

Koksmuts op!



Een geschiedenis van het koken,
van ingrediënt tot recept



Een geschiedenis van het koken, van recipiënt tot recept

Broodvorm, coupe, beker, glas, kelk, krater of mengvat, suikerpot, chocoladeketel, snoep- of specerijenschaal, aardbeienlepel, ...

Al deze voorwerpen dienen een culinair doel. Ze kennen een zeer precies gebruik, zijn gekoppeld aan een levensstijl en ze getuigen van de ontwikkelingen in gastronomie en smaak. Achter elk van deze gebruiksvoorwerpen gaan ook recepten schuil...

De tentoonstelling *Smakelijk! Gastronomische ontdekkingen door de eeuwen heen*, die van 16 mei tot 16 september 2012 loopt in de Koninklijke Musea voor Kunst en Geschiedenis, brengt kunst- en gebruiksvoorwerpen uit verschillende culturen en periodes samen die een link met het culinaire gemeen hebben. Door de enorme uitgebreidheid van het onderwerp, was een selectie nodig. Zeven thema's werden uitgekozen: granen; melk; zout en specerijen; alcohol (wijn, bier, sterke drank); suiker; toppers als thee, koffie en chocolade; en wat meegebracht werd van de Nieuwe Wereld (aardappelen, tomaten, bonen,...)

De Educatieve en culturele dienst stelt een aantal 'culinaire' fiches voor, die bepaalde recipiënten linken aan recepten van vroeger. Ze belichten vanuit een andere invalshoek de getoonde voorwerpen, hoe ze gebruikt werden en de smaken die erbij hoorden.

Een aantal moeilijkheden dook hierbij op. Niet voor alle periodes - de Oudegyptische is hier een voorbeeld van - beschikken we over recepten. Zo zijn we aangevoerd op de interpretatie van indirecte informatie zoals de analyse van voedingsresten gevonden tijdens opgravingen, de studie van voorstellingen van maaltijden in de graven of beschrijvingen in literaire teksten.

Overigens ontbreekt bij de recepten waarover we nog wel beschikken ook vaak informatie die vroeger evident was, maar nu niet meer, zoals de juiste verhoudingen of verwerking van bepaalde producten. De recepten moeten geactualiseerd worden, maar zonder ze te ontdoen van hun oorspronkelijke specificiteit.

Tot slot is het ook belangrijk te weten dat de smaken van vroeger alleen maar bij benadering opnieuw verkregen kunnen worden. Te veel aspecten zijn veranderd om precies dezelfde smaak te verkrijgen: de wijnbouwtechnieken zijn sterk geëvolueerd, de dieren eten niet meer dezelfde producten als weleer wat ook de smaak van het vlees beïnvloedt, voedingswaren worden niet meer op dezelfde manier bewaard en de toevoeging van chemische additieven wijzigt soms de smaak, we branden onze koffie of cacao niet meer zelf, de productiewijzen werden meer en meer geïndustrialiseerd.

Deze fiches hebben niet de ambitie om een echt kookboek te zijn. Ze hebben meer de allure van een uitnodiging en vormen een aanzet...

- om het museum op een andere manier te ontdekken
- om de voorwerpen te benaderen vanuit hun nutsfunctie, en niet alleen omwille van hun artistieke waarde
- om de geschiedenis van het koken en van de gastronomie te leren kennen, net als de oorsprong van sommige voedingswaren die deel uitmaken van onze dagelijkse eetcultuur
- om aan de slag te gaan in de keuken met de recepten van vroeger, ze aan te passen waar nodig en de smaken uit te proberen.

Smakelijk!



Bibliografie

N. BLANC et A. NERCESSIAN, *La cuisine romaine antique*, Grenoble, Glénat, 1992

Chocolat. De la boisson élitare au bâton populaire, XVIe-XXe siècle, catalogue d'exposition, CGER, Bruxelles, 1996

A. DIERKENS et L. PLOUVIER, *Festins mérovingiens*, Bruxelles, Le Livre Timperman, 2008

J.-L. FLANDRIN et C. LAMBERT, *Fêtes gourmandes au Moyen Âge*, Paris, Imprimerie nationale, 1998

M. LE GRAND D'AUSSY, *Histoire de la vie privée des français*, Paris, 1782

J. MARTY-DUFAUT, *Le festin médiéval*, Heimdal, 2005

M. PETERS-DESTÉRACT, *Pain, bière et toutes bonnes choses...*, Du Rocher, 2005

L. PLOUVIER, *L'Europe à table, 1. Des origines au Moyen Âge*, Bruxelles, Labor, 2003

L. PLOUVIER, *L'Europe à table, 2. Du Moyen Âge central au XXIe siècle*, Bruxelles, Labor, 2003



Maïs in Amerika

Maïs wordt sinds 5000 v.Chr. in Amerika geteeld. De maïskolven werden gekookt of geroosterd gegeten of werden tot bloem gemalen die verwerkt werd tot *tortillas* (pannenkoekjes) en *tamales* (broodjes gevuld met vlees of bonen). De volkeren van Latijns-Amerika verbouwden ook tomaten, verschillende bonensoorten, aardappelen, pompoenen, pepers, avocado's en ananas.



