



JEROEN
THIJSEN



LIZET
KRUYFF



PUNTNEUZEN & KERSENPITTEN

*Verhalen en recepten
uit de keuken van
Jeroen Bosch*





Puntneus

collectie Groot Tuighuis,
bodenvondst, 's-Hertogenbosch

sen tarten, cremboellij, lackfric, fromentree en ga zo maar door. Of misschien zijn de recepten gedichteerd aan iemand die minder thuis was in de keuken, maar wel mooi kon schrijven. In de keuken wisten men wel wat de bedoeling was. Kaneel-saus, witmoes, stoof van verschillende soorten vlees, graanpap...

Het eerste kookboek in de Nederlandse taal is 'Een Notabel Boeckxen van Cokerye' uit 1514, gedrukt in Brussel, bij Thomas van der Noot. Er is slechts één exemplaar bewaard gebleven – voor zover bekend – en dat bevindt zich in de Staatsbibliotheek van Beieren in München. Ook de recepten uit dit boek zijn niet helemaal uit de lucht komen vallen. Er staan, naast het bereiden van lokale vissen en dieren, groente en fruit, zuivel en kruiden, tal van internationale recepten in. Eykens Lombard bijvoorbeeld, een voorloper van de zabaglione.

In 's-Hertogenbosch zullen deze gerechten vast ook op tafel hebben gestaan. Archeologisch plantaardig en dierlijk vondsmateriaal wijst op een rijke keuken – naast de dagelijkse gewone kost. Een typisch lokaal recept uit deze periode is nog niet gevonden. Maar wie weet welke schatten er nog verscholen liggen in de archieven.

BANKET EN FESTIJN

Wanneer de adel iets aandacht wil geven, organiseert ze een eefestijn. Liefst met optocht vooraf en amusement erbij. Machtsvertoon, pronk en praal, je beste beentje voorzetten, laten zien wat je allemaal in huis hebt en hoe belangrijk je bent; daar gaat het om. Er zijn fraaie beschrijvingen van zulke festijnen, maar

