

Mediterraneo

Van Jacques Meerman verscheen eveneens
bij Ambo|Anthos uitgevers

Kleine geschiedenis van de Nederlandse keuken
Kleine geschiedenis van de hutspot

Meld je aan voor onze nieuwsbrief om op de hoogte te blijven van
de nieuwste boeken van Ambo|Anthos uitgevers via
www.amboanthos.nl/nieuwsbrief.

Jacques Meerman

Mediterraneo

Een culinaire reisgids
voor de mediterrane middeleeuwen

Ambo|Anthos
Amsterdam



ISBN 978 90 263 4337 7

© 2019 Jacques Meerman

Deze uitgave kwam tot stand door bemiddeling
van Marianne Schönbach Literary Agency B.V.

Omslagontwerp Marry van Baar

Omslagillustratie © Citrus Bergamot, 1999 (w/c on paper),

Eden, Margaret Ann (Contemporary Artist) /

Private Collection / Bridgeman Images

Foto auteur © Merlijn Doomernik

Verspreiding voor België:

Veen Bosch & Keuning uitgevers nv, Antwerpen

Inhoud

Om te beginnen 7

De gidsen – De reis – Eten, kookboeken – Over de spelling van namen en begrippen – Dank

- 1 De verwarrende wereld tussen Santiago en Barcelona 17
- 2 Naar Palermo, de koningsstad 51
- 3 Constantinopel, bolwerk van het christendom 83
- 4 Perzen en Turken: de wereld tussen Oost en West 121
- 5 Naar Bagdad en verder: brandpunt van de islam? 149
- 6 Naar het Verre Westen en de Duistere Zee. Marrakesh en Sevilla 201

Ook recepten reizen 257

Noten 269

Korte lijst van namen, kookboeken en ingrediënten 288

Illustratieverantwoording 294

Bibliografie 297

Register 311

Om te beginnen

Dit boek verhaalt van goede spijs
En maakt onwetende koks wijs
Ik wil eenieder leren
Al wat zij begeren
En geef mijn kennis prijs

Daz buoch von guoter spise – Würzburg, ca. 1350

In dit boek trekken we aan de hand van beroemde reizigers rond de hele Middellandse Zee. We beginnen in Noord-Spanje, reizen via Zuid-Frankrijk naar Italië, Sicilië, Griekenland, Constantinopel/Istanbul, Perzië/Iran, het Midden-Oosten en Noord-Afrika, en eindigen in Zuid-Spanje, altijd op zoek naar voedsel en naar de omgeving waarin dat gegeten wordt. Eigenlijk is het een soort culinair familieportret van kibbelende nichtjes, een norske oom, een rijke oudtante, een broer die niet wil deugen, ouders die best willen scheiden, veel aangetrouwde familie en een opa die bijna doof is.

Alleen is dit niet de Middellandse Zee van nu maar die van de twaalfde of begin dertiende eeuw, een eeuw die fundamenteel was voor de ontwikkeling van onze eigen (culinaire) wereld. Maar dat is niet het bijzondere, want andere eeuwen zijn even fundamenteel geweest. Die twaalfde/dertiende eeuw is bijzonder omdat die ons als Europeanen dwingt om met andere ogen naar ons verleden te kijken. Boeken over de geschiedenis van de mediterrane keuken beginnen bijna altijd in het klassieke Griekenland

en Rome. Ze maken dan een grote sprong naar de veertiende en vijftiende eeuw, de tijd waarin de eerste christelijk-Europese kookboeken verschijnen. Maar op die manier verliezen we niet alleen duizend jaar van onze eigen geschiedenis, maar ook meer dan de helft van de mediterrane wereld: de islamitische en Grieks-orthodoxe helft, om precies te zijn. Dan dragen we geen oogkleppen meer maar een blinddoek. Een serieuze onderzoeker schreef een boek over de ‘echte’ mediterrane keuken in de middeleeuwen en beperkte zich tot Catalonië en Italië. Voor haar bestonden Constantinopel, Iran, het Midden-Oosten, Noord-Afrika en Andalusie eenvoudig niet. Een even serieuze andere onderzoeker schreef samen met een Italiaanse collega een geschiedenis van de pasta; ze dachten dat pasta nooit uit het Midden-Oosten kon komen omdat iedereen daar de hele dag op kamelen door de woestijn trok en dus geen pasta kon uitvinden – ik overdrijf het een beetje, maar niet zo heel veel – terwijl dat gebied in werkelijkheid de bakermat van de landbouw en millennia oude, heel hoge beschavingen was.

