

# De gouden Appels van Vergilius

**Door: Peter Bell**

**De kwee is eens door de aarde (Gaia) aan de godin Hera geschonken als symbool van schoonheid en liefde op haar trouwdag. Deze “gouden appels” waren zo waardevol dat ze beschermd moesten worden door goddelijke nimfen. En wie waren daar meer dan geschikt voor dan de nimfen van de nacht en het gouden licht van de zonsopgang.**

**Kweeën of kweeappels, al eeuwen bekend bij de Grieken om hun geur en smaak, raken helaas de laatste tijd in onbruik. Marmelade kent zijn oorsprong bij kweeën. Soms kom je dit prachtige fruit tegen op de markt of in een biologische winkel.**

**Reden genoeg om eens in het culinaire gebruik van de kwee te duiken.**

Deze tekst bestaat uit twee delen. In het eerste deel wordt eerst een beschrijving gegeven van de plantkenmerken, herkomst en verspreiding en haar symbolische betekenis. Daarna komt het culinaire gebruik van de kweeën door de eeuwen heen aan bod. Met culinair gebruik wordt bedoeld in welke gerechten worden de kweeperen gebruikt en welke smaakcombinaties worden gehanteerd. De culinaire geschiedenis van de kweeperen hangt nauw samen met de geschiedenis van suiker en honing, kruiden en specerijen en het bewaren van voedsel. De culinaire geschiedenis zal grotendeels verteld worden aan de hand van oude kookboeken.

In het tweede deel staat een uitgebreide verzameling van kweerecepten van door de eeuwen heen.

## *Inhoudsopgave*

1	De Plant .....	3
1.1	Planteigenschappen .....	3
1.2	Teelt .....	4
1.3	Oude rassen .....	4
1.4	Kweeën in gebruik.....	5
2	Herkomst en verspreiding.....	6
1.1	Herkomst.....	6
1.2	Verspreiding.....	6
	Grieken en Romeinen.....	6
	Karel de Grote .....	6
	Engeland .....	6
	Lage landen.....	7
3	Symbolische betekenis .....	9
	Het verhaal van Vergilius .....	9
4	Culinair gebruik kweeën door de eeuwen heen .....	11
	Toepassingen kweeperen.....	11
	Structuur beschrijving culinair gebruik.....	11
4.1	Romeinse keuken.....	12
	Koks, keuken en kookboeken .....	12
	Voeding, religie en gezondheid... ..	13
	Kruiden .....	14
	Honing en rietsuiker .....	14
	Kweeperrecepten .....	15
4.2	Middeleeuwse Arabische keuken .....	16
	Koks, keuken en kookboeken .....	17
	Voeding, religie en gezondheid... ..	17
	Kruiden .....	18
	Honing en rietsuiker .....	18
	Kweeperrecepten .....	19
4.3	Middeleeuwen, West-Europa.. ..	21
	Koks, keuken en kookboeken .....	21
	Voedsel, religie en gezondheid .....	22
	Honing en rietsuiker .....	23
	Kweeperrecepten .....	24
4.4	Gouden eeuw tot 1800.....	30
	Koks, keuken en kookboeken .....	31
	Voedsel en gezondheid.....	32
	Kruiden .....	33
	Rietsuiker .....	33
	Kweeperrecepten .....	33
4.5	Kweeën in de moderne keuken van 1800-1920 .....	38
	Conserveren van fruit en voedsel .....	39
	Koks, keuken en kookboeken .....	40
	Voedsel, religie en gezondheid .....	41

	Rietsuiker .....	42
	Kruiden.....	42
	Kweeperrecepten.....	43
4.6	Kweeën in de periode na 1920	49
5	Tot slot een conclusie .....	50
	Verantwoording.....	51

## 1 De Plant

### 1.1 Planteigenschappen

Kwee, in Latijn *Cydonia Oblanga* is een struik of kleine boom die zo'n zes meter hoog kan worden. Hij behoort tot de familie van de *Rosaceae* waar ook alle appels en peren toe behoren. De boom bloeit in de maanden mei en juni.

De kwee bloeit zo'n twee weken later dan appels. De boom zit dan vol met prachtige grote witte tot zachtroze bloemen. De bloemknoppen ontwikkelen zich op de top van de takken. Iedere bloem heeft vijf bloemblaadjes (van vijf cm). De bloemknoppen ontwikkelen zich op de top van de takken. *“De subtiele opbouw van kelk- en kroonbladeren en de inplanting van de meeldraden maken van de bloemen ware juweeltjes.”* ([Groennet](#)) De kweeën zijn afhankelijk van het ras zelf- of kruisbestuivers. De bladeren zijn donkergroen aan de bovenzijde en aan de onderzijde wit en behaard.



Bron: Wikipedia

Al gauw komen er groene, wollige vruchten aan de boom. De wollige vacht verdwijnt of kan, door er met een zachte doek overheen te wrijven, verwijderd worden. Afhankelijk van de soort zijn de vruchten peer of appelvorming. De vruchten zijn vaak geribbeld.



*Cydonia oblonga* Mill.

### 1.2 Oogst

De vruchten zijn afhankelijk van het ras rijp eind september, begin oktober. In een zeer warm jaar kunnen de vruchten eerder rijp zijn. De groene kleur is dan veranderd van groen naar goudgeel. Als de vruchten gebruikt worden in chutneys kunnen ze het beste onrijp geplukt worden. De rijpe vruchten wegen bij sommige rassen 300-500 gram en zijn keihard. De geur is goddelijk. Maar de vruchten zijn scherpzuur en rauw niet te eten. Johannes van Dam vertelt in zijn *Dikke van Dam* dat narijping de vrucht rauw eetbaar zou maken. Maar ook geeft hij aan dat hij nog nooit een eetbare kwee heeft gezien. (Dikke van Dam, 2005)

De kweeën moeten niet te lang aan de boom hangen omdat ze anders de boom uitputten. Ga met de kweeën zachthandig om. Ze kneuzen gauw en rotten dan snel weg. ([Guy de Kinder](#))

**Tabel 1 Overzicht kweerasen en Eigenschappen**

Agvambari herkomst turkije, goede productie kleine vruchten, peervormig	Lusitanica
Apfelquitte von Angers*	Maliformis (appelvorm)
Aromate	Mammoth*
Balady Awad	Usa, groot, aomatisch
Bereczk hongarije, diepgele vruchten met roest strepen	Musk*
Bourgeault*	Oud ras, groot, peer. romeinsf
Champion*	Matador
Cooke's Jumbo	Meeches Prolific*
Cydopom	USA, goede productie, nakomeling van de orange kwee, felgeel
Cydora Robusta	Moldovanesc
Ekmek turkije, goede kwaliteit,	Orange*
Foxtenay*	Pyriformis
Fuller*	Portugal*
Isfahan iran,	grote lichtgele tere vruchten, , zeer aromatisch
Japanese kwee Groengele vrucht, sterk aromatosch	Radonia verliest na oogst snel aroma
Konstantinopeler*	Rea's*
Le Bourgeaut	Ronda
Leskovacka	Shams
Limon	Serbian
Ludovic	Sobu Turkije, groot peer
	Van Deman
	Vranja servie, grote groen/gele licht geribde peren
	Wudonia felgele oranje geribbelde vruchten,

Ook is de beschutte plek aan te raden opdat de wind de vruchten in het najaar niet van de boom waait. Om in ons klimaat rijpe vruchten te krijgen is een warme plek aan te bevelen.

In Pomopost geeft Jan Veel in 1996 een goed overzichtsverhaal over de kwee. De kwee is volgens hem makkelijk te telen. Hij stelt weinig eisen aan de bodem. Hij houdt echter niet van zeer droge of zware en natte bodems. De kwee heeft weinig onderhoud nodig. In natuurlijke staat groeit de kwee uit tot een grote struik. Door hem in de jeugdfase bij te snoeien kan een boom gecreëerd worden. Snoeien moet daarna zoveel mogelijk vermeden worden omdat de bloemknoppen aan de toppen van de tak en de loten van hetzelfde jaar groeien. ([Pomopost](#) najaar 1996) Snoei kan het beste plaatsvinden na de bladval of tijdens de bloei als de boom of struik te dicht wordt.

In het algemeen is de kwee weinig gevoelig voor ziektes en parasieten. Een uitzondering vormt het perenvuur, dat de plant sterk kan aantasten en zelfs doden.

### 1.3 Oude rassen

In de bijgaande tabel worden de meest bekende kweerasen genoemd. Veel noemt in zijn artikel een aantal oude kweerasen: waaronder de Portugese Kwee (ook wel Constantinopel genoemd), Champion, Bereczk, Vranja en Meech's Prolific. Hij beschrijft van deze rassen in grote lijnen de planteigenschappen. ([Pomopost](#) najaar 1996)

### 1.2 Teelt

In een moderne kruiden- of fruittuin zou de kwee niet mis staan. Als groeiplaats dient wel een beschutte gekozen te worden. Dit omdat het hout gevoelig is voor vorst. Bij zeer strenge vorst (< -20 graden Celsius) kan de boom bevriezen met als gevolg sterfte. ([Botanical.com](#))

Een Amerikaans [handboek](#) "Quince culture; the propagation and cultivation of the quince" uit 1825 beschrijft uitgebreid de eigenschappen van vele oude rassen en hoe ze gehouden moeten worden. De variëteiten met \* achter de naam waren in 1835 al bekend.

## 1.4 Kweeën in gebruik

Van de kwee worden de bloemen en de vruchten gebruikt. De vruchten moeten voor de meeste toepassingen eerst een paar maanden narijpen. Vroeg rijpende kweeën verliezen sneller hun aroma dan laat rijpende variëteiten.

De vruchten hebben een zure, scherpe smaak. Het vruchtvlees bevat 14% suiker (fructose en glucose), organische zuren, tamine, pectine, provitamine A en een relatief grote hoeveelheid vitamine C (15 mg per 100g). In de schil bevinden zich etherische oliën die de heerlijke aromatische geur geven. (Eetbare planten, Lånaskà). De tanine maakt de vrucht rauw oneetbaar. De kwee is door de vele zuren wel uitermate geschikt om bijgevoegd te worden bij vette spijzen (bv. kweeënsaus bij vet vlees). Het hoge pectinegehalte in het vruchtvlees zorgt er voor dat de gekookte peer vanzelf verandert in een marmelade. Pectine is een natuurlijk geleimiddel. Het is dan ook niet raar dat marmelade afkomstig is van het Portugese woord voor kwee: Marmellilo.

Het vruchtvlees van kweeën kan worden gebruikt in de keuken bij verschillende gerechten; zowel hartige als zoete gerechten. Afhankelijk van de soort wordt de kweeperen rood bij het koken. Ook zijn kweeën goed geschikt om er wijn of likeur van te maken.

Kweeën werden ook vaak als decoratie en als luchtverfrissers gebruikt. In de voor- of opkamers van oude boerderijen en huizen stond vaak een schotel met kweeperen. Zowel om hun schoonheid maar ook om hun lekkere aromatische parfum.

De kweepeerpitten en het klokhuis bevatten ook veel pectine. Zij worden vermalen en zijn de Middeleeuwen gebruikt als geleimiddel.

Het is jammer dat er geen (goed) overzicht is van de smaak van de verschillende kweepeervariëteiten.

## 2 Herkomst en verspreiding

### 1.1 Herkomst

Kwee is waarschijnlijk oorspronkelijk afkomstig uit zuidwest Azië (uit het zuidelijk deel van de Kaukasus bij de Kaspische zee) en zeer vroeg door de Grieken naar Europa gekomen. “De gouden appels op de reliëfs van de Zeustempel te Olympia (450 v. Chr.) lijken sterk op de kwee, de Grieken kenden deze boom al zeker in de 7de eeuw voor onze jaartelling, maar waarschijnlijk wordt ze al veel langer gecultiveerd.” (Hrmedia 2005) De kwee was eerder gecultiveerd dan de appel.

### 1.2 Verspreiding

#### Grieken en Romeinen

De Latijnse naam Cydonia stamt af van de Griekse stad Cydon (nu Canea) op Kreta. De kwee is bij de Grieken al vanaf de zevende eeuw voor Christus bekend. Plinius, de Romeinse geschiedschrijver (24 tot 79 na Christus) noemt de kwee voor het eerst. En wel bij de beschrijving van de Mulvian variëteit. Dit is de enige kwee die volgens de beschrijvingen rauw gegeten kan worden. De Mulvian is echter verloren gegaan, want de nu bekende kweesoorten zijn allemaal niet rauw te eten. Hij geeft aan dat verschillende variëteiten door geheel Italië werden geteeld voor zowel decoratief als culinair gebruik. Sommige kweeën werden in dozen geteeld, zo vermeld Plinius, om in de kamers van rijken en heersers getoond te worden. (William Meech. Quince culture, 1825) Columella, een andere naturalist, beschrijft nog drie andere variëteiten waar onder de gouden appels.

De Romeinen zijn waarschijnlijk verantwoordelijk voor de verdere verspreiding. Vanuit Griekenland werd de boom in Italië en op het Iberische Schiereiland geïntroduceerd.

Een van de oude rassen, de Portugese Kwee, wordt ook wel Constantinopel genoemd. In het late oost Byzantische Romeinse rijk kwam de kwee in iedere boerentuin voor naast onder andere kersen, peren en appels. (Byzantine Garden Culture, Anthony Littlewood e.a. 2002) Het zou mogelijk zijn dat de Romeinen op hun zegetochten door West-Europa ook de kweeboom hebben meegenomen. Uit archeologische opgravingen komt dit niet onomstotelijk naar voren. Er zijn weliswaar geen zaden gevonden en maar wel zijn er steencellen van het vruchtvlees gevonden in beerputten. Maar het is dan de vraag waarom de Romeinen wel de peer hebben meegenomen en niet de kwee. ([www.intarch.ac.uk](http://www.intarch.ac.uk))

#### Karel de Grote

Als we afgaan op geschreven bronnen vindt de introductie van kweeën in West – Europa later plaats. Karel de Grote was gedeeltelijk verantwoordelijk voor de introductie van de kwee in Frankrijk en Duitsland. In 812 gaf hij in zijn beroemde verordening „capitulare de villis“ het bevel om hoven in te richten op basis van een welomschreven plan en lijst van kruiden en planten. De tuin moest autarkisch zijn en een hof kunnen voeden. Een van de gewassen waren de kweeën. Zij behoorden tot groep 14, de voorraadbomen. (Dieter Beckman) De plantenlijst was gebaseerd op de geschriften van Dioscoridis, een Griekse schrijver uit de 1e eeuw na Christus.

#### Engeland

In Engeland werd de kwee al vroeg geïntroduceerd (de eerste beschrijvingen dateren vanaf 1275). Ze werd veel geteeld in de 16de tot de 18de eeuw, daarna werden zachte fruitsoorten populairder. Ook werd de kweestruik veel gebruikt voor omheiningen. De eerste vermeldingen van Duitse en Franse recepten met kweeën zijn van rond 1400.



## Lage landen

In de late Middeleeuwen is de “quee-peer” al een algemeen voorkomende plant. Dodoens schrijft in zijn Cruijdeboek van 1554: “de Queeappelen worden in die hoven gheplant/ ende wassen gheerne in lomberachtighe ende vochtighe plaetsen” En in het Cruijdeboek van 1644 wordt zelf al gesproken over “wilden Quee-boom”. In beide boeken spreekt men over kleine vruchten.

De kwee werd in Nederland van oudsher om zijn vruchten gehouden bij kloosters, boerderijen en landhuizen. Pas in de 16<sup>e</sup> eeuw ontstonden er rond de grote steden warmoezerijen die commercieel groente en fruit kweekten voor de stad. Nederland kende maar weinig echt grote steden. Amsterdam, Rotterdam, en Den Haag hadden in 1840 niet meer dan 50000 inwoners. In de kleinere steden hadden veel mensen een eigen moestuin binnen de stadsmuren. Op het platteland werd vooral voor eigen gebruik fruit geteeld.

In de 17<sup>e</sup> eeuw werd in de Betuwe en in Zeeland ook al commercieel fruit geteeld. Op oude kaarten uit het begin van de 19<sup>e</sup> eeuw is te zien dat in grote delen van Nederland ieder dorp of gehucht omgeven was door een gordel van hoogstam-boomgaarden. De eerste cijfers van tuinbouw in Nederland zijn uit 1833 van het kadaster. In totaal 23848 ha warmoezerijen en tuinen en 22000 ha boomgaarden. Dit zijn bruto getallen waarin ook particuliere boederijerven zijn meegenomen. (Gerjan Elzerman de kas opmaken, 2006) In grote delen van het land was de fruitteelt vooral voor eigengebruik en neventeelt van boeren en landbouwers.

In deze getallen zijn waarschijnlijk niet de kleine moestuinen meegenomen die mensen hadden bij hun huis. Immers op het platteland had iedereen wel een eigen (kleine) moestuin.

Tabel 2 Tuinbouw in Nederland in bruto hectare per provincie (1833)

	Warmoezerijen en tuinen	Boomgaarden en -kwekerijen
Groningen	2.722	-
Friesland	1.422	1.093
Drenthe	749	-
Overijssel	1.132	249
Gelderland	3.983	5.299
Utrecht	1.368	2.065
Noord-Holland	2.12	917
Zuid-Holland	3.565	3.072
Zeeland	1.218	1.909
Noord-Brabant	3.655	1.087
Limburg	1.914	6.345
Nederland	23.848	22.036

Bron: Geschiedenis van de Nederlandse landbouw 1795-1940, J.B. Wolters, Groningen, uitgeverij Djakarta

Door de bloei van de akkerbouw in de tweede helft van 19<sup>e</sup> eeuw konden ook “gewone” boeren zoals in Oldambt zich een Engelse tuin met boomgaard veroorloven.

De landbouwcrisis rond 1900 zorgde ervoor dat veel boeren in de Betuwe en het Rivierengebied overstapten van graan naar fruitteelt. De grootste uitbreiding van de hoogstamfruitteelt vond plaats tussen 1920 en 1930 en bereikte rond 1950 het hoogtepunt. ([Overijssels landschap](#))

De kweeperen zijn in de loop van de geschiedenis veelal geroid of gebruikt als onderstam voor handperen. Als boom is hij

veelal uit de tuin verdwenen. De vraag naar sappige peren overschaduwde de aromatische kwaliteiten van de kweeper.

Tegenwoordig komt de kwee als heester veel voor in plantsoenen. In sommige biologische en/of Marokkaanse/Turkse winkels is de kweeper nog te koop, maar zijn smaak en gebruik zijn in vergetelheid geraakt.



### 3 Symbolische betekenissen

De goudgele kleur maakte de kweeën waarschijnlijk tot een bijzondere verschijning. Haar geur en haar smaak maakten dit compleet.

In het Hooglied wordt gesproken over de appelboom onder de bomen. *“Als een appelboom onder de bomen des wouds, zo is mijn Liefste onder de zonen; ik heb groten lust in Zijn schaduw, en zit er onder, en Zijn vrucht is mijn gehemelte zoet.”* (<http://www.locusmagi.nl/plantenktml.htm>)

De appel uit Solomon's Hooglied is waarschijnlijk een kweeappel. Uit historisch onderzoek komt namelijk naar voren dat in Palestina in de tijd van Solomon geen appels voorkwamen maar wel kweeappelen gecultiveerd werden. De (kwee)appel - op zijn Hebreeuws 'tappuach' - werd hiermee een symbool voor liefde en schoonheid.

Voor sommigen gaat de kwee zelfs terug tot in het Hof van Eden. De appel van kennis van goed en kwaad was geen gewone appel maar een kweeappel.

Ook voor de Grieken waren de gouden appels een symbool voor liefde en geluk. De kwee was gewijd aan Venus/ Aphrodite die vaak afgebeeld werd met een kwee in haar rechterhand. De Grieken decoreerden hun tempels met kweeën. De Gouden Appels op de reliëfs van de Zeustempel te Olympia (450 v. Chr.) lijken sterk op de kweeën. Ook op de tempels op Cyprus and Paphos zien we de kwee terug.

Tijdens de huwelijksceremonie hadden de Grieken het gebruik om een kwee aan de bruid te geven. De bruid kon aan de hoeveelheid pitten in de vrucht direct zien hoeveel kinderen ze zou krijgen. De kwee

staat bekend om zijn vele pitten.



Bron: Andrea Alciato's *Emblematum liber or Book of Emblems*. 1531. Embleem 204

Solon, een Griekse heerser, gaf hieraan in de 6<sup>e</sup> eeuw een officieel tintje door het gebruik in een verordening op te nemen, omdat *“they are pleasant to the taste and the digestion, their delicious charm stays in the mouth, so that the breath is made sweet by them “*

([www.mun.ca/alciato/index.htm](http://www.mun.ca/alciato/index.htm))

Dit bleef eeuwenlang een gebruik. In de Middeleeuwen werden kweeën tijdens bruiloften geserveerd.

#### Het verhaal van Vergilius

De Trojaanse oorlog is deels begonnen over een kwee. Vergilius beschrijft in zijn roman Aeneid hoe de tweedracht tussen de Godinnen leidt tot een oorlog. Aeneid is het epos van de gelijknamige Trojaan die na omzwervingen een van de grondleggers werd van het Romeinse rijk.

