

Typische Kerstgerechten.

(uit: "Gerechten voor de Kerst" van Janny de Moor)

Kerstmaal van Jozef en Maria (Palestijns)

Voor wie de kerstdagen rustig wil inluiden volgt hier een recept, dat de eenvoudige maaltijd die Jozef en Maria op kerstavond kregen voorgezet, dicht zal benaderen.

Volgen Lucas was er geen plaats voor hen in de herberg. Dat betekent dat ze geen deftige mensen waren die vanzelfsprekend ontvangen werden door andere gezeten burgers op grond van het gastrecht, maar dat ze het moesten doen met het onderkomen voor de armen.

Over de maaltijden die men in zo'n herberg kon krijgen is weinig bekend. Natuurlijk verschilde dit ook van plaats tot plaats, maar het meest waarschijnlijk is toch wel dat er een grote schotel op tafel kwam met een dikke soep van granen, de 'puls' van de Romeinen, die in het Midden-Oosten werd bereid met gebroken tarwekorrels. Er zaten wat kruiden in, bijvoorbeeld tijm en munt, zout en soms peulvruchten. Als je geluk had ook wat vlees. Erbij werd plat brood gegeven, eigenlijk hetzelfde als de pita's, die we via shoarma-winkeltjes hebben leren kennen. Ieder van de gasten schepte met zo'n broodje wat brij uit de schotel. Groente was niet duur en daarom stond er meestal ook sla, radijs of komkommer op het menu, vaak met dipsausjes van peulvruchten, olijfolie en azijn of citroensap. Tegenwoordig noemt men dat mezzeh.

Kerstkalkoen (Italië)

De westerse wereld is, al haar beschaving ten spijt, stiekem een paar gebruiken blijven koesteren die andere volkeren al lang achter zich hebben gelaten. Zo geldt het onder Chinezen als hoogst grof om grote stukken vlees op tafel te brengen, terwijl het hier juist het toppunt van feestelijkheid is. Lekker middeleeuws, net Breughel!

We houden hem dus heel, de kerstkalkoen, tot in Griekenland toe. Graag ook nog gevuld. En niet zelden zeer uitvoerig. Zo deed Varenne, een oude Franse kok, er altijd een paar duifjes in. Nergens voor nodig natuurlijk. Dat vinden ze in Italië tenminste. 'Tacchino natalizio', geraffineerd eenvoudig.

Kerstpastei (Tourtière, Canada)

Een Canadese kerstpastei. Sinds het puriteinse verbod op al te uitbundig kerstfeest vieren van 1647 is de kerstpastei in Engeland zelf wat uit de mode geraakt. Maar zo heel puriteins hoefde je ook weer niet te zijn om je bedenkingen te hebben tegen de 'Yorkshire christmaspie', waarin een kalkoen, een gans, een haan, een patrijs, een duif en bovendien nog haarwild ging. En dan 2 kg boter erop, bakken in een korst, klaar. Zulke pakketjes zonden de welgestelden elkaar dan met Kerst toe. De veel beschaafdere 'tourtière', door Franse emigranten meegebracht uit de Périgord, heeft de puriteinse verboden, die ook voor Canada golden, overleefd. Een gelukkige verbintenis tussen de Franse en de Engelse keuken.

Konijn met pruimen (Caribisch)

Niet traditioneel Nederlands, ook al hebben we hier genoeg konijn en genoeg pruimen. We zijn kennelijk zozeer door de snobs in de Franse keuken beïnvloed, dat het konijn tot op de huidige dag door veel mensen nog gezien wordt als, nou ja, voor Jan en alleman hè. Niet geschikt om een gast aan te bieden. Vóór de Franse Revolutie namelijk, was de jacht voor gewone lieden verboden, behalve de jacht op konijn. Dat mocht, want konijn was soms heel schadelijk. Gelukkig wisten de 'gewone mensen' er met fantasie heel wat van te maken. Konijn was met Kerst vaak het enige wat ze zich konden veroorloven en zo ontstonden er talloze huiselijke feestgerechten, waarvan het bekendste dat met pruimen is. Zo lekker, dat de Fransen niet zonder konden toen ze op de Caribische eilanden terechtkwamen. En zo ontstond dan het streekgerecht met de naam 'lapin aux pruneaux'

Kerstboomstam (Bûche de Noël, Frankrijk)

Je gelooft je ogen niet als je tegen Kerst in een Franse supermarkt loopt. Bij de bakafdeling liggen ze in stapels, de boomstammetjes. Mokka-punten tot de derde macht. En ze verdwijnen met de snelheid van het licht.

Zoiets lekkers wil iedereen wel bedacht hebben. In Frans Zwitserland beweert men dat die boomstam (Zwitserse rol) ontstond uit de gewoonte om met Kerst een stuk stam uit te hollen. Dat werd dan gevuld met kastanjes, noten en gedroogde vruchten, er werd een dekseltje op gedaan. Vervolgens werd de stobbe even in het vuur gelegd waarna de kinderen hem leeg mochten smullen. Anderen zien er een herinnering in aan het 'voorrecht' dat horigen kregen om tegen Kerstmis dode bomen uit het adellijke bos te halen, zodat ze dan even niet in de vrieskou hoefden te zitten.