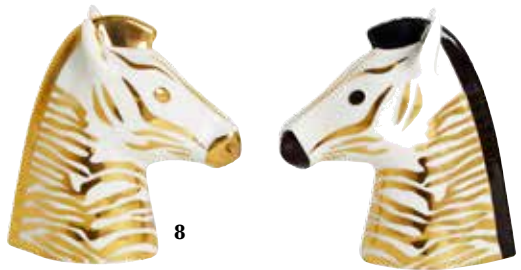




LEKKER STEL

Peper en zout vormen een onafscheidelijk duo. Hoe is dat eigenlijk zo gekomen? En hoe zijn ze ooit als stel op tafeltje terecht gekomen? Klaartje Scheepers dook in de materie.

shopping LISA VAN DER KLOK



Op mijn keukenplank staat een knaloranje keramieken dolfijntje rechtop op zijn staart, met zijn borstvinnen een leegte omhelzend. Hij was ooit onderdeel van een peper-en-zoutstel, aangeschaft in een Franse souvenirwinkel waar talloze paartjes stonden. Twee uiltjes, twee schapen, een zoutmanneltje dat een pepervrouwetje kuste... Het witte dolfijntje dat onze dolfijn vasthield, sneuvelde op weg naar huis. We konden het niet over ons hart verkrijgen om zijn overgebleven oranje vriend weg te gooien. Al die stelletjes vertellen het al: waar peper is, is zout. Niks nieuws natuurlijk. Zout en peper staan voor smaak. En smaak, daar houden we van. In recepten voor hartige gerechten komen bijna standaard peper en zout voor. Als receptschrijvers je opdragen om iets ‘op smaak te brengen’, bedoelen ze daar gewoonlijk mee dat je peper en zout moet toevoegen. Want voeg je zout toe, dan proef je de andere ingrediënten van je gerecht ook beter. Peper op zijn beurt zorgt voor extra pit. Het gebruik van peper en zout is zelfs zo ingeburgerd dat ze in ELLE Eten vaak niet eens meer in de ingrediëntenlijst staan.

Lucratief

Waarover hebben we het als we het over peper en zout hebben? Meestal over zwarte of witte peper, en over keuzenzout. Anders gezegd: over besjes van de klimplant *Piper nigrum*, en over natriumchloride. Als je de peper-en-zoutstellen omkeert die thuis of in restaurants op tafel staan, is dat waarmee je strooit. Zout is een mineraal, afkomstig uit de oceaan. Het is overal op aarde te vinden, al wisten we dat vroeger niet en hadden we niet de middelen om het overal te winnen.

Iedereen heeft zout nodig. Zout is namelijk veel meer dan een smaakmaker. Al vroeg – maar vanaf wanneer precies weten we niet – snapten we dat je het ook kon gebruiken om allerlei zaken te conserveren. De parasieten die je eten kunnen bederven, kunnen namelijk niet tegen zout. Wijzelf gebruikten het hier al in de middeleeuwen voor onze kaas, haringen en kabeljauw. Zout was daarom zo waardevol, en kostbaar, dat het in de Romeinse tijd zelfs als betaalmiddel gold – salaris komt van het Latijnse ‘sal’, zout, legt schrijver Mark Kurlansky uit in zijn boek *Zout* (zie pag 22). In Nederland is zout misschien al in de prehistorie uit zee gehaald, maar in elk geval gebeurde dat vanaf de elfde eeuw, misschien iets later, in het deltag gebied van Zeeland. Het veen werd opgegraven en verbrand, en de as van de verzilte turf werd dan met wat water uitgekookt in zoutketen. ‘Die zoutwinning was niet zonder gevaar,’ zegt Lodewijk Wagenaar, oud-conservator bij het Amsterdam Museum en nu als gelieerd onderzoeker verbonden aan de UvA. ‘Wanneer het veen buitendijks werd afgegraven, verzwakte dat de zeewering. In de vijftiende eeuw werd het daarom aan banden gelegd. Voor ons zout weken we uit naar Frankrijk, later naar Portugal, en weer later voeren de schepen helemaal naar de Kaapverdische eilanden en in 1599 naar Punta de Arrayo in Venezuela. Door de