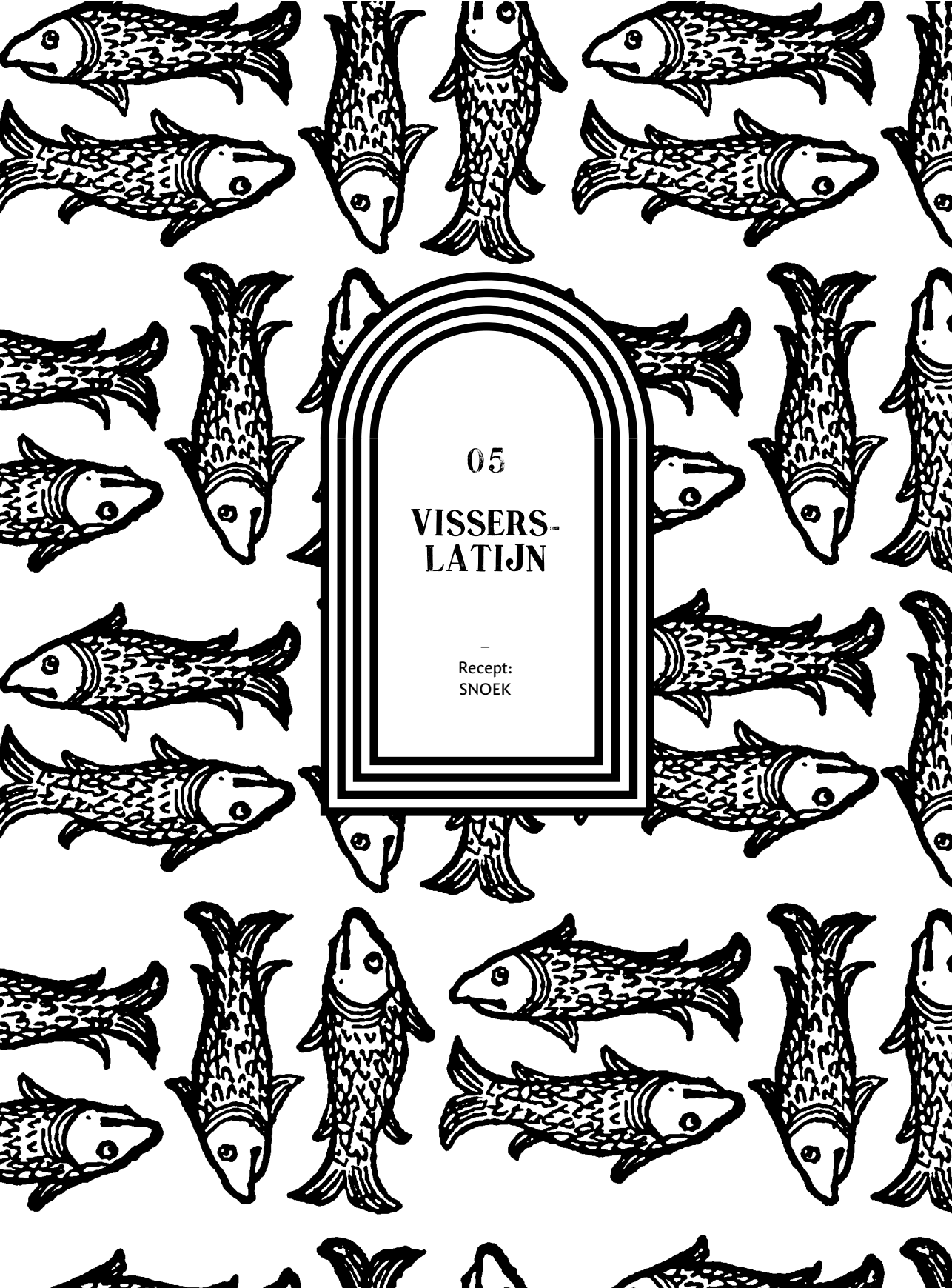
gerechten worden nauwelijks genoemd. Kleding, versiering, muziek, het zilverwerk en de spelen, alles wordt benoemd. Ook hoeveel er op tafel komt en hoe chic het wordt opgediend in een processie van dienaren die schalen binnendragen. Ook is er bekend is hoe lang er aan tafel gezeten wordt en wie er allemaal aan de belangrijkste tafel zitten. Maar niet wát deze mensen naar binnen propten. Natuurlijk: de grote pronkvogel, eerst gevild, daarna bereid en dan weer in zijn jasje gehesen. En de zwijnskop op een grote schotel, versierd met groen en bloemen. Ook weten we van grote pasteiën waar levende vogeltjes uit vliegen na het aansnijden.

Fraaie linnen servetten en tafelkleden, rijk versierde zoutvaten, drinkglazen en wijnkannen strelen het oog. Alles is tot in de puntjes georganiseerd voor een zo groots mogelijk effect. Maar meer dan de boodschappenlijstjes en beschrijvingen zijn niet bewaard gebleven. De menukaart is nog niet uitgevonden. Dat zou ook een beetje lastig zijn geweest: je zit naar je stand en je eet naar je stand. Dus de hoofdtafel met eregasten krijgt verfijndere en meer gerechten dan de mensen op krukjes of banken aan de schragentafels verder in de hal.

In het Parijse kookboek 'Le Menagier de Paris' (1393) staan wel menu's voor de Parijse elite. Omdat het gezond wordt geacht, krijgt men eerst de gestoofde gerechten en daarna de geroosterde.

