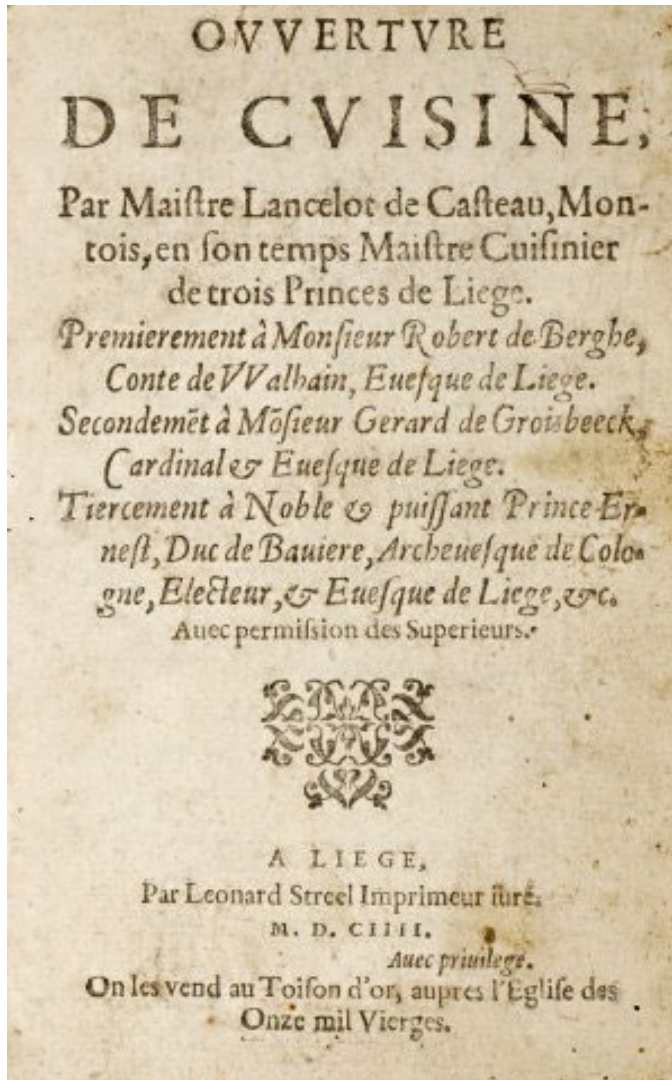


## AAN TAFEL MET LANCELOT DE CASTEAU



Lancelot de Casteau was een Henegouwse "Oud-Meesterkok" aan het hof van de prins-bisschoppen van Luik, in de tweede helft van de 16<sup>e</sup> eeuw.

Op het einde van zijn leven (1604), stelde hij een receptenboek samen, een initiatie tot de kookkunst en tevens een verzameling van recepten van diverse origines met Vlaamse, maar ook Italiaanse, Spaanse, Hongaarse, Ierse of Portugese invloed. Dit boek biedt een uniek overzicht van de internationale keuken uit die tijd aan. Zo is het een getuigenis van onschatbare waarde van de grote keuken van de 16<sup>e</sup> eeuw

Traiteur Yves Cousin liet zich door dit boek inspireren, de voorgestelde recepten werden door hem klaargemaakt.

Een banketmaaltijd is samengesteld uit verschillende gangen, iedere gang is op zijn beurt samengesteld uit verschillende gerechten.

In dit systeem, met name "à la française", is de rol van het personeel beperkt, zij hoeven enkel de schotels met etenswaren op de tafels te zetten, waarna de genodigden zichzelf bedienen.

De gangen van destijds worden absoluut niet in dezelfde volgorde gegeten zoals vandaag (entrée, hoofdschotel, salade, kaas, dessert – steeds zoet). In de 16<sup>e</sup> eeuw is er nog geen duidelijke scheiding tussen zoet-zout. Zo is het niet uitzonderlijk dat een maaltijd met zoete gerechten aanvangt.