Conopa in de vorm van een maïskolf, steen, Peru, Centrale Andes, Incacultuur, 1450-1533

Conopa zijn stenen offeranden in de vorm van een maïskolf. Ze werden op de velden begraven of thuis bewaard om zich zo van een goede oogst te verzekeren.



Tortillas

Maak allereerst de maïskorrels los en laat ze een nacht weken in water met toevoeging van kalk of assen uit het haardvuur. Giet in de vroege ochtend het water weg en maal de zachte korrels op een maalsteen (metate) tot een gladde pasta. Maak er met de hand platte koeken van, ongeveer ter grootte van een bord. Bak de tortillas vervolgens op een aarden plaat boven een houtvuur.

Als ze goudgeel zijn, kunnen ze gegeten worden. In kleine stukjes gebroken kunnen ze als lepel gebruikt worden om sterk gekruide soepen en bonen- of vleesgerechten mee te eten.

Na de introductie in Mexico van tarwe door de Spanjaarden maken de indianen ook tortillas op basis van tarwebloem.

Naar N. GRUBE, *Les Mayas, Art et Civilisation*, Keulen, Könemann, 2000, pp. 80-85; Zie ook: N. GRUBE e.a., *Maya: de goddelijke koningen van het regenwoud*, Keulen, Könemann, 2001.



Tamales

Meng twee of drie handvol maïspasta, klaargemaakt zoals voor tortillas, met een beetje kaneel, enkele kruidnagels, peperbollen, pepers, tomaten en roucou voor de kleuring. Voeg zout en een beetje vetstof toe en zet op het vuur totdat het geheel de consistentie heeft van een dikke pap. Voeg nu drie pond varkensgehakt, een beetje reuzel en opnieuw zout toe. Even kneden en verdeel de massa in kleine rechthoekige porties. Wikkel deze tamales in een maïs- of bananenblad en leg ze in ruim water. Dek de pot af met enkele grote bladeren en laat het geheel twee uur koken als het recipiënt van aardewerk is en anderhalf uur als het van metaal is.

Uit: Arthur MORELET, *Voyages dans l'Amérique Centrale, l'île de Cuba et le Yucatan*, Paris, Ed. Baudry, 1857.

Lees de Engelstalige versie van dit werk hier online: <http://archive.org/details/travelsincentra01moregoog>



Kruik met afbeelding van een pagaai die maïs pikt, terracotta, Peru, Zuidelijke Kuststreek, Nasca-cultuur, 100-600

Chicha

Neem een beetje maïs en rooster het lichtjes. Maal de korrels tot een grove bloem en kook deze in een grote hoeveelheid water. Hou een klein deel van de bloem opzij en breng het naar je vrienden. Vraag hen op de massa te kauwen en het je dan terug te bezorgen. Haal het mengsel van het vuur en laat afkoelen. Voeg het deel dat je van je vrienden terugkreeg toe, meng alles goed en zet de pot terug op het vuur. Laat het brouwsel acht uur koken. Duw het vervolgens door een zeef en giet het in een geschikt recipiënt. Sluit goed af en laat drie dagen rusten in een omgeving met zachte temperatuur. Je chicha is klaar!

Voeg gegrilde en gemalen quinoa toe voor een melkachtige en schuimende chicha.

Uit: Francis DE CASTELNAU, *Expédition dans les parties centrales de l'Amérique du Sud, de Rio de Janeiro à Lima, et de Lima au Para: exécutée par ordre du gouvernement Français pendant les années 1843 à 1847, volume 6.*



De aardappel in Amerika

De geschiedenis van de aardappel begon ongeveer 8000 jaar geleden op de hoogvlakten van de Andes. Dankzij enerzijds betere landbouwtechnieken zoals terrascultuur, natuurlijke bemesting en een georganiseerde arbeid en anderzijds de bewaarmethoden van de Inca's, verspreidde de aardappelteelt zich over het hele rijk. De aardappel, *papa* in het Quechua, werd zo het basisvoedsel van de volkeren van Zuid-Amerika.

Chuño

De indianen maken traditioneel gebruik van het klimaat van de bergen en van de lage atmosferische druk op grote hoogten om hun voedingswaren te bewaren. 's Nachts duiken de temperaturen immers tot onder het vriespunt zodat het voedsel bevroert. Vervolgens laat men het water en het ijs langzaam verdampen totdat de producten helemaal uitgedroogd zijn. Als men aardappelen op deze manier laat drogen, krijg je *chuño*, een traditioneel product uit de Andes-regio. Vandaag wordt *chuño* in de wintermaanden gemaakt tijdens open, maanverlichte nachten wanneer de temperatuur daalt tot -10°C .

