

## Casanova aan tafel

Het is moeilijk Casanova te lezen en niet jaloers te worden. Iemand die zoveel kostelijke avonturen beleeft, zoveel mooie vrouwen in zijn armen sluit en daar achteraf zo aanstekelijk over weet te vertellen - dankzij Theo Kars nu ook in een even aanstekelijk Nederlands -, zo iemand kun je alleen maar benijden.

Onwillekeurig verbleekt ons eigen leven als we het vergelijken met dat van Casanova. Om ons een beetje te sparen heeft de schrijver van de *Geschiedenis van mijn leven* af en toe passages ingelast, waarin hij meedeelt dat het hem op latere leeftijd wat minder voor de wind is gegaan. Gelukkig maar, anders hadden we misschien uit louter nijd en afgunst de lectuur moeten staken.

In deel twaalf, het laatste deel, dat vandaag verschijnt, staat zo'n passage die ons een hart onder de riem steekt. Zesenveertig jaar oud is Casanova, en, zo moet hij bekennen, voor het eerst voelt hij zich ook oud. Het liefdesgenot beleeft hij minder intens dan voorheen, zijn potentie is geleidelijk aan het afnemen, het schone geslacht stelt niet meer op het eerste gezicht belang in zijn persoon, na een lang liefdesspel zinkt hij niet meer weg in een zeer diepe slaap. Maar er staat ook nog iets anders: hij merkt, schrijft hij, 'dat aan tafel mijn eetlust, die de liefde voordien had aangewakkerd, afnam als ik verliefd was'.

Een ernstige zaak - Casanova die zijn eetlust verliest wanneer hij verliefd wordt. Je vraagt je af hoe hij het heeft kunnen overleven, want uit de memoires weten we dat Casanova bijna permanent verliefd is geweest. Onvermijdelijk wordt de conclusie dat met het klimmen der jaren ook de verliefdheid moet zijn afgenomen. Vandaar dat hij later in het Tsjechische Dux in een gezet heerschappij heeft kunnen veranderen. Dat lag niet aan het zittende leven achter de schrijftafel, waar hij dertien uur per dag in de weer was met het optekenen van zijn herinneringen, evenmin aan de waterzucht waarover hij zich in zijn brieven beklagt - de schuld ligt bij Amor, die het nu wel genoeg moet hebben gevonden en zijn pijlen liever op andere doelen richtte.

In het verleden had het Casanova nooit aan voltreffers ontbroken. Toen kwam dat de eetlust nog ten goede. Want er wordt wat afgesmuld in zijn memoires. Smikkelen en liefhebben waren bij hem twee zijden van dezelfde medaille. Casanova was het tegendeel van de maanzieke minnaar die bij de gedachte aan zijn aanbedene geen hap meer door zijn keel kan krijgen. Als het aan hem lag, had hij de vrouwen die hij begeerde liefst met huid en haar opgepeuzeld. Het water moet hem vaak in de mond zijn gelopen, ook achteraf wanneer hij zich zijn voorbije avonturen herinnert. 'De meisjes waren te vergelijken met vijf uitstekende ragouts die een op tafelgenoegens verzot man beslist allemaal op wil eten', lezen we bijvoorbeeld. Onder Casanova's pen is dit geen onschuldige metafoor, al blijft het in de bewuste passage onduidelijk of hij echt zijn tanden heeft gezet in die vijf smakelijke meisjes.

In elk geval één keer heeft hij het niet bij beeldspraak gelaten. Op Korfoe is hij er daadwerkelijk in geslaagd een hapje van zijn geliefde te nemen. Weliswaar niet van haar hele lichaam, Casanova beperkt zich slechts tot de haren, waarvan hij een plukje heeft weten te bemachtigen. Maar smaken doet het hem er niet minder om. De gastronomen onder u wil ik het recept niet onthouden.

Tot de noodzakelijke ingrediënten behoort een plukje haar van uw geliefde, dat tot poeder wordt vermalen. Met suiker maakt u een pasta, waaraan de essences van ambergrijs, engelwortel, vanille, alkermes en storax - te verkrijgen in de alternatieve levensmiddelenwinkel - dienen te worden toegevoegd. Strooi het poeder door de pasta, goed mengen, en maak er vervolgens dragees van. Houdt u echt van uw geliefde, dan draagt u de dragees altijd bij u in een doosje en telkens wanneer de begeerte toeslaat, is het voldoende er een in de mond te steken om het genot van de liefde te proeven.

Om teleurstelling te voorkomen: Casanova, die ook dragees zonder haarpoeder had laten maken, zegt er wel bij dat de dragees mét haar niet lekkerder smaakten. Dierbaarder waren ze hem alleen vanwege de liefde, het onstoffelijke, maar onmisbare ingrediënt dat de amoureuze smulpaap zelf aan zijn lekkernijen moet toevoegen. 'Ik genoot bij de gedachte dat ik iets opat wat zij was', schrijft Casanova. In een voetnoot van Theo Kars komt hem dat op een bestraffend 'sic' te staan, terecht, maar in een kookboek voor erotische kannibalen komt het uiteraard niet in de eerste plaats aan op de grammatica.