Het verhaal over de kwee gaat als volgt:

*“Tijdens het bruidsbanket van Peleus en de zeegodin Thetis gooide Eris, de godin van ruzie, boos een gouden appel (lees kwee) op tafel met daarop “voor de mooiste”. Zij was als enige niet uitgenodigd voor de bruiloft, terwijl alle andere goden dit wel waren.*

*Juno, Minerva en Venus, alle drie ijdel, claimden direct de titel. Een*

*hoogoplopende ruzie tussen deze drie wie de mooiste is was het resultaat. Zeus was dit tafereel gauw zat en besloot in zijn wijsheid om de aardse sterveling Paris, een van de zonen van de Trojaanse koning Priamus, en koning Hecuba de mooiste te laten kiezen.*

*Paris was tijdens het feestmaal de schapen van zijn vader aan het weiden op de berg Ida in de nabijheid van Troje. De godinnen konden zijn oordeel niet afwachten en probeerden elk hem met mooie beloften te paaien. Minerva en Juno beloofden hem wijsheid en overwinningen in alle gevechten. Venus kwam met de belofte dat de mooiste vrouw hem zou behoren. Deze belofte was zo aantrekkelijk dat Paris de kweeappel gaf aan Venus. Juno en Minerva keerden zich boos tegen Troje.*

*Paris koos voor Helena, de dochter van Zeus en Lida uit Sparta. In de Homerus wordt ze beschreven als een zeer mooie vrouw met een karakter dat even mooi is als haar uiterlijk. Deze vrouw was echter getrouwd met Agamemnon's broer Menelaus. Hij ging naar Griekenland om zijn prijs op te eisen en ontvoerde haar. Paris kreeg echter zijn Helena niet. Juno liet Helena in lucht opgaan. De Spartanen verzamelden een leger en voeren naar Troje om haar gaan te gaan halen.”*  
([www.classicpages.com](http://www.classicpages.com) )

klauwen van een beer. Zijn het de dochters of de vrouw des huizes of beiden die beschermd moeten worden?



Hesperides en de gouden appelboom  
([www.theoi.com](http://www.theoi.com))

Schoonheid moet beschermd worden  
Op afbeeldingen en mozaïeken in Pompeï,  
staat de kwee vaak afgebeeld in de

## 4 Culinair gebruik kweeën door de eeuwen heen

Kweeën kennen een zeer lange en uitgebreide culinaire traditie en zijn door de eeuwen heen nauw verbonden geweest met het gebruik van specerijen, kruiden en suiker.

Het daadwerkelijke gebruik van kweeën door de eeuwen heen is moeilijk te reconstrueren. We hebben maar een paar (geschreven) bronnen waar we uit kunnen putten: archeologische opgravingen, historische kookboeken en manuscripten en verschillende historische boeken over botanica, tuinaanleg en fruitteelt. (Kook)boeken geven vaak alleen het bijzondere weer of wat toentertijd bij de elite (doelgroep) in de mode was.

Mijn bedoeling is niet om het daadwerkelijke gebruik van de kweeën te achterhalen maar om de breedte in het gebruik door de eeuwen heen te beschrijven en welke veranderingen hierin zijn opgetreden. De veranderingen in de tijd hebben veelal te maken met ontwikkelingen in smaakcombinaties door ondermeer andersoortig gebruik van kruiden en specerijen, de beschikbaarheid van honing, rietsuiker en voor ons de gewone (suikerbiet)suiker, de technieken voor het bewaren van voedsel en niet te vergeten kooktechnieken.

In mijn zoektocht heb ik me – vanwege tijdgebrek - sterk beperkt tot het culinaire gebruik van kweeperen. Hierdoor komen in mijn verhaal weinig parallellen voor met ander kleinfruit. In de toekomst wil ik hier verandering in brengen door nog een paar nieuwe verhalen schrijven over andersoortig klein fruit, bijvoorbeeld rode bessen, kruisbessen of mispels. De parallellen zullen dan langzaam groeien. Er valt nog veel te ontdekken.

### *Toepassingen kweeperen*

Terugkijkend in de culinaire geschiedenis kunnen we het gebruik van kweeperen opdelen in de volgende verschillende toepassingen:

- Ingrediënt bij vlees, vis en gevogelte gerechten
- Ingrediënt in separate sauzen
- Ingrediënt bij hartig(e) en zoet(e) gebak en pasteien
- Ingrediënt voor het maken van jams, marmelades en chutneys
- Ingrediënt in desserts
- Ingrediënt in zoetigheden
- Het inmaken en bewaren van kweeperen
- Het maken van (alcoholische) kweeperendranken

### *Structuur beschrijving culinair gebruik*

Aan de hand van oude kookboeken probeer ik het culinaire gebruik van kweeën te beschrijven in zes perioden:

- Romeinse tijd
- Middeleeuws Arabische tijd
- Middeleeuws West-Europa
- Gouden Eeuw tot 1800
- Moderne tijd na 1800 -1920
- Moderne tijd na 1920

Het is geen uitputtende beschrijving. De gedetailleerdheid van de beschrijvingen verschilt en is sterk afhankelijk geweest van de voor mij toegankelijke (online) bronnen. Hierdoor kan de beschrijving soms wat in onbalans zijn.

De beschrijving per tijdsperiode is als volgt opgebouwd. Om het culinaire gebruik te kunnen plaatsen wordt de tijdsperiode gekenschetst aan de hand van algemene ontwikkelingen en de thema's koks, keuken en kookboeken, voedsel en gezondheid, kruiden, honing en rietsuiker. Vervolgens worden de kweeperrecepten uit de (oude) kookboeken beschreven. Belangrijk hierbij is voor mij welke smaakcombinaties gehanteerd worden.

## 4.1 Romeinse keuken

In de Romeinse wereld - wat wij nu “mediterrane wereld” zouden noemen was brood, brij, groente, wijn, olie en fruit het overwegende basisvoedsel. Dit werd aangevuld met wat vlees, vis en kaas van geiten en schapen. De fruitteelt nam een bijzondere plaats in. Een groot deel van het huidige bekende fruit werd in hun boomgaarden gekweekt: appels, peren, perziken etc. In hun boomgaarden komen drie kweesoorten voor: peervormige, appelvormige en een kleine variant. Een van de kweeën werd chrysonella genoemd vanwege het gele vruchtvlees.

### Koks, keuken en kookboeken

In de Romeinse keuken stond een slavin of een ondergeschikte te koken. Professionele koks werden alleen gebruikt voor het bereiden van feestmalen. Toen de rijken iedere dag een feestmaal wilden werden professionele koks op de slavenmarkt gekocht of ingehuurd.

#### *Keuken*

De Romeinse koks kookten op houtvuur. In de rijke huizen was een aparte keuken met een ingebouwd fornuis van cement of van leem. De keuken was een overdekte ruimte als onderdeel van de patio. Het fornuis was groot (1.20 diep x 1.20 m hoog). De lengte kon verschillen. In het fornuis waren geen uitsparingen gemaakt om een groot rooster te plaatsen. De pannen werden op een driepoot naast of boven de houtskool sintels geplaatst. Zo kon ook een driepoot met een rooster erboven bij het vuur geplaatst worden om groente of vlees te braden of te roosteren. In het fornuis waren wel vaak uitsparingen gemaakt voor een spit. De spit kon ook aan kettingen bevestigd zijn. Aan de ketting werd ook de grote soep- of pulspan gehangen. Daarnaast beschikte de keuken over een vaste of draagbare oven. De ovens kunnen gemaakt zijn van steen of van brons. In sommige ovens was een waterketel

ingebouwd, op anderen konden grote roosters gelegd worden voor het braden en roosteren van voedsel.



Fornuis (bron: [Apiciana](#))

De Romeinen controleerden de hitte door pannen dicht bij of verder van het vuur te plaatsen en door het gebruik van een hoge of lage driepoot. Door het plaatsen van een andere pan in een waterketel kon “au bain marie” gekookt worden. De Romeinen konden zo verschillende bereidingen toe passen. Een andere techniek was voedsel bedekken met sintels.

De kok beschikte verschillende soorten bronzen pannen: pulsketel (Pultarius), kleinere ketels (Caccabus), koekenpan (Padelal) en ovenschalen (patina). Daarnaast gebruikte de kok aardewerken potten en schalen in verschillende maten.

Voor de arme Romeinen was dit natuurlijk anders. Zij beschikten niet over een fornuis of een aparte keuken. Voor hen waren er publieke keukens. Sommige hadden een bronzen mobiele oven waar een vuur in gemaakt kan worden.

#### *Kookboeken*

De Romeinen schreven ook kookboeken. Er zijn er echter weinig van overgebleven. De kookboeken werden geschreven voor professionele koks en de rijke klasse.

Het meest bekende kookboek is: “De Re Coquinari” beter bekend onder de naam



Apicius. De recepten zijn in de 4<sup>e</sup> eeuw na Christus verzameld. In het kookboek van Apicius ontbreekt een substantieel deel van de zoete gerechten. In verschillende andere bronnen wordt naar zoetigheden verwezen die ondermeer de naam Apicius dragen, maar niet terug komen in zijn receptenbundel. Faas geeft aan dat er misschien wel een hoofdstuk zoete gerechten heeft bestaan maar dat dit verloren is gegaan. (Faas, Rond de tafel der Romeinen. 1996).

Tabel 3: Hyppocrates/Galenus voedingsleer

Element	Smaak	Smaakmakers	Temperatuur	Humeur	Vloeistof	Sterrenbeeld	Voedsel
Vuur	Bitter	Kruiden en specerijen	Warm en droog	Cholerisch	Gele gal	Ram Leeuw Boogschutter	Wild Suiker Noten Bittere smaakmakers Zoute smaakmakers
Aarde	Zuur	Azijn (druiven/vijgen) Citroen	Koud en droog	Melancholisch	Zwarte gal	Stier Maagd Steenbok	Kool Rundvlees Appel Melk Kaas Eieren Kweepeer Wijn Gekookte peer Vet
Lucht	Zout	Zeezout Pekel Garum, Anjovispasta	Warm en vochtig	Sanginisch	Bloed	Tweeling Weegschaal Waterman	Wijn Gekookte peer Vet
Water	Zoet	Honing Defrutum Zoet Fruit Rietsuiker	Koud en vochtig	Flegmamatisch	Slijm	Kreeft Schorpioen Vissen	Vis Vruchten Varkensvlees Kip

### Voeding, religie en gezondheid

Het Romeinse smaakpalet is veelal vergelijkbaar met de huidige traditionele Noord-afrikaanse keuken. In de Romeinse keuken en op het bord telde niet alleen de goede smaak, maar werd veel nagedacht over wat de juiste smaakcombinaties en bereidingswijzen zijn.

Eten, religie en gezondheid ging bij de Romeinen hand in hand. De smaakcombinaties waren zeker voor de Romeinse elite gebaseerd op de Grieks-Romeinse medicijnenleer. De grondlegger van de medicijnenleer was Hyppocrates. Hyppocrates bouwde voort op de

elemententheorie (vuur, water, aarde en lucht) van Empedocles. Hij verbond de elementen met de manier waarop het lichaam functioneert. Hij geloofde dat de ziel van de natuur automatisch naar een balans streefde. Ook het lichaam streefde naar balans. Ziekten waren naar zijn mening tekenen dat de balans verstoord is. Hyppocrates gaf aan dat er door het lichaam vier verschillende vloeistoffen (bloed, slijm, gele en zwarte gal) stromen en dat elk sap een bepaald temperament vertegenwoordigt. Een teveel aan een bepaald sap kon onbalans en ziekten veroorzaken. (Faas, Rond de tafel der Romeinen)

Ieder mens kent een persoon-lijke meng-verhouding (evenwicht) tussen de vier lichaamsappen waarbij één temperament dominant is. Volgens Hyppocrates was het zo dat de onderlinge verhouding iets zegt over de sterke en zwakke punten in ons

lichaam. Door het juiste voedsel te eten kon het lichaam versterkt worden.

Galenus, een laat klassieke Griekse/Romeinse arts (131-201 n Chr) heeft de theorie van Hyppocrates verder ontwikkeld. Galenus was een succesvolle arts. Zelfs de Romeinse keizers [Marcus Aurelius](#), [Commodus](#) en [Septimius Severus](#) maakten gebruik van zijn diensten. Nieuw was zijn koppeling tussen de vier temperamenten en de vier grondkwaliteiten: warm, koud, vochtig en droog. Ieder voedsel ingrediënt werd door hem ingedeeld aan de hand van deze grondkwaliteiten. Zo ontstond een

ingewikkeld systeem van mogelijke ingrediënt-combinaties wat een gericht persoonlijk dieetadvies mogelijk maakte. Kruiden en specerijen hoorden als groep tot het element bitter, maar werden verder in subgroepen ingedeeld met de grondkwaliteiten.

Met de lijst met de kwaliteiten van de voedingsingrediënten kon de kok de juiste bereidingswijzen en ingrediëntcombinaties samenstellen. Ook kon de kok zo met een saus op basis van deze leer de eigenschappen van een gerecht verbeteren.

De voor ons zo rare smaakcombinaties: bijvoorbeeld vlees met fruit, vis met zout en zoet worden in het licht van deze voedingsleer logischer. Vaak werden in sauzen meerdere lagen opgebouwd.

Romeinen hielden van fruit. Fruit werd bij de hoofdmaaltijd of als nagerecht geserveerd. Fruit kwam zo op tafel, of gedroogd en in wijn gekookt of gekookt in honing. Fruit is volgens de Romeinen koud en droog en hoort tot het melancholische temperament. Het eten van rijp fruit uit de hand heeft een verkoelend effect. Kweeën vallen onder dezelfde categorie als het andere fruit.

Tabel 4: Opbouw sauzen

Laag	Ingrediënten
1	combinatie van verse groene kruiden en specerijen
2	Het zoet van honing, defrutum of rietsuiker met het zuur van azijn en het zout van garum
3	Fruit(rozijnen, pruimen, dadelen) en noten (amandelen)
4	Koken in wijn of bouillon

Kweeën kunnen echter niet rauw gegeten worden. Door ze te koken verandert de kwaliteit en wordt het melancholische temperament van kweeën verzwakt. Het toevoegen van suiker, wijn en/of specerijen versterkt dit effect.

Men zou verwachten dat fruit (kweeën) met vlees geen goede combinatie is omdat het melancholische karakter van het vlees versterkt wordt. Maar veelal werd fruit toegepast om het vette karakter van vlees te verzachten. Vet hoort tot de categorie warm en vochtig.

### Kruiden

Veel van de hedendaagse (mediterrane) kruiden waren ook in het Romeinse rijk bekend. Naast de verse groene kruiden (munt, basilicum, oregano, koriander) werden specerijen, zaden en gedroogde kruiden gebruikt, zoals de favoriete komijn- en korianderzaden maar ook saffraan, gember, peper. Belangrijke smaakmakers waren garum, verjus (onrijpe druiven) en defrutum (rijpe druiven). Garum wordt gemaakt van gefermenteerde vis.

Het Romeinse rijk strekte zich uit tot in delen van het Midden-Oosten, waardoor handel met het verre oosten mogelijk en gemakkelijk was. Hoewel de Romeinen bekend waren met de moessonwinden maakte zij hier weinig gebruik van om de specerijenhandel te gaan domineren. De Romeinen maakten voor hun specerijen gebruik van tussenhandelaren uit Syrië, Armenië, Arabië en Egypte. De echte Oosterse specerijen zoals kaneel, nootmuskaat, foelie en kruidnagel waren duur en kwamen pas laat in de Romeinse wereld terecht. Ook deden citroenen pas in de 3e eeuw na Christus hun intrede in de Romeinse keuken. De wilde citroenboom stond al lang in Italië, maar had zeer bittere vruchten.

### Honing en rietsuiker

Gezoet werd door de Romeinen vooral met honing en vruchten. Honing werd niet alleen toegepast omdat zoet lekker is, maar ook om zijn medicinale werking. Hyppocrates, die veelvuldig later is aangehaald in teksten over voedsel, ontdekte in 400 voor Christus dat de

toediening van honing de koorts kon breken.

Honing werd in het wild verzameld door ‘honingjagers’ of met behulp van gehouden bijen. De Romeinen waren goede imkers en verzamelden in grote hoeveelheden honing. De bijen werden gehouden in een holle boom, of in korven van de bast van de kurkboom. Er zijn sommige referenties van korven van hout en van met riet of twijgen gevlochten korven. Sommige van deze korven waren verticaal in plaats van horizontaal. In Spanje zijn archeologische overblijfsels gevonden van ‘bijenwallen’. De bijen werden gehouden in aarden potten die in een muur of aarden wal waren geplaatst. Er zijn een aantal Romeinse verhandelingen over het houden van bijen bewaard gebleven. Daaronder het gedicht van Vergilius over de landbouw waar 586 verzen besteed worden aan het houden van bijen. (the archeologie of Beekeeping, Eva Crane 1986)

Rietsuiker was waarschijnlijk al bij de Grieken bekend. Dioscorides, een Griekse herborist en medicus heeft het over gestolde honing uit India dat lijkt op zout. (Sommige onderzoekers van de historie van suiker beweren dat Dioscorides het ook over bamboesuiker of tabashir heeft kunnen hebben.) Suiker was goed voor de gezondheid. Het gebruik van suikerwater is volgens Dioscorides “goed voor de buik en maag en vermindert de pijn in de blaas en nieren”. Voor veel latere Griekse en Romeinse schrijvers was de interesse in eten en planten veelal een die doorspekt is met gezondheidsvragen. Pas in de tijd van Plinius, de eerste eeuw na Christus, kreeg rietsuiker bekendheid in de Romeinse wereld. De rietsuiker werd in kleine hoeveelheden aangevoerd uit India en de Arabische wereld. (Suiker en Macht, 1987)

### **Kweepeerrecepten**

Door het gebrek aan bronnen is het moeilijk om het culinaire gebruik van

kweeën bij de Romeinen te reconstrueren. Het enige bewaard gebleven kookboek is dat van Apicius.

Ik beschrijf het gebruik aan de hand van de recepten van Apicius. Kweeën komen in Apicius in een viertal recepten voor. Het wordt voornamelijk gebruikt als ingrediënt bij vlees- en visgerechten, in jams, gelei’s en chutney’s en dranken.

De kweepeerrecepten beschrijven voornamelijk het gebruik van kweeën door de aristocratie en de rijke burgers. Daar kweeperen ook in het wild voorkwamen is het niet ondenkbeeldig dat ze ook verwerkt werden in het eten van boeren en ander minder bedeeden.

### *Vlees en vis*

In recept 460 van Apicius worden kweeën als smaakmaker gebruikt bij vis. In een hartige saus bij zeebaars (seabream) worden kweeën gebruikt in combinatie met koriander, munt, maggiplant, wijnruit, wijn, garum en brood. Waarschijnlijk werden kweeën ook bij vleesgerechten gebruikt.

### *Jams, marmelade, chutney*

Een ander recept (patina de cydoneys) worden kweeën gecombineerd met prei, honing en defrutum en gebakken in olie. De combinatie met prei lijkt enigszins vreemd maar is een variatie op de moderne zoetzure chutneys.

In dit zoete gerecht worden hele kweeën gebruikt. Aan de kwee zitten nog het steeltje en wat bladeren. De kweeën zijn gekookt in honing vermengd met defrutum. Defrutum is vergelijkbaar met onze suikerstroop en gemaakt uit druivenmost die langzaam tot eenderde tot de helft ingedampt werd.

De Romeinen waren bekend met het maken van marmelades. Het proces van verhitten en koelen van een combinatie van zuren uit fruit met honing. Het bewaren van verse kweeën is moeilijk. De traditionele wijze van het inleggen van



rauwe kweeën in honing geeft geen goede resultaten. De vruchten rotten dan toch gauw weg. Een goed alternatief was het koken van de kweeën in honing of in wijn. Bij lang koken ontstaat vanzelf door het hoge gehalte aan pectine en het uiteenvallen van de vrucht een marmelade. Grant suggereert in zijn boek *Galen on Food and Drink* London (2000) dat er een levendige kweeënjamhandel was tussen Syrië en Rome.

#### *Dranken (alcoholisch)*

Kweeëncider was ook al bij de Romeinen in gebruik. In een van de recepten van Apicius wordt deze cider als ingrediënt gebruikt. (Apicius 52) De typische smaak en geur van de kweeën werd ook gebruikt in de wijnmakerij. De Romeinse schrijvers Cato, Plinius en Columelle noemen kweeën als ingrediënt bij het maken van wijn. De complexe chemische samenstelling van kweeën kan van een eenvoudige druif een mooie wijn maken.

#### *Andere toepassingen*

Er zijn geen recepten overgeleverd voor andere toepassingen van kweeperen. Het is de vraag of ze niet voorkwamen bij de Romeinen. De Romeinen stonden namelijk onder meer bekend om hun fruittaarten. Ook kende ze puddingen waarin vlees, vis en schaaldieren in verwerkt waren. Zij werden geserveerd als nagerecht (*secundae mensea*). Veelal wordt gedacht dat de puddingen geserveerd werden als pasteien. De Romeinen kende *filo deeg* (bladerdeeg) en *pasteideeg*. ([Pie history](#))

Vermoedelijk werden de kweeperen bij de Romeinen bewaard door ze te drogen - in de zon of boven het vuur- of te conserveren met honing. De kweeperen kunnen rauw of gekookt met honing worden bewaard.