11

- 1 Menu-molens (via [klevering.nl](#)) 2 set Cacti Cactus (via [fonq.nl](#)) 3 lamaset (hm.com) 4 lipstickstel (hm.com) 5 set met dienblad (vip.com) 6 Muller Van Severen-set (valerie-objects.com) 7 Kahler Design Hammershøi-set (via bol.com) 8 set Animalia van Jonathan Adler (via [westwingnow.nl](#)) 9 Drupe-molens (fermliving.com) 10 Peugeot Paris U-Select-set (kookpunt.nl) 11 stel egels (quailceramics.co.uk) 12 fruitset (zarahome.com) 13 Eres-stel (anthropologie.com)



SWINGEND STEL

Zout stond het eerst op tafel, maar krijgt in het woord 'peper-en-zoutstel' toch een tweede plaats. Dat is omdat taal altijd ritme zoekt. Als je meetrommelt met de lettergrepen hoor je het; bij zout-en-peper-stel moet je na 'zout' een gekke rust inbouwen. Peper-en-zout swingt meer.

oorlog met Spanje was het interessant om zoutpannen aan te leggen op de veroverde eilanden Bonaire en Curaçao. Overigens halen we nu zout uit eigen bodem, bij Boekelo onder andere.'

Paradijskorrels

Peper heeft als belangrijkste taak smaak en pit geven aan ons eten. Het is een specerij, en tradities en geografie bepalen grotendeels het gebruik daarvan, vertelt Samin Nosrat in *Zout, vet, zuur, hitte*. De Romeinen gebruikten vooral veel peper, Fransen en Italianen pepere er lustig op los, net als wij met onze Fransgeoriënteerde keuken. Maar in Marokko strooien ze veel liever met komijn. In Turkije staat vaak een soort chilipoeder op tafel, zegt Nosrat. Veel Midden-Oosterse landen, zoals Libanon en Syrië, kiezen juist weer voor za'atar. In Thailand zijn suiker en chilipasta vaste tafelgasten. Verse pepers en limoenen vormen de 'peper' van Laos.

Ook bij ons was peper oorspronkelijk helemaal niet zo'n ding. Het was duur, schaars, en werd slechts op zeer bescheiden schaal gebruikt. Maar niemand die het miste. De middeleeuwse keuken was zeer scheutig met specerijen en rook helemaal naar gember en kaneel. Het oudste Nederlandse kookboek, uit 1514, rept van foelie, paradijskorrels, kardemom en galanga, een soort gember – peper speelt een marginale rol. Wagenaar: 'Vanaf 1600 nemen Nederlanders een groot deel van de specerijenhandel van de Portugezen en Spanjaarden over. De VOC verscheept vanaf pepereiland Sumatra miljoenen kilo's peper.' Er komen complete peperpakhuizen – de Amsterdamse Peperstraat herinnert daaraan – en op het hoogtepunt beslaat peper tien procent van de VOC-handel. Grappig genoeg verdwijnen veel specerijen juist in deze tijd uit de keuken. Peper is een van de schaarse overblijvers, mede omdat de invloed van de Fransen ook in de keuken oprukt.

De peperovervloed neemt verder toe als de VOC ook uit Kerala, India en andere plaatsen peper invoert. Vergeleken met kaneel, nootmuskaat, foelie en kruidnagelen is het al lang niet meer peperduur, ook de geschoolde ambachtsman kon het zich in de achttiende eeuw gemakkelijk veroorloven,' zegt Wagenaar. Vanaf de negentiende eeuw is het definitief een huis-tuin-en-keukenspecerij, en noemen veel kookboeken peper en zout losjes in één adem in hun kookinstructies.