Het fascinerende van de twaalfde eeuw is juist dat de culturele en militaire machtsverhoudingen toen heel anders waren dan nog maar een paar eeuwen later. Gevestigde grootmachten zoals Byzantium en de Arabisch- of Perzisch-sprekende gebieden bloeiden cultureel en culinair maar konden hun problemen uiteindelijk niet de baas, terwijl jeugdige upstarts zoals Catalonië en de Italiaanse handelssteden nieuwsgierig om zich heen aan het kijken waren. Een groot deel van het gebied had ooit het Grieks-Romeinse Rijk gevormd, maar dat was in de twaalfde eeuw allang versplinterd en vrijwel onder de voet gelopen door ‘barbaren’ (vonden de Romeinen en Grieken) van buitenaf. Germaanse volkeren uit het huidige Duitsland en Scandinavië hadden Spanje en Italië al eeuwen eerder overspoeld. Aziaten zoals Hongaren, Bulgaren, Slaven en Turken waren tot diep in Oost-Europa en het Midden-Oosten doorgedrongen. Mensen uit de Arabische en Noord-Afrikaanse woestijnen hadden de hele mediterrane oost- en zuidkust plus het Germaanse Spanje en Portugal veroverd. Al die nieuwkomers brachten hun eigen culinaire en andere voorkeuren mee maar namen ook over wat ze tegenkwamen. Zo ontstond een lappendeken van talen, godsdiensten, keukens en gebruiken – met alle bijbehorende conflicten maar ook met ruim voldoende commerciële en culturele contacten om elkaar diepgaand te beïnvloeden. Dat hele complex had bovendien zijn eigen periferie. Het misschien wel oudste mediteraan-Europese kookboek sinds de Romeinse tijd kennen we bijvoorbeeld

alleen uit Duitse, Deense en IJslandse vertalingen. In Turkije eet je nog steeds gevulde pasta onder de naam mantı – een Chinees woord. Midden-Oosterse gerechten en ingrediënten staan nog steeds in modern-Indonesische kookboeken. Ook over al zulke verbanden gaat dit boek.

De gidsen

We gaan op reis en doen dat onder leiding van vier gidsen. Wat we te zien krijgen, wordt dan ook sterk door hun belangstelling, kennis, route en motieven bepaald. Dat is een belangrijke beperking. Je mag in middeleeuwse reisverslagen geen dingen verwachten die in een moderne reisgids vanzelfsprekend zijn: belangstelling voor vreemde culturen en godsdiensten, kennis van land en volk, beschrijvingen van eetgewoonten, adviezen voor onderweg, adressen van overnachtingsmogelijkheden... Een middeleeuwse reisgids bestaat in zijn simpelste vorm uit niet veel meer dan een lijst van de afstanden tussen A en B, B en C, enzovoort. Ook in de twaalfde eeuw werd heel veel gereisd maar bijna niemand kon of wilde zijn ervaringen opschrijven. Bovendien was lang niet iedereen een begenadigd schrijver, en het heeft me moeite gekost om er vier te vinden die in ongeveer dezelfde periode gereisd en geschreven hebben, samen het hele Middellandse Zeegebied bestrijken en genoeg aanknopingspunten bieden om mijn eigen verhalen en omwegen met hun verslag te combineren. We zullen het ermee moeten doen.

Onze eerste gids is een anonieme Franse monnik die rond het midden van de twaalfde eeuw een handleiding voor pelgrims naar Santiago schreef – ik gebruik het deel van zijn boek dat de tocht tussen de Pyreneeën en Noordwest-Spanje beschrijft. We weten niet zeker waar hij vandaan kwam, maar hij schreef in het Latijn op peperduur perkament. Dat betekent dat hij tot de elite behoorde, en zijn sociale status blijkt ook uit het snobisme waarmee hij om zich heen keek. Het staat vast dat hij lang niet alles gezien heeft wat er van de lokale keukens te zien viel, maar dat kan komen omdat hij nogal diep door het binnenland reisde en daardoor bijvoorbeeld de toen allang bestaande wijnbouw en visserij aan de Atlantische kust over het hoofd zag. Maar in datzelfde binnenland moet hij aspecten van een soms sterk gearabiseerde samenleving hebben gezien. Dat hij daarover zwijgt, kan best een bewuste keuze zijn geweest en spreekt in dat geval boekdelen.