Een voorbeeld:

Eerste gang: vissenlever-roffioelen, een vleesragout met pittige kaneelsaus, ossenmergbeignets, aalmoes, zoetwa-



*Welk dier kon zo'n taai
bouwsel slopen? Hij had
steuren gevangen met
zijn blote handen, vissen
zo groot als een varken.
Maar dat moeten slanke
deernen zijn geweest,
vergeleken met deze.
Was het wel een dier?*

AL

van vijftig ellen kon hij zien dat de stokken van de fuik, gisteravond nog zorgvuldig rechtgezet, scheef stonden tegen de grijze hemel. Geen mensenhand was dat geweest, dat wist hij zeker. Onder de lage luchten tussen hem en Bokhoven lag niets dan drassig land of verlandend water, vol zuigpoelen en zinkvelden. Paden zonken weg in pappige grond, onverwachte kreken maakten de voortgang onmogelijk. Was er in de laatste wolfsmaand niet nog een kind verdwenen? Geen mens waagde zich hier dan hij, Johannes Janszoon Bijl, visser in een lijn van generaties.

Boven zijn hoofd zwierde de eerste vlucht talingen van het seizoen, maar het ijs lag nog krakend op de hoogte bij Vuchte. Zo vroeg in het jaar was het nog.

*

Binnensmonds grommend – hij durfde niet te vloeken op deze vastendag – haalde hij hand voor hand de fuik van wilgentenen omhoog, in de hoop de shade

afgeroomd door de wind, houten dakpannen waren verstrooid tot in Empel. Dezelfde storm had alle bomen in het buitenmuurse omgewaaid, op een enkele taaie es na. Een kluwen van wilgentakken sloot nu de grootste stroom af, net bij de monding in de Dieze. En net in een bovenloop van die stroom had Johannes zijn fuik gezet. Er was maar een conclusie mogelijk: het monster was met hoogwater in november de rivier opgekomen, had zich in de kreek verscholen en kon nu niet meer weg.

Zijn oren bonsden, hij klemde zijn tanden op elkaar. Die Weyegerganck zou opkijken.

*

Een randje zon verscheen boven de stad toen het lopen te zwaar begon te worden; bij iedere stap zakte hij tot zijn knieën weg. Hij trok de slee naar zich toe en ging er plat op liggen. De holle bodem zakte, maar de randen bleven net boven water – eigenlijk was het meer een bootje dan een slee, dacht Johannes. Maar beter dan een boot, die alleen op het water bruikbaar was. Een eigen uitvinding ook nog. Met zijn handen peddelde hij vooruit, zijn lijf als een stramme paal op de harpoen en de drietand.

Hij bereikte de stroomrug langs de kreek, trok zijn sleetje op het droge en strekte zich even uit om op adem te komen. Het peddelen was zwaar werk geweest. Maar al snel hernam hij zich en sloop, gebogen, zijn harpoen in de hand, over de rug langs de brede kreek.