Zwitserse pruimen en appels werden met honing veelvuldig door de Romeinen geconserveerd. Hierbij werd gebruik gemaakt van een derde kwaliteit honing. In

het proces werd honing gecombineerd met was, Plinius vermeldt: "*They coat the finest apples with plaster or wax, but if the fruit is not yet ripe, it breaks the coating by growing in size . . . There are also some who give quinces a coat of pontic wax and then dip them in honey*". (Forbes, [Studies in ancient technology](#) 1966, vol. V, p. 97).

## 4.2 **Middeleeuwse Arabische keuken**

Charles Perry heeft met zijn boek *Medieval Arab Cookery* een schat van informatie bijeengebracht over de middeleeuwse Arabische keuken. Deze paragraaf is voornamelijk op zijn boek gebaseerd. (Perry 2006)

In de Middeleeuwen strekte het Arabische rijk en zijn invloedssfeer zich uit van het Midden-Oosten tot aan de westkust en de binnenlanden van Afrika. Ook delen van Europa (Spanje, Portugal, Sicilië) behoorden lang tot het rijk. Saillant detail is dat de Moren in 711 naar Spanje kwamen na een verzoek om militaire steun van een enkele twistzieke Visigotische heerser. De Moorse bezetting duurde zeven eeuwen lang. In die tijd groeide de Moorse-Spaanse cultuur uit tot wereld formaat. De middeleeuwse Arabische keuken is dan ook een smeltkroes van culinaire eetgewoonten van de stedelijk georiënteerde Perzen en de nomadische stammen in onder meer Noord-Afrika, maar ook van de toenmalige Romeinse en Griekse keuken.

De middeleeuwse Arabische keuken is gebaseerd op de boerse (en de bedoeïense ) keuken, maar is tegelijkertijd kosmopolitisch door de vele invloeden en getransformeerde recepten uit verschillende delen van hun rijk.

In tegenstelling tot de Romeinse keuken waar brood, groenten, granen en olijfolie centraal stonden was de islamitische keuken meer op vlees georiënteerd. De lijst van ingrediënten in de kookboeken is groot

en werd hoofdzakelijk lokaal geproduceerd. Schapen- en lamsvlees, kip, kaas, groente, peulvruchten en brood waren de belangrijkste ingrediënten. Kip werd geprefereerd boven lamsvlees. Schapenvet was in plaats van olijfolie het gebruikelijke vet. Om haar boerse afkomst te maskeren werd schapenvet vaak geneutraliseerd door het gebruik van kweeën, kruiden en parfums.

Er werd met de hand gegeten. Dit betekende dat de gerechten een dikke consistentie moesten hebben en niet al te heet moesten zijn om gegeten te kunnen worden. Bij het eten werd plat brood en rijst of couscous geserveerd. Alle gerechten werden in één keer uitgeserveerd; hartige en zoete gerechten door elkaar. Toch maakte de kookboekschrijvers een onderscheid tussen zure, zoete en gewone gerechten. Ook puddingen werden direct op tafel gezet.

Fruit werd veelvuldig in vlees- en visgerechten gebruikt en soms in puddingen. Dadels waren het enige fruit dat gebruikt werd in gebak en zoete gehaktballen.

### **Koks, keuken en kookboeken**

De koks waren net zoals bij de Romeinen slaven of vrije mannen. Zij hadden aan de Arabische hoven een hoog aanzien. In veel traktaten werd de kunst van het koken en het vakmanschap van de kok geprezen. In “*kitab wasf al At’ima Al-Mu’täda*”, één van de bewaard gebleven kookboeken uit de 14<sup>e</sup> eeuw wordt in een inleidend hoofdstuk aangegeven wat een kok zoal moet weten.

### *Keuken*

In de Arabische keuken werd gekookt op houtvuur. De meeste keukens beschikten over een tandoori oven. Er werd in de hofkeuken weinig aan het spit geroosterd. Hele gevogelte werden gebakken in de oven. De nomadische volkeren gebruikten mobiele keukens.

De middeleeuwse Arabieren kookten het liefst met ‘pannen’ van zeepsteen. Het voordeel van zeepsteen is dat het de kleur en smaak niet beïnvloedt. De huidige in Syrië nog gebruikte zeepstenen schalen hebben een openstaande rand van hoogstens 7.5 cm. Daarnaast werden aardewerk en vertinde koperen pannen gebruikt. Voor ieder gerecht of bereidingswijze werd een bepaald soort pan gebruikt. Water of siroop werd bijvoorbeeld gekookt in koperen ketels.

### *Kookboeken*

Net als bij de Romeinen werden er kookboeken en traktaten over eten geschreven. Deze kookboeken zijn geschreven voor en door hooggeplaatste mensen en intellectuelen bij het hof voor amusement, (medische) kennis of om leiding te geven aan keukens. De kookboeken beschrijven voornamelijk het rijke Arabische hofleven. Een aantal gerechten werden vernoemd naar toenmalige aristocraten.

### **Voeding, religie en gezondheid**

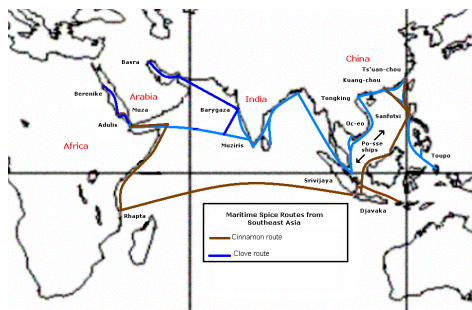
In de middeleeuwse Arabische wereld was voedsel ook nauw verbonden met gezondheid en religie. Mohammed stelde een aantal spijswetten op: het verbod op varkensvlees, wilde beesten die vlees eten en drugs zoals alcohol en bloed. Door de afwijzing van bloed werd een strikt onderscheid gemaakt met de nomadische Afrikaanse stammen die leven van bloed, melk en vlees.

De voedingsleer van Galenus was in de Arabische wereld ook bekend en toonaangevend. [Hunayn ibn Ishaq](#) (808-873) maakte het werk van Galenus toegankelijk voor de Arabische wereld.

De recepten in de Arabische kookboeken zijn doorspekt met gezondheidstips. Sommige beschrijven nadrukkelijk de medicinale effecten van sommige ingrediënten. In het kookboek “*kitab wasf*

al At'ima Al-Mu'tada wordt veelvuldig teruggegrepen op de voedingsleer van Galenus, bijvoorbeeld koriander heeft een sterk koelend effect en wordt veelvuldig bij vleesstoofschotels toegevoegd.

Toch moet men niet denken dat in de Arabische keuken gezondheid de smaak bepaalde. In een ander kookboek Kitâb al Tabîkh wordt gewaarschuwd voor de exotische gerechten die alleen maar op tafel komen vanwege hun exclusieve en dure karakter.



Bron: [asia marine spiceroutes](#)

## Kruiden

De Arabieren domineerden tot ver in de Middeleeuwen de specerijhandelsroutes met het verre oosten over land en zee. De belangrijkste kruiden uit het verre oosten zijn: kruidnagels, kaneel, gember, kardemom, peper, nootmuskaat en foelie. De middeleeuwse Arabieren maakten in hun gerechten niet alleen intensief gebruik van deze specerijen maar ook van de andere beschikbare groene kruiden, zaden, specerijen en parfums. Constant werd gebruik gemaakt van onder meer peterselie, munt, tijm, anijszaad, lavendel, wijnruit, sesamzaad, rozenwater, uien en knoflook. Het hele smaakpalet kwam aan de hand van kruidenmengsels in gerechten op tafel.

De Arabieren gebruikten als basis smaakmakers: Murri, Kamakh ahmar, verjus en soort kaas van yoghurt. Murri is de Middeleeuws Arabische variant van de Romeinse gefermenteerde vissaus garum.

Murri is gebaseerd op gefermenteerde gerst. Het lijkt een beetje op goedkope sojasaus. Er bestaat ook een byzantijnse variant zonder fermentatie. (zie basisrecepten). Kamakh ahmar is ook gebaseerd op gefermenteerde gerst. Hieraan werd melk en zout toegevoegd. Na enkele uren ontstond een saus met een blauw schimmelkaasaroma.

## Honing en rietsuiker

In de middeleeuwse Arabische wereld werd naast honing rietsuiker gebruikt om gerechten te zoeten of te conserveren.

In de Arabische wereld was rietsuiker al geruime tijd bekend. Suiker was onderdeel van de buit van een Byzantijnse Hyrachius toen hij 627 een paleis van de Perzische koning Chosroës II veroverde. Suiker werd in de overleveringen beschreven als een Indiase luxe. De belangrijkste handelscentra voor suiker lagen in die tijd ten westen van de Indus delta en in de Tigris/Eufraat delta. Met de Arabische expansie werd ook de rietsuikerteelt geïntroduceerd en verspreid over het Middellandse zeegebied. De Arabische veroveraars waren synthetiseurs. Ze verzamelde kennis, technieken en gewassen en vermengden die met die van hen zelf en introduceerden deze vervolgens weer in de veroverde landen. Waar het maar kon werden suikerrietplantages aangelegd. Ze realiseerde plantages zo zuidelijk als Marrakesz, Agadir en Tarrondaat in Marokko en zo noordelijk als Valencia in Spanje en Palermo op Sicilië. Hun uitgebreide kennis en technieken van irrigatie en het pompen van water werd aangepast aan de lokale omstandigheden. Suikerriet heeft veel water nodig. Overall pasten de Arabieren hun uitgebreide kennis over irrigatie toe. En pasten ze deze aan aan de lokale omstandigheden. De kwaliteit van de Arabische suiker was laag. Het waren onzuivere, niet homogene substanties. (Suiker en macht 1987) De beschikbare hoeveelheid suiker in het Middellandse

Zeegebied nam sterk toe maar toch was suiker een kostbaar goed.

### Kweepeerrecepten

Vanuit het “Griekse Midden-Oosten” heeft de kwee zich ook verspreid in de Arabische wereld. Voor de beschrijving van het culinaire gebruik van kweeën in de middeleeuwse Arabische keuken maak ik gebruik van vijf manuscripten.

Deze manuscripten zijn: “een Bagdad kookboek”, Kitâb al Tabîkh (10<sup>e</sup> eeuws), het anonieme Andalusian kookboek (13<sup>e</sup> eeuws), de Kitab wasf al-at’ima al-mu’tada (14<sup>e</sup> eeuws) en Kitab Al-TiBakha (15<sup>e</sup> eeuws) (Arabic Medieval Cookery, Charles Perry, 2006) Veel van de recepten uit de latere kookboeken zijn of lijken een kopie van de recepten uit het Bagdad kookboek.

De Arabische culinaire geschriften hebben zich voornamelijk ontwikkeld sinds het Abbasid tijdperk (334-945 na Christus) met de komst van de Arabische hofcultuur. Het laatste kookboek Kitab Al-TiBakha is het enige overgeleverde kookboek uit de periode 15-18<sup>e</sup> eeuw. In dit kookboek met in totaal 44 recepten wordt ten opzichte van de andere kookmanuscripten zeer spaarzaam omgegaan met dure ingrediënten: kruiden, vlees en noten.

Het kookboek is het equivalent van een bourgeoisie kookboek. Voor de bourgeoisie was belangrijk hoe zij de haute cuisine konden kopiëren tegen minder kosten.

In bijna alle manuscripten komt het gebruik van kweeën - Safarjal in het Arabisch - voor. (zie tabel) Kweeën waren gezien het aantal recepten populair. Alhoewel in het laatste kookboek maar één recept wordt genoemd is dit toch een teken dat kweeperen ook in de 15<sup>e</sup> eeuw nog

populair waren. Het recept is belangrijk genoeg om opgenomen te worden in de selectie van 44 recepten.

Tabel 5 : Kweepeerrecepten in Arabische kookboeken

Kookboek	Eeuw na Christus	Lams vlees	Gevogelte	Zoetigheden/ Inmaken	Drank
Kitâb al Tabîkh	10 <sup>e</sup>	1			1
Het anonieme Andalusian kookboek	13 <sup>e</sup>	2	3	3	
Wusla ila al-habib	13 <sup>e</sup>	3	4	2	
Kitab wasf al-at’ima al-mu’tada	14 <sup>e</sup>	1			1
Kitab Al-TiBakha	15 <sup>e</sup>	1			

In de middeleeuwse Arabische kookboeken komen we de kwee vooral tegen bij vleesgerechten, in zoetigheden en dranken. Ook voor deze periode geldt dat de recepten het gebruik van kweeën weerspiegelden van de ‘upperclass’.

### Vlees en vis

In alle kookboeken staat een of meerdere recepten voor vlees met kweeën. Het betreffen recepten voor lamsvlees en/of gevogelte met kweeën. Visgerechten met kweeën komen niet voor.

Safarjaliyya is in het Bagdad Kookboek een complex gerecht van lamsvlees-stoofschotel met gekruide gehaktballen en een zoetzure amandelmelksaus. Het vlees wordt gekookt samen met schapenstaart vet. De basiskruiden voor het vlees zijn koriander, kaneel en mastic hars. Kweeperen worden zowel in schijfjes als

sap toegevoegd. In de andere kookmanuscripten wordt dit recept herhaald.

De Moorse recepten voor Safarjaliyya zijn eenvoudiger. De gehaktballen komen er niet meer in voor. Het vlees werd gemarineerd met olie en gekookt in zijn eigen vet. In sommige recepten worden eieren toegevoegd om de saus te binden. Ook is het gerecht minder sterk gekruid doordat kaneel en mastic worden vervangen door karwijzaad. Wel wordt de saus van alle Safarjaliyya gerechten aangezuurd met wijnazijn of verjus. Er wordt soms expliciet gevraagd naar bittere of zure kweeperen. Blijkbaar worden verschillende soorten gebruikt. In het 15<sup>e</sup> eeuwse kookboek wordt het recept nog verder vereenvoudigd tot een lamsvleesstoofschotel met kweeën, papaverzaden en vet.

De volgende smaakcombinaties worden in de vijf kookmanuscripten voor kweeperen en lamsvlees toegepast :

- koriander, kaneel en mastic
- koriander, peper, venkel, azijn
- saffraan, karwijzaad, sesamolie
- koriander, peper, saffraan, wijnazijn en verjus
- een zoetzure pasta van rietsuiker, wijnazijn, amandelen
- papaverzaad en vet

Gevogelte heeft in de middeleeuwse Arabische keuken een hoger aanzien dan schapen- en lamsvlees. Kip werd veelvuldig klaar gemaakt met fruit. In de 'Wusla ila al-habib' staan recepten van kip met pruimen, sinasappels, berberis, moerbeien en kweeperen. De kipperechten werden verschillend gekruid. In het Moorse Kookboek worden kip en kweeperen gecombineerd met drie smaakcombinaties:

- murri, rozenwater en venkel
- munt, koriander, kaneel, amandelen
- ui en basilicum, kikkererwten

### *Zoetigheden*

Kweeën in zoetigheden zijn vooral geleis en pasta's. In het Moorse kookboek staan drie recepten. Een van de recepten is een kweeperenpasta van kweeperen met honing. Het andere recept Fâlûdhaj is een pasta op badis van amandelmelk met kweeperensap en honing.

Het laatste recept "Oostelijk zoet" lijkt veel op het moderne Turks fruit. Het wordt echter niet in poedersuiker bewaard. Als basis werd hiervoor ook amandelmelk gebruikt. Voor de zwakken en zieken wordt er kamfer en rozenwater toegevoegd.

### *Dranken*

In de middeleeuwse Arabische wereld werden onder meer fruitsiropen gedronken. Het 10<sup>e</sup> eeuwse "Bagdad Cookery book" en het 14<sup>e</sup> eeuwse kookmanuscript "Kitab wasf al-at'ima al-mu'tada" - wat letterlijk "de meest gebruikelijke gerechten" betekent - worden verschillende fruitsiropen beschreven. Kweeperensiroop wordt genoemd naast onder meer abrikozen- en citroensiroop. De kweeënsiroop werd gemaakt met honing of (later) met rietsuiker. In een recept voor de drank Laimun Safarkali wordt kweeënsiroop aangelengd met vers citroensap. De drank wordt verder gekruid met musk, rozenwater en saffraan.

### *Andere toepassingen*

Het is onduidelijk of de andere mogelijke gebruiken van kweeperen; marmelade, alcoholische dranken en desserts ook voorkwamen in deze tijd. De kweeperenpasta in mindere dikke vorm is in feite marmelade. Echter er komen geen recepten voor marmelade voor. Alcoholische dranken waren onder de islamitische wet verboden waardoor dit gebruik waarschijnlijk weinig plaats vond. De middeleeuwse Arabieren kenden wel puddings Het waren broodpuddingen of amandelmelkpuddingen maar hier werd



meestal geen fruit aan toegevoegd. Laat staan kweeën.

Kweeperen zullen net zoals bij de Romeinen ook wel bewaard zijn door ze te drogen in de zon of in honing of rietsuikersiroop te koken. Hier zijn echter geen bronnen voor.

### 4.3 Middeleeuwen, West-Europa

De middeleeuwse keuken in West-Europa heeft zich in de tweede helft van de Middeleeuwen langzaam ontwikkeld op de culinaire ervaringen die de kruisvaders uit de Oriënt mee terug namen, de Moorse invloeden en de overgeleverde relikwieën van de Romeinse keuken.

In feite kan men niet spreken over één middeleeuwse keuken. Er zijn grote regionale verschillen die teruggaan op klimatologische verschillen, handelsroutes en culinaire tradities. Een paar kenmerkende verschillen tussen de Mediterrane en Noordwest Europese wereld zijn:

#### Mediterrane wereld    Noordwest Europa

Olijfolie	Reuzel en boter
Lamsvlees, kip	Varkensvlees, rund en kippen
Tarwe	Gerst en haver
Wijn	Bier
Kool en spinazie	Aubergine peulvruchten en citrusvruchten
Fruit uit het wild	Fruit uit de boomgaarden en tuinen

Deze verschillen moet men niet zien als absolute verschillen maar meer als relatieve verschillen. Bijvoorbeeld, in de mediterrane wereld wordt meer wijn gedronken dan bier.

Voor de Middeleeuwen waren de feestbanketten zeer typerend. Een groot aantal gerechten werd in een aantal gangen op

tafel gezet. Hierbij werd geen onderscheid gemaakt tussen hartige en zoete gerechten. Gegeten werd met de hand. De stoofschotels werden onder meer met broodkruim verdikt tot een dikke brij of ze werden gegeten op een bord (teljoor) van (oud) brood.

Het bindend karakter in de Middeleeuwse keuken wordt gevormd door de ervaringen van de kruisvaarders en de ontwikkeling van de hofcultuur. Koningen, keizers, bisschoppen trokken vaak met hun gevolg door het land en bezochten hun counterparts in andere landen en verspreidden zo hun culinaire kennis en gewoonten. De keuken van de Middeleeuwen heeft dan ook een sterk internationaal karakter. In de late Middeleeuwen kwamen niet alleen nieuwe producten uit de Nieuwe wereld beschikbaar (maïs, tomaat, aardappel) maar ook vanuit Europa zelf bereikten nieuwigheden de verschillende landen. Bijvoorbeeld in de 16<sup>e</sup> eeuw werd voor de Nederlanden artisjokken, kappertjes, bloemkool, broccoli, olijfolie en nieuwe, zoetere soorten sinaasappelen steeds makkelijker verkrijgbaar voor de rijken. (KB, [Smaakmakers, vijf eeuwen kookboeken](#))

#### Koks, keuken en kookboeken

De koks waren professionele koks die verbonden waren aan het hof of de rijke bourgeoisie. Deze beschikten over een grote staf van hovelingen of bedienden. Bij de minder rijke en armere lagen van de lagen van de bevolking was de 'vrouw des huizes' de kok. Als ze zich konden veroorloven was een bediende die dit werk deed.

#### Keuken

De keuken was gesitueerd meestal nabij het hoogste punt van het gebouw. Hier was een schouw met een schoorsteen of gewoon een gat in het dak. Gedurende de middeleeuwen veranderde de keuken weinig. De keukens waren donker, rokerig. In de Europese steden kwam een

ontwikkeling op gang voor het maken van aparte keuken binnen het gebouw of erbuiten. In sommige huizen was de keuken op de eerste verdieping van het huis. De begane grond werd gebruikt voor opslag van goederen. ([wikipedia](#))

De koks kookten op houtvuur en beschikten over een grote schouw waar zij voedsel aan de spit, ketel aan een ketting of met pannen op driepoot konden klaarmaken. De pannen waren niet veel veranderd. Er werd gebruik gemaakt van koperen, ijzeren en vertinde pannen. De rijke keukens hadden eigen ovens die in de schouw waren ingebouwd en beschikten over kleine komfoors. De minder fortuinlijken moesten naar de bakker. Pasteien werden in de oven gebakken of in speciaal daarvoor bestemde taartpannen. Deze pannen hadden deksel met een opstaande rand waarop ook hete houtskooltjes konden worden gelegd, voilà, een kleine oven.