Daarna reizen we een hele tijd mee met de beroemde rabbi Benjamin van Tudela, die twee decennia na het boek van de Franse monnik vanuit Noord-Spanje aan een wereldreis begon en er in het Hebreeuws een verslag van schreef of misschien wel liet schrijven. We weten volstrekt niets over hem, en eigenlijk denk ik dat hij grote delen van zijn tocht nooit heeft afgelegd, maar dat is niet per se erg. De joodse gemeenschap bezat in de middeleeuwen een uitmuntend internationaal netwerk, en Benjamin had ook zonder verre reizen betrouwbare informatie over vreemde volkeren kunnen verzamelen. Erger is zijn saaiheid – ik waarschuw maar vast. Zijn belangstelling beperkt zich vooral tot de joodse gemeenschappen die hij bezoekt, en ook daarover wordt hij maar zelden concreet. Dat ik zijn tekst toch gebruik, komt omdat de twaalfde-eeuwse reisverslagen niet bepaald voor het oprapen liggen. En bovendien bevat zijn verslag wel degelijk parreltjes zoals zijn beschrijvingen van Rome, Palermo, Constantinopel, Bagdad, Jeruzalem en Alexandrië.

In het Midden-Oosten krijgen we gezelschap van Ibn Jubayr, een hoveling en ambtenaar uit Granada die in de jaren tachtig van de twaalfde eeuw als pelgrim naar Mekka trok en ook andere Midden-Oosterse steden bezocht. Hij blijkt een vrome maar ook heel nieuwsgierige man, die zich niet schaamt voor zijn emoties. Zijn verslag geldt als de eerste moderne reisgids en is een genot om te lezen.

Ten slotte laten we ons meenemen door de Marokkaanse geograaf al-Idrisi, die een groot deel van zijn leven op Sicilië woonde maar de steden van Noord-Afrika en Andalusië goed gekend moet hebben en rond 1150 – tussen de Franse monnik en Benjamin in – een encyclopedisch overzicht van de hele bekende wereld schreef. Hij is zeker niet zo'n boeiende schrijver als Ibn Jubayr, en ook in zijn verslag zitten bewijsbaar gaten, maar als ik die hiaten kan vullen of minstens signaleren, zal ik dat niet laten. Met al-Idrisi reizen we vanaf de Egyptische grens via Tunis, Marrakesh, Lissabon en Córdoba naar Sevilla. Die stad symboliseert het begin van een heel nieuw hoofdstuk in de culinaire geschiedenis: de Amerikaanse aardappels, chilipeper, tomaten, sperziebonen, courgettes, cacao, mais, enzovoort bereikten het Europa van na 1492 vooral via Sevilla. Mijn boek eindigt dan ook met een kort, impressionistisch hoofdstukje over de doorwerking van de oude mediterrane keuken in de nieuwe tijd.

De reis

Dit boek is – zoals gezegd – een rondreis en eindigt dus ongeveer waar het begint. Heel overzichtelijk. Maar in het Middellandse Zeegebied van de twaalfde eeuw hangt alles met alles samen, en dat is juist onoverzichtelijk. Veel dingen die in het ene hoofdstuk aan de orde zijn, worden pas of waren al in een ander hoofdstuk uitgelegd. Om te voorkomen dat je de draad kwijtraakt, staat achterin een lijstje met de belangrijkste namen en begrippen plus een register met verwijzingen naar de plaats waar je de informatie terugvindt.

Voordat je aan het boek begint, is één waarschuwing handig. Vergeet alles wat je over de huidige politieke grenzen weet. Spanje, Portugal, Marokko en Frankrijk bestonden niet of nauwelijks. Het begrip ‘Italië’ was weinig meer dan inhoudsloos, want Noormannen regeerden het zuiden, de paus het midden en Duitse keizers het noorden, voor zover niet allerlei min of meer onafhankelijke stadsstaten daar de echte touwtjes in handen hadden. Ook als ik vergeet om een naam zoals ‘Frankrijk’ of ‘Italië’ tussen aanhalingstekens te zetten, bedoel ik daarmee alleen het gebied dat tegenwoordig Italië heet, zonder iets te impliceren over wie er de baas was of welke taal de mensen er spraken. Iets dergelijks geldt voor de Turken. Aan het eind van de twaalfde eeuw werd een enorm gebied tussen India en Egypte door Turken beheerst, maar die kwamen maar voor een klein deel uit het huidige Turkije. Dat soort dingen.

