

Culinaire tijdreis

In de keukens van welgestelde Nederlanders gebeurden al in de 16e eeuw bijzondere dingen, met bekende en vergeten specerijen en fraaie gerechten met wonderlijke namen, zo blijkt uit 'Het excellente kookboek van doctor Carolus Battus'. Een culinaire tijdreis met auteurs Christianne Muusers en Marleen Willebrands.

WIJN VAN DE WEEK

Poujol Lacoste Viognier 2019
tesclos.nl
€11,99

Een van de opmerkelijkste ontwikkelingen in de Franse wijnwereld is de opmars van de caves coöperatives. Vroeger produceerden de meeste van deze samenwerkingsverbanden van kleine lokale wijnboeren eerlijke doch eenvoudige landwijnen, maar tegenwoordig is het niveau een stuk hoger. Cave de Tain, Cave de Ribeaupville en La Chablisienne zijn de bekende vaandeldragers, terwijl Cave Saint Maurice in de Cévennes de 'new kid on the block' is. Met haar Poujol Lacoste Viognier heeft deze coöperatie meteen een megahit. Abrikoos, mandarijn en mango met een vleug vanille en subtiel mintje in de afdrank. Een 'kleine condriert' voor een vriendenprijs.

Pieter Nijdam



Christianne Muusers is druk bezig geweest wanneer ik bij haar woning in 't Gooi arriveer. Op het menu staan Antwerpse rijst met saffraan en varkensgehaktballetjes in saffraansaus, twee recepten uit *Het excellente kookboek van doctor Carolus Battus uit 1593*. Proef de smaak van de 16de eeuw.

Muusers vertaalde samen met Marleen Willebrands de recepten uit het originele kookboek en testte ze uit. Ook maakten ze de vertaalslag naar de moderne keuken. Tevens ruim aandacht voor de tafelcultuur in die tijd (een bijdrage van Alexandra van Dongen) en natuurlijk voor doctor Battus zelf.

MEDICIJN

Hij was een Lutherse vluchteling uit Gent en trok als arts door Europa, waarbij hij in Antwerpen en Dordrecht werkte en zich uiteindelijk in Amsterdam vestigde. „Niet zo vreemd dat een dokter een kookboek uitbrengt”, stelt Willebrands. „Voedsel werd gezien als een medicijn om ziekten te voorkomen en te genezen.”

Je luistert ademloos terwijl Muusers en Willebrands vertellen. De twee Neerlandici en culinair-historici weten zoveel over ons voedsel, eetgewoonten en de geschiedenis. „Christianne en ik zijn al jaren bezig om historische recepten toegankelijk te maken”, aldus Willebrands. „Boeiend om te onderzoeken hoe recepten zich verder ontwikkelen.”

Muusers heeft twee varianten van de gehaktballetjes gemaakt: de 16e-eeuwse van Battus met in schapenbouillon gekookte hamlappen, waarna het geheel in de foodprocessor ging en balletjes zijn gedraaid. „Nederlanders gebruikten toen een vijzel om de ingrediënten fijn te maken. In de middeleeuwen was witbrood het bindmiddel. Dat weekte in de vloeistof en werd door een zeef gehaald. Sterker nog: er zijn recepten voor wafels en flensjes die niet met bloem, maar met broodkruimels werden gemaakt.”

Ook staat een moderne versie te pruttelen, waarbij de balletjes in de saffraansaus gaar zijn geworden. Wat opvalt, is de zoetige geur. „Ik heb er meer suiker bij gedaan omdat de enige vloeistof in de saus witte wijn is en voor een bittere smaak zorgt. Suiker is in het boek van Battus sowieso dominant, al wordt het als specerij gebruikt. Zoetheid komt verder vooral in de

Koken zoals in de 16e eeuw met Doctor Battus



Antwerpse rijst met saffraan is een van de vele gerechten in het 16e-eeuwse kookboek van doctor Battus waarin zoete, zure en kruidige smaken de hoofdrol spelen.



De smaak van Felix

De gerechten komen in fraaie, afgedrukte historische schilderijen terug. Bovendien spreken de namen tot de verbeelding: van *hoerenscheetjes* (koekjes) en *gekloven nommen* (zoete gevulde en gebakken eieren) tot *slurperties* (kleine pastetjes gevuld met merg). Je ziet voorlopers/varianten van gerechten die we nog steeds kennen. Bijvoorbeeld *vlade* (een soort flan, bereid uit eieren en suiker en zachtjes gebakken

in kommetjes) en stooftjeertjes. Ook de originele recepten in 16e-eeuwse Nederlands zijn afgedrukt. Elk recept is een brij tekst! Muusers: „Alleen maar komma's, de enige punt staat aan het eind.” Willebrands: „Het was dus niet altijd duidelijk wat de hoofd- en deelhandeling is.”

NOTITIES

Muusers: „Recepten werden destijds als notities geschreven, alsof je aan een half woord genoeg had. Neem de reeks pasteiën in het boek. Alleen uit de titel blijkt welke pastei het is, zoals die van lamsbout. Geen lijst met ingrediënten, slechts de specerijen staan vermeld. Wat je verder met die lamsbout moet, hoe je het deeg maakt en dat het in de oven moet, is blij-

Recept

Balletjes van Battus (6 personen)

◆ **Klootjes:**
600 gr half-om-halfgehakt
1 ei en 1 eidooier
1 tl laos
½ tl elk van kaneel
gember
suiker en zout
¼ tl kruidnagelpoeder
mespunt saffraanpoeder
3 el paneermeel
5 dl schapenbouillon (blokje)

◆ **Saus:**
1,5 dl droge witte wijn
1,5 dl kookvocht van de balletjes
120 gr witbrood zonder korst
½ à 1 el suiker
½ tl elk van laos en kaneel
¼ tl gember
mespunt saffraanpoeder

Meng het gehakt met ei, specerijen en paneermeel. Vorm er balletjes van (formaat eidooier). Kook ze 10 min. in schapenbouillon van een blokje. Doe alles voor de saus in een steelpan. Breng tegen de kook aan, laat 5 min. trekken. Zet het vuur uit en wrijf alles door een zeef. De saus wordt door het brood mooi gebonden.