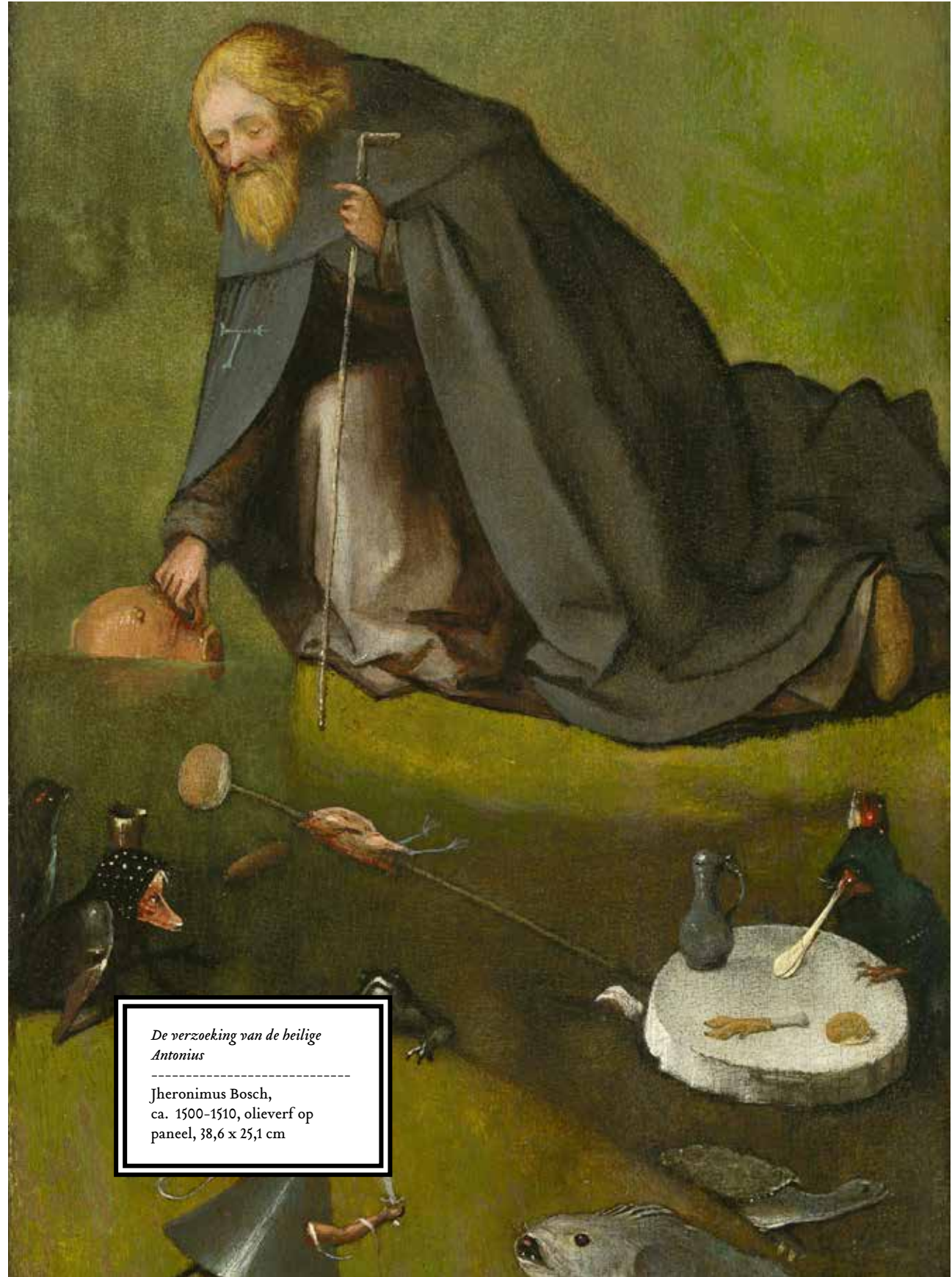
Stil was het water hoewel het stroomde. Hij volgde de rug tot aan de monding van de kreek, die inderdaad was afgesloten door omgewaaide bomen. Maar niet

volledig; aan zijn kant van het water was de takkenlaag dunner. Hier moest het gebeuren, bedacht Johannes. Het opgejaagde beest zou proberen uit te breken en hem te treffen. Hem en zijn harpoen. Nu nog even bedenken hoe hij het dier op zou jagen. En hoe hij het moest vinden.

Hij zou niet genoeg hebben aan hengel en haken, er was zwaar geschut nodig.

Vier uur later smeed Johannes zijn harpoen op de grond en liet zich ernaast vallen. Hij had gewaad en gezwommen, hij had over dijkjes geslopen en over gevallen stammen gebogen, hij had alle armen van de kreek doorzocht en niets gevonden. Alleen een snoek van twee ellen lang, en karpers die, sloom van het nog koude water, zo in hun kieuwen gegrepen konden worden. En wolken jonge visjes, zalmpjes misschien wel, die volgens sommige collega's uit de modder ontstonden, maar dat was natuurlijk onzin. Iedereen kon weten dat ze meekwamen met de trekvogels, waarschijnlijk aan hun modderige poten. Want waar waren ze voordat de trek begon?