Ik heb het Middellandse Zeegebied van die tijd zo veel mogelijk van binnenuit proberen te beschrijven, maar moderne begrippen zijn soms handig. Als ik het over ‘Italiaanse handelssteden’ heb, dan bedoel ik dat ze in het huidige Italië liggen, niet dat ze zich onderdeel van hetzelfde politieke geheel voelden, want in de praktijk vochten ze elkaar de tent uit. Met de nogal onzinnige term ‘Midden-Oosten’ bedoel ik gemakshalve wat de kranten er onder verstaan – de precieze afbakening is maar zelden echt van belang. Termen als ‘Andalusië’, ‘al-Ándalus’ en ‘Andalusisch’ slaan niet op de moderne Spaanse deelstaat maar op het (zelden stabiele) deel van het Iberisch Schiereiland dat in de Europese middeleeuwen islamitisch was – dus inclusief het moderne Portugal. Wat ‘Arabisch’ betekent, hangt van de context af. Vaak heeft het woord betrekking op het gebied waar de mensen Arabisch spraken, en niet bijvoorbeeld Turks, Perzisch of Grieks. Maar ‘Arabisch’ kan ook op alleen de inwoners van het Arabisch Schiereiland slaan – in tegenstelling tot Syriërs, Palestijnen,

Berbers en Egyptenaren bijvoorbeeld. De juiste betekenis blijkt hopelijk altijd uit de context. Zoiets is ook aan de hand bij de ‘Franken’. In Europa slaat het woord op een bepaalde groep Germaanse volkeren die een groot deel van het huidige Frankrijk en Duitsland bewoonden, maar voor islamieten was dat de term voor alle pauselijke christenen – de context moet helderheid scheppen. Als ik het gebied bedoel waar de islam de heersende godsdienst was, dan noem ik dat de ‘wereld van de islam’ of zoiets, dus het gebied tussen Centraal-Azië en Lissabon – waar lang niet iedereen islamiet was, zoals ook niet iedereen in de ‘Arabische wereld’ altijd Arabisch sprak. ‘Noord-Iberië’ is het christelijke, noordelijke deel van het huidige Spanje en Portugal. ‘Afrika’ is de regio ten zuiden van de Sahara; ten noorden daarvan ligt – tussen Egypte en de Atlantische Oceaan – de Maghrib, waar voornamelijk Berbers* wonen. Hopelijk sluit de context elk misverstand uit.

Zelfs de ondertitel van dit boek spreekt niet voor zich. De middeleeuwen zijn de West-Europese middeleeuwen, de ‘duistere’ tijd vóór de periode van de renaissance. Voor grote delen van het Middellandse Zeegebied heeft dat woord geen enkele betekenis, en ik vermijd het dan ook zoveel als ik kan. Maar voor een Europese lezer is ‘middeleeuwen’ natuurlijk in puur chronologische zin best een handig begrip voor de ongeveer duizend jaar tussen de ondergang van het West-Romeinse Rijk (eind vijfde eeuw, zeg maar) en de ontdekking van Amerika in 1492.

Eten, kookboeken

Dan is er ook nog een ander probleem. Hoe kun je weten wat er vroeger gegeten is? Medische traktaten, douaneregisters, gedichten, schilderijen en zelfs woordenboeken geven weleens een idee, maar niets is zo nauwkeurig als een kookboek. Helaas zijn ook kookboeken niet feilloos. Ze kunnen fouten bevatten. De recepten weerspiegelen misschien iemands individuele smaak, geen collectieve voorkeur. Ze bevatten ook vaak geen hoeveelheden en bereidingstijden, ook niet als die van groot belang zijn

* Dat woord is ooit bedacht door de Grieken en Romeinen, die er hun minachting mee uitdrukten, maar dat is inmiddels alweer ongeveer tweeduizend jaar geleden, en bij gebrek aan een algemeen aanvaarde betere term blijf ik het woord hanteren zonder er ook maar iets negatiefs mee te bedoelen.

voor de smaak. Nog belangrijker is dat de toenmalige ingrediënten bijna altijd anders zijn dan de moderne. Sinds de twaalfde eeuw hebben eideloze generaties boeren en tuinders aan de smaak, kleur en omvang van groente- en fruitsoorten geknutseld. Een peer smaakte achthonderd jaar geleden beslist anders dan wat een moderne supermarkt verkoopt. Zulke verschillen zijn soms te reconstrueren. Als een middeleeuwer aardbeien at, waren dat altijd wilde of semiwilde bosaardbeitjes, en een handige wandelaar weet die nog steeds te vinden. Alle supermarktaardbeien van tegenwoordig stammen echter af van kruisingen tussen twee Amerikaanse aardbeirassen die elkaar pas in Frankrijk getroffen hebben, en smaken dus anders.