Zorg voor een vlak oppervlak bedekt met stro of gedroogd riet. Leg hierover een laag heel kleine aardappeltjes. Door de scherpe nachtvorst zullen ze bevriezen. Besprenkel ze met een beetje water en stel ze gedurende drie opeenvolgende nachten bloot aan de vrieskou. Vertrap vervolgens de aardappels met de blote voeten om de sappen eruit te persen. Herhaal dit gedurende zes à tien dagen totdat de knollen droog zijn, bijna zwart en klinken als stenen die tegen elkaar geslagen worden. Nu blijven ze 20 jaar goed. Het product is droog, hard, intact en kan bewaard worden zonder verdere behandeling. Ondanks een verlies aan vitamine C behoudt de *chuño* zijn voedingswaarde.

Naar O. CELESTINO, *Stratégies alimentaires des Andes*, Journal des anthropologues, 74, 1998, pp. 83-104.

De geschiedenis van de aardappel volgens de erfgoedbank landbouw, platteland en voeding: <http://www.hetvirtueleland.be/cag/exhibits/show/24>

PÈRE JOSEPH DE ACOSTA, *Historia natural y moral de la Indios*, Barcelone, 1591, vertaald als:
J.L. MEYN, *Historie naturael ende morael van de Westersche Indien: waer inne ghehandelt wordt van de merckelijckste dinghen des hemels, elementen, metalen planten ende ghedierten van dien: als oock de manieren, ceremonien, wetten, regeeringen ende oorloghen der Indianen*, Enchuysen, 1598.



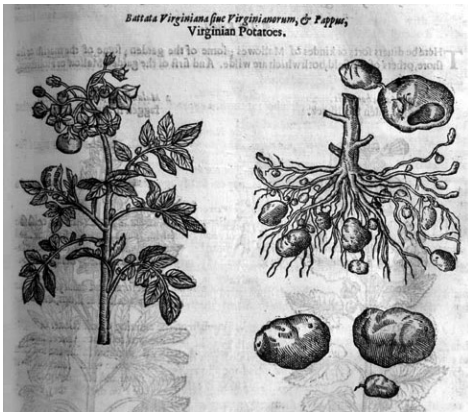
Stijgbeugelkruik in de vorm van de aardappelgod, terracotta, Noordelijke kust van Peru, Mochicacultuur, 1-600

In Mochicatombes werden duizenden kruiken ontdekt. Vele daarvan stellen knollen voor zoals het voorbeeld hierboven. De pot is voorzien van een schenktuit in de vorm van een 'stijgbeugel' wat ervoor zorgde dat de vloeistof in de pot minder snel verdampde. De onderkant heeft de vorm van een aardappel waaruit een menselijke figuur tevoorschijn komt.



De aardappel in Europa

De nieuwe voedingswaren die na de ontdekking van Amerika naar Europa gehaald werden, kenden een wisselend succes. Zo werden kalkoenen en bonen snel geaccepteerd, terwijl de aardappel een veel langere tijd nodig had. Mogelijk was dit omdat hij in niets leek op iets wat men toen kende en omdat zijn weinig uitgesproken smaak koks maar matig kon bekoren. Men vond de knollen te grof en dus enkel geschikt als veevoeder. Hoewel de aardappel al in de 16^{de} eeuw beschreven werd, werd hij in Frankrijk pas op het einde van de 18^{de} eeuw populair. Om het hoofd te bieden aan de toenmalige voedselschaarste was de landbouwkundige A. Parmentier er immers in geslaagd het product ingang te doen vinden. Toch moeten we in Frankrijk wachten tot de 19^{de} eeuw om verschillende recepten te vinden die de knol uiteindelijk naar waarde weten te schatten. In Engeland, Duitsland en in onze streken werd de aardappel veel sneller geaccepteerd.



John Gerard, *The herball of Generall Historie of plantes*, 1633



Aardappelen à la lyonnaise

Neem een dozijn aardappelen, was ze, snij ze in dunne schijfjes en bepoeder ze met bloem. Verwarm wat olie in een pan. Leg de schijfjes in de olie zodanig dat ze elkaar niet overlappen. Frituur ze totdat ze een mooie kleur hebben en mooi krokant zijn. Giet af in een zeef en bestrooi met wat zout. Dien goed warm op.

Bedenk dat de beste aardappel uit die tijd de *vitelotte* was en die was paars van kleur.

Naar A. BEAUVILLIERS, *L'art du cuisinier*, t. 2, Paris, 1814, p.212.

De geschiedenis van de aardappel volgens de erfgoedbank landbouw, platteland en voeding: <http://www.hetvirtueleland.be/cag/exhibits/show/24>

Dit recept werd in andere werken 'gefrituurde aardappelen' ('*pommes de terre frites*') genoemd en lijkt dus mee aan de basis te liggen van de 'frietjes' die in de tweede helft van de 19^{de} eeuw populair werden.



Frietlepel (Gioconda-servies), Wolfers frères, zilver, Brussel, 1926

In het begin van de 20^{ste} eeuw is het eten van frietjes zodanig ingeburgerd, dat zelfs de meest luxueuze koffers met zilverwerk een frietlepel bevatten.



Brood in het Oude Egypte

De voeding van de oude Egyptenaren is relatief goed gekend dankzij de talrijke voedingsmiddelen die meegegeven en teruggevonden werden in de graven. Deze maken duidelijk dat de basisproducten van de voeding essentieel uit granen bestonden, die zowel gebruikt werden voor het brouwen als voor de broodbereiding.