Bekaf staarde hij voor zich uit. Misschien



De verzoeking van de heilige Antonius

Jheronimus Bosch,
ca. 1500-1510, olieverf op
paneel, 38,6 x 25,1 cm



*Detail van Verzoeking van de
heilige Antonius*

Jheronimus Bosch,
circa 1501 of later, olieverf op
paneel, 131 x 238 cm

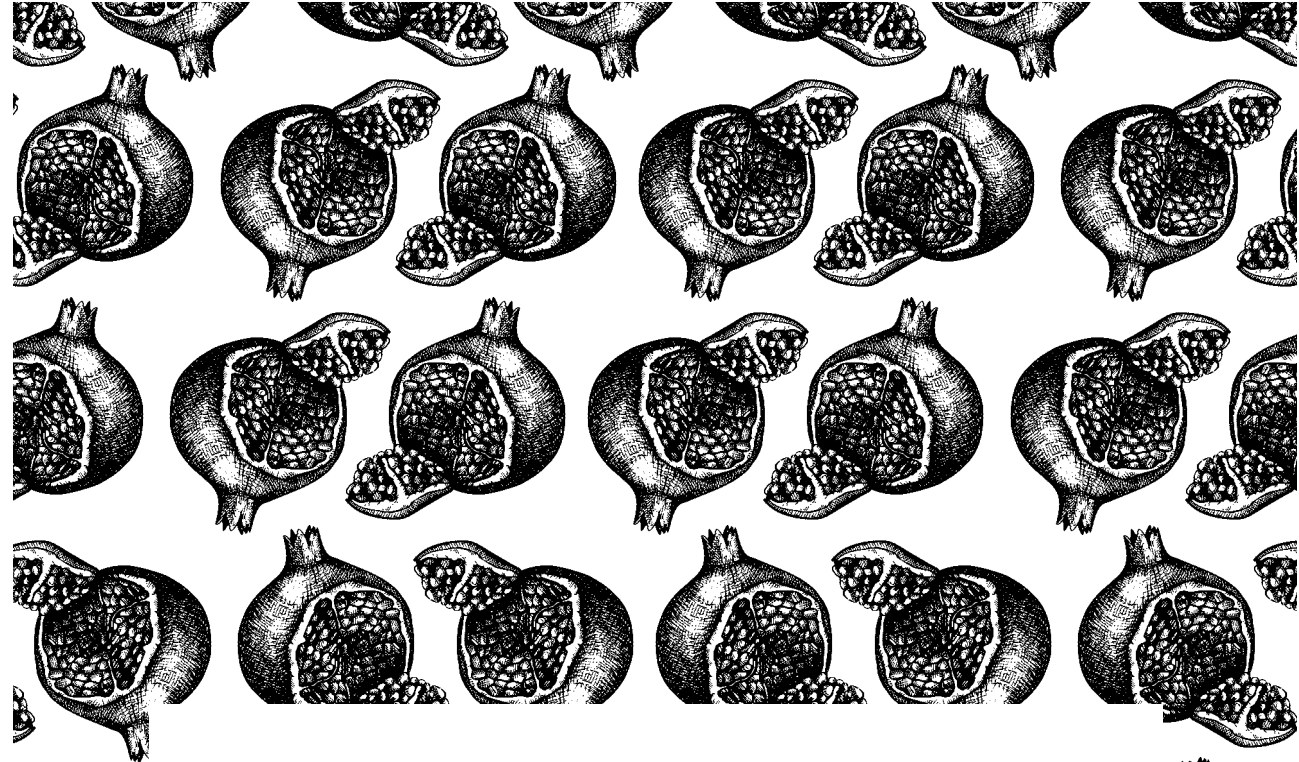
met hem optrokken. Hij hielp met het trekken van karren en het oogsten van granaatappels zonder iets meer te willen dan een bete broods – nu ja, en drie granaatappels, want daarnaar was hij wel heel nieuwsgierig.

Zo kwam hij in Jeruzalem, gehuld in lompen. Bevriende handelslieden herkenden hem niet, hij vermeed hun aandacht te trekken. Alle heilige plekken bezocht hij, op zijn knieën, en deed boete in het openbaar. Hij hoorde van de Heilige Catharine, een van de noodhelpers, en van het klooster naast de Sinai-berg, waar haar lichaam werd bewaard. Op zijn knieën legde hij de tocht daarheen af, en weer terug. Alsof hij een heilige was, bleven zijn knieën ongeschonden. De mensen noemden het een wonder maar hij wimpelde hun lofprijzingen af.