Weer een ander probleem is dat een bijna onvoorstelbare hoeveelheid recepten en kookboeken uit die tijd eenvoudig verdwenen of vernietigd is, zodat er weinig te vergelijken valt. De antropoloog Jack Goody merkte op dat kookboeken alleen kunnen ontstaan als de landbouw zo productief is dat de mensen kunnen kiezen wat ze lekker en minder lekker vinden. Diezelfde mensen moeten bovendien kunnen lezen en schrijven. Maar ook als aan die voorwaarden is voldaan, ontstaan niet per se kookboeken. Koks geven recepten mondeling door aan leerlingen en collega's; hun rijke werkgever stelt culinaire eisen omdat hij indruk wil maken op zijn gasten; aan de dorpspomp of op de markt of in privécorrespondenties wisselen mensen tips uit; en op die manier kunnen recepten eeuwenlang onder de radar blijven zonder dat ze schriftelijk worden vastgelegd, laat staan bewaard. Uit een hoge cultuur zoals de Byzantijnse, waar de elite heel geletterd was en een enorme verscheidenheid aan ingrediënten binnen handbereik had, is desondanks geen enkel kookboek bekend. Dat geldt ook voor een veel minder hoge cultuur zoals die in het christelijke West-Europa, waar pas in de dertiende en veertiende eeuw de eerste bewaard gebleven kookboeken verschenen. In Perzië moeten er al in de tiende eeuw kookboeken hebben bestaan, maar die zijn – misschien letterlijk – in rook opgegaan: de eerste overgeleverde dateren pas uit de zestiende eeuw. Alleen uit het Arabisch-sprekende deel van de islamitische wereld zijn kookboeken uit de periode tussen de tiende en dertiende eeuw bewaard, en ook die moeten slechts piepkleine topjes van een reusachtige receptenijsberg zijn geweest. Sla de recepten in dit boek dus niet over. Ik geef ze in hun oorspronkelijke, soms iets verkorte vorm en zet mijn eigen opmerkingen en kennelijk vergeten handelingen tussen vierkante haken. Lees ze aandachtig en probeer te begrijpen wat er staat,

want ze zijn het enige echte houvast dat we hebben.

En dan nog iets. Je eet altijd in een sociale omgeving, zelfs als je alleen bent. Wat en hoe je eet is weliswaar tot op zekere hoogte een kwestie van persoonlijke smaak maar wordt nog veel fundamenteeler bepaald door oorlogen, handelsbetrekkingen, agrarische kennis, klimaat, werktijden, godsdienst, de aanwezigheid van water – enzovoort. Culinaire geschiedenis is onlosmakelijk verbonden met de algemene. Maar zelfs het omgekeerde kan waar zijn. De culinaire geschiedenis bepaalt soms ook wat er in de grote wereld gebeurt. Zonder een collectieve behoefte aan specerijen is de ontdekking van Amerika bijvoorbeeld moeilijk te begrijpen.

Dit boek over de keukens van het Middellandse Zeegebied is dus geen kale opsomming van wat de mensen op allerlei plaatsen aten. Mij interesseert vooral hoe eetpatronen passen binnen de tijd waarin ze ontstaan zijn. De oude kookboeken uit Baghdad, Damascus en Caïro weerspiegelen bijvoorbeeld de geschiedenis van die steden en regio's, en die geschiedenis moeten we dus achterhalen. Ik dwaal dan ook nog weleens af – in elk geval schijnbaar. Heb alsjeblieft geduld. Ik kom altijd bij de keuken terug. De grote wereld is de wereld waarin de mensen leven en eten, en ik probeer steeds de mensen achter het recept te vinden: bijvoorbeeld in de culturele ambities van IJslanders die een mediterraan kookboek vertaalden, of in de collectieve heimwee van Engelsen in de keizerlijke lijfwacht van Constantinopel die er – tot ontzetting van Byzantijnse artsen – de zoute haring introduceerden.