De broden hadden heel gevarieerde vormen: rond, ovaal, driehoekig, soms zelfs in de vorm van een dier. Sommige bakkers maakten er patisserie van door vijgen, dadels en honing toe te voegen.

Model van een kneedster, bepleisterd en beschilderd hout, Egypte, Anti-noöpolis, Middenrijk, ca. 1900 v. Chr.



Brood (Ta)



Oogst het graan en wan het met een ronde zeef om het kaf er zo goed mogelijk van te scheiden. Vermaal het met een grote steen op een granieten basis die op de grond geplaatst is. Maal de tarwe daarna fijn met lange stokken. Zift de bloem die zo verkregen wordt meermaals door een rechthoekige zeef. Kneed vervolgens het deeg tot de gewenste vastheid. Voeg tegelijkertijd aan de bereiding zuurdesem toe, op basis van een deeg bereid de avond voordien.

Het bakken van het brood kan op twee manieren: ofwel direct op de sintels of op een warme steen. Op die manier verkrijgt men een plat brood, vergelijkbaar met wat de mensen op het platteland nog steeds eten. Bij een andere bakwijze maakt men gebruik van voorverwarmde broodvormen. De bakker doet het deeg in een hete vorm die meteen afgesloten wordt met een tweede. Dit voorwerp doet denken aan de 'diable' die vandaag gebruikt wordt om aardappelen en kastanjes te smoren, met dit verschil dat bij de Egyptische werkwijze de warmte wordt bewaard in het recipiënt. Als het brood gebakken is, moet het alleen nog uit de bakvorm gehaald worden.

Broodvorm, terracotta, Egypte, Oude Rijk, ca. 2500 v. Chr.

Naar M. PETERS-DESTÉRACT, Pain, bière et toutes bonnes choses, Paris, Ed. Du Rocher, 2005.



Bier in het Oude Egypte

Bier is de drank bij uitstek van de Oude Egyptenaren, en werd als essentieel beschouwd voor het welzijn van de mensen, zowel in dit leven als in het hiernamaals.

Uit de Egyptische geschriften blijkt duidelijk de waardering die men koesterde voor bier, maar ze geven evenwel geen enkel geheim over de bereiding vrij. Alleen de basisingrediënten worden vermeld: tarwe en gerst.

Men is dus aangewezen op de analyse van voedselresten, de studie van schilderijen en reliëfs in de graven en de getuigenissen van auteurs van vroeger om de verschillende fasen in de bereiding van deze drank te achterhalen.

Bier (Heneqet) 

Neem tarwe van goede kwaliteit, maak schoon en vermaal grof. Doe $\frac{3}{4}$ van dit maalsel in een houten trog of bak en kneed het met zuiver water tot een deeg waaraan je gist toevoegt. Snijd dit deeg in broodjes en bak ze lichtjes zodat de enzymen en gist werkzaam blijven. Stamp de rest van de tarwe fijn, bevochtig met water en laat het zo enige tijd blootgesteld aan de lucht. Vermaal vervolgens het nog natte graanmengsel.

Verbrokkel de broodjes, laat ze weken in water en voeg de vochtige vermalen tarwe toe. Door de gist in het brood zal het geheel fermenteren. Duw, na de gisting, het stevige mengsel door een zeef (van paardenhaar) met je handen.

‘Bouza’, een bier dat momenteel nog gemaakt wordt door de Nubiërs, zou voortgevloeid zijn uit deze bereidingswijze.

Naar M. PETERS-DESTÉRACT, *Pain, bière et toutes bonnes choses*, Ed. Du Rocher, Paris, 2005; HERODOTOS (5^{de} eeuw v. C.), *Histoires*, II, 77; PLINIUS (1^{ste} eeuw), *Histoire naturelle*, XIV, XXIX.



Grafmodel van een brouwerij en bakkerij, gepolychromeerd hout, Egypte, Middenrijk 2181-2025 v. Chr. Dit houten model, gevonden in een graf, toont ons brouwers en bakkers aan het werk. Rechts vermaalt een man het graan onder toezicht van een schrijver terwijl twee anderen het fijnmalen tot bloem. Op het voorplan kneedt een jonge vrouw het deeg dat vervolgens zal gebakken worden in de oven. Een jonge man draagt op zijn schouder hout voor het vuur aan. In het midden van het tafereel staat een pot gist, gesloten met een stop van zwarte klei.



Wijn in de Oudheid

In de Oudheid nam wijn een belangrijke plaats in, vooral tijdens het banket, zoals het symposium, georganiseerd in Griekenland. Men dronk er uit bekers en schalen waarvan het aantal en het formaat bepaald werden door de ceremoniemeester.

De smaak van de wijn, zowel in Griekenland als in Rome, moet heel anders geweest zijn dan de wijn die we nu drinken. De manier waarop de wijn gemaakt werd, verschilt sterk van hoe dat nu gebeurt, net als de bewaarmethode en de tafelgewoonten. De wijn werd bewaard in amforen ingesmeerd met hars of in een rokerige ruimte om de wijn versneld te laten rijpen. Bovendien werd hij zelden puur gedronken, maar aangelengd met warm of koud water, vaak nog gearomatiseerd of vermengd met honing. In de Romeinse wereld werd bij het opdienen van de wijn traditioneel gebruik gemaakt van een ketel, pollepels, zeven, etc.