Hoe hij is teruggekomen in de stad weet niemand precies, maar hij verscheen en nam zijn plaats tussen de poorters weer in. Een wijzer man.

Wat de meesten er niet bij vertellen, tenzij ze gedronken hebben en de vrouwen er niet bij zijn, is dat Onze-lieve-heer hem wél had bedacht met een zoon. Maar niet met een erfgenaam. Aaltje met de zachte handen stond klaar bij het gerucht van zijn komst, een zuigeling in haar armen.

En dan lachen ze. Maar niemand weet of het echt waar is.



Granaatappel

Het woord 'granaatappel' (*punicum granatum*) komt van het oud-Franse *pomme-grenade*: 'appel' vol met 'zaden'. De vrucht, die van oorsprong uit Perzië stamt, groeit aan halfhoge bomen. Al zesduizend jaar geleden worden deze aangeplant in Mesopotamië. De granaatappel vindt zijn weg ook naar het Middellandse Zeegebied en via de zijderoute naar China.

De Torah, het Oude Testament, de Koran, allemaal roemen ze de kwaliteiten van de granaatappel. Vaak wordt de granaatappel in verband gebracht met vruchtbaarheid. Ook is hij gesymboliseerd als rijksappel. Daarnaast staat de granaatappel voor het vele lijden en de wederopstanding van Jezus. Daarom wordt hij veelvuldig opengebrouwen afgebeeld in de handen van Maria of haar kind, onder meer bij Botticelli en Leonardo da Vinci.

Maar vooral populair is de granaatappel vanwege zijn heerlijke smaak en medicinale eigenschappen. In India, Pakistan en delen van de Arabische wereld zijn de zaden van de vrucht geliefd als specerij (*anardana*, van het Perzisch *anar* en *dana*: granaatappel en zaad). De pitten en het sap maken taai vlees mals.

Hoe zijn er granaatappelpitten terechtgekomen in de beerputten van 's-Hertogenbosch? In de middeleeuwse keuken worden ze hooguit gebruikt om bakwerk mee te versieren. Maar wie weet worden ze ook als vrucht gegeten en zijn de pitten langs natuurlijke weg in de beerput gekomen. Of misschien komen ze mee terug met een pelgrim, die Jerusalem heeft bezocht.





LENTE-UITJESOEP

CHEBOLACE

Neem uien en kruiden en bak ze fijn endoe ze in de pot met bouillon en bandel zoals je dat met kool zou doen, en als het een visdag is, maak je het op dezelfde manier met water en olie en als het geen vastendag is dan bind je het met eidooiers en je dist het op met zoete poeder.

Uit: The Forme of Cury, 14de eeuw.

NODIG:

2 bosjes lente-uitjes, enkele handjes wilde spinazie, peterselie, kervel, waterkers, zuring, look-zonder-look, tuinmelde en wat er zoal nog meer in het seizoen is, 1 liter bouillon (kip, groente of lam), naar smaak vers gestamppte kaneel, koriander, (meleguette)peper en zout (of neem het recept voor fijn poeder van pagina 79) en 2 eidooiers.

BEREIDING:

Was alle groente goed en snijd alles heel fijn. Houd wat groen van de lente-uitjes achter. Breng de bouillon aan de kook en doe het groen erbij. Doe de soep in een blender. Zeef en doe terug in de pan. Breng de soep op smaak met kaneel, koriander, peper en zout en voeg op het laatst de eidooiers toe. Dien op met zuurdesembrood en wat fijngesnipperd groen van de lente-uitjes.

WITTE BRODBOLLETJES

Op veel middeleeuwse schilderijen zie je dat op tafel, bij iedere aanzittende naast het bord, een wit brodbolletje ligt. Wit brood – hoe witter hoe beter – was chic.