Over de spelling van namen en begrippen

- 1 Alle streken en plaatsen die ik noem, staan op de kaarten in dit boek, maar de spelling is niet zelden lastig. In de bronnen en wetenschappelijke literatuur kom je allerlei varianten van dezelfde naam tegen. Neem bijvoorbeeld Noord-Afrika. Je vindt daar Arabische versies, varianten in allerlei verschillende Berbertalen en schrijfwijzen van moderne koloniale machthebbers (Fransen, Spanjaarden, Italianen). Een extra complicatie is dat Arabische namen in bijvoorbeeld het Frans en het Engels op heel verschillende manieren worden weergegeven. Plaatsnamen kunnen bovendien in de loop van de eeuwen veranderd zijn. Om alle misverstanden uit te sluiten geef ik altijd primair de spelling die je makkelijk in Google Maps vindt, niet omdat die beter is dan

andere maar omdat je de plaatsen moet kunnen opzoeken. Een uitzondering daarop is Constantinopel/Istanbul. Die stad heet Constantino-
pel tot 29 mei 1453 – de dag waarop de stad in Turkse handen viel – en
daarna Istanbul. Een andere uitzondering is Perzië/Iran: Iran is het
moderne land, Perzië het oude, Farsisprekende deel van het Midden-
Oosten, ook al klopt dat historisch niet helemaal.

- 2 Om Arabische woorden niet te overladen met puntjes, streepjes en
hoofdletters heb ik geen verschil gemaakt tussen lange en korte klin-
kers en evenmin tussen emphatische en niet-emphatische medeklinkers,
behalve bij de zware k-klank, die ik weergeef als een q. De sh = sj, de
kh = ch (*kachel*), de j = zj, de dh = de zachte th in het Engelse *them*, de th
= de harde th in het Engelse *think*. De gh is de Franse r in bijvoorbeeld
Paris (maar in dialecten kan het de beginletter van *Granada* zijn). De ^c is
een a-klank die diep uit je keel komt en leuk is om te oefenen maar
moeilijk uit te spreken, en de losse ‘ binnen een woord is geen aanha-
lingsteken maar de heel korte stilte in bijvoorbeeld ‘*mee-eter*’.

Dank

Ik had dit boek nooit in mijn eentje kunnen schrijven en ben heel veel
mensen dankbaar voor hun hulp, bijdragen en discussiestof. Mijn dank
geldt op de eerste plaats Virgilio Martínez Enamorado (universiteit van
Málaga), bij wie ik heel vaak met vragen terecht kon. Maar ook Abdarrah-
man al Aissiti, Fatima Amagar, Marijke Bartels, Noor Bos, Arwen van der
Burg, Mary Işın, Marjolein Kelderman, Majid Labbaf Khaneiki, Gerrie
Lindenburg, Harro Maat, Harold McGee, Janny de Moor, Roel Mulder,
Charles Perry, Özge Samancı, Hüseyin Şen, Dorothea Sinnema, Reza Mo-
hamed Tahami, Judith Vroom en İbrahim Yıldız hebben me op allerlei
verschillende manieren fantastisch geholpen.

1

De verwarrende wereld tussen Santiago en Barcelona

Barcelona is een kleine, mooie stad aan zee. Daar komen kooplieden met hun goederen uit alle windstreken: Griekenland, Pisa, Genua, Alexandrië in Egypte, Palestina, Afrika en al zijn kusten.

Benjamin van Tudela (ca. 1167)

Het was vermoedelijk in het jaar 1167¹ dat Benjamin, een joodse heer uit het Noord-Spaanse stadje Tudela, aan een wereldreis van ongeveer acht jaar of misschien wel het dubbele daarvan begon.*

Tudela ligt aan de Ebro ten zuiden van Pamplona. Er zijn in de buurt Romeinse restanten gevonden, maar eigenlijk is het een islamitische stad uit de achtste eeuw, gesticht toen een leger van Midden-Oosterlingen en vooral Noord-Afrikanen plus misschien een contingent van rebelse christenen in naam van Allah bijna het hele Iberisch Schiereiland veroverde. Dat gebeurde in 711. Tudela werd een plaats waar islamieten, christenen en joden in betrekkelijke welvaart en harmonie samenwoonden, en dat bleef zo tot ongeveer een halve eeuw vóór Benjamins vertrek. Toen braken roerige tijden aan. Alfonso I de Strijdvaardige, de christelijke koning van

* Het jaartal 1167 ontleen ik aan een kritische vertaling van Benjamins reisverslag. Volgens anderen² vertrok hij echter rond 1159 of 1165. Voor mijn conclusies maakt dat jaartal maar zelden iets uit. Het jaar van zijn terugkeer is nog veel moeilijker te bepalen maar in dit boek ook niet van belang omdat ik het tweede deel van zijn verslag met omzwervingen door Azië en Europa niet gebruik.