### *Kookboeken*

De eerste (bewaard gebleven) kookboeken verschenen in West-Europa in de 12<sup>e</sup>-13<sup>e</sup> eeuw. Met de uitvinding van de boekdrukkunst konden kookboeken in 'grotere' oplage verschijnen en meer mensen bereiken. In de lage landen verscheen het gedrukte kookboek pas vrij laat. *"In Italië beschikte men al sinds 1475 over gedrukte kookboeken, en ook in Duitsland en Frankrijk kwamen er al in de vijftiende eeuw kookboeken van de pers."* (KB, smaakmakers, vijf eeuwen kookboeken)

De kookboeken waren bestemd voor het hof of voor de welgestelde rijken in de steden. De verschillen tussen deze kookboeken zitten onder andere in het gebruik van kruiden. De rijke bourgeoisie moesten het meer hebben van het etaleren van hun rijkdom dan de edelman. Bij de bourgeoisie kwamen meer dure kruiden en specerijen op tafel. (Montimaria, Honger en Overvloed, 1991)

### **Voedsel, religie en gezondheid**

In de Middeleeuwen bepaalde het katholieke geloof met haar vastenregime het dagelijkse leven. Op iedere woensdag of vrijdag en de zaterdag gold een vlees, eieren en zuivelverbod. Daarnaast waren er nog speciale vastenperiodes zoals de advent en de vastentijd tussen aswoensdag en Pasen. Op de vastendagen gold dat men alleen vis, groente, brood en fruit mocht eten. In de kookboeken stonden veel vastengerechten.

Medici, apothekers en koks zijn ook in de Middeleeuwen in West-europa nauw met elkaar verwant. Niet alleen moest het eten lekker en overdadig zijn maar het moest ook gezond zijn. In veel recepten wordt verwezen naar de gezondheidseffecten.

Pas in de 14<sup>e</sup> -15<sup>e</sup> eeuw worden Arabische medicinale geschriften vertaald naar het Latijn waardoor de voedingsleer van Galenus beschikbaar komt voor West-europa. In de Middeleeuwse medicinale handboeken, de Tacuinum Sanitatis gaan over *"the six things that are necessary for every man in the daily preservation of his health"*. Twee van de zes gaan over de het correcte gebruik van voedsel en drank en het correcte gebruik van eliminatie en beïnvloeding van de humores van Galenus. ([Tacuinum of Rouen](#), begin 15<sup>e</sup> eeuw)

Smaak werd naast religie en vermeende gezondheid vooral ook bepaald door culinaire mode. Maar bovenal ook wat bij de Romeinen en de Arabieren ook al speelde maar in de Middeleeuwen buitensporig tot uitdrukking komt is het ten toon spreiden van de rijkdom van de gastheer. Een goed voorbeeld daarvan is het buitensporige gebruik van suiker en dure specerijen.

### *Kruiden*

Kruiden en specerijen speelden een belangrijke rol in de middeleeuwse keuken.



De samenstelling van de kruidenmengsels veranderde in de tijd en met de streek. In de middeleeuwse Arabische kweeën recepten worden veel minder kruiden gebruikt.

De fijne kruiden (specerijen) werden allemaal over land aangevoerd uit de Oriënt en via de middellandse zee verder verspreid naar West-Europa. Door de vele tussenhandel maakte dat de prijs voor specerijen vrij hoog was. Iedereen wilde wat aan de specerijen verdienen. Niet alleen de Arabische wereld maar ook steden als Venetië en Genua werden rijk van de tussenhandel. Venetië en Genua kregen hun positie doordat ze de Arabieren hielpen bij hun pogingen om het Oost-Byzantijnse rijk om ver te werpen.

De oosterse specerijen werden een 'hype' als gevolg van kruistochten, de Moorse invloeden op het Iberische schiereiland en de herinneringen aan de Romeinse keuken. Als tegenhanger van "wat de boer niet kent eet hij niet" is voor de rijke "wat van ver komt is lekkerder en luxer". Kruiden waren in de Middeleeuwen dan ook een manier om zijn rijkdom aan de gasten ten toon te spreiden.

En zich te meten aan de onbeschrijflijke rijkdom van de Arabische koningen die onder meer uit verhalen van de kruisvaarders naar voren komen.

Niet iedere combinatie is lekker en teveel kruiden maakt een gerecht oneetbaar. Bij sommige recepten is het dan ook de vraag of zij in de Middeleeuwen wel lekker gevonden werden.

Spanje en Portugal braken in de 15<sup>e</sup> en 16<sup>e</sup> eeuw de dominantie van de Italiaanse steden en de Arabieren in de specerijhandel. Zij vonden een weg via Zee naar de specerijgebieden. De prijs voor specerijen begon te dalen door de toegenomen aanvoer en het verdwijnen van de tussenhandel.

### Honing en rietsuiker

Om de kweeën te zoeten en te conserveren wordt in de Middeleeuwen veelal honing en later na 1200 ook rietsuiker gebruikt. In Noord-Europa werd in het begin van de Middeleeuwen bijen gehouden in bomen in het bos maar ook in korven. De bijen werden in holle bomen gedomesticeerd en dan mee naar huis genomen. Imkerijen ontstonden bij kastelen en kloosters. Honing was een kostbaar goed. Op diefstal stond van honing of bijen stond een zeer hoge prijs.

De kruistochten brachten de volkeren in West-Europa in contact met rietsuiker. Niet alleen met de consumptie maar ook met de productie van rietsuiker. In de (her)veroverde landen bijvoorbeeld in het huidige Israël werd de predikatie van rietsuiker voortgezet. Venetiaanse koopliu zette suikerondernemingen op Cyprus en Kreta. Ook later na de herovering door de Arabieren in de 13<sup>e</sup> eeuw van Jeruzalem en later door de Turken van Cyprus en Kreta bleef de export van rietsuiker vanuit het Oostelijk Middellandse Zee gebied naar de West-Europese landen bestaan. In de bewaarde documenten van de Engelse hofuitgaven wordt veelvuldig verwezen naar suiker uit Alexandrië, Cyprus en Sicilië.

Toch viel hun betekenis in de rietsuiker handel tegen het eind van de Middeleeuwen in het niet met de export door de Spanjaarden en de Portugezen. De productie van rietsuiker in het Westelijk Middellandse zeegebied viel tegen. De Spanjaarden en de Portugezen later kwamen snel tot de conclusie dat ze beter op de (Canarische) eilanden in de Atlantische Oceaan konden gaan produceren dan in hun eigen land. Met dit besluit en later met - na de ontdekking van Amerika door Columbus - hun suikerriet productie uit de Nieuwe Wereld stroomden grote hoeveelheden suiker naar de West-Europese markt. (Suiker en Macht 1987)

Rietsuiker werd in de eerste eeuwen na de introductie in West-Europa omstreeks 1100 ingedeeld bij de geneesmiddelen en specerijen - peper, saffraan, nootmuskaat, foelie, gember, kardemom etc. Rietsuiker werd aan vele gerechten toegevoegd als smaakmaker en om de spijsvertering te stimuleren. Het gebruik van suiker als specerij raakte in de 16<sup>e</sup> eeuw op haar hoogtepunt. Spoedig daarna kreeg suiker de huidige betekenis van zoet en conserveermiddel door de grote aanvoer en dalende prijzen. In de zoete kweepeergerichten krijgt suiker al eerder zijn moderne betekenis. In de 13<sup>e</sup> en 14<sup>e</sup> eeuw waren er al verhandelingen in Europa over het gebruik van suiker om bederf tegen te gaan.

Tot het eind van de Middeleeuwen was suiker een kostbaar goed. In 1243 kocht Hendrik III nog maar 300 pond ‘zucce de roche’ terwijl in 1287 het algauw ging om 6258 pond. (Suiker en Macht 1987) De populariteit van suiker bleef stijgen ondanks de hoge prijs. De prijzen daalden sterk met de komst van de Spaanse en Portugese suiker op de markt. Afgezien van deze relatieve prijsdaling was suiker en daarmee gemaakte kweeconfituren, kweezoetigheden en in suikerstroop ingemaakte kweeën in de Middeleeuwen en nog honderden jaren alleen voedsel voor de rijken. (Suiker en Macht 1987)

Suiker werd per pond of als brood verkocht. Het werd in de middeleeuwen aangevoerd als melasse in de vorm van broodvormige homp suiker. Zij was vaak

kleur; grauw tot diepbruin. In een aantal middeleeuwse recepten wordt vermeld hoe de suiker geraffineerd kon worden door het klaren met eiwitten.

In de middeleeuwen was nog geen (suiker)thermometer ontdekt. De verschillende stadia van gekookte rietsuiker of honingsiroop werden bepaald door een lepel gekookte siroop in koud water te testen. Hoe heter de siroop hoe harder en brosser het resultaat. Er zijn zes stadia. In de middeleeuwse kookboeken wordt vooral gewezen naar het draadstadium en het zachte balstadium. Het draadstadium is het eerste stadium van uitkristalliseren van suiker. Dat ontstaat bij een temperatuur van 106-113 graden Celsius. Het zachte balstadium ontstaat bij 112-116 graden Celsius.

Voor het maken van confituren werd ook een speciale pan gebruikt. De confiturenpan of confituurbekken was een vlakke pan met opstaande randen met een lange steel. De lange steel was handig om snel de pan van het vuur af te halen als de suikersiroop de juiste dikte heeft. (Marleen Willebrands, de verstandige kok, 2006)

### Kweepeerrecepten

In de middeleeuwse kookboeken komen kweeën veel voor. Voor de beschrijving van het culinaire gebruik van kweeperen in de Middeleeuwen (500-1550) heb ik

Tabel 6: Culinair gebruik kweeperen in 32 kookmanuscripten (500-1500)

Landen	Vlees	Gevogelte	Saus	Pie/taarten	Marmelade Gelei	Zoetigheden en desserts	Inmaken/bewaren	Dranken	Totaal
Italië					1	1			2
Spanje	1		4			1			6
Portugal				1	6				7
Frankrijk	1		1	1	1				4
Duitsland		2		3		2		1	8
Nederland				4	6	2	6	1	19
Engeland		1	1	2	1	4			9
Totaal	2	3	6	11	15	9	6	2	55

verontreinigd. Afhankelijk van de verontreinigingen had ze een bepaalde

tweeëndertig kookmanuscripten bekeken op de site [medieval cookery](#) van Daniel Myers.

De bekeken kookboeken komen uit Italië, Spanje, Portugal, Frankrijk, Nederland, Engeland en Duitsland. Het hart van de Europese keuken lag in de Middeleeuwen in Italië en later in Frankrijk en Engeland. In de Middeleeuwen zijn – zover bekend – vier Nederlandse kookmanuscripten verschenen. Allemaal rond 1500 : UB Gent 479 (De keuken van de late Middeleeuwen, vertaald door ondermeer Ria Jansen-Sieben). Kantl 15, “Wel ende edelijke spijsse” (1484) en tenslotte “Een notabel boecxken van cokeryen (1510 ) Van alle vier de kookboeken is onduidelijk wie de schrijver is. In alle kookboeken, behalve “Wel ende edelijke spijsse” komen kweerecepten in voor. In het kookmanuscript UB Gent 479 komen de meeste recepten in voor, dertien in totaal, In de andere twee kookboeken komen respectievelijk drie en twee kweerecepten in voor. In de tweeëndertig kookmanuscripten stonden in totaal 54 kweepeerrecepten. (zie tabel 5) Opvallend is het grote aantal kweepeerrecepten in de Lage landen en in Engeland. De enige verklaring die ik kan geven is dat in deze landen kweepeergerichten in sterker in de mode waren omdat het dure gerechten waren vanwege de grote hoeveelheid rietsuiker en honing die nodig was. In deze landen werd zelf geen rietsuiker verbouwd en de honingproductie lag lager dan in de mediterrane streek. Hierdoor was rietsuiker en honing zeer kostbaar.

In de Middeleeuwen werd het brede scala van het culinaire toepassingen van kweeperen door de rijken zichtbaar. Alleen de alcoholische kweepeerdranken en de kweepeerpuddings waren nog niet ‘uitgevonden’. Tachtig procent van de recepten zijn zoete gerechten. Kweeperenmarmelade, kweepeerartaarten en kweepeerzoetigheden zijn de belangrijkste

categorieën. Kweeperen zullen – doordat ze onder meer in het wild voorkwamen – ook op tafel zijn gekomen bij de boeren, maar dan zonder kruiden en suiker.

### *Vlees en gevogelte*

In de kookboeken komen een beperkt aantal gevogelte- en schapenvleesgerechten voor met kweeën. Schapen- en lamsvlees werd in de Middeleeuwen in heel West-Europa gegeten. De combinatie tussen lamsvlees en kweeën zien we echter alleen terug in het Spaanse kookboek “Libre del Coch” uit 1525 en het Franse kookboek “Du fait de cuisine” uit 1420.

De belangrijkste smaakcombinaties zijn:

- brie, peterselie, hyssop, marjolein, salie, gember, paradijskorrels en kruidnagelen (Du fait de cuisine)
- kaneel, witte azijn, honing en andere specerijen (Libre del Coch)

Libre del Coch is geschreven in Barcelona door Ruperto de Nola de kok van Fernando de koning van Napels.(1458-1494). In de recepten van “Libre del Coch” wordt vaak verwezen naar fijne kruiden. Blijkbaar wist iedere kok in die tijd wat fijne kruiden waren en hoeveel hiervan in welke verhouding bij het gerecht toegevoegd moet worden.

Met fijne kruiden bedoelde Nola onder andere kaneel, nootmuskaat, peper, gember, paradijszaad, kruidnagels, mastic en saffraan. In een ander Catalaans boek van eerdere datum “*Libre de Sent Sovi*” wordt voor een salsa fina de exacte verhouding gegeven. (30 gram gember, 6.5 gram kaneel, 4 gram peper, 4 gram kruidnagels, 4 gram saffraan, 1 gram foelie en 1 gram nootmuskaat) In het andere schapenvlees- en het kipgerecht wordt naast de fijne kruiden de saus aangezoet met honing. Ook wordt volgens de voedingsleer van Galenus eerst het vlees gekookt voor dat het gebakken wordt.

De ingewikkelde en complexe middeleeuws Arabische lamsvleesschotels met kweeën met gekruide gehaktballen en kweeperen komen in West-Europa minder voor.

Ook worden er andere kruiden gebruikt. Opvallend is dat in geen van de West-Europese middeleeuwse recepten koriander wordt gebruikt. Het zijn dan ook geen (directe) kopieën van de middeleeuws Arabische recepten. Het gebruik van verse groene kruiden (peterselie, hysop, marjolein), zuur en zoet en specerijen verwijst naar de opbouw van de sauzen uit de Romeinse tijd.

In West-Europa was ook gevogelte en kweeperen in trek. Naast kippen werden ondermeer patrijzen en ganzen gegeten. Ganzen werden in de Middeleeuwen net zo veelvuldig gebruikt als varkens.

In de middeleeuwse kookboeken komen een aantal recepten met de combinatie gevogelte en kweeën voor. Het betreffen recepten voor stoofschotels, sauzen of wat meer lijkt op een soep.

Het enige kiprecept komt voor in “Ein buch von guter spise”. Hier wordt gemalen geroosterde kip gekookt in water en vet en op smaak gebracht met geroosterde kweeën, broodkruim, azijn en peper, gember en anijszaad.

In het engelse Kookboek “Forme de Cury” wat ontstaan is aan het hof van koning Ruigaard II (1377-1399) staat een recept voor ganzen met kweeën. De gans wordt gevuld met een vulling van kweeën, tuinkruiden, druiven en knoflook.

In het Duitse kookboek “Das Kuchbuch der Sabrina Welserin” uit 1553 staat een variatie op dit recept. In haar versie wordt de gans gevuld met kweeën, peren, uien en bacon. De gans wordt geroosterd aan het spit.

### *Seperate sauzen*

Naast dat kweeper een ingrediënt is in vlees en gevogelteschotels worden in de

kookboeken ook een aantal recepten gegeven voor het maken van een saus of pottage.

Bijvoorbeeld, in het Duitse kookboek “Ein Buch von guter spise” uit 1354 (geschreven door Michael de Leone als onderdeel van de handleiding voor het huishouden van aartsbisschop van Wurzburg) komt een recept voor een kweeënsaus. De saus wordt gekruid met geroosterd kippenvlees, wijnazijn, gember, peper en anijs.

De smaakcombinaties in de kweeënsauzen zijn:

- kippenvlees, uien, amandelen, suiker, broodkruim, witte wijnazijn, peterselie, kaneel (Libre del Coch)
- bouillon, amandelen, gember, suiker (Libre del Coch)
- uien, bacon, lever, suiker, fijne specerijen en peterselie (Libre del Coch)
- gember, suiker, kaneel, saffraan, paradijskorrels, nootmuskaat en mastic en bouillon (Libre del Coch)
- sawse madame: salie, peterselie, hysop, knoflook, druiven, saueray en galyntyne (forme de cury, Thomas Awkbarow's recipes )
- wijn, kaneel, suiker, sandelhout, 'pynes', amandelen, gemberpoeder, kruidnagel, saffraan en suiker (zoete wijn of azijn) (Two Fifteenth-Century Cookery-Books)

De sauzen wordt vaak gebonden met broodkruim, vet en/of amandelen. Slechts in één van de kookboeken, “Libre de Coch” komt een verfijnde kweeën (blanc manger)saus voor die alleen met amandelen en eidooiers wordt gebonden.

Het binden van bouillonsauzen met broodkruim wordt veelvuldig toegepast in de Middeleeuwen. Vaak werd het broodkruim in azijn geweekt. Ook werd soms zwart geroosterd brood gebruikt.

Brood was de aardappelpuree in de middeleeuwen. Nu nog zien we in Portugal een scala van natte broodsoepen (Acorda, Migas, Ensopade), droge broodsoepen broodpasteien en Gazpacho). (De Portugese keuken, Edite Vieira, 2002) De middeleeuwse sauzen lijken sterk op de natte broodsoepen maar zijn veel rijker door het gebruik van bouillon en veel kruiden.

De sauzen zijn vaak gebaseerd op het kookvocht van het vlees of extra gemaakte bouillon. In het laatste geval wordt het “galyntyne” genoemd. ([www.coquinaria.com](http://www.coquinaria.com))

Vergelijken we de West-Europese sauzen met die van vroegere periodes valt op dat er andere groene kruiden worden gebruikt en vooral de duurere kruiden uit het verre oosten aan het smaakpalet zijn toegevoegd. Het gaat daarbij om gember, kruidnagels, foelie en nootmuskaat.

Het gebruik van gemalen amandelen, peper en saffraan hebben we ook al gezien bij de Arabische kweeëngerechten. Opvallend is – zoals eerder al gezegd is – dat koriander uit het smaakpalet is verdwenen.

Koriander werd bijna niet gebruikt in de West-Europese middeleeuwse keuken met uitzondering van Spanje. Op de site van Medieval Cookery komen maar 25 West-Europese recepten voor met koriander waarvan van de helft uit Spanje.

De laatste smaakcombinatie lijkt zeer sterk op een recept voor Hyppocras: een zoete kruidenwijn die in de Middeleeuwen zeer veelvuldig gedronken werd.

### *Kweetaarten en -pasteien*

Kweeën werden in de Middeleeuwen ook veelvuldig gebruikt in pasteien en taarten. Er komen geen recepten voor vleespasteien met kweeën. Het merendeel van de recepten zijn volgens onze moderne begrippen ‘zoete’ en gekruide kweepeertaarten. Sommige taarten worden voor ons hartig door het gebruik van

vleesbouillon. Vleesbouillon werd gebruikt om het deeg, de kweeperen of beenmerg op smaak te geven. Beenmerg werd met name in de Lage Landen veelvuldig gebruikt in taarten en pi’s als verrijking.

Bij een middeleeuwse taart of pastei moet men niet altijd denken aan een complete taart met bodem, randen en deksel. Vaak werd alleen een deegdeksel gebruikt. Deze werd niet altijd gegeten. Sommige voedsel historici zeggen dat ze dik waren om lekker te zijn. Het deegdeksel kan de functie hebben gehad van ons aluminiumfolie. Het beschermt de kweeperen (en de suiker) tegen verbranding. Maar het kan ook zo zijn dat het de functie had van de taart langer warm of houdbaar te houden.

Het gebruikte deeg was een korstdeeg of pasteideeg. Welk deeg gebruikt moet worden staat meestal niet vermeld bij het recept. De kok schijnt te weten welk deeg hij of zij moet gebruiken.

De pasteien en taarten werden gebakken in een taartpan op een rooster boven het vuur, op een drievoet naast of in het vuur of op een komfoor.