Drinkschaal met opschrift "Gegroet en drink mij!", zwartfigurige keramiek, Athene, ca. 550-540 v. Chr.



Rozenwijn

Laat een handvol rozenblaadjes (onbehandeld en met de witte onderkant verwijderd) één week weken in een liter wijn (rood of wit, naar smaak). Herhaal dit twee keer. Bij het opdienen vloeibare honing toevoegen, naar smaak.

Het recept kent een variant voor viooltjeswijn, waarbij de rozenblaadjes vervangen worden door bloemblaadjes van viooltjes.

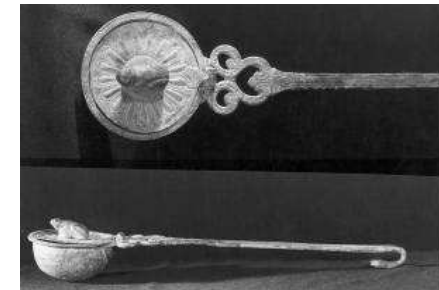
Naar APICIUS (1^{ste} eeuw), L'art culinaire/ De re coquinaria, I, 3.

Zie ook : <http://www.apiciana.nl/derecoquinaria/inhoud.html?8,7>



Waterketel, brons, tumulus Cortil-Noirmont (Waals-Brabant), eind 2^{de} -3^{de} eeuw

Hierin werd water opgewarmd om bij de wijn te doen.



Wijnzeef, brons, Etrurië, 6^{de} eeuw v. Chr.

De wijn werd door een zeefje gegoten voor filtering en om de droesem tegen te houden. In de Romeinse periode deed men er sneeuw in om zo de wijn te koelen tijdens het schenken.



Koffie

Koffie komt oorspronkelijk uit Ethiopië van waaruit hij zich in de 16^{de} eeuw naar Egypte, Syrië, Iran en Turkije verspreidde. Vooral in dat laatste land was de drank een groot succes. Ook in onze streken verschijnt koffie voor het eerst in de 16^{de} eeuw, maar het zal nog een eeuw duren voor deze echt gewaardeerd wordt. Het woord 'koffie' is afgeleid van het Turkse *kahwe* dat op zijn beurt van het Arabische woord *kahwa* komt.

Koffie zette men, net zoals in het Oosten, door de gemalen koffiebonen meermaals te koken in water. Met de ontwikkeling van de koffiekann in de 18^{de} eeuw werd het mogelijk om klare koffie te schenken. De kannen met hun bolle buik en schenk-tuit waren immers zo ontworpen dat het teveel aan koffiedik niet meer in de koppen terecht kwam.



Grote drievoetige koffiekann, zilver, verguld brons en gezwart hout, Frankrijk (?), 1784
Men kon een schotel-warmer onder de kann zetten om de koffie warm te houden.



Koffiesiroop

Breng 1 l water aan de kook, voeg 250 g gemalen koffie toe en laat opnieuw tot tegen het kookpunt komen. Laat het mengsel even rusten en filter het. Herhaal en voeg opnieuw 250 g koffie toe. Filter.
Laat 120 g suiker inkoken tot karamel en smelt deze in de koffie. Voeg 120 g witte suiker toe en giet alles in een pan. Verwarm op een zacht vuurtje totdat de suiker helemaal gesmolten is, maar laat het mengsel niet koken. Giet over in een fles.

Deze siroop was heel handig op reis. Door een beetje van deze siroop op te lossen in warm water had men altijd een goede kop koffie!

Uit S. GILLIERS, *Le cannameliste français ou nouvelle instruction pour ceux qui désirent apprendre l'office*, Nancy-Paris, 1768, p. 224.

De integrale tekst kun je hier lezen: <http://daten.digital-sammlungen.de/-db/bsb00008442/images/>



Koffiekopjes, geglazuurd aardewerk, Kütahya (Turkije), 18^{de} eeuw

Deze kopjes zijn zo klein omdat men in de 18^{de} eeuw heel sterke koffie dronk. Hij was dan ook behoorlijk duur.



Chocolade in Amerika

Cacao, *cacautl* of *cacahuatl* in het Nahuatl, nam bij Zuid-Amerikaanse samenlevingen een belangrijke plaats in. De bonen waren zowel in profane als in sacrale context terug te vinden. Zo werden ze gegeten door de adel, gebruikt als ruilmiddel of aan de goden geofferd.

Cacao werd bitter, gesuikerd en zelfs gekruid gegeten of het werd zo stevig opgeklopt dat het schuimde. De Maya's brouwden er een koude drank van, terwijl de Azteken hem liever warm of lauw dronken waardoor de smaak van de verschillende toegevoegde kruiden beter uitkwam.



