

Gelezen: “De keuken van de late middeleeuwen”.

De keuken van de late middeleeuwen, een kookboek uit de 16^e eeuw, verzorgt en van commentaar voorzien door Ria Jansen-Sieben en Johanna Maria van Winter. (Uitgeverij Bert Bakker, Amsterdam 1989; ISBN 90 351 0798 5)
Door mij geleend bij de bibliotheek van het Regionaal Archief in Alkmaar.

De keuken van de late middeleeuwen bevat een volledige uitgave van het beroemde kookboek UB Gent 476, waarin in de loop van de 16e eeuw door verschillende personen de recepten zijn opgetekend. Het kookboek was waarschijnlijk al die tijd in het bezit van één familie. In het boek werden niet alleen de “gewone” recepten, variërend van vlees- en visgerechten tot taarten en pasteien, opgetekend, maar men noteerde er ook de bereidingswijze van medische huis- en keukenmiddelen in.

Een voorbeeld:

Te maicken soppijn Jacopijn.

Neemt een gebraden hoen ende doet al die beenen uuijt ende nemen vleckier of anderen goeden kaes ende snijtes [snij hem] al dun ende in een pateel [schotel] geleit dat [zodat] die bodem gedect is ende vanden hoen dair op geleiht ende daer zucker op gestrouyt ende dan weder kaes op geleiht ende hoenre vleijs daer op geleit ende kaes daer op geleiht ende dan neemt nat van verschen runtveleijs ende doet daer in ende op tvier [het vuur] geseth ende gesoden [gekookt] ende soe heet ter tafelen gedient, mer eer ghij alle dese substantie in die pateel legt, soe suldy [moet u] nemen wittebroot ende snijdent [snij het] viercant ende legget [leg het] op die bodem vander pateel, ende dat dese substantie niet aenbarnen [aanbranden] en sal.



Om dezelfde “soppijn Jacobijn” thuis te maken:

Voor 12 personen (die ook nog iets anders te eten krijgen) nemen we 4 kippen die aan het spit gebraden zijn en halen de bot eruit. In een vuurvaste schaal leggen we dan 6 sneetjes wittebrood voor sandwiches; daarop 4 dunne plakken beleggen kaas, bijvoorbeeld Goudse kaas (wij weten niet wat voor kaas de aanbevolen “vleckier” was) en daarop stukken kippenvlees en een eetlepel rietsuiker. Vervolgens leggen we weer een laag van 4 kaasplakken, kippenvlees en een eetlepel suiker, tot zesmaal toe. Zo zijn er dan 4 kippen, 24 plakken kaas en 6 eetlepels suiker gebruikt. Als dat is opgestapeld, gieten we er 1 liter kokende runderbouillon op, die naar beneden doorsijpelt, de gaatjes vult en het brood zacht maakt. Dit moet heet worden opgedient en gegeten.

Het gerecht draagt zijn naam naar de Jakobijnen of predikheren in Parijs, die er blijkbaar een patent op hadden. Het woord “soppijn” komt van “soupe” in de Franse betekenis van dat woord, te weten een stuk brood dat onderin de soepterrine wordt gelegd en waar de soep op wordt gegoten; dus niet de soep zelf.

Een heel leuk boek voor de geïnteresseerde lezer met 267 recepten en vele wetenswaardigheden over de keuken van toen.

Cor Visser