



VISIT LEUVEN

Infobijlage bij persbericht
Proef Bouts op je bord en in je glas in Leuven

De keuken van 500 jaar geleden: Weetjes

Bewaard gebleven recepten zijn hoofdzakelijk van hofkoks van koningen of aristocraten. De belangrijkste bron voor onze gewesten is het manuscript 'Wel en edelike spijsse' (UB Gent MS 1035) van rond 1490. Het eerste gedrukte kookboek in het Nederlands is 'Een notabel boeckxen voor cokeryen', Brussel in 1514. Beide kookboeken zijn aan elkaar verwant en op hun beurt duidelijk geïnspireerd op "Le Viandier" de receptenbundel van Taillevent of Guillaume Tirel, kok aan het Franse koninklijke hof.

- Aardappelen, tomaten, paprika, maïs en koffie werden 500 jaar geleden nog niet gebruikt in onze keuken.
- Dankzij de kruistochten kende men wel al exotische specerijen als kaneel, kruidnagel, gember, komijn, saffraan alsook perziken, vijgen en abrikozen.
- Er werd veelvuldig gebruik gemaakt van rijkelijk gekruide, zoetzure sausen en men strooide kwistig met dure suiker. Dit alles om de rijkdom van de gastheer te etaleren.
- De gerechten van de hogere klassen bestonden vaak hoofdzakelijk uit vlees, groenten werden eerder beschouwd als armenvoedsel. De voeding van de gewone mens was zeer monotoon. Het dagelijkse menu bestond meestal uit een kom groentemoes of *potagie* op basis van bonen, kolen, rapen en seizoensgroenten, gebonden met broodkruim.
- Foodsharing was destijds de norm. Eten werd vooral 'gedeeld', alle gerechten kwamen tegelijkertijd in grote kommen of schotels op tafel, hartig en zoet samen. Het idee van verschillende gangen na elkaar bestond nog niet. Men serveerde het voedsel op een snede stevig bruin brood of een houten of metalen snijplankje, *tailloir* (teljoor) genaamd.
- De overgang van gruitbieren (op basis van granen) naar hopbieren vindt in onze gewesten voor het eerst plaats in Leuven vanaf omstreeks 1368. Dit zorgt voor een merkelijke stijging in kwaliteit van het bier. Bier moest vers gedronken worden, na 8 à 15 dagen begon het te verzuren door de bewaring op eikenhouten vaten.

Enkele recepten



Fragment uit 'Wel en edelike spijsen' (UB Gent Ms 1035)

Tjone Verkin - uit *Wel en edelike spijsen*, 2.12

sal men herten ende scouden ende doen tcorduijn hute dwaet wel ende maecter toe een peper van pepre van ghingebare van caneele van naglen poudernet verkin al omme dan bradet Tempert pepere met broode met wijn asyne ende met anderen wine alsoo vele Eens als anders ende hetet daer mede.

Speenvarken

moet men kelen en broeien [haar afbranden] en de ingewanden eruit halen. Was/reinig het goed en maak er een peper[saus] bij van peper, gember, kaneel, kruidnagels. Bestrooi het varken aan alle kanten [met de saus en] rooster het dan. Vermeng de peper[saus] met brood, wijnazijn en andere wijn, van beide evenveel. Eet het [gebraden speenvarken] daarmee.

Eyeren Lombaert te maken - uit *Notabel boeckxen van cokereyen*, 90

Neempt dodren van rouwen eyeren dye wel ontwee gheclopt ofte gheslaghen sijn in een schotele ofte in eenen stramijn. Met wine tegadere sal ment dueredoin. Alst duerghedaen es doetter inne soffraen. Alsoe suldijs dan weder over tvier setten. Maer ghy moet wel toesien dat niet te groote vier en hebbe ende het moet altoos neerstelijck gheruert sijn, opdat niet en verberre. Aldus latet wallen totdat ghenoech es. Men saldere inne doen botere ende potsuyckere oft meelsuyckere. Ende als ment recht, soe sal men daerop stroyen brootsuycker. Dan eest volmaect.

Om Sabayon te maken

Neem dooiers van rauwe eieren en klop ze los in een kom of doe ze door een zeef. Doe er wijn en saffraan bij en doe het door een zeef. Zet het op het vuur. Let erop dat het vuur niet te hoog is en dat u blijft roeren zodat het niet verbrand. Laat het opkoken totdat het voldoende is. Doe er boter en poedersuiker of kristalsuiker bij. Doe er broodsuiker op bij het opdienen, dan is het volmaakt.