Aragón, veroverde de stad op 25 februari 1119 met eigen troepen en Franse ‘kruisvaarders’ en benoemde zijn bondgenoot Rotrou III – ex-kruisvaarder in het Midden-Oosten en telg uit een Vikings/Engels/Frans ofwel ‘Anglo-Normandisch’ geslacht – tot heer van de stad. Alleen al die benoeming bewijst het internationale karakter van Alfonso’s onderneming.

Joden, christenen en islamieten in het christelijke ‘Spanje’

Het is lang niet altijd bekend wat er met de bevolking van een islamitisch-Spaanse stad of streek gebeurde als die door Noord-Spaanse, Franse en/of Italiaanse christenen veroverd werd. Maar over Tudela weten we toevallig wel iets. De islamieten mochten er – in ruil voor veel geld – blijven en hielden hun bezit. Ze mochten hun geloof belijden en gaan en staan waar ze wilden.³ Ook in andere steden zal het zo gegaan zijn. Een deel van de islamieten sneuvelde of vluchtte naar het zuiden, de rest vestigde zich bijvoorbeeld in een Moorse wijk of *morería*, waar ze een zeker zelfbestuur hadden, plaatselijke verordeningen uitvaardigden, overtreders straffen en belastingen voor de kersverse christelijke landheer indden.⁴ De veroveraars bezetten intussen de machtscentra, confisqueerden na een tijdje de moskeeën met al hun roerende en onroerende bezittingen en betrokken de leeggekomen huizen van de stad.⁵

De joodse bevolking van Tudela was tijdens het beleg vertrokken maar keerde op verzoek van de nieuwe heer terug naar hun oude joodse wijk (foto 2), die al in de elfde eeuw vermeld werd.⁶ Die wijk bleef een typisch islamitische wirwar van kronkelstraatjes en doodlopende stegen en is nog steeds te bezichtigen. Het staat overigens zeker niet vast dat ook Benjamin van Tudela daar gewoond heeft, want in de twaalfde eeuw mochten joden nog wonen waar ze wilden. Voor hen was zo’n *judería* handig omdat de Talmoedschool en de synagoge er stonden. Een synagoge was toen net als nu het centrum van het joodse leven. Mannen en vrouwen kwamen er bidden en luisterden naar preken en voorlezingen – in de twaalfde eeuw zaten de mannen en vrouwen nog niet gescheiden. Maar ze kwamen er ook om te roddelen en hun zaken te bespreken. Werklieden namen door de week hun ontbijt mee, en kinderen werden met een stok op de vingers getikt als ze zich oneerbiedig gedroegen.⁷ Kort na Benjamins vertrek verhuisden de joden overigens alweer naar een ander deel van de stad. Toen hij in (wie weet) 1175 terugkwam, kon

hij dan ook misschien niet meer naar zijn oude woning terug.

In het oude Tudela moeten behalve islamieten en joden ook gearabi-seerde christenen (*mozárabes*) hebben gewoond. Ze waren een half millenium lang vrijwel afgesloten geweest van het pauselijk gezag in Rome, koesterden hun eigen ritën en gewoontes, spraken meestal Arabisch en waren in elk geval eeuwenlang ondergedompeld geweest in de islamitische cultuur. Al tamelijk vroeg trok een klein stroompje christelijke landverhuizers vanuit het islamitische zuiden naar het noorden, maar dat stroompje werd een stroom toen Andalusië in de elfde en twaalfde eeuw onder het bewind kwam van fundamentalistische regimes uit het huidige Marokko (waarover meer in hoofdstuk 6). Voor nieuwkomers zoals Italianen en Fransen moeten die *mozárabes* met hun rare taal, gewoontes en deels zelfs geloofsovertuigingen weinig meer dan een ketterse sekte zijn geweest. Hoe ze behandeld werden, hing van de omstandigheden af. Aan het koninklijk hof van het christelijke León en in het bisschoppelijk paleis van Astorga wemelde het van de Arabisch-sprekende mensen met een administratieve of politieke functie – voor zulke functies waren ze kennelijk geschikter dan het ‘eigen volk’.⁸ Bovendien was de Andalusische cultuur van de zuiderlingen met hun ivoeren kunstvoorwerpen, luxe stoffen, fraai glas en hoge esthetische normen ook voor christelijke noorderlingen aantrekkelijk.⁹ Maar in het heetst van de strijd werden veel *mozárabes* als kettters mishandeld of zelfs vermoord,¹⁰ zoals in 1147 bijvoorbeeld de bisschop van Lissabon overkwam.¹¹ Extra verdeeldheid bestond vanwege de eigen, op het pre-islamitische christendom gebaseerde misviering van de Iberische christenen, die afweek van de Romeinse,¹² en vanwege de concurrentie tussen de Sint-Pieter in Rome, de kathedraal van Santiago en de kathedraal van Toledo. Het pausschap was gebaseerd op het gezag van de apostel Petrus, ‘Santiago’ op dat van de apostel Jacobus de Meerdere – zijn stoffelijk overschot was in de buurt van Santiago begraven, naar men zei – en Toledo was aan zijn zelfstandigheid gewend. Wiens gezag was het grootst? Beide discussies eindigden natuurlijk met een Romeinse overwinning,^{*} maar de integratie van de *mozárabes* in de moederschoot van de Kerk is zeker niet zonder wrijving verlopen.