De kweepeertaarten en pasteien in de middeleeuwse kookboeken zijn variaties op hetzelfde thema:

- deeg als deksel of als ‘coffyn’
- hele, met krenten gevulde, in plakjes of tot moes gekookte kweeperen
- wel of niet beenmerg toegevoegd
- kruiden

Bij de taarten en pasteien werden de volgende combinaties van smaakmakers gebruikt:

- peper en honing (Ein Buch von guter spise)
- suiker (Du fait de cuisine)
- suiker, merg, bouillon, kaneel en gember (Du fait de cuisine)

- kaneel, kruidnagels, suiker en rozijnen, Spaanse wijn (Das Kochbuch der Sabrina Weserin)
- kaneel, suiker en wijn (Das Kochbuch der Sabrina Weserin)
- Suiker, peper en gember (Two Fifteenth-Century Cookery-Books)
- Gekookte eidooiers, merg, boter, suiker en kaneel (A Treatise of Portuguese Cuisine)
- Merg, suiker, kaneel, boter (UB Gent 476)
- Amandelen, rozijnen zonder pit, (gekookte ?) eidooiers, specerijen, boter (UB Gent 476)
- Merg en wijn (UB Gent 476)
- Merg, rozijnen, kwark, suiker en boter (UB Gent 476)

Wat opvalt, is dat de kweepeertaarten niet zo sterk gekruid worden als de vlees- en gevogelte stoofschotels. In vergelijking met de moderne appeltaarten waar hoofdzakelijk suiker en kaneel worden gebruikt zijn de middeleeuwse kweepeertaarten zwaar met een stevige bite.

### *Jams en geleï's*

Tachtig procent van de kweeperrecepten in de Middeleeuwen in West-Europa zijn wat wij zoete gerechten zouden noemen. Een belangrijk deel hiervan zijn de jams en geleï's. Het onderscheid tussen jams en geleï's enerzijds en zoetigheden en het innemen van kweeperen is echter klein. De doorslag voor mij was bij de grensgevallen het gebruik van eieren of amandelen om een gerecht bij zoetigheden te plaatsen of als nadrukkelijk in de naam het om innemen of bewaren van kweeperen wordt genoemd.

In veel kookboeken komen recepten voor om kweeënjam te maken. In de middeleeuwse kookboeken wordt kweeënjam onder de naam marmelade, kweeënmoes of in het Hollands queeruijt opgenomen. De eerste recepten worden geschreven in het middellandse zeegebied

1400- 1450. (Frankrijk, Italië, Portugal) Het allereerste recept staat in 'Le Menagier de Paris' uit 1393. Daarna zien we ook in Noord-West Europese kookboeken recepten verschijnen. Opvallend is het groot aantal recepten in de Lage landen. Een verklaring hiervoor is misschien de invloed van de Spanjaarden daar.

Confituren en geleis waren één van de weinige gerechten die in de middeleeuwen met een vork gegeten werden. Vet op de vingers was geen probleem, maar met 'bebloede' handen aan tafel zitten, dat kon niet.

Confituren waren zeer luxe maar ook geliefde producten bij de Franse koningen van het huis Valois (1498-1589).

Confituren, pasta's en geleis stonden voor hun gasten op tafel. De Franse koning Francois de eerste had een grote voorliefde voor cotignac: kweeperenpasta. Hij zou het met tranen in zijn ogen gegeten hebben. Het verhaal gaat dat hij bij zijn minnares Mme D'Étampes op bezoek gaat en ontdekt dat ook zij een minnaar heeft. Francois duwt een schotel met kweeperpasta onder het bed als hij weg gaat met de melding: "Hier Brissac voor jou, iedereen moet leven." (Anthea Bell, Hystory of food, 1994)

In Engeland werd – al groeiden er kweeën – de marmelade en de geleï ingevoerd uit Portugal, Spanje, Genua en Frankrijk. Vanaf 1495 was de hoeveelheid geïmporteerde kweeënjam in Engeland zo groot dat er invoerrechten betaald moesten worden. Uit het huishoudboek van Lord Middleton uit Nottinghamshire eind 16<sup>e</sup> eeuw blijkt dat voor twee pond confituren een enorme prijs werd betaald van 5 shilling en 3 penny, Hiervoor kon ook een pond peper of gember gekocht worden of bijna veertien pond boter of negenentwintig pond kaas. Waarom de Engelsen niet zelf kweeënjam maakte is onduidelijk. Misschien komt dit doordat kweeën uit het Middellandse Zeegebied



rijper worden en dus een betere smaak hebben of misschien heeft het te maken met de beschikbaarheid van rietsuiker. Portugal, Spanje en Genua waren in die tijd eigenaar van suikerrietplantages en grote spelers op de rietsuikermarkt terwijl Noord-Europa in de Middeleeuwen rietsuiker moest invoeren.

De recepten voor confituren verschillen hoe de kweeperen gekookt worden, het kruidengebruik en de hoeveelheid suiker of siroop die gebruikt wordt. In sommige recepten worden kweeperen in de schil gekookt of met schillen en klokhuis.

In de recepten rond 1400 worden nog kruiden gebruikt in de marmelade. Bijvoorbeeld, in het recept voor kweepermarmelade in ‘Le Menagier de Paris’ worden de kweeperen gekookt in wijn, gezoet met honing en gekruid met hyppocras poeder. De Portugezen gebruikten in de 15<sup>e</sup> eeuw helemaal geen kruiden meer in hun marmelade. In de Nederlandse recepten worden een aantal marmelades gekruid met wijn of met alsem, rozen en spijk.

### *Zoetigheden en desserts*

De zoetigheden en desserts in de Middeleeuwen lopen uiteen van kweepercompotes, gebonden kweeperenmoes tot kweeperbrood en gelijksoortig confect.

Het merendeel van de kweepercompotes zijn wijn (gekookte) gekruide kweeperen met specerijen. De kweeperen zijn soms tot moes gekookt. De toegevoegde smaakmakers zijn:

- Amandelmelk, wijn. Kaneel, nootmuskaat, kruidnagels, paradijskorrels (Libre del Coch)
- honing, gember, kaneel, geen wijn (Two Fifteenth-Century Cookery-Books)
- sandelhout, kaneel, suiker, dadels, geen wijn (idem)
- wijn, gember, kaneel, laos (idem)

- honing, kaneel, geen wijn (idem)
- witte wijn en suiker (UB Gent 476)
- hyppocras poeder en wijn (UB Gent 476)

Kütenmus – uit het 14<sup>e</sup> eeuwse Duitse kookboek “Ein buch von guten Spise” is een voorbeeld van een gebonden appelmoes. Er worden geen kruiden aan toegevoegd. In “Chare de Wardone” een Engels recept uit de 15<sup>e</sup> eeuw wordt alleen gember aan de gebonden kweeënmoes toegevoegd.

Het gebruik van kweeën voor snoepjes komen we al bij de Arabieren tegen. Voor “kweeënbrood” zijn een aantal recepten in omloop. De smaakverschillen zijn echter niet groot. In het Italiaanse kookboek ‘Libro di cucina’ (1400) staat een recept voor dikke kweeperenpasta gemaakt van honing of suiker. Bij de pasta worden fijne kruiden. (van Nola) toegevoegd. De pasta wordt uiteindelijk gesneden in dikke vingers en opgeslagen in een zoutpot. Ook het 15<sup>e</sup> eeuwse Engelse recept Quynade is een recept voor kweeënbrood, In het brood wordt amandelmelk met de kruiden: gember, saffraan, kruidnagel en paradijskorrels. In één van de Lage Landen kookboeken “Een notabel boecxken van cokeryen” staat een vergelijkbaar recept maar dan met meer kruiden en gezoet met honing. De kruiden zijn kaneel, kruidnagel, nootmuskaat, gember, foelie en lange peper.

Het laatste recept – dat ik wil noemen - is dat voor kiteprot uit het Duitse kookboek van Sabina Welserin van 1553. In dit recept wordt onder de kweeënpuree eiwitten gemengd en gebakken cq. gedroogd in de oven. Dit brood kan in plakjes worden gesneden en bewaard worden in vetvrij papier.

Al deze zoetigheden bevestigen het beeld van de middeleeuwse keuken dat men – in vergelijking met de periode daarvoor en de



modernere keuken - veel specerijen gebruikte. De recepten waar (bijna) geen kruiden in gebruikt worden vallen duidelijk uit de toon. Opvallend is ook het gebruik van wijn als smaakmaker.

#### *Drank*

Kweepeerdranken komen vrijwel niet voor in de West-Europese middeleeuwse kookmanuscripten. Toch zou men verwachten dat in alle landen in West-Europa kweeënwijn of siroop genuttigd wordt, omdat het inmaken van kweeën in siroop veelvuldig voorkwam. Wat er tegen spreekt is dat suiker duur was en er in siroop veel suiker gaat. Dit wordt enigszins bevestigd doordat in de kookboeken weinig recepten staan voor andersoortige siroops.

#### *Inmaken, bewaren van kweeën*

Kweeën werden in de middeleeuwen op verschillende manieren geconserveerd. In het kookmanuscript UB Gent 479 worden twee expliciete recepten gegeven om kweeën een jaar lang goed te houden. De eerste wijze is rijpe ongeschilde kweeën te bewaren in tonnetjes met as. De as van het vuur uit de keuken wordt eerst door een zeef gehaald. De kweeën worden zo gerangschikt dat ze elkaar niet raken. De tussenruimtes worden opgevuld met as. As is vergelijkbaar met zout en ontrekt het water. Geen bacterie kan daarin leven. Wel zouden de kweeën geschild moeten worden voor gebruik wegens het hoge gehalte aan zware metalen. Ook ander vruchten zoals druiven en vlees kunnen op deze manier bewaard blijven. Een andere wijze die het kookboek noemt is het inleggen van kweeën in rode wijndroesem. De droesem zal op den duur verzuren. Een andere manier is het bewaren van kweeën in kooknat. Dit kooknat is opgekookt water met de schillen en het klokhuis van de kweeën.

Tenslotte worden kweeën in zijn geheel of als moes ingemaakt in suikersiroop (UB Gent 479, recept 113 om kweeën te konfijten), honing of wijn. Het gebruik van

wijnazijn wordt komt zo af en toe voor in een recept, zoals in recept 174 uit de notabele boecken van cokeryen. De amandelmelk wordt aangezuurd met wijnazijn.

#### **4.4 Gouden eeuw tot 1800**

De laat middeleeuwse keuken blijft tot ver in de 16<sup>de</sup> eeuw doorleven. Het accent lag bij de hogere klassen op het eten van veel vlees (schapen, varkens en runderen), gevogelte, wild en vis. Wild was een privilege van de edelen. In het eten werd zoals we gezien hebben veel amandelmelk verwerkt, maar ook de dure rietsuiker en/of de dure kruiden. Opmerkelijk is ook de aanwezigheid van de met vlees verwerkte pasteien.

Voor het gewone volk was er naast vlees en vis, de zogenaamde “potagie”, een hutsepot van vlees, groenten (linzen, bonen, gedroogde erwten en rapen) en graan of de warmoes met kool, spek en melk.

In de Gouden eeuw ontstond in Frankrijk een gastronomische revolutie. Deze revolutie ontwikkelde zich tegen achtergrond van een opkomende bourgeoisie en de roep aan de aristocratische hoven naar verfijning en smaak. Men raakte uitgekeken op de middeleeuwse keuken.

De Franse keuken was in Europa toonaangevend. De gerechten werden eenvoudiger en er werd minder vlees geconsumeerd. Met het kookboek van La Varrenne Cuisine Francois ontstaat in rudimentaire vorm het systeem van sauzen, dat gebaseerd was op een goede bouillon. Er kwam ook een toenemende belangstelling voor groente en fruit. De tuinbouw en fruitteelt namen in Frankrijk en Italië en later ook in de Lage Landen een hoge vlucht. Nederlanders stonden in deze periode bekend als grote groente (en vis)eters. Rond de grote steden in Nederland waren warmoezerijen (tuinderijen) en boomgaarden aangelegd.

Specerijen overheersten niet langer de smaak van het voedsel. De hoeveelheid en het aantal kruiden in een gerecht namen af. Ook werden er meer groene inheemse kruiden gebruikt. De nieuwe keuken introduceerde een vaste samenstelling van smaken en een nieuwe schikking van gerechten.

De revolutie beperkte zich niet alleen tot de keuken, maar voltrok zich ook op het terrein van eten en tafelmanieren. Er werd steeds meer op porseleinen borden en met een vork gegeten.

Er traden ook nog andere culinaire ontwikkelingen plaats in deze periode. We zien steeds meer voedselproducten uit de Nieuwe Wereld op de tafel komen zoals aardappel, maïs, tomaat maar ook chocolade, thee, koffie etc. In de achttiende eeuw drong het gebruik van koffie en thee tot alle standen door, mede dankzij de openbare koffie- en theehuizen die in de steden sterk in opkomst waren. Bij de koffie werden zoete hapjes gegeten. De opmars van de aardappel zette zich ook door. Echter op de andere manier dan de andere nieuwe producten. De aardappel ging de sociale ladder omhoog in plaats van andersom. Het was in eerste instantie 'brood voor de armen'.

### **Koks, keuken en kookboeken**

De koks waren in de rijke huizen een groep van bedienden onder leiding van een chef-kok. De vrouw des huizes kreeg veelal de taak om het huishouden te runnen en opdrachten te gaven aan de bedienden. In de meer armere milieus was deze scheiding niet aanwezig. De vrouw des huize kookte zelf. Daarnaast werd in de steden veel voedsel verkocht op straat.

### *Keuken*

De keuken in deze periode verschilde niet veel van de laat middeleeuwse keuken. Het gebruik van een schouw en schoorsteen werd gebruikelijker. De vuurplaats verschoof hiermee van het midden van de kamer naar de muur. In de rijke huizen was

de keuken een aparte ruimte. Deze werd het domein van bedienden. De aristocratie beschikte over verschillende keukens in een huis. In de keukens werden aparte gerechten gemaakt.

Daarentegen waren op het platteland keuken en woonruimte tot ver in de 20e eeuw niet van elkaar gescheiden. Voorts fungeerde het vuur in de keuken ook als ruimteverwarming. Naast de schouw nam in de 18e eeuw in de rijke huizen ook langzamerhand de ijzeren kachel/het fornuis zijn plaats in.

Gekookt werd net zoals in de Middeleeuwen op een open vuur. De ijzeren kachels/fornuizen werden pas in de tweede helft van de 18e eeuw in grote getallen geproduceerd.

Het maken van pasteien en taarten was een kunst apart. Niet ieder (land)huis had daarvoor een geschikte oven. Het maken van een taart bij de schouw was een lastig karwei, omdat het lastig was om de warmte te reguleren. In die tijd waren er speciale pasteibakkers.

### *Kookboeken*

De kookboeken na de Middeleeuwen zijn geschreven door professionele koks ter eerbetoon aan hun opdrachtgever (en zichzelf), door medici en apothekers en later vooral door vrouwen uit de hoogste kringen. Deze vrouwen verzamelden recepten.

De kookboeken waren er als bron voor andere professionele koks, als vermaak (Delight for ladies), en als handboek om een goede keuken te bestieren. Deze werden stevast gepresenteerd als instructie of hulpmiddel voor de keukenmeiden van de welgestelden. De vraag is wel of deze keukenmeiden konden lezen.

Eten was ook vermaak en kunst. Het bijhouden van een geheim boek met recepten was een belangrijk tijdverdrijf in

de zeventiende eeuw. Ook kwamen er vanaf de zestiende eeuw lofgedichten over eten en drinken.

In Engeland is het al gauw de rol van de vrouw des huize om de regie te voeren over de keuken van het landhuis.

Kookboeken als “The housewife Jewell (1596), Delight for ladies (1609), the English housewife (1683)” getuigen daarvan.

In Nederland zien we dat ook terug in “de verstandig kock of de sorghuuldige huishoudster (1669) en de “volmaakte Hollandse keukenmeid” (1746) In het voorwoord van de Volmaakte Hollandsche keukenmeid wordt hier expliciet naar verwezen: “ een 'ootmoedigen, dog onbekenden dienaar en vriend' vertelt dat de recepten in dit boek verzameld zijn door een onlangs in Den Haag overleden dame uit de hoogste kringen. Deze met een van de belangrijkste staatsmannen van het land getrouwde dame stond tijdens haar leven bekend als een van de beste huishoudsters van het land. Ze schreef dit boekwerk als leidraad voor haar eigen dochters en voor haar keukenmeiden. Veel dames uit haar directe omgeving zouden dolgraag de gegevens uit dit handboek overgeschreven hebben, maar in de praktijk was het daar bijna nooit van gekomen”( <http://www.kb.nl/galerie/smaakmakers/volmaakte.html>)

In de kookboeken werd veelvuldig een onderscheid gemaakt tussen voedsel voor de aristocratie en de bourgeoisie. Hierbij ging het zowel om presentaties als de kostbaarheid van de ingrediënten en de benodigde staf.

### **Voedsel en gezondheid**

Zoals eeuwen daarvoor als nu nog wordt voedsel sterk gekoppeld aan gezondheid en seksualiteit. De kwee, voedsel van de liefde moest in Engeland koningin Mary Tudor zwanger krijgen. “In 1608 the aphrodisiac properties of marmalades were

being discussed. Queen Mary Tudor used a marmalade made of quinces, orange peel, sugar, almonds, rosewater, musk, ambergris, cinamon, cloves, ginger and mace to help her get pregnant. “ (It didn't work) Het gebruik van zoveel kruiden doet nog zeer middeleeuws aan. In de zestiende eeuw kwam door het beschikbaar komen van veel klassieke Griekse en Latijnse werken een nog sterkere koppeling tussen voedsel en gezondheid tot stand. De verschijning van het boek “De honeste voluptate” van Bartolomeo Patina heeft daar sterk aan bijgedragen. Patina was volger van de laatklassieke arts Galenus die we al vaker zijn tegen gekomen in deze culinaire geschiedenis. Patina categoriseerde voeding verder. Nieuw was dat de voedingsleer volgens hem ook de volgorde bepaalde waarop gerechten op tafel moesten komen. Eerst gerechten die de maag stimuleerden of een laxerende werking hebben: fruit en bladgroente, daarna in de tweede gang vlees of vis en tenslotte als dessert kaas, noten en/of, gekonfijte vruchten. De moderne indeling van de maaltijd werd geboren.

Patina was ook een van de schrijvers die waarschuwde voor fruit. Fruit kon koorts aanvallen opwekken. Ook werd fruit in verband gebracht, door haar laxerende werking, met diarree en dysenterie. Vanaf de zestiende eeuw komen geschriften van de pers gerold met een geleerd betoog over één ingrediënt. (Barbara Ketham Wheaton, de smaak van het verleden, 1983) Deze voedseldoctrine heeft nog lang stand gehouden en krijgt tegenwoordig weer volop de aandacht. .

De waarschuwing richting fruit werd in latere kookboeken veelvuldig herhaald Maar naar de waarschuwing werd niet altijd geluisterd. Door fruit met suiker te combineren kon de schadelijke werking van fruit gereduceerd worden. Confituren werden gezien als zeer gezonde producten.

## Kruiden

Overdadig gebruik van specerijen was in de Middeleeuwen en in de zestiende eeuw voorbehouden aan de rijken. Vanaf 1600 verandert in West-Europa veel. De oude Europese machten: Portugal en Spanje verliezen snel terrein door de opkomst van de nieuwe zeemachten Engeland en Nederland. Het monopolie van de specerijenhandel was dankzij de combinatie van koopmansmentaliteit en het toepassen van bruto geweld door de Hollandse kooplieden van de VOC niet meer in handen van de Spanjaarden en de Portugezen. De markt werd overstroomd met peper, nootmuskaat, foelie, kruidnagel en kaneel. De prijzen daalden, waardoor specerijen binnen het bereik van steeds grotere bevolkingsgroepen kwamen te liggen. De specerijen- en suikerhandel kwamen in handen van de Hollanders en de Engelsen terecht.

Alhoewel de hoeveelheid specerijen op de markt toenam werd na de Middeleeuwen op een meer verfijnderde wijze met kruiden en specerijen in de kweegerechten omgesprongen. Niet alle kruiden werden in het gerecht gebruikt, maar doorgaans slechts één of twee. In de zestiende eeuw stonden nog de schaarse specerijen nootmuskaat, foelie en kruidnagel in de belangstelling. Stukje bij stukje verdwenen de specerijen uit de menu's van de rijken. Ging smaak aan de hoven der koningen prevaleren boven het etaleren van rijkdom? We kunnen eerder zeggen dat specerijen steeds meer de ladder van rijk naar arm omlaag kropen. En dat een gerecht met een groot aantal kruiden eerder boers was dan een uitdrukking van verfijnde kunst.

In de zeventiende eeuw werd door de Franse elite afstand gedaan van specerijen, die duizend jaar lang een toonbeeld van rijkdom waren geweest. Ze werden vervangen door groene kruiden: bieslook, sjalotten, paddestoelen en ansjovis. (Honger en Overvloed, Montimari, 1994)

De verfijning in de keuken, maar ook in de etiquette in het algemeen en aan tafel begon zich langzamerhand te voltrekken. In de kookboeken werden aanwijzingen opgenomen hoe men zich moet gedragen aan tafel en hoe men vlees in stukken moet snijden en gerechten moet uitserveren.