Cacaoboon, terracotta, Mexico of Guatemala, Mayacultuur, 600 - 900



Cacahuatl

Laat de bonen drogen, rooster ze en maal ze heel fijn. Meng ze met water: men heeft algemeen genomen 30 bonen nodig voor $\frac{1}{4}$ water. Giet de drank verschillende keren van het ene naar het andere recipiënt over tot het oppervlak begint te schuimen. Voeg dan de verschillende aromatische kruiden toe: vanille, zaden van de kapokboom, pepers, chili of honing evenals een kleurstof, roucou, die het brouwsel zijn rode tint geeft. Voeg tot slot maïsbloem toe om de drank dikker te maken.

Men vertelt dat dit brouwsel zacht, romig, vermiljoen, onvermengd en zonder klonters moest zijn.

Naar Bernardino DE SAHAGÚN Bernardino de Sahagún (XVI^{ème} siècle PC), *Histoire des choses de la Nouvelle Espagne*; Pedro Martyr de Angleria (XVI^{ème} siècle PC), *Decadas del Nuevo Mundo*; Gonzalo Fernandez de Oviedo y Valdes (XVI^{ème} siècle PC), *Historia general y natural de las Indias*

Zie ook:

J. LECHNER, e.a., *Fray Bernardino de Sahagún. De Azteken. Kroniek van een verdwenen cultuur*, Amsterdam / Leuven, Meulenhoff / Kritak, 1991.



Zoömorfe vaas van het 'chocoladekan'-type, polychroom terracotta, Mexico, Huastekencultuur, 1200-1521



Chocolade in Europa

Chocolade verschijnt voor het eerst in Europa in het 16^{de} eeuwse Spanje dat het invoerde via zijn kolonies in Zuid-Amerika. Vanaf de 17^{de} eeuw vindt het zijn weg naar de rest van Europa. Toch is het pas in de 18^{de} eeuw dat chocolade echt een succes wordt, voornamelijk in de meer gegoede milieus omdat het heel duur was. Het is in deze periode dat er hele serviezen voor chocolade ontworpen worden, het goede werd immers vooral gedronken.

Een chocoladekan lijkt -in tegenstelling tot een theekan- sterk op een koffiekkan. Er is slechts een klein verschil tussen de twee: de knop op het deksel van een chocoladekan kan opzij gedruwd worden zodat er een getande klopper in de pot gestoken kan worden, om zo de chocolade te laten schuimen. De koppen voor chocoladedrank zijn op hun beurt wat hoger dan koffie- of theekopjes om zeker genoeg plaats te hebben voor het schuim. Soms hebben de koppen twee oortjes, of zijn ze voorzien van een schoteltje zodat de zieke die de drank voorgeschoteld krijgt de tas niet zou laten vallen. Chocolade werd immers lange tijd beschouwd als een versterkend middel voor zieke mensen.



Chocoladekop met schoteltje, hard porselein, Meissen, ca. 1725



Warme chocolademelk

Smelt 100 g donkere chocolade of cacao in 4 of 5 dl melk. Voeg 100 g suiker toe als de chocolade er nog geen bevat. Voeg naar smaak een vanillestokje, een halve koffielepel kaneel, een snuifje kruidnagelpoeder en een snuifje peper toe.

Pas op het einde van de 17^{de} eeuw denkt men er aan het water te vervangen door melk. Toch raden ook de 18^{de} eeuwse recepten veelal nog water aan, al worden de twee opties gegeven. Op het einde van de 18^{de} eeuw verdwijnt stil aan de gekruide chocolademelk.

Naar *Medecina Pharmaceutica, oft drôghberydende gheneeskonste; met besondere aenmerckinghen of verscheide misbruycken, dis soo wel in de medecyne als chymie zijn voor-vallende*, Brussel, 1682, p.157.

S. Gilliers, *Le cannameliste français ou nouvelle instruction pour ceux qui désirent apprendre l'office*, Nancy-Paris, 1768, p.38.



Chocoladekan, Louis-Joseph Foncé, zilver, Bergen, 1773



Chocolade voor de gezondheid (18^{de} eeuw)

Smelt 100 g donkere chocolade au bain-marie en voeg 75 g suiker toe als er nog geen in de chocolade zit. Voeg naar smaak vanille, kaneel en een paar kruidnagels toe. Laat het mengsel afkoelen in kleine chocoladevormpjes of op vetvrij papier.

Naar S. GILLIERS, *Le cannameliste français ou nouvelle instruction pour ceux qui désirent apprendre l'office*, Nancy-Paris, 1768, p.37-38.



Duiveltjes

Smelt donkere chocolade au bain-marie en voeg 75 g suiker toe als de chocolade er nog geen bevat. Laat het mengsel afkoelen in kleine chocoladevormpjes of op vetvrij papier. Voeg gehakte pistachenoten en kaneel toe.

Naar BUC'HOZ, *Dissertation sur le cacao, sur sa culture et sur les différentes préparations de Chocolat*, Liège-Paris, 1787, p.46-48.



Mosterd

Mosterd werd als kruidige specerij al in de oudheid gewaardeerd. Het was goedkoop en gemakkelijk te bereiden en komt reeds voor als geliefd recept in middeleeuwse kookboeken. In de 18^{de} eeuw verschijnt de mosterdpot, een recipiënt in metaal, faience of porselein en heel vaak in de vorm van een vaatje met bijpassend deksel en lepeltje. Het wordt samen met het zout op tafel gezet.