Nu heeft niet alles in Casanova's memoires met erotiek te maken. Het boek heeft meer inhoud dan de reputatie van de schrijver doet vermoeden. Wie alle twaalf delen heeft gelezen, weet dat de liefde er een belangrijke plaats in inneemt, misschien zelfs de belangrijkste, maar zeker niet de enige. Ook aan tafel zijn Casanova's gedachten niet altijd bij het vrouwenvlees dat hem na de dis te wachten staat. Er wordt in de memoires nog altijd meer gegeten dan bemind. Ontbijten, diners, soupers - het wemelt ervan in zijn herinneringen.

Waarom noemt Casanova zo vaak de maaltijden waarvan hij heeft genoten? Het meest voor de hand liggende antwoord is dat hij van eten hield, naar eigen zeggen niet alleen van 'lekker' maar ook van 'veel'. Het genot is bij hem, zoals hij niet nalaat te vermelden, vóór alles een zaak van de zintuigen, en daarbij worden de smaakpapillen niet verwaarloosd.

Casanova was dol op 'sterk gekruide gerechten', op 'door een goede Napolitaanse kok klaargemaakte macaroni, gezouten kabeljauw met veel olie uit New Foundland, op een rooster dichtgeschroeid wild, en kazen die hun perfectie bereiken als de wezentjes die erin wonen zichtbaar beginnen te worden'. Het mogen 'grove voorkeuren' zijn, zoals hij zelf zegt, maar betreuren kan hij ze niet, want het zijn juist deze voorkeuren die hem 'ontvankelijker' maken voor 'méer genoegens'.

Een hoofdstuk apart zijn de oesters, die Casanova niet, zoals tegenwoordig gebruikelijk, per dozijn verorbert. Nee, hij bestelt er doorgaans een honderdtal. Bij

het souper worden ze als voorafje genuttigd, bij voorkeur met een paar flessen champagne, en na het souper dienen ze vaak als dessert, dan vergezeld van een zelfgemaakte punch. Nu lijkt het alsof we toch weer bij de erotiek terechtkomen, maar bij mijn weten rechtvaardigt Casanova zijn indrukwekkende oester-consumptie nergens met een verwijzing naar het spreekwoordelijke effect van deze schaaldieren. Wel blijken ze soms een erotische functie te vervullen, wanneer ze met de mond worden doorgegeven. En ook verstond Casanova de kunst een oester daarbij in een vrouwelijk nachthemd te laten verdwijnen, zodat een speurtocht onder het kledingstuk onvermijdelijk wordt. Tussen tafel en bed blijkt de oester niet zelden een handzame overgang. Casanova's *Geschiedenis van mijn leven* is, zoals men ziet, een leerzaam boek.

Wat at hij nog meer, behalve oesters en zijn favoriete gekruide gerechten? In de tekst wordt onder meer gewag gemaakt van pasteien, truffels, ragouts, gebrad, gevogelte, ijs, aallever, zeekrab, inktvis, ham, macaroni, steur, en ook hard gebakken commiesbrood, waarop hij zijn 'dertig uitzonderlijk mooie tanden' stukbijt, met als gevolg dat hij er wanneer hij zijn memoires schrijft nog maar twee over heeft.

Zelfs in Engeland lukt het Casanova om lekker te eten. Hij bericht tenminste opgetogen over een 'jong haasje' dat hij er heeft verorberd. Maar hierbij is wellicht ook enig snobisme in het spel, want hij voegt er meteen aan toe dat dit in Londen een zeldzaamheid was, aangezien zulke haasjes alleen werden opgediend bij edellieden die over een eigen jachtterrein beschikten. Over de Engelse eetgewoonten is hij trouwens maar matig te spreken. In Londen eet hij liefst thuis, omdat er in de restaurants geen soep wordt geserveerd. De Engelsman probeert zijn uitgaven te beperken door zich de kosten van de soep en ook van het dessert te besparen. Dus de Engelse maaltijd, merkt Casanova snedig op, heeft geen begin en geen eind.

Versmaden doet hij de 'inheemse gerechten' intussen niet, ook al slaagt hij er niet in om te wennen aan het bittere Engelse bier. Later in de memoires blijkt zelfs dat hij zonodig heel goed in staat is zelf een Engelse maaltijd te bereiden. Want in Toscane verrast hij de 17-jarige Miss Betty ('een mooie blondine op wier blanke gezicht niets verried dat zij bloed in de aderen had') met twee Engelse gerechten, waarvan er helaas slechts één (een pudding die 'met goede boter' is gemaakt) nader wordt aangeduid.