## Rietsuiker

Suiker en specerijen hebben elk een andere weg gegaan. De honger naar zoetheid was in Europa bijna niet te stillen. Rietsuiker nam de plaats in van honing en gedroogd fruit als zoetstof.

In de zestiende eeuw werd voldoende rietsuiker aangevoerd om als medicijn en luxeproduct te dienen. De suikerconsumptie steeg in de periode tussen 1650 en 1750 sneller dan de consumptie van brood, vlees en zuivelproducten. (Suiker en Macht, 1987).

Suiker werd van specerij tot zoetstof en conserveermiddel. Het gebruik van suiker werd weliswaar selectiever maar de hoeveelheid in zoete kweegerechten bleef hetzelfde.

## Kweepeerrecepten

Het is een moeilijke opgave om de culinaire geschiedenis van de kwee na de middeleeuwen te achterhalen. Dit keer is niet het aantal bronnen beperkt maar de beschikbaarheid van de kookboeken. Er is op het Internet meer interesse in de middeleeuwse keuken dan in de periode daarna.

Ik probeer het culinaire gebruik van de kwee tot 1800 te achterhalen aan de hand van een drietal 'Nederlandse' kookboeken, zeven "Engelse kookboeken" en een enkel Frans kookboek. De drie Nederlandse kookboeken zijn: 'Eenen seer schoonen ende excellenten cocboeck' van Carollos Battus (1593), 'de verstandige kok' (1667-1669) en 'de volmaakte Hollandsche keukenmeid' (1761). In Engeland zijn de volgende zeven kookboeken geschreven: '

A book of Cookery' (1591), 'The good Huswives' (1594), 'The housewife Jewell' (1596), 'Delight for ladies' (1609), 'A proper new book of cookery' (1650), 'An new book of cookery' (1615), 'the English housewife' (1683). Het Franse kookboek is: 'Overture de Cuisine' (1604). Deze elf kookboeken geven een goed beeld van het gebruik van kweeën tot 1800. De kookboeken waren geen eendagsvliegen maar werden veelvuldig in herdruk genomen. Bijvoorbeeld, het kookboek van de in Dordrecht werkzame Vlaamse arts Carrolus Battus werd tussen 1593 en 1627 achtmaal herdrukt. De "verstandige kok" werd zelfs tot 1802 nog herdrukt.

De elf kookboeken staan niet op zich zelf, maar zijn deels kopieën van elkaar en vroegere kookmanuscripten. Het kookboek van Carrolus Battus is bijvoorbeeld - wat betreft kweeën - een verkorte kopie van een eerder Middeleeuws manuscript UB Gent 476 van rond 1500. Vijf van de dertien kweerecepten komen terug in zijn kookboek.

De recepten in deze kookboeken zijn dan ook bijzonder heterogeen; zeer 'moderne' recepten staan tegenover eeuwenoude recepten en recepten uit heel Europa.

De culinaire traditie van kweeën werd na de middeleeuwen doorgezet. Ook werd de culinaire tendens die in de Middeleeuwen al aanwezig was om kweeën als bijgerecht of als zoet hoofdgerecht (dessert of taart) te gebruiken werd voortgezet.

Tabel 7: Kweepercepten in de Gouden eeuw tot 1800

Gerechtcategorie	aantal
Vlees	3
Saus	1
Taarten en pasteien	14
Marmelade en gelei	12
Zoetigheden	5
Inmaken en bewaren	17
Drank	1
<b>Totaal</b>	<b>51</b>

De recepten beschrijven het culinaire gebruik bij de upperclass en de bourgeoisie. Door de grote beschikbaarheid van kruiden en suiker kon ook de gegoede burgerij zich deze zaken in zekere mate veroorloven. Het is echter de vraag of ze met de kruiden en suiker kweepeergerechten maakte.

### Vlees en gevogelte

Vlees, gevogelte en kweeën blijven ook na de Middeleeuwen met elkaar gecombineerd worden. Het aantal recepten is zeer beperkt; slechts drie in totaal. Eén recept, 'Profeete-Besien', staat in 'de volmaakte Hollandse keukenmeid' uit 1761. Het is een recept voor gekookt ossenvlees en kweeën. (aanshangsel hoofdstuk 6 recept 12). In het recept wordt naast het gebruik van suiker niet vermeld welke kruiden gebruikt worden. Het gerecht kan lang bewaard worden door het met veel vet te bedekken.

De andere twee, bijzondere, recepten komen uit de 'Overture de Cuisine: uit 1604. Het eerste recept is 'Sweet Capilotade'. Dit is een recept voor 'ravioli', gevuld met geroosterde hanenborst, gekandijde kweeën, sinasappel en krenten en op smaak gebracht met kaneel, nootmuskaat en suiker. Het vlees is samen met de ingrediënten eerst gekookt in wijn. De ravioli wordt in bouillon gaar gekookt.

Het andere bijzondere gerecht in dit kookboek is gevuld kalfsvlees. Een kalfsvleeshamburger wordt gevuld met kweeën-amandelpasta. Het kalfsvlees zelf is gekruid met majoraan en verse munt. De gevulde hamburgers worden geserveerd in zoete wijnsaus op smaak gebracht met sinaasappelschil en kaneel. Het recept gaat als volgt: *"To make stuffed redressed veal. Take some veal, with as much fat, & chop it well together, & add egg yolks, nutmeg, ginger, a little salt, a handful of mint & marjoram together: then make the meat into flat pieces, the size of a hand, pressing*

*with a finger: then take peeled almonds, & grind with chopped quince & boil, & grind again with the almonds: put therein sugar & cinnamon, two or three egg yolks, & mix well all together: then make a flat piece like the chopped veal, & layer it between the two pieces of above-mentioned veal, & cook it in a tart pan, & make a sauce thereon with the peels of boiled oranges, & cut into little long pieces, & currants, sugar & cinnamon therein: let boil well with red wine, & cast it thereon."*

Deze twee recepten uit de "Overture de Cuisine" zijn mijn inziens een verfijning ten opzichte van de Middeleeuwen. Dit komt voornamelijk door de complexiteit, het gebruik van sinasappels en het weinige gebruik van kruiden.

Sinasappels werden in de Middeleeuwen wel gebruikt in de Mediterane wereld, maar in de Gouden eeuw kwam er een explosie in gerechten met sinasappel. Kaneel en nootmuskaat zijn typische kruiden van de gouden eeuw.

Drie vleesrecepten. Dat zijn er nog al weinig. Toch wordt in deze periode nog steeds gevogelte en vlees gecombineerd met kweeën. Stephaan Blankaart vermeldt in zijn Herbarius uit 1698 de combinatie bij kweeën. Ook de arts Beverwijck noemt dat kweeën vaak gebruikt worden bij een hutspot van schapenvlees. (Willebrands, 2006)

### *Seperate sus*

In deze periode vind ik maar één recept voor een kweeënsaus. Het eerste recept is "Cremone Mustard" uit Overture de Cuisine: een saus van mosterd en kweeperen. De saus wordt op smaak gebracht met sinsappelschil, suiker en rozenwater en rood gekleurd met turnisoel. In het recept staat niet bij welk voedsel de saus geserveerd moet worden. Ik kan me voorstellen dat de saus goed smaakt bij gevogelte en geroosterd wild.

### *Kweetaarten en pasteien*

In de elf kookboeken komen dertien recepten cq verwijzingen voor van c.q. naar kweetaarten en pasteien. Vaak staat in de recepten niet welk deeg gebruikt wordt. Als het wel vermeld werd was korstdeeg het meest gebruikelijke. Pasteideeg, deeg van bloem en water zonder boter kwam ook voor.

In de recepten worden de volgende smaakcombinaties gebruikt samen met (gekonfijte) kweeperen:

- Spaanse wijn, amandelen, dadels, suiker, merg, nootmuskaat en kaneel (Overture de Cuisine)
- Amandelen, suiker, nootmuskaat en kaneel (Overture de Cuisine)
- suiker en kaneel (Overture de Cuisine)
- kaneel, gember, suiker (the Good Housewife jewell)
- wijn, kaneel, suiker en andere specerijen (Cockboeck, Battus)
- wrongel, krenten, Kaneel en ander kruid (Cockboeck, Battus)
- amandelen, gember, kaneel, kruidnagels, rozenwater (de verstandige kock)
- gember, suiker, rozenwater (A new book of Cookerie)
- gember, suiker, kaneel, saffraan (A proper new book of Cookery)
- geen (de volmaakte Hollandse keukenmeid)
- boter, beschuit met kaneel, sukade of oranje snippers (idem)
- frambozenmoes (idem)

In de kookboeken van net na de Middeleeuwen (Overture de cuisine (1604), The Housewife Jewell (1596) en kookboek van Carrolus Battus) komen nog de middeleeuwse taarten en pasteien voor met merg, met amandelen of met wijn en kruiden als nootmuskaat en kaneel. Ook de hoeveelheid kruiden doet nog zeer middeleeuws aan. In 'Overture de Cuisine' wordt een aanzet gegeven voor



een modern recept. Het gaat om crêpes met kweeperen en op smaak gebracht met wat kaneel en suiker.

Eind zeventiende eeuw waren ook nog middeleeuwse recepten in omloop. In de eerste druk van “de verstandige kok” uit 1667 staat het recept ‘Fraitelen’ (recept 122). In deze kweeën-amandeltaart wordt ook nog veelvuldig gebruik gemaakt van kruiden. De belangrijkste zijn kruidnagel, gember en kaneel. In de volgende drukken is het recept voor fraitelen verdwenen. De taarten uit “the English Housewife” en “de volmaakte Keukenmeid” doen wat moderner aan. In de volmaakte keukenmeid staan twee recepten voor kweetaarten; appeltaart en kleine kweeconfituurtaartjes. Wat de recepten moderner maakt is het gebruik van (gekonfijte) citrusvruchten en het weinige of geen gebruik van kruiden. De appeltaart uit de ‘de volmaakte Hollandse Keukenmeid’ is een bijzondere taart. De vulling wordt gemaakt van moes van zure appelen, een paar kweeën, boter, beschuit met kaneel, sukade of oranje snippers. De vulling wordt eerst opgekookt en daarna in taart deeg gebakken. Het gebruik van beschuiten als bindmiddel dateert het recept weer. Het tweede recept uit dit kookboek, de kleine confituur-taartjes, worden gemaakt met een vulling van kweeën en gekonfijte frambozenmoes. De taartjes doen denken aan kleine Limburgse vlaatjes.

Eind zestiende eeuw wordt ook een recept gegeven voor kweeëntaart met aardappel. Dit engels recept is nogal bijzonder omdat de aardappel pas vijftig jaar in Europa bekend was. Het recept uit “The Good Housewife’s Jewell” heet vertaald “Kweeëntaart voor de moedige man of vrouw”. Het gebruik van mussenhersenen maakt het voor ons ook nog een moedig recept. Het is voor de huidige tijd om nog andere reden een bijzonder gerecht. Er wordt namelijk in het recept wortelen van

de grote klis gebruikt. De grote klis is nu een onkruid, een vergeten kruid of groente.

### *Jams en geleï’s*

In de elf kookboeken komen twaalf recepten voor kweepeermarmelade en – geleis. Het merendeel van de recepten komen voor in ‘de verstandige kok’ (1667), ‘de English housewife’ (1683) en ‘de volmaakte hollandse keukenmeid’ (1761). In de English housewife komt het enige recept voor kweeperengelei voor. De reden hiervoor is misschien dat voor de Hollanders en Engelsen de beschikbaarheid van grote hoeveelheden rietsuiker vrij nieuw is.

In de ‘volmaakte keukenmeid’ uit de halverwege de achttiende eeuw wordt in het aanhangsel aangegeven hoe men de kweevruchten moet confitureren. “*Alle vruchten daar men drooge of natte Confituuren van wil maaken moeten niet te ryp afgeplukt worden, maar zyn best hier toe als ze beginnen te rypen, behalven de Aalbessen, Kruisbessen, Peeren, Appelen en Queepeeren: deeze alle moeten zeer ryp zyn, en op een sterk vuur onfyt worden; dog tot de Queepeeren alleen gebruikt men een flaauw vuur.*

*De vruchten die men groen confyt, moeten zagties in water gaar kooken, daar men wat Azyn by doet om een schoon groen te bekomen; maar als men die in de zuiker doet dan moet men ze lugtig opkooken, met een sterk vuur. Op ieder pond vruchten neemt men maar een half pond brood-zuiker, behalven by Moerellen en Aalbessen, en Queepeeren, daar men vyf vierendeelen zuiker in doet.*

*Alle Confituuren moeten in plaatzen bewaard worden die niet te koud nog te warm, niet te droog nog te vogtig zyn, dan kan men die lang bewaaren.”*

(De volmaakte Hollandse keukenmeid, recept 28 Hoofdstuk IV van het aanhangsel)

Kijken we naar de recepten voor kweeënjam dan zien we drie opvallende



wijzigingen ten opzichte van de middeleeuwse recepten. Ten eerste worden vrijwel geen recepten gegeven voor gekruide marmelade. Het toevoegen van kruiden komt alleen nog voor bij het inmaken van kweeën en bij zoetigheden. Uitzondering hierop is het recept in ‘the english housewife’ waar musk en rozenwater voor extra smaak gebruik wordt. Ten tweede worden kweeën meer dan in de Middeleeuwen gebruikelijk was direct in siroop gekookt. Ten slotte worden in de kookboeken veelvuldig onderscheid gemaakt tussen witte en rode marmelade.

Rode marmelade wordt gemaakt door de kweeën of te moes een lange tijd te koken in de siroop. Witte marmelade komt tot stand door de kweeën op een hoog vuur in water gaar te koken en dan op het vuur te laten drogen. Daarna worden de gedroogde kweeën gekookt in siroop.

De kweeënjam worden in de Gouden eeuw en daarna bewaard in houten spannen-dozen, in papier in vaten of in Keulse of aardse potten daarover heen papier of een (varkens)blaas.

Opvallend is dat bij deze recepten gebruik wordt gemaakt van een stoofoven om de dozen waarin de marmelade bewaard wordt te steriliseren en bij sommige recepten om de marmelade gaar te stoven. Dit procédé lijkt sterk op wecken. De groente en/of fruit wordt gaar gemaakt in een weckketel. In ‘de verstandige kok’ worden geen glazen potten maar houten spannedozen gebruikt, waarschijnlijk afgedekt met een soort vetvrij papier.

#### *Zoetigheden en desserts*

Er zijn vijf recepten voor snoepjes en andere zoetigheden in de kookboeken. Het gaat hierbij om variaties op kweeënpasta. De kweeën worden met suiker tot een pasta gekookt en gedroogd of in een oven in schijfjes (bv. uit Delight

for Ladies paste of Genua of Quinces) gedroogd en dan vermalen met suiker. Aan de pasta worden smaakstoffen en/of fijn gemalen amandelen toegevoegd. In het recept voor Quidinia of Quinces uit Delight for ladies (1604) wordt rozenwater toegevoegd. De kweeënpasta wordt in een vorm gedrukt.

In het latere recept uit “de verstandige kok” voor kweekoekjes worden geen kruiden meer toegevoegd. De dunne kweekoekjes worden in papier verpakt.

Offal Leaves is een zoetigheid dat sterk lijkt op de zoetigheden die in een Marokkaanse of Turkse winkel gekocht kunnen worden. Het zijn gebakken ‘raviolis’ van een bladerdeeg gevuld met een kweeperen-amandelpasta. Voor de smaak wordt kaneel en nootmuskaat toegevoegd. De raviolis worden in siroop of suiker bewaard. Dit recept komt voor in de “Overture de Cuisine”.

Opvallend is dat in vergelijking met de middeleeuwse recepten voor zoetigheden en desserts het kruidengebruik drastisch is afgenomen en er vrijwel geen recepten in deze periode voorkomen voor kweepercompote.

#### *Drank*

In de kookboeken komen geen recepten voor van kweeperwijn of -siroop. Zeker in de stad was de waterkwaliteit zo slecht dat kweeperlimonade niet zo snel gedronken zal zijn.

#### *Inmaken, bewaren van kweeën*

De meeste kweerecepten in de elf kookboeken gaan over het inmaken of bewaren van kweeperen. Om gedurende de winter en het voorjaar ook nog gebruik te kunnen maken van de kweeperenoogst was het inmaken en bewaren van kweeperen van groot belang. In de tijd waren nog geen koelkasten, waardoor kweeperen op een andere manier geconserveerd moesten worden.

Het inmaken van kweeën wordt in Holland in de zeventiende eeuw “sulten” genoemd. In eerste instantie zou men denken dat het gaat om inzouten maar in de recepten wordt suiker of honingsiroop gebruikt of alleen (gekruid) kookwater of ander vocht. Er komt geen recept voor over het pekelen van kweeën.

In de elf kookboeken komen zes manieren voor om kweeën in te maken of te bewaren.

Het inmaken van kweeën in suikersiroop is de meest populaire wijze van inmaken. De kookboeken geven recepten voor het inmaken van hele, halve, stukken en moes van kweeën. De kweeën worden in suikersiroop gekookt tot ze gaar zijn. De kweeën worden meestal niet gekruid. In twee recepten werd wel gebruik gemaakt van citroen. Voor de Hollanders en de Engelsen waren citroen in die tijd (in tegenstelling tot de mediterrane wereld) nog een bijzondere smaakmaker. De kweeperen werden op smaak gebracht met citroensap (de verstandige kok) of met citroenschil (de volmaakte Hollandse keukenmeid). In het laatste recept worden de kweeën niet in een dikke siroop bewaard. De siroop wordt nog met water verdund. Het recept heet “Queepensjes, hoe men die maaken zal”. (recept 47)

Een ander procédé dat in meerdere kookboeken voorkomt is het bewaren van rauwe kweeën in het kooknat van gekookte kweeschillen en –klokhuizen. Om de kweeën te steriliseren worden ze in sommige recepten even opgekookt. Slechts in één recept worden kruiden - kruidnagel, kaneel en foelie - (‘de verstandige kok’) aan het kooknat toegevoegd. In de meeste recepten worden geen kruiden toegevoegd.

Het kookboek “The English housewife”(1683) geeft twee bijzondere manieren voor het in maken van kweeën. De eerste methode is het inleggen van rauwe kweeën in appelcider. Het inmaken van kweeën in gezoete wort is de tweede methode. Wort is gemalen gerst met water

en wordt gebruikt om bier te maken. De kweeën worden schoon gemaakt en geschild en in gezoete wort gekookt. Daarna wordt het kooknat gebruikt om een siroop van te koken door toevoeging van suiker.

In het kookboek van Carollus Battus “Eenen seer schoonen ende excellenten cocboeck” uit het einde van de zestiende eeuw staan de laatste twee manieren. In zijn kookboek zien we het recept voor het bewaren van kweeën in as en kweeën in een wijnsiroop terug.

Er zijn geen grote verschillen wat betreft inmaken en bewaren van kweeën met de voorliggende periodes.

#### 4.5 Kweeën in de moderne keuken van 1800-1920

De wereld veranderde sterk in de 19<sup>e</sup> eeuw. Een paar belangrijke ontwikkelingen op een rijtje.

De industriële revolutie en de liberalisering betekenden ook een verandering in de voedselproductie en –consumptie. De voedselzekerheid werd vergroot en een steeds verdere verfijning en variatie in het voedelpatroon trad op.

Voor de armere lagen lag dit anders. In de negentiende eeuw waren door de hoge graanprijzen grote delen van de bevolking aangewezen op de aardappel als hoofdvoedsel bij elke maaltijd. Vlees kwam toen maar af en toe op tafel. Pas (in de tweede helft van de twintigste) eeuw kwam hier verandering in.

In de negentiende eeuw ontstond tegen deze maatschappelijke achtergrond een nieuwe rijke burgerlijke klasse en de kleine burgerlijke middenstand. De gevulde tafel was een belangrijke manier om de status van de heer des huize uit te drukken. Vanuit hun begeerte om met de laag boven hun te concurreren, (de rijke bourgeoisie

met de adel, de middenstand met de rijke bourgeoisie) ontstond er een grote behoefte aan nieuwe manieren om zich met voedsel te onderscheiden.

Een van de belangrijke culinaire verfijningen is het ontstaan van een zeer uitgebreid assortiment van desserts: rijstpuddingen, bavarois, custards, soufflé's en fruitgebak.

Het tentoonspreiden van zijn eigen welstand leidde ook tot excessen. Francois Marin schreef al in 1755 dat "vele burgers in hun wens de groten na te doen tegenwoordig de grenzen van hun stand overschrijden door hun tafels vol te zetten met gerechten die veel kosten zonder hun eer te doen; omdat ze niet door een bekwame hand zijn gemaakt. Zij konden zich beter terugkeren naar de eenvoud van hun vader. Hun beurs en gezondheid zullen zich er beter bij voelen (Barbera Ketcham Wheaton)

Marin spreekt over een andere eenvoud dan de nadruk van de Haute Cuisine. Achter de benadrukte 'eenvoud' van de Haute Cuisine schuilde een lading van ingrediënten, basismengsels en combinaties die veel duurder, extraganter en ingewikkelder waren

Door de toenemende wereldmarkt kwamen niet-westerse producten (specerijen, rijst, koffie, thee etc) in grote hoeveelheden op onze markt en langzamerhand beschikbaar voor iedereen. Ook werden steeds meer producten uit de nieuwe wereld in Europa verbouwd. En deze producten groeiden langzamerhand uit tot onderdelen van de nationale of westerse cultuur. Voorbeelden hiervan zijn de aardappel (Ierland), mais en tomaat (Italië), haricot verts (Frankrijk) etc.