# Selectie van schotels

*Tekst Lancelot de Casteau (Ouverture de cuisine, 1604)*

*Vertaling naar de moderne Franse taal door Léo Moulin (Ouverture de cuisine, 1983)*

Bewerking door Yves Cousin

## Tourtes de navets

*Prennez des naueaux, & les faictes rostir sur le feu, estant bien cuits coupez par petites tranches longues comme on hache les trippes, puis prennés quatre onces de fromage gras & tendre, trois oeufs cruds defaits avec le fromage, vn satin de canelle, deux onces de sucre, vn peu de poiure, quatre onces de beurre fondu, vn peu d'eau de rose, & faictes tourtes comme les autres, & seruez ainsi.*

*Neem de raapjes en laat ze boven het vuur bakken. Snij ze, als ze goed gebakken zijn, in kleine stukjes van dezelfde grootte zoals wanneer men pensen hakt; neem dan 4 ons (1 ons = 100 gr) smeugige zachte kaas, roer er 3 rauwe eieren door, een vleugje kaneel, 2 ons suiker, een beetje peper, 4 ons gesmolten boter; een beetje rozenwater ...*

### Mise en place

Bereiding taartdeeg (korstdeeg).

### Bereiding van de vulling

Snij de rapen in Julienne en bak 2 minuten à l'Anglaise. Zet de rapen, de boter en de suiker in een ovenbestendige kookpot. Laat gedurende 30 minuten op 180° bakken. Laat de rapen koud worden. Klop de eieren op. Vermeng de geraspte kaas met de eieren, het kaneel, de peper, de suiker, het rozenwater en de gesmolten boter.

## Mortadelle met bloemkool

*Prennez six liures de chair comme dessus, & mettez dedans deux onces de sel, demye once de poiure comme dessus, vne once de canelle en pouldre, quatre onces de parmesin raspè, puis meslez bien avec la chair, & emplissez les boyaux, & faictes saulsisse, comme vous les voulez auoir grosse ou petites.*

*Notez qu'il les faut manger chaudes avec quelques choux flori [>floris] ou autres.*

Neem zes pond vlees zoals hierboven omschreven (zie het recept van de Bologna-worst), meng door het vlees 2 ons zout, een halve ons peper, één ons kaneelpoeder, 4 ons geraspte Parmezaanse kaas; vul hiermee de ingewanden, maak naar believen grote of kleine worsten. De worsten dienen warm opgediend te worden met bloemkool of met een ieder andere kool.

Neem varkensgehakt, voeg zout en peper toe, voeg daarbij rijkelijk kaneel en een grote hoeveelheid Parmezaan. Schep het vulsel in de ingewanden. Maak kleine worsten; dien warm op met gepocheerde bloemkool.

## Gestoofd kapoentje op Hongaarse wijze

Een zoete ragout van gevogelte met appeltjes en pijnboompitten.

*Prennez vn chapon à moitié cuit, coupez le en quartiers, & le fricassez en beurre vn peu, qu'il ne soit point noir: puis prenez des oignons coupés par tranches, & des pommes coupées par petits quartiers, & les fricassez dans le beurre, & le iettez sur le chapon en vn pot: puis mettés dedans vn peu de bouillon & du vin, & le laissez boullir encor, & mettez dedans du saffran, suecre, [ $>$ succre,] canelle, muscade, des peignoles, & faictes bien esteuer tant qu'il soit bien cuit, & seruez.*

Neem een halfgaar gebakken kapoen, verdeel in vier en laat verder bakken in een beetje boter zonder de boter zwart te laten worden. Bak in schijfjes gesneden ajuin en in stukjes gesneden appels in boter en giet dit in een braadpan over de kapoen; voeg een beetje wijnbouillon toe en laat verder koken; voeg er saffraan, suiker, kaneel, muskaatnoot en pijnboompitten bij. Laat stoven tot alles gaar is en dien op.