RECEPT

NODIG:

100 ml melk, 1 theelepel gedroogde gist, 60 gram rietsuiker, 400 gram bloem, 75 gram boter, ¼ theelepel specerijenmengsel (ginger, nootmuskaat, kaneel, koriander en peper), 1 theelepel zout, 1 eiwit en 1 eetlepel anijs- of karwijzaad.

BEREIDING:

Verwarm de melk tot lauw. Meng er een eetlepel van de suiker door en de gist. Laat een kwartiertje staan tot de gist gaat werken. Meng de bloem met de boter, specerijen, resterende suiker en het zout. Voeg de lauwe melk-met-gist-oplossing en het eiwit toe. Kneed goed, met de hand of in de keukenmachine. Laat het deeg rijzen onder een theedoek, op een warme plek.

Verwarm de oven voor tot 200°C (een hete-luchtoven tot 190°C). Kneed na de eerste rijs het deeg nog een keer door en verdeel het in 25 bolletjes. Strooi er anijs- of karwijzaad over en leg de bolletjes in een bakblik. Doe de broodjes, samen met een bakje kokend water voor de knapperigheid, in de oven en bak ze in 20 minuten bruin.

KRUIDIGE SALADE

SALADE

Neem peterselie, salie, knofook, lente-uitjes, uien, prei, komkommerkruid, munt, kleine preitjes, venkel, rozemarijn en postelein. Spoel het allemaal goed af laat het uitlekken en pluk klein met je handen en meng goed met extra vergine olie en doe er wat azijn en zout bij en dis het op.

Uit: The Forme of Cury, 14de eeuw.



17

DE IMKER

—
Recept:
BOSSCHE HONINGKOEK
VAN CEES HOLTkamp



IK

*Het volk mekken
voordat het zwermt,
ik kan er nog steeds
niet bij. Zijn vader
moet hem toch hebben
verteld over de bijen
en hun werk? Dat ze
steken?*

wist al in het voorjaar dat het een dwaas was. Wilde met zijn blote poten de stamvolken uit de korven halen. En betaalde daarvoor de prijs: dertig steken. Die heb ik nog nooit opgelopen. Nog nooit! Sukkel.

Als het geen neef was van mijn vrouw, had ik hem niet aangenomen. Het is zo'n stille, weet je wel, die nooit iets zegt en nergens opvalt. Maar dan ineens een stommititeit begaat. Zoals met die korven, ja. En daarna de was. Die wilde hij zomaar, koud, in de ketel op hoog vuur zetten. Natuurlijk verbrandt dat! Dat moet je rustig doen, met overleg. Dan moet je je oude meester vragen hoe het moet. Want die werkt al dertig jaar met was.

*

Het zou niet zijn gebeurd als de Lieve Heer ons kinderen had gegund, maar dat zat er niet in. En we hebben het



RECEPT

BOSSCHE HONINGKOEK VAN CEES HOLTkamp

NODIG:

250 gram roggebloem, 100 gram patentbloem,
3 gram zout, 12 gram bakpoeder, 4 gram (2
theelepels) kaneelpoeder, 2 gram ($\frac{3}{4}$ theelepel)
kardemompoeder, 4 gram (2 theelepels)
gementerpoeder, 2 gram (1 theelepel) geraspte
nootmuskaat, 1 gram ($\frac{1}{4}$ theelepel)
325 gram honing, 50 gram rietsuiker, 1 ei,
175 gram karnemelk, boter voor de vorm en
granaatappelpitten ter decoratie.

BEREIDING:

Doe de roggebloem en patentbloem in een
kom en roer er zout, bakpoeder en specerijen
door. Verhit de honing en het rietsuiker tot on-
geveer 80 °C, schenk dit bij het bloemmengsel
en meng met een mixer. Voeg dan het ei en de
karnemelk toe en meng het geheel tot een glad
deeg.

Verwarm de oven voor tot 160 °C. Vet een
springvorm of ring van 18 cm doorsnede in met
boter en doe het beslag er met natte handen in.
Strijk glad en bestrooi met granaatappelpitten.
Bak de koek ongeveer een uur in de oven.
Controleer met een scherp mes of de Bossche
koek gaar is.