Bewerking
Christianne Muusers

Het excellente kookboek van doctor Carolus Battus uit 1593. Proef de smaak van de 16de eeuw. Uitgeverij Sterck & De Vreese

Gerechten met wonderlijke namen



baar al bekend.”

Een andere moeilijkheid bij de vertaling was dat niet alle ingrediënten meer beschikbaar zijn, zoals vislijm voor gelel. Die werd vroeger verkregen uit de gedroogde huid, ingewanden en vinnen en zwembalzen van vis. Voor de moderne recepten is gelatine gebruikt. Ook kapoen, een gecastreerde en vetgemeste haan, is tegenwoordig moeilijk te krijgen, alleen rond kersttijd is het verkrijgbaar. In het boek was ruimte voor 30 recepten, verdeeld over drie gangen. Daarnaast hebben de dames andere recepten van Battus bewerkt, die zijn te vinden op battus.nl.

„Het leuke is dat sommige lezers hun ervaringen delen, met foto's. Zo komt een eeuwenoude tekst tot leven.”

Reza Bakhtali

Christianne Muusers en Marleen Willebrands probeerden alle oude recepten uit en bewerkten er dertig voor de moderne keukens.

TEST PEPERMUNT



Lekker sabbelen

In VRIJ testen we elke week een supermarktproduct. Deze keer proeven we peppermunt, waarbij sommige collega's bang waren dat ze hun kronen op de pastilles stuk zouden bijten.

Peppermuntjes doen collega's denken aan opa die steevast een rolletje in zijn zak heeft. Lekker voor een frisse adem, al is het niet iets wat je achter elkaar weg snoept. Het belangrijkste ingrediënt van peppermunt is peppermuntolie die uit de peppermuntplant wordt verkregen. Verder bevatten peppermuntjes (een hele hoop) suiker, gelatine en Arabische gom. De beroemdste merken zijn Wilhelmina en KING. Eerstgenoemde werd in 1892 door de firma Fortuin op de markt gebracht; een eerbetoon aan de toen 12-jarige koningin Wilhelmina. KING kent ook een lange geschiedenis: sinds 1902. Het merk heeft niets met het koningshuis te maken en staat voor Kwaliteit In Niets Geëvenaard. Ze werden decennialang gemaakt door suikerwerkbedrijf Tonnema uit Sneek dat ook de

beroemde Rang-snoepjes maakte. Sinds 2012 in handen van de Zweedse multinational Cloetta. Collega's waren licht geschokt toen ze ontdekten dat peppermunt voor 95 tot 99 (!) procent uit suiker bestaat. „Gelukkig eet je niet zomaar een rol weg”, klonk het nuchter. We gingen voor de reguliere peppermunt, niet extra sterk. Naast Wilhelmina en KING is er English peppermint (van Fortuin, het bedrijf achter Wilhelmina) en hebben alle supers hun eigen huismerk. Alleen Ide Beste van Dirk/Dekamarkt en Nord Fresh van Lidl konden zich met de peppermuntgiganten meten. Omdat de *bite* precies goed is (zonder dat je kroon breekt), de pastilles niet verkrumelen en de muntsmaak blijft hangen. Toch lieten KING en Wilhelmina de concurrenten mijnenver achter zich.

Reza Bakhtali

Peppermunt bestaat grotendeels uit suiker

1 **KING** doet bovengenoemde afkorting eer aan. Zou het misschien ook een stukje nostalgie zijn? „Verkrumelt niet, ook niet achterlijk dik.” „Lekker. Deze blijft de King.” €0,85 per 100 gr

2 Op een tweede plek staat **Wilhelmina peppermunt**. Of je van dat gladdige laagje houdt, is een kwestie van smaak. „Als je kauwt, krijg je echt een muntkick.” Overigens vielen de kleine peppermuntjes veel meer in de smaak dan de grote variant. €0,86 per 100 gr

3 Een knappe derde plek voor **Ide Beste** van Dirk/Dekamarkt. „Dit zijn wel flinke units, zeg.” „Echt minty.” „Heeft iets weg van peppermuntkussentjes.” „Lelikk zakje, wel een goede smaak.” €0,30 per 100 gr

5 **Lidl** is hekkensluter met **NordFresh**. „Verreweg de sterkste smaak.” „Verrassend.” Dat komt door de menthol die aan deze variant is toegevoegd. Maar de smaak is ook niet zo heftig dat-ie in de categorie 'Extra Strong' hoort. Daarom toch in de top vijf.

4 **English Peppermint** van **Dokkum D.F.**, het bedrijf achter Wilhelmina, doet ook goede zaken. „Fijne structuur.” „Was bang dat mijn kroon stuk ging, maar het valt mee met de hardheid.” „De smaak is wel snel weg.” €0,28 per 100 gr (zakje i.p.v. rolletjes)