18e eeuw toenam. Het originele recept laat het vlees in z'n geheel, doorregen met spek, stoven in een gesloten pan die in smeulend koolvuur is gezet. Daar hebben wij tegenwoordig een oven voor.

Ingrediënten

100 g vet spek	
1,5 kg rundvlees (riblap)	1 el rodewijnazijn
½ tl kruidnagelpoeder	3 laurierblaadjes
zout en versgemalen zwarte peper	ca. 500 ml runderbouillon

Dep het vlees droog en wrijf het in met kruidnagel, zout en peper.

Verhit de oven op 150 °C.

Smelt het spek in een braadpan die ook in de oven kan. Braad hierin het vlees op halfhoog vuur rondom bruin. Haal het vlees uit de pan, zet het vuur laag en los met de azijn het aanbaksel van de bodem.

Doe het vlees terug in de pan, voeg de laurierblaadjes toe en zoveel bouillon dat het vlees voor driekwart onder staat. Breng zachtjes aan de kook, doe het deksel erop en zet de pan met het deksel erop vervolgens in de oven.

Laat het vlees circa 3,5 uur stoven tot het vlees mooi zacht is.

Haal het vlees dan uit de pan en laat het circa 10 minuten afgedekt rusten.

Snijd het vlees in plakken en serveer.

Snoek met saus van sardientjes

Voor 4 personen

Uit: *Unterricht für ein junges Frauenzimmer, Das Küche und Haushaltung selbst besorgen* will Johanna Katharina Morgenstern-Schulze,

Frankfurt en Leipzig 1785

Morgenstern geeft als instructie de vis zonder ruggengraat in stukken te verdelen, maar de kop heel te laten. Die kop werd in Bachs tijd ook altijd geserveerd. Tegenwoordig is nog steeds op veel plaatsen de kop een lekkernij, die vaak bestemd is voor de eregast. Morgenstern doet het levertje van de vis in de bek en serveert de kop dan op een schotel met de moten vis.

Ingrediënten

1 el bloem	
4 snoekfilets	125 g boter
sap van ½ citroen	4 sardientjes, schoongemaakt
zout en versgemalen zwarte peper	1 tl foeliepoeder

Besprenkel de snoekfilets met een derde van het citroensap en bestrooi ze met zout en peper. Laat ze even liggen op wat keukenpapier.

Verhit circa 25 g boter in een koekenpan. Bepoeder de snoekfilets met bloem en bak ze in 6-10 minuten aan beide zijden op matig vuur mooi goudbruin. Haal de snoekfilets uit de pan en houd ze warm.

Snijd de sardientjes in kleine stukken. Laat de rest van de boter smelten in de pan en roer er de sardientjes door. Breng op smaak met foelie en het overgebleven citroensap.

Haal de pan van het vuur. Verdeel de snoek over de borden en schenk de sardientjessaus eroverheen.

Variant:

Je kunt de vis ook in de oven bereiden. Smeer een schaal in met boter en leg hierin de stukken snoek. Besprenkel ze met citroensap, zout en peper en verdeel de sardientjessaus erover. Dek de schotel af en laat in een oven van 180 °C in circa 20 minuten gaar worden.