



A staat voor azijn, O voor olie, S voor soya

Het waren twee eeuwen geleden dat smaakmakers bij de maaltijd, toen de tafel nog veel minder exotisch gedekt was als tegenwoordig. En ze stonden ook niet in elk huis naast de dis, in ieder geval niet uit kostbaar porselein geschonken.

Deze zeldzame set van Imari porselein is ooit het pronkstuk op een eettafel geweest. Het is gemaakt in Japan in het eerste kwart van de achttiende eeuw. Op een grote schotel worden vijf schenkkannetjes en een zoutvat gepresenteerd. Op elk daarvan staat in een cirkel een grote letter. De A staat voor azijn, de O voor olie en de S voor soya. Alles wat nodig is om de maaltijd extra smaak te geven. De kannetjes staan stevig in een ingebakken ringetje op de grote onderschotel. Ook handig is de hoge holle stam in het midden, waarmee je het plateau voorzichtig kunt optillen.

Complete sets als deze komen relatief weinig voor en hebben meestal slechts plaats voor vier kannetjes. Bijzonder zijn de twee schenkkannetjes met een S, voor soya. Vanaf 1737 handelt de Verenigde Oostindische Compagnie officieel in sojasaus, maar in de eeuw daarvoor bestellen Nederlanders het al privé. Deze smaakmaker wordt pas echt populair als in 1746 het beroemde kookboek 'De

volmaakte Hollandse keuken meid' een recept opneemt om soja te maken:
“Soja, zo goed als die uit Oost-Indien komt, hoe men die maaken
zal…”

Erfgoedorganisatie: Jan Menze van Diepen Stichting

Beschrijvingstitel: A staat voor azijn, O voor olie, S voor soya

Oneliner / quote: Deze zeldzame set van Imari porselein is ooit het pronkstuk op een eettafel geweest

Materiaal: porselein

Fotografie uitsnede: Anton Tiktak, Arte del Norte

Fotografie: Anton Tiktak, Arte del Norte