

Cauderlier

De Academie voor de Streekgebonden Gastronomie

De figuur

“Cauderlier” (1812-1887) is ongetwijfeld een “monument” in onze Belgische keuken. In zijn boek, “L’Economie culinaire”, dat voor het eerst in 1861 gepubliceerd werd en het meest bekende is, legde hij voor altijd de basis vast van wat de goede en klassieke Belgische (Vlaamse) burgerkeuken kan genoemd worden.

Philippe Edouard Cauderlier werd geboren te Antwerpen op 17 april 1812. Zijn moeder was van Waalse (Virelles nabij Chimay) komaf en op het ogenblik van de geboorte ongehuwde dienstmeid in het Brusselse. Hij monsterde op 18-jarige leeftijd voor één jaar aan bij de (Franse?) koopvaardijvloot. Nadien werkte hij als bakker te Brussel en te Gent. Na zijn huwelijk met een dochter van de Gentse uitgever Hoste vestigde hij zich in 1843 te Gent als charcutier, wat evolueerde tot tafelhouders. Hij verwierf er naam en faam en verzorgde vele prachtige banketten. Zo ondermeer de galadiners ter gelegenheid van de bezoeken van Z.M. Koning Leopold I aan Gent op 24 juli 1849 en op 31 augustus 1853.

Het boek “L’Economie culinaire”, evenals de vertaling “Het spaarzame keukenboek” werd een echte bestseller. Tussen 1860 en 1920 werden niet minder dan elf Nederlandstalige en twaalf Franstalige drukken uitgebracht. Uitgaven werden zowel in Gent als in Parijs gerealiseerd. Cauderlier overleed op 29 oktober 1887 te Gent, en liet ons naast zijn succesboek nog een aantal prachtige culinaire werken na, zoals:

La pâtisserie et les confitures (1883)

Les 52 menus du gourmet (1877)

La santé par les aliments (1885)

Le livre de la fine et de la grosse charcuterie (1877), met uitleg over charcuterie hoofdzakelijk bereid op basis van varkensvlees, waarvan hij trouwens ook de versnijding aangeeft.

Situering in de tijd

Een van de inspiratiebronnen van Cauderlier was ongetwijfeld de Franse grootmeester Carême, die in zijn boek “l’Art de Cuisine au 19^e siècle” (1833) een uitgelezen kookstijl beschreef en veel vernieuwing bracht in het keukengebeuren. Ook Escoffier (1846-1935), een andere begenadigde kok, was een volgelinge van Carême, maar als we de systematische opbouw van de maaltijden bekijken heeft hij vast en zeker ook het werk van onze Cauderlier geraadpleegd (verschillende van zijn werken werden ook in Parijs uitgegeven) bij de samenstelling van zijn kookbijbel “Le Guide Culinaire” die in 1903 verscheen. Veel van de kookboeken die in de 19de

eeuw verschenen, waren bestemd voor professionelen. De werken van Cauderlier daarentegen waren veeleer bestemd en toegankelijk voor de goede burgerij en hadden de bedoeling de kookkunst dichterbij het volk te brengen. Vandaar zijn uitspraak "Wie mij zal lezen, zal koksbaas wezen".

De eer deze befaamde kok weer in de belangstelling te hebben gebracht komt ondermeer toe aan koksbaas Bert de Bruyne (restaurant de Gouden Ecu te Antwerpen), die in 1994, in eigen beheer, een facsimile van de 11de druk van "Het Spaarzame Keukenboek" van Cauderlier liet uitgeven en op de markt bracht.

L'Economie culinaire / Het spaarzame keukenboek

"Het spaarzame keukenboek" werd voor het eerst gepubliceerd in 1861 en kende meerdere herdrukken. Het kan terecht een kookbijbel genoemd worden. Cauderlier liet zich weliswaar leiden door de klassieke keuken, maar ontdeed ze van een aantal franjes, waardoor ze toegankelijk werd voor de burgerij. Die burgerkeuken steunde veelal op producten die algemeen beschikbaar waren voor die tijd. Bovendien had hij een voorkeur voor regionale producten en een aantal gerechten werden als "Vlaams" omschreven.

Hoewel klassiek van opvatting, toch schuwde hij ook het gebruik van nieuwe producten niet. Zo introduceert hij in zijn latere werken het gebruik van mondamine (de voorloper van het huidige maïzena) om soepen, sausen en puddingen te binden. Let ook eens op sommige benamingen als bv. goudappels voor tomaten, kampernoeliën voor champignons, enz... De structuur of indeling van zijn kookboek, met de soepen vooraan, de sausen, de vissen, de diverse vleessoorten om te eindigen met de desserts, werd later overgenomen door Escoffier en andere gerenommeerde koks en kookboekschrijvers.

Op het gebruik van enkele ingrediënten als truffels na, die te duur zijn geworden en delen van dieren als gehemelten van runderen en hanenkammen, die nauwelijks in de handel meer te verkrijgen zijn, is het kookboek nog steeds bruikbaar als een basiskookboek. De populariteit van "Het Spaarzame keukenboek" werd enkel geëvenaard door de kookboeken die later in de 20ste eeuw werden uitgegeven door KAV en KVLV.

De Academie voor de Streekgebonden Gastronomie voelde zich om meerdere redenen geroepen de figuur van Cauderlier en zijn werk opnieuw in de belangstelling te brengen. Een aantal leden maakte een

grondige studie van zijn leven en zijn werk. Ze zijn dan ook trots een lessenpakket te kunnen aanbieden, waarin de figuur van Cauderlier centraal staat en het praktische gedeelte een staalkaart is van een prachtig Vlaams kookboek dat generaties heeft getrotseerd. Deze lessenreeks wordt gepresenteerd als “historische vertelkookcursus” onder de noemer: “Traditionele vleesbereidingen naar Cauderlier - een Gents tafelhoeder uit de 19e eeuw”. Voor meer informatie, zie de agenda.