Mosterpot en stel zoutvaatjes, zilver en blauw glas, Frankrijk, ca. 1860-1870

Er hoort geen pepervaatje bij dit ensemble. Peper was heel duur en kwam dus minder vaak op tafel.



Basisrecept naar 'Columelle'

Was 50 g witte of zwarte mosterdzaadjes en laat ze ongeveer twee uur in water weken. Vermaal ze vervolgens met een vijzel in een mortier zodat een pasta ontstaat. Verdun met een soeplepel witte azijn.

Columelle vindt het raadzaam bij tafelgebruik om de mosterdpasta te vermengen met gepelde pijnboompitten en amandelen alvorens er azijn bij te gieten.

Palladius (5^{de} eeuw) voegt er honing en olie aan toe, eventueel verdund naar ieders smaak.

Het boek 'Le Mesnagier de Paris' (eind 14^{de} eeuw) vermeldt het bijkruiden door toevoeging van kaneel, gember, muskaatnoot, kruidnagel enz...

Naar COLUMELLE (1^{ste} eeuw), *De l'agriculture*, XII, 57; PALLADIUS (5^{de} eeuw), *De l'économie rurale*, VIII, 9; *Le Mesnagier de Paris* (eind 14^{de} eeuw), II, 5, 269.



Mosterdlepel, kristal, 19^{de} eeuw

De meeste 18^{de}-eeuwse kookboeken bevatten geen recept om mosterd te bereiden, waarschijnlijk omdat het gemakkelijk te vinden was op de markt. Er was een onderscheid tussen rode mosterd, op basis van wijnmost en witte mosterd, aangemaakt met azijn. De mosterd werd op smaak gebracht met kappertjes, ansjovis, look, Oost-Indische kers, dragon of zelfs truffels. In de 17^{de} eeuw genoten bloemsmaken, zoals rozen of viooltjes, de voorkeur.



Roomijs en sorbet

Bevroren desserts deden in de 16^{de} eeuw hun intrede in Europa, meer bepaald in Italië. De inspiratie daarvoor haalde men in het Midden-Oosten waar er al een lange traditie van gekoelde nagerechten was. 'Neige' of 'sneeuw', zoals de bereiding in de 18^{de} eeuw nog heette, werd gemaakt op basis van fruit of room. De ingrediënten werden in een metalen vorm gegoten die op zijn beurt in een tonnetje werd gezet. De metalen vorm wordt in sommige kookboeken 'sarbotière' genoemd, een verdraaiing van het woord *sorbet(ière)*. De buitenste ton werd gevuld met ijs waarop een laag grof zout gestrooid werd. Wanneer het mengsel in de metalen kom aan de randen begon te bevriezen, moest er goed geroerd worden om ervoor te zorgen dat het mengsel mooi opsteef. De structuur van het dessert moest immers zacht maar stevig zijn zoals echte sneeuw, en niet gekristalliseerd zoals ijs. In de 18^{de} eeuw was ijs tamelijk uitzonderlijk omdat er weinig ijskelders waren. Het werd dan ook enkel op de meest exclusieve diners aangeboden.



Ijskopjes (Orléansservies), zacht porselein, Doornik, ca. 1700
Dit model verdwijnt midden 19^{de} eeuw om plaats te maken voor de ijscoupe of -beker. Dankzij de uitvinding van de diepvries zal ijs bij bredere lagen van de bevolking ingang vinden.



Pistacheroomijs (18^{de} eeuw)

Kook 1 l verse room met 200 g suiker, een kaneel-stokje en de schil van een limoen. Als het mengsel kookt, voeg dan 100 g pistachepoeder en vijf eierdooiers toe. Laat even koken en laat vervolgens helemaal afkoelen. Laat opstijven in de *sorbetière*.

Men raadde aan om spinaziesap toe te voegen zodat de bereiding een mooie groene kleur zou krijgen!

Naar V. LA CHAPELLE, *Le cuisinier moderne*, V, La Haye, 1742, p.224.
Dit boek werd in 1735 eerst in het Engels uitgegeven onder de titel *The Modern Cook*.

Er is al veel inkt gevloeid over consumptie-ijs. Deze site zet een aantal werken op een rijtje: <http://www.loc.gov/rr/scitech/selected-internet/icecream.html>



Ijsvormen uit de keukens van de familie van Arenberg, vertind lood, , Brussel, 18^{de} eeuw
Hierin deed men het opgesteven ijs om het een originele vorm te geven.



Kersensorbet

Plet en zeef 1 kg rijpe kersen. Verdun het sap met 2 dl water en het sap van 2 citroenen. Voeg 200 à 250 g suiker toe. Laat opstijven in de *sorbetière*.

Naar S. GILLIERS, *Le cannameliste français ou nouvelle instruction pour ceux qui désirent apprendre l'office*, Nancy-Paris, 1768.
De integrale tekst kun je hier lezen: <http://daten.digital-sammlungen.de/-db/bsb00008442/images/>. Op pp. 152 tot 159 staan verschillende recepten voor 'neige'.