Nef royale

'Al in de middeleeuwen stond aan het hof en bij de adel zout op tafel, bij het bord van de belangrijkste man,' vertelt Annemartine van Kesteren, conservator design bij Museum Boijmans Van Beuningen. Ooit organiseerde haar museum een expositie over zout, waarin honderd peper-en-zoutstellen te zien waren. Daarin ook aandacht voor een aparte traditie: het nef royale. Van Kesteren: 'Op de koninklijke eettafels prijken vanaf de middeleeuwen miniatuurschepen; 'nef' betekent schip, en het stond symbool voor de Staat. Zo'n schip was belegd met edelstenen, zilver en goud – puur machtsvertoon. Erin zat het tafelgerei van de eigenaar, plus een zoutvaatje want zout symboliseert gezondheid en stabiliteit.'

Zoutvaten en zoutbakjes hadden de rol van pronkstuk, zegt Van Kesteren. 'Een beroemd zoutbakje is de Saliera uit 1540 van de Florentijnse goudsmid Benvenuto Cellini, gemaakt van goud, ebbenhout en ivoor. Je ziet de goden van aarde en zee, Tellus en Neptunus, op een schip voor zout en onder hen een tempel met – en dat was bijzonder – ook een laatje voor peper. Op ivooren balletjes kan het kunstwerk rollen, zodat de koning met het doorgeven van het zout de hele wereld in beweging zet.'

Zout heeft overigens in allerlei culturen een symbolische betekenis. In Arabische, Joodse, Christelijke maar

ook Indiase rituelen wordt het ingezet. Het staat dan voor zowel vergankelijkheid als onsterfelijkheid, voor scherpzinnigheid, wijsheid, waarheid, voor het verbond met god. En met zout op tafel toon je goed gastheerschap.’

Met de opkomst van de burgerij in de zestiende eeuw komen kleinere zoutvaatjes op, vaak gemaakt van Chinees porselein. ‘Die stonden op tafel bij de stadhouders. Geleidelijk aan raakt het pronken met zout uit de tijd. De welvaart neemt toe, en het zout komt naast de peper in het keukenkastje te staan.’

Daar gaan ze samen als stel een leven leiden. Ze staan op bruidslijsten voor huwelijken, in de Verenigde Staten bedankt het bruidspaar de gasten juist met een peper-en-zoutstel, er verschijnen steeds ludiekere vormen. ‘Met dit soort volksgebruiken is het lastig te achterhalen hoe dat precies begint,’ zegt Van Kesteren. Wel zie je in de collecties van de musea vooral vanaf de twintigste eeuw steeds meer stelletjes. Het Amsterdam Museum bezit zelfs een poppenhuis-exemplaar uit die tijd. En het Zoutmuseum in Delden richtte een heel kabinet in met vreemde, mooie en uitgesproken sets.

Verdoezelen

Bij de betere restaurants raakt het peper-en-zoutstel uit de mode. ‘Tot voor kort vonden koks dat je niet naar alle monden kon koken,’ zegt picolier Peter Dumont Dumont van specerijenspecialist Verstegen. ‘Smaak en pittigheid moesten gasten maar naar eigen inzicht regelen. De chef van nu wil dat niet meer. Die kookt exact op smaak – zijn gerechten zijn z’n signatuur. Wat je overigens wel ziet, is dat zout in de gastronomie weer wordt ingezet om te pronken. Bij brood serveren ze bijvoorbeeld roze himalayazout of een andere bijzondere soort in stijlvolle schaaltes.’ Maar thuis? Thuis doen we niet aan signature dishes, en de amateurkok moet bovendien af en toe



13

gastronomische brandjes blussen. Lodewijk Wagenaar: ‘Het droogkoken van de piepers ging bij ons thuis meer dan eens mis. De aardappels die niet waren aangebrand werden dan opnieuw met een flinke dosis zout gekookt, en peper was dan de perfecte smaakverdoezelaar die moest verhullen dat er iets was misgegaan in de keuken.’

Maar misschien wel de belangrijkste reden dat de stellen thuis nog steeds op tafel staan is dat ze vaak gewoon grappig en vrolijk zijn. Kijk maar wat we hier voor je hebben verzameld. Daar word je toch acuut trouwlustig van?