Een andere belangrijke ontwikkeling in deze periode was het gaan waarderen en cultiveren van nationale en regionale verschillen. Deze verschillen kwamen voort uit klimaat, tradities en steeds

mindere mate de schaarste aan bepaalde ingrediënten.

Fruit werd in deze periode steeds meer gewaardeerd. De voorkeur ging een bepaald moment meer uit naar sappige peren dan naar de harde maar aromatische kweeperen.

Ten slotte kwamen er in deze periode als gevolg van de wetenschappelijke inzichten nieuwe methoden beschikbaar voor het conserveren van voedsel.

### Conserveren van fruit en voedsel

Tot eind 18<sup>e</sup> eeuw werd fruit gekookt en ingemaakt in siroop. Andere manieren zijn het drogen van (gesuikerd) fruit en het maken van jams. Er zijn maar weinig recepten voor het inmaken van rauw fruit en/of zonder suiker. Vroeger was suiker, zout, azijn of rook nodig om voedsel te conserveren. Al deze oude vormen veranderden de smaak van het voedsel en waren vaak minder effectief als conservering.

De kans op bederf bleef groot, omdat het fruit niet 'steriel' verpakt kon worden. De glazen konden niet luchtdicht afgesloten worden. Om de kans kleiner te maken werd de siroop meerdere malen opgekookt. Maar iedere keer werd de inhoud door het openmaken van de pot weer door de lucht besmet.

Tijdens de Franse revolutie schreef de nieuwe regering in 1795 een prijs uit voor een betere methode voor het conserveren van voedsel. Met deze methode zouden de Franse troepen beter van voedsel voorzien kunnen worden.

De Fransman, Nicolas Appert ontdekte in de periode 1795 - 1804 een succesvolle methode om onder meer voedsel in gesloten containers te conserveren. Nicolas Appert was onder meer cheffkok, brouwer en destillateur. De methode is eigenlijk zeer simpel. Het voedselproduct wordt gepasteuriseerd door in een glazen

container af te sluiten en dan in heet water (65-98) graden te plaatsen voor een bepaalde periode. Zijn methode maakt het mogelijk om groente, fruit en vlees met haar eigen smaak te conserveren. Vanaf 1810 startte Appert met de commerciële productie van geconserveerd voedsel in glas.

Alhoewel Appert de credits heeft gekregen voor de uitvinding was het proces al eerder bekend. Verschillende auteurs in andere landen hebben in dezelfde periode over de methode gepubliceerd. Opmerkelijk is dat bijna een eeuw eerder in 1680 een onbekende auteur in Engeland het proces heeft beschreven. In een koolboek "A Book of Receipts According to the Newest Method" wordt een recept gegeven voor het conserveren van kruisbessen. *"To keep Gooseberries, Damsons, or Bullies. Gather Gooseberries at their full Growth, but not ripe, Top and Tail them, and put them into Glass Bottles, put Corks on them but not too close, then set them on a gentle Fire, in a Kettle of cold Water up to the Neck, but wet not the Cork, let them stand till they turn White, or begin to Crack, and set them till cold, then beat in the Corks hard, and Pitch them over. You may do them in an Oven if you please, or cork them down hard, and pitch them over, and they will keep without scalding"* Het is onwaarschijnlijk dat Appert dit beek kende. (Biting The art of canning, 1870)

Hermetisch afgesloten containers waren in die tijd nog niet bekend. Appert en Saddington moest het doen met kurken, blaas, perkamentpapier, leren ringen of vet. Pas rond 1810 werd het blik uitgevonden. Voor kweeën was blik niet geschikt omdat het fruit te zuur is.

De firma Weck begon met de vervaardiging van weckketels en glazen in 1900. De weckketel kon makkelijk op het fornuis gezet worden. De weckglazen bestonden uit glazen pot en deksel, een rubberen ring en een ijzeren beugel. Belangrijk is om de

glazen, deksels en rubberen ringen goed met soda en kokend water steriel te maken.

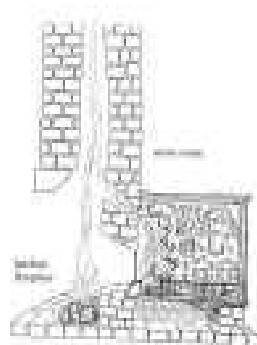
### Koks, keuken en kookboeken

Na de Franse revolutie stichtten veel koks hun eigen restaurant. De rijke (burgerlijke) klasse ging in deze restaurants uit eten en hadden thuis een ober en kok(kin) met keukenmeiden. Bij de gewone burgerij kookte de huisvrouw zelf, eventueel bijgestaan door een hulp. Voor de arbeidersklasse was de vrouw thuis die alleen zorgt voor het huishouden tot ver in de 19e eeuw een burgerideaal. Zij en de kinderen werkten ook op het land of in de fabriek. Bij hen stond de pan de hele dag op het vuur. Ingewikkelde gerechten kwamen bij hen zeker niet op tafel. Voor hen was brood, boter en jam al een luxe. Bijzondere gerechten kwamen bij de arbeidersklasse en de gewone burgerij vaak alleen op zondag en feestdagen op tafel.

### Keuken

De keuken heeft sinds de 1800 een ware revolutie ondergaan. Niet alleen de rijken kregen een aparte keuken, maar ook de minder bedeedden. Dit was in het begin van de 19e eeuw nog niet het geval. De arbeiderswoningen waren klein. De keuken was tegelijkertijd woon, slaap en ook nog badkamer. Door de sociale wetgeving werd in de architectuur een aparte keuken een vast onderdeel van het ontwerp. De keuken heeft zicht van donkere en rokerige ruimte ontwikkeld tot een lichte, hygiënische ruimte met stromend water en gasaansluiting.

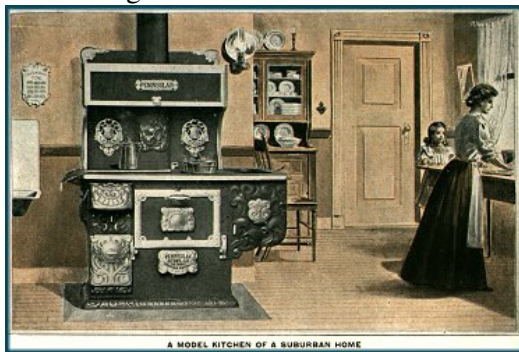
De manier van koken is ook sterk veranderd. Was in het begin van de 19e eeuw het open vuur nog zeer gangbaar; verschoof dit in deze eeuw en daaropvolgende eeuw langzamerhand van ijzeren fornuizen



(kachels) naar gasfornuizen en naar nu steeds meer toegepaste eclecticische inductiefornuizen. De ijzeren oven/kachel is al oud en werd in 14e eeuw ontwikkeld maar werd op grote schaal pas gebruikt vanaf de 19e eeuw. In het begin werd er gekookt op hout, turf en later op kolen.

Niet alle keukens beschikten over een oven. Het fenomeen pasteibakker heeft nog lang bestaan. Ik kan me nog van de verhalen van mijn ouders herinneren, ze woonden, in een boerendorp in Limburg, dat de vlaaien gebakken werden door de bakker, maar dat het deeg en de vulling van de mensen zelf kwamen. In sommige Duitse dorpen waren er gemeenschaps oven zoals er ook gemeenschaps-wasplaatsen waren.

Afbeelding 4 Mid-west oven uit 1890



### *Kookboeken*

Het aantal kookboeken dat in druk verscheen is de afgelopen twee eeuwen exponentieel toegenomen. Vanaf de negentiende eeuw worden kookboeken geschreven voor de drie bevolkingsgroepen: welgestelden, de gegoede burgerij en de arbeiders. De kookboeken voor de welgestelden zijn in de meeste gevallen geschreven door beroepskoks voor hun collega's. Voorbeelden hiervan zijn de boeken van de Franse chefkok Marie-Antoine Carême, 'L'art de la cuisine française au dix-neuvième siècle' of de kookboeken Auguste Escoffier. Een Nederlands

voorbeeld is het kookboek 'de fijne keuken' van Henriette Stam uit 1846.

Dan zijn er de kookboeken voor de gegoede burgerij. Dit zijn de kookboeken om een goede huisvrouw te worden of wat een goede keukenmeid moet doen. In deze categorie valt ons kookboek, 'Aaltje de volmaakte en zuinige keukenmeid'.

Tenslotte zijn er de kookboeken van de huishoudscholen. De huishoudscholen zijn vanuit de beter gestelden opgezet voor de arbeidersklasse om hun te beschaven in het goede eten en tafelmanieren. Deze kookboeken bevatten recepten die een grote versimpeling zijn van de recepten uit de kookboeken voor de beter gesitueerden. Echter in Nederland heeft dit allemaal verkeerd uitgepakt. Naar de huishoudschool gingen niet de dochters uit de arbeidersmilieus maar die uit de burgerij waardoor het culinaire peil sterk daalde in Nederland.

In de twintigste eeuw waren vooral de laatste twee categorieën kookboeken dominant. Steeds meer richtten de kookboeken zich op de huisvrouw met als doel haar te bekwamen om voor gasten en haar gezin culinaire prestaties te leveren. In de jaren zestig in de vorige eeuw werd de soufflé het kunstje wat ieder huisvrouw die verstand had van koken moest kunnen.

In deze periode verschenen ook verschillende culinaire encyclopediën of lexicons. Voorbeelden hiervan zijn geschreven Das Universal-Lexicon der Kochkunst van Brochhaus of de grote Larousse van de Gastronomie. Maar er verschenen ook kookboeken gericht op land, etnische groep, gezondheid, dieet of maatschappelijke visie.

Dit leidde in veel gevallen tot een (sterke) vereenvoudiging van de haute cuisine.

### **Voedsel, religie en gezondheid**

De relatie tussen voedsel en gezondheid is ook na 1800 blijven bestaan. De religieuze component werd echter steeds minder. In de katholieke wereld werd het vasten



steeds minder gehanteerd. De voedingsleer van Galanus verdween als richtlijn voor de juiste voeding.

In de 19e en begin van de 20e eeuw lag bij veel schrijvers sterk de nadruk op de volksgezondheid. Deze nadruk kwam voort uit de grote epidemieën maar ook de sterke groei van de steden en het 'fysieke' contact tussen armen en rijken. Voor hun watervoorziening waren de rijken en de armen vaak afhankelijk van dezelfde bronnen.

De laatste dertig jaar ligt op het terrein van voedsel en gezondheid de nadruk op de vermindering van de hoeveelheid vet, eieren en suiker en het minder eten en drinken in het algemeen. Maar ook op het eten van meer 'natuurlijk' voedsel versus producten uit de voedingsindustrie. De cultuuridealen zijn (weer eens) omgedraaid. In de Middeleeuwen hoorde een rijk iemand dik te zijn. Het was een teken van welstand en gezondheid. Tegenwoordig is het beeld het tegenovergestelde: dun, atletisch en strak in het vel. Kweeën passen goed in dit nieuwe cultuurbeeld. Het is een vergeten kleinfruit met een natuurlijke uitstraling.

### Rietsuiker

In de periode na 1800 verandert er veel. Naast de grote aanvoer van rietsuiker uit de koloniën kwam een nieuwe vorm van suiker op de markt: suiker uit de suikerbiet. De vondst van de suikerbiet was het resultaat van een prijsvraag die door Napoleon werd uitgeschreven. De Engelse blokkeerden de Franse havens waardoor geen rietsuiker meer aangevoerd werd. Een land zonder suiker kan niet, moet Napoleon gedacht hebben. De grote aanvoer van suiker maakt het mogelijk dat ook de middenklassen en de arbeidersklasse konden beschikken over veel suiker. Veel van de arbeiders in de Engelse industrie leefden op gezoete thee

en brood met confituren. (Suiker en Macht 1987)

De toevoeging van suiker aan voedsel is de laatste twee eeuwen niet afgenomen. Weliswaar wordt suiker niet meer vaak in hartige gerechten toegevoegd en we gebruiken minder suiker in desserts. Anderzijds zien we steeds meer dat in de kant-en- klaar producten uit de supermarkt suiker een belangrijk basisingrediënt is. Bijvoorbeeld: in alle magnetronmaaltijden wordt suiker toegevoegd.

### Kruiden

Kruiden en specerijen waren niet meer een luxe product, maar waren een basisonderdeel bij het bereiden van voedsel geworden.

De toenemende wereldhandel en scheepvaart brachten grote hoeveelheden specerijen en kruiden op de West-Europese markt zodat deze ook voor de smalle beurs beschikbaar kwamen. De meeste West-Europese landen hadden koloniën waar ze een deel van de kruiden en specerijen verbouwden. De nadruk kwam te liggen op het 'zelf' produceren en grootschalig verhandelen van kruiden en specerijen. Het gebruik van zout en peper voor het op smaak brengen van voedsel werd gemeengoed.

Het gebruik van kruiden nam in deze periode geleidelijk af. Het gebruik van saffraan, koriander, laos, komijn, paradijszaad verdween in Nederland maar ook elders uit beeld. Nootmuskaat, foelie, paprika, kaneel en later kerrie worden echter veelvuldiger gebruikt. Met de komst van mensen uit de voormalige koloniën naar het moederland ontstaat langzamerhand een hernieuwde kennismaking met het brede scala van kruiden en specerijen.

Kruiden werden en worden steeds specifiek in gerechten gebruikt. Kruidenmengsel komen alleen nog



veeluldig tegen in speculaas, koekjes, maar ook in bieren en alcoholische dranken.

Kweeper Gerechten	Volkomen Neerlandsch kookkundig woordenboek (1772)	Lexicon der kochkunst (1890)	Feeding america (1798-1920)
Vlees	?		4
Saus	?	1	8
Gebak en taarten	?	7	31
Pudding en desserts		11	44
Ijs		1	5
Zoetigheden	X	8	17
Marmelade	X	3	30
Gelei	X	3	32
Bewaren en inmaken	X	7	67
Inmaken in alcohol	X	1	6
Wijn/likeur	X	4	1
Siroop	X	1	2
<b>Totaal</b>		<b>47</b>	<b>247</b>

Tabel 8 Culinair gebruik in de periode

### Kweeperrecepten

Het culinaire gebruik van kweeën voor de periode na 1800 tot 1920 wordt beschreven aan de hand van drie bronnen. De bronnen zijn:

- “Volkomen Neerlandsch Kookkundig Woordenboek” van Catharine van Zierikhoven geschreven eind negentiende eeuw;
- de Universal lexicon der Kochkunst uit de het eind van de negentiende eeuw;
- de verzameling van 76 tal Amerikaanse kookboeken uit de periode 1798 tot 1920.

Ik gebruik deze drie werken ook als kapstok voor deze paragraaf.

Het voordeel van de drie encyclopedische werken is dat ze een goed overzicht geven van de voor die tijd belangrijkste bekende culinaire gebruik van kweeën. De Amerikaanse kookboeken

geven een goed inzicht in het gebruik van kweeperen in Amerika. Dit inzicht is niet één op één over te nemen voor West-Europees gebruik, maar geeft wel een goede indicatie en is een goede aanvulling op de eerste twee bronnen.

### “Volkomen Neerlandsch Kookkundig Woordenboek”

Johannes van Dam schrijft in zijn Dikke van Dam dat tweehonderd jaar geleden de kwee nog volop gebruikt werd. In het “Volkomen Neerlandsch Kookkundig Woordenboek” uit 1772 komen negen pagina’s voor met kweerecepten. Dat boek zegt over de kwee: *“deze zowel bekende vrugt heeft een verkoelende iets samentrekkende, en ten hoogsten maag- en hartsterkende kragt, op wat wijze dezelve ook zijn toebereid. In de keuken verstreken zij tot een groote vervulling, en behalven dat men er butengemeen lekkere Confituren en liquers van, waar van wij hier de voornaamste en beste bereiding laten volgen”* (Dikke van Dam, p 327)

Het is jammer dat ik dit kookboek nog niet door mijn handen is gegaan. Het boek is nog niet in herdruk genomen. Johannes van Dam somt het grote aantal recepten op:

“Stoven van kweeën, gewoon, met krenten of wijn of samen met peren; voor confect op twee manieren, evenals als voor gekonfijte kwee, voor sap of gelei, voor kweesap, kweevlees met citroen, rode kweeën op glaasjes, voor kweekoekjes, twee soorten marmelades, likeur en kweebrandewijn, recepten voor rasfolis of ratafia en natuurlijk hoe men kwee te bewaren” (Dikke van Dam, p 327)

Uit de beschrijving van Johannes van Dam komt naar voren dat veel van de kweeertoepassingen in de Lage Landen eind van de 18<sup>e</sup> eeuw voorkomen. Onduidelijk is welke kruiden gebruikt werden. Opvallend is dat in de opsomming geen gerechten voorkomen van vis, vlees of gevogelte met kweeperen. Nieuw zijn

de recepten voor kweelikeur en kweeperbrandewijn.

#### *Universal Lexicon der kochkunst*

In mijn universal lexicon der kochkunst uit 1890 komen vijf pagina's met recepten voor over kweeën. Ook hier komen we de gebruikelijke recepten tegen voor zoetigheden, marmelade, confect, siroop en snoepjes.

#### *Vis en vlees*

De combinatie van kweeperen en vlees of vis komt in de Lexicon niet meer voor. Voor de schrijver van de Lexicon was deze combinatie niet meer gebruikelijk, wat een belangrijke aanwijzing is dat het ook in de praktijk in Duitsland vrijwel niet meer voorkwam.

#### *Kweepeersauzen en soep*

Ook de kweepeersauzen voor vlees of vis komen niet meer voor. Het enige recept voor kweeperensaus is een zoete saus voor desserts gemaakt van witte wijn, kweeën en op smaak gebracht met citroenschil en kaneel.

De saus werd ook gebonden met witbrood en verdund met water in de zomer geserveerd als soep.

#### *Kweepeertaarten en gebak*

In de Lexicon komen zeven recepten oor kweetaarten en pasteien. De belangrijkste gebruikte smaakmakers zijn: geen, citroen, amandelen, citroen en kaneel, citroen en amandelen en oranjebloesem. Een van de pasteien is een 'Quitten-pie, auf englisch art': korstdeeg met kweeperenvulling. De toevoeging van amandelen hebben we al vaker gezien. Citroensap en -schil is toch een vrij nieuwe smaakmaker. Kaneel is de enige specerij die overgebleven is in de culinaire geschiedenis van kweepeertaarten en gebak.

Een bijzonder recept in deze categorie vind ik "Quitten-würschen". Dit zijn zoete kweebroodkruim balletjes met ook weer kaneel en citroen gebakken in varkensvet.

#### *Marmelade, gelei's en zoetigheden*

In de Lexicon staan veel recepten voor marmelade, gelei's en zoetigheden. Er zijn drie recepten voor marmelade: witte jam met citroensap, rode jam en een echte marmelade: kweeperstukjes in gelei. In het recept voor marmelade worden - net zoals dat al in de Gouden Eeuw gebeurde - geen kruiden meer gebruikt.

Ook bij de zoetigheden: kweeperenconfect, striesel, lollie's, bonbons, paften worden geen kruiden gebruikt. Alleen bij Quittenbrot wordt ook weer kaneel en citroen gebruikt.

Een aantal recepten zijn duidelijke kopieën van recepten uit de middeleeuwen en de periode erna. Het recept voor Quittenstriesel is bijvoorbeeld vergelijkbaar met het recept voor kweekoekjes uit het Hollands kookboek "De verstandige kok" uit 1667 en Quittenpaften is een kopie van de kweeperen uit Genua. Een recept uit Delight for Ladies van begin van de 17<sup>e</sup> eeuw. Wat weer een kopie is van een Andalusische kweeperpasta. De geschiedenis herhaalt zich.

#### *Desserts*

In het Lexicon der Kochkunst staan een aantal recepten voor gebonden kweeperenmoes. Wat opvalt, is dat in een aantal recepten de moes gebonden wordt met brood (maand-broodjes). Dit gebruik doet mij veel denken aan de middeleeuwse broodpuddingen.

Nieuw in de culinaire geschiedenis zijn de recepten voor kweeperpuddingen, kweepercrème en kweeperijs. De puddings zijn veelal gebaseerd op het gebruik van eiwitten, eidooiers of gelatine. De belangrijkste toegevoegde smaakmakers zijn: wijn, amandelen, kaneel en citroenschil. In de gelatinepudding en sommige kweepermoes met stijfgeklopt eiwit worden geen kruiden gebruikt.

Een van de puddingrecepten is voor een ‘au bain marie’ gekookte pudding op basis van rijstemeelpap, kaneel en citroen, eidooiers, stijfgeslagen eiwitten en kweeën.