In Engeland publiceerde Mary Eale haar recepten voor allerlei zoetigheden in 1718 onder de titel *Mrs. Mary Eale's Receipts*. Haar ijsrecept lees je hier <http://www.gutenberg.org/files/20735/20735-h/20735-h.htm> onder puntje 93.



Suikergoed en gekonfijt fruit

Lekkernijen, zoals suikerbonen en vruchtensnoepjes, werden tijdens de 18^{de} eeuw zeer gewaardeerd, in die mate zelfs dat men er speciale snoepjesbokalen en schalen voor ontwierp. In de 18^{de} eeuw werd het lekkers in piramidevorm op een schaal geschikt en gepresenteerd, later in de 19^{de} eeuw in een snoepjesdoos of bokaal met deksel. Ze werden al bij het begin van de maaltijd op tafel gezet.



Kersensnoepje

Plet de rijpe kersen in een zeefdoek en stamp de pel fijn met de vijzel. Doe dit alles door de zeef. Laat het verkregen sap inkoken tot de helft overblijft.

Voeg 500 g suiker toe per liter sap en laat dit koken tot de vastheid van een zachte maar stevige massa.

Naar *Le jardinier françois*, Paris, 1692, p.354.



Snoepjesbokaal, geslepen kristal, Vonèche (Namen), begin 19^{de} eeuw



Amandelsnoepjes

Neem goed gedroogde en zoete amandelen en dompel ze in ingekookte suiker. Temperatuur bij het suikerkoken: kleine draad (106-110 °C). Neem ze er terug uit en laat ze drogen. Herhaal dit acht tot tien maal tot de amandelen met een goed suikerlaagje bedekt zijn. Bewaar ze in een hermetisch afgesloten doosje.

Men maakte ook snoepjes met pistachenootjes, appelsienschil of kruiden, zoals koriander, kaneel, anijs of lavas.

Naar S.GILLIERS, *Le cannameliste françois ou nouvelle instruction pour ceux qui désirent apprendre l'office*, Nancy -Paris, 1768, p. 57.

Al dit lekkers heeft echter een heel vroege oorsprong. Vruchtensnoepjes gaan terug tot de Oudheid en suikerbonen waren reeds gekend in de middeleeuwen, maar in een andere vorm: het waren kruiden of vruchten ondergedompeld in honing. Zij behoorden tot de groep van drainerende of zuiverende producten, en zo werden ook de gekonfijte kruiden aan het eind van de maaltijd gegeten om de spijsvertering te bevorderen. Deze lekkernijen maken dus deel uit van de geneeskrachtige voedingswaren. Dat blijft zo ook in de 16^{de} eeuw wanneer ze door de ontwikkelingen in de suikerproductie een zeer gesmaakt en op prijs gesteld luxe snoepje worden.



Braambessensnoepje

Kook 300 g braambessen en haal ze vervolgens door de zeef. Kook het verkregen vocht met 200 g honing. Laat de zo verkregen siroop drogen in de zon of in een openlucht oven tot een vaste massa verkregen wordt.

Dit recept gold als een goede remedie tegen mondkwaaltjes.

Naar PALLADIUS (5^{de} eeuw), *De l'économie rurale*, X, 16.



Gekonfijte appelsien (eind 19^{de} eeuw)

Neem de schil van vijf appelsienen en schraap het witte binnenste deel eraf tot ze doorschijnend worden. Laat ze, op een koele plaats, gedurende negen dagen weken in water en vervang elke dag het water. Blancheer de schillen de negende dag in kokend water, laat ze drogen en kook ze vervolgens in honing. Haal ze eruit als de honing stevig kookt en leg ze op een rooster, mooi naast elkaar zodat ze niet aan elkaar kleven. Bestrooi ze met gemberpoeder. Wanneer ze afgekoeld zijn, moet je ze bewaren in een bokaal met afgesloten deksel en ze een maand lang laten rusten alvorens ze te proeven.

Naar *Le Mesnager de Paris* (eind XIVde eeuw), II, 5, 352.



Dit dossier werd samengesteld door de Service éducatif et culturel, i.s.m. de Educatieve en culturele dienst en sluit aan bij de tentoonstelling

SMAKELIJK! GASTRONOMISCHE ONTDEKKINGEN DOOR DE EEUWEN HEEN

Jubelparkmuseum

16.05.2012 - 16.09.2012

Teksten: Brigitte Fossion en Nathalie Halgand

Met dank aan Jacqueline Gérard, Dominique Haumont, Florence Cosme en Christine Willemen

Vertaling naar het Nederlands: Christine Willemen, Klara Herremans en Karl Marcelis

Nalezen: Micheline Ruysinck en Anne-Françoise Martin (FR), Anna Van Waeg en Klara Herremans (NL)

Foto's: ©KMKG

Coördinatie: Anne-Françoise Martin (FR) en Anna Van Waeg (NL)

Vormgeving: Florence Cosme

©SEC-ECD/MRAH-KMKG/2012