* De ‘mozarabische ritus’ is op een paar plaatsen en tijdstippen overigens nog steeds toegestaan. Bedenk bij dit alles dat het roomse Rome en het orthodoxe Byzantium elkaar in 1054 definitief de rug hadden toegekeerd, waardoor Rome uiteindelijk bijna al zijn gezag over de ‘oosterse’ christenen verloor. Extra verdeeldheid op het Iberisch Schiereiland was niet welkom.

Benjamin

Dat was in grote lijnen de wereld waarin Benjamin op reis ging. Wie was hij en waarom ging hij op reis? Dat weet niemand, en in zijn Hebreeuwse reisverslag laat hij er niets over los. Volgens sommigen was hij rabbijn en bezocht hij om die reden onderweg zo ongeveer alle joodse gemeenschappen die hij tegenkwam. Nergens in zijn verslag wordt duidelijk waarom hij zijn geloofsgenoten in Tudela acht jaar of nog langer in de steek liet. Een rabbijn ontleende (en ontleent) zijn gezag echter niet aan zijn functie maar aan zijn geleerdheid en reputatie, en het zou best kunnen dat hij al die joodse gemeenschappen in verre en vreemde landen bezocht om nieuwe geleerdheid op te doen. Helaas zegt hij er geen woord over.

Anderen vermoeden dat hij een koopman was, maar dan wel een heel bijzondere: iemand zonder belangstelling voor exotische producten, marktprijzen of transport. Hij koopt of verkoopt nooit iets en ziet ook in belangrijke mediterrane havensteden – Tortosa, Barcelona, Montpellier, Marseille, Genua – alleen dingen die hij heel goed van een lokale straatjongen kan hebben gehoord. De jaarmarkten van Champagne, die in zijn tijd net in opkomst waren en anderhalve eeuw lang de Europese handel beheersten, negeert hij. En hij negeert zelfs een belangrijk centrum van joodse geleerdheid daar in de buurt, zoals je nog zult zien. Zijn geringe belangstelling voor bijzondere gebouwen, uitheemse gewoontes en andere manieren van denken dan de zijne was overigens geen typisch joods trekje. Ook in christelijke geschriften kom je dat tegen. Er bestaat bijvoorbeeld een Frans middeleeuws gedicht over een fictief bezoek van Karel de Grote aan Jeruzalem.¹³ De keizer praat in die heilige stad van islamieten en joden uitsluitend en alleen met de bisschop. Hij spreekt er vier maanden lang geen enkele islamiet, eet niets bijzonders, ziet geen uitheemse kledij, hoort geen onverstaanbare taal en ontdekt geen enkel opmerkelijk gebouw. Alsof de omgeving eenvoudig niet bestaat.

Ook heel jammer en bovendien verbazend is dat Benjamin bijna nooit over voedsel schrijft. In joodse gemeenschappen gingen vaak mannen naar de markt om boodschappen te doen. Ze hadden niet zelden goed joods onderwijs genoten en wisten beter dan hun vrouw welke voedingsmiddelen wel en niet geoorloofd waren. Als Benjamin zich aan de joodse spijswetten wilde houden, moest hij tijdens zijn wereldreis meer aandacht dan anderen voor zijn voedsel hebben gehad, maar hij schrijft er