Casanova zou je een culinair kosmopoliet kunnen noemen, die overal het goede van lokale keuken tot zich toeliet en, als dat zo uitkwam, naar het buitenland exporteerde. Zo berust de faam van zijn door hem zelf zonder valse bescheidenheid 'uitstekend' genoemde tafel in Parijs onder meer op het feit dat hij de Franse gastronomie verrijkt met allerlei Italiaanse en Spaanse gerechten, zoals 'macaroni al sughillo, rijst die nu eens als pilaf dan weer als cagnoni werd geserveerd en ollas podrillas'.

Zelden komt het voor dat hij op zijn reizen door Europa klaagt over de vreemde smaak van het voedsel dat hem wordt voorgezet. Het moet alleen wel

goed zijn klaargemaakt. Wanneer hem in Stuttgart een 'gaarkeukensouper' wordt voorgezet, weigert hij een hap te nemen en beperkt hij zich slechts tot een paar glazen Hongaarse wijn 'om niet onbeleefd te lijken'. Een andere keer daarentegen is hij bereid desgewenst twee keer te dineren, als hij zelf al gegeten heeft en in het restaurant een gezelschap met enkele leuke dames zich aan tafel zet. Een van de dames maakt hij een compliment vanwege de gretigheid waarmee zij eet - die wekt de eetlust op van iedereen die haar bekijkt. En wanneer de dame in kwestie hem een stuk gebrad voorhoudt om de waarheid van zijn woorden te bewijzen, is Casanova niet te beroerd om op de uitdaging in te gaan en opnieuw te dineren. Er volgt ook nog een weddenschap over het souper, maar hoe die is afgelopen, vermeldt de historie niet - op de volgende bladzijde wordt Casanova alweer in beslag genomen door een nieuwe dame.

Casanova behoort tot de grote eters van de Europese geschiedenis, dat zal inmiddels duidelijk zijn geworden. Daarom is het vreemd dat er, voor zover ik weet, nooit een speciaal gerecht naar hem is vernoemd, een eer die andere beroemde eters als Chateaubriand, Lord Sandwich en Picasso wel ten deel is gevallen. Misschien komt het doordat meestal *niet* vermeld wordt wat hij gegeten heeft. De gerechten die ik zojuist heb opgesomd, zijn met meer moeite dan ik had voorzien uit de tekst bijeen gesprokkeld. Terwijl er voortdurend gegeten wordt, blijven we doorgaans in onzekerheid over wat er ter tafel kwam. Dat suggereert dat al die maaltijden ook nog een andere functie hebben gehad.

Je kunt bijna geen bladzijde in Casanova's *Geschiedenis van mijn leven* opslaan of er staat wel een zin als: 'Wij vertrokken na een goede maaltijd.', 'Ik dineerde in een heel opgewekte stemming', 'Wij soupeerden met genoegene.', 'Tijdens dit diner waarvan ik erg genoot.', 'Wij gingen aan tafel', 'Wij stonden van tafel op', etc. Het gebeurt zo frequent, dat gastronomie noch verliefdheid het kunnen rechtvaardigen. En erg interessant, laat staan opzienbarend, zijn al die vermeldingen evenmin. Waarom staan ze er dan toch?

Ongetwijfeld om aan te geven waar alle conversaties en verleidingspogingen, die wél uitvoerig worden weergegeven, hebben plaatsgevonden. Het ontbijt, het diner en het souper zijn tenslotte de sociale momenten bij uitstek, in de achttiende eeuw - zeker voor reizigers - nog meer dan tegenwoordig. Maar bij Casanova speelt er, geloof ik, ook nog iets anders mee.

Ik weet niet hoe het u vergaat bij het lezen van zijn memoires. Maar ik heb vaak grote moeite in Casanova's relaas de chronologie vast te houden. Jaartallen, data, zelfs uren worden zelden vermeld. Om te achterhalen op welke dag, in welke maand of in welk jaar Casanova zich bevindt, is het nodig geregeld terug te bladeren. Het enige wat het verloop van de tijd aangeeft, dat zijn al die elkaar opvolgende maaltijden. Voor de verteller en wellicht ook voor degene over wie verteld wordt, vervangen ze de klok en de kalender.

Casanova's devies was: *carpe diem*, pluk de dag. Hij leefde, totdat op zesenvestigjarige leeftijd de ouderdom toeslaat, in het heden, een eeuwig heden,

dat zich zo min mogelijk om de toekomst bekommert. Voor hem strekte de tijd zich slechts uit van maaltijd tot maaltijd, met niet zelden het liefdesgenot als een tijdloze beloning. Casanova's maag was zijn meest betrouwbare horloge, en wie hem volgt van ontbijt naar diner, van diner naar souper en van souper weer terug naar ontbijt, wordt langzaam maar zeker opgenomen in een ritme dat niet meer alleen tot jaloezie aanleiding geeft - je krijgt er ook een geweldige honger van.

(Uitgesproken bij de presentatie van deel 12 van Casanova's *Geschiedenis van mijn leven* in de vertaling van Theo Kars op 30 oktober 1998 te Amsterdam; gepubliceerd in *Optima*, 17<sup>e</sup> Jaargang, nr.4 – september 1999)