## Offaele in bladerdeeg (kweeperenflap)

*Faictes paste fueiltee comme les autres cy deuant, & faictes petite couuerture de la grandeur d'vne main, puis ayez des amandes estampees demie liure, & trois poires de coing confites, & estampees ensemble, demie libure de succe, deux onces de canelle, vne once de noix muscade, deux iaulnes d'oeuf cruds, puis meslez bien tout ensemble avec deux onces de nouueau beure, puis prenez la grosseur d'vn oeuf, & le mettez sur la couuerte de paste, & la pliez en deux qu'il soit comme des rafioules, & les mettez cuire dans le four: quand elles sont cuites succe dessus.*

Maak bladerdeeg zoals hierboven omschreven. Vorm hieruit een kleine cirkel, zo groot als een hand. Zorg er voor een half pond fijngestampte amandelen en drie kweeperen te hebben. Verplet en meng dit samen. Neem een half pond suiker, twee ons kaneel, één ons muskaatnoot, twee rauwe eidooiers en vermeng alles

met twee ons verse boter. Leg het mengsel (ongeveer de dikte van een ei) op de uit het deeg gevormde cirkel, plooi het deeg in twee op de wijze van een ravioli en bak in de oven. Met suiker bestrooien wanneer de bereiding gaar is.

Offaele in bladerdeeg of kweeperenflapjes met amandelen. Neem "brick" of "Filo" vellen. Schik ze zoals de Griekse "tiropitakia": snij het deeg in schijven en smeer in met vetstof opdat het deeg niet zou uitdrogen.

Maak de vulling met fijngestampte amandelen, fijngestampte gekookte kweeperen, suiker en kaneel, een beetje muskaatnoot, eieren en boter. Leg het homogene vulsel in het midden van de deegschijf en plooi deze toe. Leg de flappen op een beboterde schaal, vet in met gesmolten boter en bak in de oven. Bestrooi bij het opdienen met suiker.

## Selectie van dranken

### Claré

#### Benodigheden

- 50 gr suiker (min of meer, naargelang het gewenste zoetgehalte)
- 1 eetlepel kaneel
- 1 eetlepel gember
- 1 eetlepel paradijszaad (maniguette peper)
- 2 aren 'long peper'
- 1 theelepel galanga (Thaise gember)
- 1 theelepel kalmoeswortelpoeder
- 1 theelepel korianderzaad

Verwarm de wijn, meng er de suiker en de kruiden onder. Laat een hele nacht intrekken, Filtreer (schift).

### Hypocras

In de Middeleeuwen en in de Renaissance hoort Hypocras zonder twijfel bij ieder maaltijd, het is een digestief dat geserveerd wordt na het feestmaal.

Recept uit Bourgondië:

*Prenés une onches de cinamonde nommée longue canelle en pippe, avec unes cloche de gingembre et autant de garingal (galanga, Alpina officinarum Hance, surnommé gingembre chinois), bien estampé (écrasé) ensemble, puis prenés ung livre de bon çuquere (sucre); et tout cela bien broyés ensamble et destrempés avec ung lot du*

*milleur vin de Beaune que pourés finir et le laissir tremper unge heure ou deux. Et puis coullés parmy ung chause (chause) par plusieurs fois tant qu'il soit bien cler (ajouts au Ménagier de Paris recueillis dans la maison de Roubaix à la fin du 15e s., éd. J. PICHON, Paris, 1846, II, p.373)*

*Neem één ons cinnamon, ook kaneelstokjes genoemd, één eetlepel gemberpoeder en evenveel garingal (galangal, Alpina officinarum Hance, ook Thaise gember genoemd). Alles samen goed fijnstampen. Voeg er één pond goede suiker en één liter van de beste wijn van Beaune bij en laat één à twee uur trekken. Giet verschillende keren over in een filterzak tot wanneer de bereiding helder is.*

## ***Vinum salviatum (saliewijn of “heilzame wijn”)***

Een heerlijk aperitief naar een recept uit de Middeleeuwen. Goedkoop en gemakkelijk te bereiden.

### **Benodigheden voor 6 glazen:**

- een fles witte wijn (liefst een Bourgogne Aligoté)
- een handvol gedroogde salieblaadjes
- acacia honing of pure honing

Giet de avond er voor de inhoud van de fles in een grote kom, stamp de salieblaadjes fijn met de hand en vermeng ze goed met de wijn. Bedek met een doek en laat de hele nacht trekken, af en toe dooreenroeren. Filtreer de bereiding de morgen nadien. Proef en voeg honing toe om de bittere smaak van de wijn weg te werken. Wordt koel opgediend, als aperitief of bij de gerechten. Salie stimuleert de spijsvertering.