#### *Inmaken/bewaren van kweeën*

Voor het inmaken van kweeën wordt in de Lexicon onder meer siroop gebruikt. In een van de recepten wordt de methode van Appert gebruikt voor het conserveren van kweeperen. Er worden ook nog andere methoden voor het bewaren genoemd zoals het gedurende bepaalde tijd iedere dag het siroop opkoken en daarmee alle bacteriën doden. De siroop wordt afgekoeld en de glazen worden bedekt met in rum gedrenkt perkamentpapier.

Naast het inmaken van kweeperen in siroop worden ook andere conserveermethoden beschreven. Opvallend zijn de recepten die gebruik maken van pekelen en azijn. Opvallend is dat in de kookboeken van voor deze tijd deze vorm van conserveren niet genoemd wordt. Het recept met pekelen wordt “Quitten einzu machen, auf englische art” genoemd. De kweeën worden vierentwintig uur in pekelenwater gelegd en daarna in wijnazijn. In dit recept worden ook weer oude kruiden gebruikt als muskaatbloemen, laurier en kruidnagel. Blijkbaar was dit gebruikelijk in Engeland. Tenslotte wordt de conserveermethode beschreven om kweeperen in te maken in brandewijn met suiker en citroen.

#### *(Alcoholische) dranken*

In het volkomen Nederlands kookkundig woordenboek waren we al recepten tegengekomen voor kweeperenwijn en likeur. In de Lexicon staan vier recepten voor kweeper likeur. Twee recepten zijn Duits. Bij de andere twee likeuren wordt respectievelijk vermeld ‘auf englische art’ en ‘auf fransosische art’. Vreemd is dat bij de buitenlandse likeuren Franse brandewijn gebruikt wordt. Daarentegen wordt bij de

Duitse likeuren kirschwater of cognac gebruikt als alcoholbron.

De Duitse likeuren worden op smaak gebracht met bittere amandelen, kruidnagels en kaneel of bittere amandelen met koriander. De middeleeuwse Arabische combinatie tussen koriander en kweeën komt hier dus in een andere gedaante terug.

Bij de Engelse likeur worden geen smaakstoffen gevoegd. Kaneel en kruidnagels zijn de smaakmakers bij de Franse likeur. Vreemd is dat de Franse likeur ook wel ratafia genoemd wordt. Deze wordt normaliter op smaak gebracht met perzikpitten of kersenpitten. Deze zien we niet terug in het Franse recept maar wel in het Duitse.

#### *Feeding America*

Onze derde bron voor deze tijdsperiode is Feeding America. Onder de naam Feeding America hebben de universiteitsbibliotheek en -museum van Michigan State een 76 tal Amerikaanse kookboeken [online](#) gebracht uit de periode 1798 tot 1920. Het merendeel van de kookboeken zal zijn geschreven voor de goede burgerij.

Het is een ideale bron voor het zoeken van historische recepten uit deze periode. Iets meer dan de helft van de kookboeken heeft een etnische achtergrond Joods, Italiaans, Duits etc., waardoor er een sterke link is met de culinaire cultuur van de landen van oorsprong. Met de kookboeken krijgen we een relatief inzicht waar kweeperen voor gebruikt werden in Amerika.

#### *Vlees en vis*

In Amerika is de smaakcombinatie vlees en kweeperen niet verdwenen. In vier kookboeken komen hiervoor recepten voor. Vier recepten is weliswaar niet veel maar toch. Een van de kookboeken is het vermaarde Boston-Cooking schoolbook wat dezelfde status heeft als in Nederland het Haagse kookboek.

In het eerste recept gaat het om 'Mince-Pies' uit het kookboek van Mary Henderson uit 1877. Ze woonde in St Louis. Het kookboek draagt duidelijke tekenen van Franse invloeden. 'Mince Pie' is een gerecht van kalfsvlees met fruit (kweeper-marmelade, appels, sinasappels, citroen, aardbeienjam) en gedroogde rozijnen. De taart wordt op smaak gebracht met kaneel, nootmuskaat en azijn en perzik-pickle. Dit recept had - vanwege haar kruidengebruik en de hoeveelheid verschillende fruitsoorten - niet misstaan in de Middeleeuwen in de mediterrane wereld. Het tweede recept staat in de Boston-Cooking schoolbook uit 1896. De Boston-Cooking schoolbook is te vergelijken met het Haagse Kookboek. Hier staat ook een recept in voor een 'Mince Pie'. Dit maal wordt de taart gemaakt van mager rundvlees. Naast kweeperen worden ook Baldwin appels en rozijnen gebruikt. De kruiden zijn peper, nootmuskaat, folie en kruidnagels. Voor de smaak wordt ook nog melasse, cider en kookbrandewijn gebruikt.

Het enerlaatste recept komt uit het kookboek: 'The oriental Cookbook' uit 1913. Het gerecht 'Iva Dolma' zijn gevulde kweeperen. De kweeperen worden geschild en uitgehold en gevuld met de Dolma micture. Deze bestaat uit lamsvlees, rijst, uien, peterselie en voor de smaak zout en peper. De kweeperen worden in water gaar gekookt op het vuur of in een matige oven. De kweeperen wordt overgoten met een jus van het braadvet van het lamsvlees gemengd met citroensap en gebonden met twee eieren.

Tenslotte wordt in Mrs. Rorer's New Cook Book uit 1902 vermeld dat kweeperenjelly goed samen gaat met kalfsvlees en gevogelte.

#### *Taarten en gebak met kweeperen*

In veertien kookboeken komen 28 recepten voor taarten en gebak waarin kweeperen zijn verwerkt. Opvallend is dat in vergelijking met de recepten voor

kweepeertaart en gebak voor 1800 en het Duitse lexicon er geen recepten voor komen - op een enkele na - met een vulling van kweeperen. Kweeperen zijn als marmelade, jelly of saus ingrediënten. Bij recepten voor appeltaart wordt de appel uitgehold en gevuld met kweeperenmarmelade of gelei. De taarten en gebak worden in het algemeen niet gekruid. Vaak wordt wel citroenschil of sap gebruikt als extra smaakmaker. Uitzonderingen zijn:

- wafels met kweeperenmarmelade en nootmuskaat (The Young Housekeeper 1838);
- cake van appels en kweeperen met rozijnen, rozenwater, nootmuskaat en citroenschil of sap (Lady receipt book, 1847);
- appel in bladerdeeg met kweeperenmarmelade, kaneel en oranjebloesemwater (The Complete Cook J.M, 1884);
- het recept voor Christmas cake met gekonfijte gember en rozenwater (Dishes and beverages in Old South New York, 1913).

Het gebruik van kaneel, nootmuskaat, rozenwater of gember doet veel denken aan de kweepeertaartrecepten uit de 17<sup>e</sup> en 18<sup>e</sup> eeuw.

Ik wil nog een leuk recept vermelden. Dit is een recept voor kweeper-dumplings. Het zijn stukjes deeg gemaakt van boter en bloem en gevuld met gekonfijte of in siroop gekookte kweeperen. De dumplings worden in kokend water gaar gekookt.

#### *Seperate sauzen*

Er staan maar een beperkt aantal recepten, vier in totaal, voor in de 76 kookboeken. De sauzen zijn eenvoudig van opzet. De sauzen zijn:

- Appel butter (Catherine Beecher's cookbook 1845, the Epicurian 1862)
- Quince sauce (Miss Parloa's New Cookbook 1882)

- Berberis-ketchup (Miss Parloa's New Cookbook 1882)
- Sauce Mayonnaise à la Gelée de Fruit (the Epicurian 1862)

De twee eerste sauzen zijn zoet en zijn eenvoudig van opzet. Apple butter wordt bijvoorbeeld gemaakt van taartappelen en kweeperen en suiker. De saus wordt gebonden met boter. In het recept voor quince saus worden de kweeperen gebonden met melkbloemsausje. Ze worden warm of koud gebruikt bij puddingen.

De laatste twee sauzen zijn zoetzuur. Ze gaan goed bij vlees, wild en salades. Het zijn twee bijzondere recepten. Wie combineert nu mayonaise met fruit. In dit recept uit 'the Epicurian', geschreven door chefkok Charles Ranhofer, wordt mayonaise op smaak gebracht met zoete olie (?), rode peper, mosterd en kweeperengelei. In feite bouwt dit recept voort op "Cremone Mustard" uit het 17<sup>e</sup> eeuwse kookboek 'Overture de cuisine' waarin ook al mosterd en kweeperen met elkaar gecombineerd werden. Dit kookboek is een goed voorbeeld van hoe de upperclass in het late Victoriaanse Amerika dineerde.

Berberis ketchup - een recept van een lerare van de Boston kookschool - wordt ondermeer gemaakt van de bessen van de berberis (zuurbes in het Nederlands). De bessen zijn rood of donkerblauw en hebben een uitgesproken smaak. In het recept worden deze bessen gecombineerd met kweeperen, rozijnen en cranberry's. De ketchup wordt op smaak gebracht met uien, azijn en suiker met de typische middeleeuwse kruiden: selderijzaad, cayennepeper, mosterd, gember, kaneel, zwarte peper en all spice. Berberis wordt niet – zover ik weet – voor de bessen geteeld. Waarschijnlijk werden deze bessen al in steentijd verzameld en gebruikt.

### *Kweepeerarmelade, gelei's en zoetigheden*

Het merendeel van de kookboeken was gericht op de 'gewone' huisvrouw die onder meer bezig was met het conserveren van voedsel om ze in tijden van schaarste op te eten. De grote hoeveelheden recepten voor jams, gelei's en het inmaken van kweeperen zijn daar een teken van. De meeste recepten voor armelade en gelei's zijn hetzelfde vanaf de 16<sup>e</sup> eeuw. De kweepeerjam en gelei's zijn niet gekruid. Soms worden er sinasappels of citroen toegevoegd. De gebruikte hoeveelheid suiker verschilt zo af en toe van recept tot recept. In sommige recepten werd de armelade extra rood gekleurd met [karmijn](#) pigment. Dit pigment komt van de schildluis. De kweepeerjam en armelade's worden bewaard in glazen potten. Als de armelade of gelei is afgekoeld wordt de pot afgesloten met perkament papier dat gedrenkt is in Brandy. Ook werd paraffine gebruikt om de gelei of armelade af te dekken.

Ook de zoetigheden verschillen niet met de voorgaande periode. Veel recepten zijn hetzelfde. Opvallend is wel dat de uitgebreidheid van de zoetigheden zoals genoemd in het Duitse Lexicon in de Amerikaanse recepten niet terug komt. In de Amerikaanse kookboeken zijn de zoetigheden beperkt tot fruitcheese en quince leather en compote. De fruitcheese is wat zachter dan de kweeperenleer. In geen van de recepten komen amandelen meer voor zoals in vorige periodes.

### *Puddingen, ijs en andere desserts*

Net zoals in het Universal Lexicon der Kochkunst is in de Amerikaanse kookboeken het dessert een belangrijke toepassing van kweeperen. Dit is zeer karakteristiek voor de periode na 1800 in vergelijking met de periode's ervoor.

We komen dezelfde soorten puddingen tegen als in het Universal Lexicon der kochkunst: 'custards' puddings op basis

van stijfgeslagen eiwit of slagroom en pudding op basis van rijst en gelatine, tapioca, brood of zoete aardappelen. Het gebruik van tapioca of zoete aardappelen is nieuw. Een aantal keer komt een recept voor van kweeperenmoes verrijkt met boter en eieren, dat gebakken wordt in de oven.

In deze puddingen worden vele verschillende smaakmakers gebruikt. De combinaties zijn:

- Custard met citroen, foelie en nootmuskaat (Domestic Cookery, 1869);
- Custard met room en kaneel (the Great Western Cookbook, 1857);
- Melk, eiwit, macarons en brandy (Marion Harland, 1875);
- Custard en rozenwater (Miss Beecher's Domestic Cookbook, 1850, The ladies New book of Cookery, 1852);
- Custard met bittere amandelen;
- Room, citroen- en sinasappelschil (White House Cookbook, 1887);
- Custard, lange vingers, macarons, Kokosnootcakes en Engelse rozijnen.

Het merendeel van deze pudding (ook de custards) worden gebakken in de oven of 'au bain marie' gekookt.

Ook werd in Amerika van kweeperen ijs gemaakt. Hier zien we globaal twee soorten ijs. Het eerste soort ijs is een soort waterijs gemaakt van geraspte kweeperen en suiker. Soms worden er kaneel of andere niet gespecificeerde kruiden aan toegevoegd. In het Lexicon der Kochkunst worden gekookte kweeperen gebruikt. In de Amerikaanse kookboeken wordt vermeld dat voor een beter resultaat de geraspte kweeperen beter zijn. Het tweede soort ijs is rijker van aard. Hiervoor wordt een custard op basis van room en kweeperen gebruikt. Het is onduidelijk of de kweeperen in dit recept gekookt of geraspt worden.

Tenslotte komen we ook nog een aantal recepten voor van kweepercompote's en baked quinces tegen. Baked quinces zijn kweepeerschijfjes die langzaam gebakken zijn in de oven tot ze glazig zijn en dan bestrooid zijn met suiker en eventueel geserveerd worden met slagroom.

#### *Bewaren/inmaken van kweeperen*

In de Amerikaanse kookboeken staan de gebruikelijke recepten voor het inmaken van kweeperen. Het zijn merendeel recepten voor het inmaken met siroop. In sommige recepten wordt citroen(sap of schil) of sinasappels aan de kweeperen toegevoegd. Toch staan er een paar bijzondere recepten in de kookboeken voor het bewaren van kweeperen:

- Het drogen van kweeperen in de zon of oven (meerdere kookboeken);
- Het inmaken met cognac of brandy (meerdere kookboeken);
- Het koken van kweeperen in cider (Miss Beecher Domestic receipt book, 1850);
- Het koken van kweeperen in zijn geheel en ingemaakt in lagen suiker (Mrs corsons practical American Cookery, 1886);
- Het koken van kweeperen in azijn, eventueel met kruiden (kruid-nagels, peper). (Handbook of practical Cookery, 1867 en Housekeeping in West Virginia. 1878);
- Het koken van kweeperen in gember thee (Dishes and Beverages in Old South New York, 1913).

Opvallend is dat alleen in het White House cookbook uit 1887 een beschrijving gegeven wordt van het conserveren van kweeperen middels de methode van Appert. De gebruikte methoden grijpen terug op oudere gebruiken, zoals het aantal keren opkoken van de siroop. Blijkbaar is men nog heel lang doorgegaan met de traditionele methoden.



Ten opzichte vorige periodes komen er veel meer recepten voor het inmaken van kweeperen met alcohol. Gebruik wordt gemaakt van brandy of cognac als alcohol bron. In sommige recepten worden net zoals in het Lexicon der kochkunst kaneel, kruidnagels, bittere amandelen en koriander toegepast als smaakmaker. De onderverdeling die we in het Lexicon der Kochkunst zagen voor Duitse, Franse en Engelse kweeperenlikeuren zien we hier ook terug.

Tenslotte: het inmaken van kweeperen met behulp van pekewater komt niet voor in de kookboeken, terwijl veel van de immigranten toch uit Engeland kwamen.

#### *(Alcoholische) dranken*

Kweeperdranken komen eigenlijk bijna niet voor in de kookboeken. Er staan wel veel recepten voor andere siroops in de kookboeken. Blijkbaar vond men kweeperen niet lekker of bijzonder genoeg om het als drank te gebruiken. Of men wilde kweeperen liever voor andere doeleinden gebruiken.

#### **4.6 Kweeën in de periode na 1920**

Ik heb weinig onderzoek gedaan naar het gebruik van kweeperen na 1920, wegens gebrek aan middelen en tijd. De opmerkingen over deze tijdsperiode zijn dan ook algemeen van aard

De kweeperen zijn vanaf 1920 in vergetelheid geraakt. De kweeperbomen zijn vaak gerooid. In de winkels zijn ze vrijwel niet verkrijgbaar. In een biologische winkel of bij de Turk op de hoek zijn ze nog verkrijgbaar. Deze vergetelheid komt ook tot uitdrukking in de grote Larousse der gastronomie, Het enige recept wat er nog in staat is voor kweeperenmarmelade. Ook in het Italiaanse kookboek `The Silver Spoon` of het standaardwerk voor Portugese keuken: Cozinha Regional Portuguesa van

Marie O. Cortes Valente komen alleen recepten voor marmelade en gelei. In de boeken van Claudia Roden over de Joodse keuken 1997 en a Book of Middle Eastern Food staan nog recepten in van kweeper met vlees.

Op Internet leeft de culinaire traditie van de kweeper voort. Er zijn volop kweeënrecepten te vinden bij sites over biologisch eten, tuinieren en gezondheid en (historisch) koken. Alle mogelijke toepassingen komen we op het Internet tegen. Bijzonder zijn de combinatie's tussen vlees, vis en kweeperen voor. Voorbeelden hiervan zijn: een Montenegrijns recept voor kweeën met kalfsvlees; een Marokkaans recept voor vis met couscous en kweeën, twee Perzische gerechten: gevulde kweeperen met rundvlees en een quince beef stew. Maar ook in Nederland kom ik in de praktijk deze combinatie nog tegen, Bij een lunch werd eigen gemaakte varkenspaté geserveerd met kweeën.

Bovendien zijn er nog steeds meer mensen die graag om hun bijzondere smaak weer een kweeboom of struik in hun tuin willen hebben staan.

## 5 Tot slot een conclusie

De culinaire geschiedenis van kweeperen is in deze tekst aan de hand van oude kookboeken beschreven.

Terugkijkend in de culinaire geschiedenis kunnen we het gebruik van kweeperen opdelen in de volgende verschillende toepassingen:

- Ingrediënt bij vlees, vis en gevogelte gerechten;
- Ingrediënt in separate sauzen;
- Ingrediënt bij hartig(e) en zoet(e) gebak en pasteien;
- Ingrediënt voor het maken van jams, marmelades en chutneys;
- Ingrediënt in desserts;
- Ingrediënt in zoetigheden;
- Het inmaken en bewaren van kweeperen;
- Het maken van (alcoholische) kweeperendranken.

Voordat de kweeper in vergetelheid geraakte in West-Europa kan men een aantal lijnen herkennen in het gebruik van kweeperen tot 1920.

Deze lijnen zijn:

1. De combinatie van vlees, vis en kweeën maakt een wisselende indruk. In de periode tot en met de Middeleeuwen was deze combinatie gewoon. Daarna zien we dat het gebruik nog wel bestaat maar dat zij een minder belangrijke plaats innam in het eetpatroon. In de vlees- en visgerechten zien we dat het gebruik van suiker in deze gerechten afneemt en verdwijnt. Vlees en vis horen hartig te smaken volgens onze moderne smaakprincipes.
2. Tot in de gouden eeuw was het gebruik van veel kruiden gewoon bij kweeperrecepten. Hierbij ging het om kaneel, kruidnagels, gember, peper en later ook foelie en nootmuskaat. De combinaties waren sterk bepaald door de prijs van het kruid, maar ook de geneeskrachtige werking. In de periode daarna werden alleen in bepaalde gerechten nog kruiden gebruikt. Dit zijn zoetigheden, puddingen, compotes en alcoholische dranken.
3. Honing, rietsuiker en daarna bietensuiker gaf de zoetheid in de kweeperrecepten. Welke zoetstof van belang was verschoof in de tijd en was sterk afhankelijk van de beschikbaarheid van deze zoetstoffen. Honing was het meest beschikbaar in de Romeinse tijd, rietsuiker in de middeleeuwse Arabische periode tot 1800 en bietensuiker erna. De wijze waarop naar suiker werd gekeken veranderde wel in de tijd. Tot ver in de Gouden eeuw werd tegen suiker aangekeken als een smaakmaker, zoals kruiden en als geneesmiddel. In de periode daarna kreeg suiker haar plaats naast zout, zuur en bitter.
4. De Middeleeuwen en de gouden eeuw tot 1800 waren de perioden van de kweeperentaarten en de gouden eeuw tot 1800 was de periode van kweepermarmelade. Hierin werden geen kruiden meer gebruikt. De periode daarna was het tijdperk van de kweeperdesserts, het kweeperenijs en kweeperen met alcohol.
5. Het bewaren en inmaken van kweeperen is een gebruik van alle eeuwen. De technieken en de manieren van inmaken veranderden en verbreedden in de tijd. Ook al vond Apert een methode uit om fruit lang mee te bewaren. Oude inmaaktechnieken verdwenen niet. Opvallend is dat in de periode voor 1800 het inmaken van kweeperen met azijn en/of pekkel niet voorkwam.

## **Verantwoording**

Deze tekst is tot stand gekomen op basis van onderzoek op het Internet en uit een aantal kookboeken uit mijn boekenkast.

Ik ben de onder meer [Daniel Myers](#), [Christianne Muusers](#), [Marleen Willebtands](#) en de makers van [Feeding America](#) erkentelijk voor hun informatie op hun sites.

Mocht u kweepeer recepten tegen komen dan ik zie ik ze graag tegemoet. Voor eventuele aanvullingen en reacties kunt u mij bereiken op onderstaand emailadres.

Peter Bell

Utrecht 2007

pbellutrecht a\*t yahoo d\*o\*t com