

Anette de Lange

Puntneuzen en kersenpitten koken in de late middeleeuwen

Tijdens een kruidenproeverij en twee evenementen tijdens het Open Monumentenweekend zijn er in Gemert middeleeuwse gerechten geserveerd. In een vorig Gemerts Heem is een recept voor Duitse erwten gepubliceerd..

Hoe weten we nu wat onze voorouders aten?

Er zijn diverse kookboeken bekend. Ook verschijnen er publicaties met bewerkingen voor de moderne kok. Zo werd in september 2016 het boek “Puntneuzen en kersenpitten; verhalen en recepten uit de keuken van Jeroen Bosch” gepresenteerd. Met de recepten moet een middeleeuws buffet op tafel gezet kunnen worden. Zijn de auteurs erin geslaagd om de late middeleeuwen en vroege 16e eeuw toegankelijk te maken? En zijn de recepten geschikt om zelf

Foto's van Jo van Es bij gelegenheid van Open Monumentendag Gemert, 9 september 2016.



een middeleeuwse maaltijd te bereiden? Het gaat in het boek onder meer over appelsoorten, wijn, bier, vis, messenmakers en de humeurenleer (gezondheidsleer). Het zijn korte, maar zeer informatieve teksten. In meestal slechts één bladzijde kan de lezer kennismaken met diverse aspecten van culinaire geschiedenis.

“Puntneuzen en kersenpitten” telt zesendertig recepten, waarvan er vijftien volgens de bronvermelding in de tijd van Jeroen Bosch zijn gepubliceerd. Zes recepten zijn ouder. De meeste bereidingswijzen zijn voor een moderne hobbykok goed uitvoerbaar. Tien recepten vragen een

wat avontuurlijke instelling. Dit kan zijn omdat de hoeveelheden van de ingrediënten niet exact worden aangegeven of niet bij iedere supermarkt te vinden zullen zijn. Ook zal niet iedereen zich direct willen wagen aan een gerecht met de longen, nieren en milt van een pas geslacht varken of het zelf maken van worsten in gewassen varkensdarmen. Toch blijven er genoeg goede en vrij eenvoudig te bereiden gerechten over. En wie weet komen de minder toegankelijke recepten nog ooit op tafel als men de smaak van de middeleeuwen eenmaal te pakken heeft... Hier is er vast één:

Gevulde eieren ‘Ghecloven Nonnen’

“Jeroen Bosch schilderde opmerkelijk veel nonnen in combinatie met eieren. Wat zou dat betekenen? (...)”

Nodig

8 eieren, 2 draadjes saffraan, $\frac{1}{4}$ + $\frac{1}{4}$ theelepel kaneelpoeder, $\frac{1}{2}$ theelepel gemberpoeder, $\frac{1}{2}$ theelepel versgemalen peper, 2 flinke saliebladeren, handje peterselieblad, $\frac{1}{2}$ geraspte, niet al te zure appel en rietsuiker

Bereiding

Kook per persoon 1 tot 2 eieren hard. Laat ze schrikken en afkoelen.

Pel de eieren en snijd ze overlans doormidden. Haal de dooiers er uit en doe ze in een kom.

Prak de dooiers fijn met een vork en voeg saffraan, $\frac{1}{4}$ theelepel kaneel, gember en peper toe – plus een snuf zout ook al staat dat niet in het oorspronkelijke recept.

Doe dan de fijngesnipperde salie en peterselie erbij en de geraspte appel.

Roer dit alles goed dooreen, zodat er een smeelige, spicy massa ontstaat.

Vul de eiwitten met het mengsel, bak ze in boter, leg ze op een schaal en strooi er beetje suiker en kaneel over.”