



MUIDERSLOT

Podcastreeks Muiderslot tussen je oren, reeks Kasteel & Collectie

Aflevering #2: Slotkeuken

(Gesprek met kasteelkok, opgenomen in de slotkeuken).

[Er klinkt geluid van een mes dat eten snijdt]

Siebren: Haring dat was eigenlijk een beetje de armeluis vis. Niet iets dat je voor hooggeëerde gasten op tafel zou zetten.

Voice over Roos: Welkom bij [er klinkt het geluid van een krakende deur die opengaait] Muiderslot tussen je oren.

[Er klinkt het geluid van een deur die dicht en op slot gaat]

Voice over Roos: Leuk dat je weer luistert. Ik ben Roos, historicus bij Goeie ouwe koeien. En in elke aflevering spreek ik met een andere gast af, in een andere ruimte. Vandaag neem ik je mee naar de keuken van het kasteel. En daarom heb je naast je oren, ook je neus en tong nodig. Of in ieder geval het vermogen om de smaken en geuren in te beelden. Want ik kan je vertellen dat de middeleeuwse appeltaart die straks uit de oven komt, echt heel lekker ruikt.

[Er klinkt het geluid van een deur/kastje]

Voice over Roos: Hoe ging het er in deze keuken, waar nog op open vuur werd gekookt, waar het varken aan het spit draaide en waar water met een emmer uit de waterput kwam, aan toe? Hoe leerde je koken, en wat werd er hier op tafel gezet? Hoe ging dat in de middeleeuwen - in de begintijd van het Muiderslot - toen graaf Floris de Vijfde het kasteel liet bouwen, en waar haalde P.C. Hooft, de bekende bewoner van het kasteel in de 17^e eeuw zijn ingrediënten vandaan?

Voice over Roos: Ik heb mezelf uitgenodigd bij Siebren Houwer. Hij begon als veertienjarige als afwasser, klom op tot souschef en vond het na tien jaar kokerellen tijd om ook iets met zijn studie geschiedenis te gaan doen. Een mooiere baan bestaat er volgens mij niet voor Siebren. Hij is kasteelkok van het Muiderslot.

[Er klinkt het geluid van potten, pannen, messen]

Roos: Nou Siebren, daar zitten we dan, midden in de slotkeuken. Thuiswedstrijd voor jou, toch?

Siebren: Dat hoop ik wel ja.

Roos: [lachend] Ja, hé wat staat er op het menu vandaag?

Siebren: Nou, wij gaan straks een appeltaartje eten. En dat is niet zomaar een appeltaartje, dat is een appeltaartje waarvan het recept afkomstig is uit een kookboek dat is gedrukt in het jaar 1514.

Roos: En wat gaat erin, voor ingrediënten?

Siebre: Ja dat is het mooie ervan, want je denkt: iedereen die maakt appeltaart op zijn eigen manier, nu. En mensen denken: daar zit wat suiker in, misschien wat krenten, wat noten en kaneel. Maar in die oude appeltaarten ging veel meer. Want het ging veel meer om de vulling dan hoe het eruit zag. Dus daar gingen specerijen in, daar gingen kruiden in, om het allemaal wat luxer en wat bijzonderder te maken. Het was ook een beetje om mee te pronken zeg maar.

Roos: Maar meer de smaak dan hoe het eruit zag?

Siebre: Ja, ja. Het ging om de smaak en wat van ver komt is lekker en wat duur is, is bijzonder. Dus dat wilden die mensen erin hebben.

Roos: Hé en we gaan het straks nog veel meer hebben over ingrediënten en waar die vandaan kwamen en hoe dat allemaal zat, maar eerst even: we zitten hier dus in een 17^e-eeuwse keuken. Zou jij kok willen zijn in die tijd?

Siebre: Nou, ik heb tien jaar in de horeca gewerkt als kok. Ik heb fantastische tijden meegemaakt, ook hele zware tijden, en ik kan me niet voorstellen dat het in die tijd anders is geweest.

Roos: Want hoe was het denk je om hier kok te zijn in de 17^e eeuw?

Siebre: Ja, het was zwaar. Maar moet je voorstellen: ze koken natuurlijk allemaal op vuur. Grote open vuren, nou je ziet het aan die enorme haard die daar staat. En, nou, ik heb tijden meegemaakt in restaurants dat je midden in de zomer aan het koken bent en dan is het 40 graden in zo'n keuken. Dan sta je aan het fornuis en dan moet je je voorstellen hoe dat hier in zo'n kasteel moet zijn geweest.

Roos: Ja, dan heb je een nog veel groter open vuur, bloedheet.

Siebre: Ja, inderdaad. Dat is denk ik niet veranderd. Dat het koksvak dat dat een zwaar en rovend beroep is.

Roos: En wie werkten hier dan vroeger, in deze keuken?

Siebre: Nou ja allereerst natuurlijk koks, maar er liepen ook allerlei mensen omheen die dan hielpen bij het koken. Er staat daar bij de haard een heel mooi braadspit. Nou dat was, als we het dan hebben over zwaar werk in een keuken, echt natuurlijk een rotklusje dat je kan hebben.

Roos: Maar hoe moet ik het voor me zien? Het is een enorm spit, zat daar dan een varken aan?

Siebre: Het is een enorm spit en er hangen eigenlijk drie verschillende spiesen aan, met verschillend vlees. Dus bijvoorbeeld een eend, of een kip of een varken of iets dergelijks, en dat ding dat moest rondgedraaid worden.

Roos: Dat was dus heel zwaar!

Siebre: Nou niet heel zwaar, maar je staat naast een enorm open vuur. Dus na vijf minuten dan zweet je je al een ongeluk.

[Er klinkt gelach van Roos]

Siebre: En wie gaat dat dan doen? Gaat de chef dat doen? Nee, natuurlijk niet, die doet dat niet. Gaat dan een van die koks dat doen? Nou ja, dat kan, maar elke debiel kan natuurlijk aan zo'n ding draaien... En er gebeurde dan wel eens dat er een bediende, een vrouw, of zelfs een kind daar werd neergezet!

Roos: Kinderen ook?

Siebre: Ja, kinderen ook.

Roos: Kinderen van de kok bijvoorbeeld?

Siebre: Ja of die hier op het kasteel rondliepen. Want dat was gewoon rotwerk, dat wilde je niet.

Roos: En zij dan maar draaien en dan droop dat vet er zo af...

Siebre: Ja, en o wee als je dan stopte met draaien. Dat was niet de bedoeling, want dat kon natuurlijk niet zo zijn dat zo'n stuk vlees verbrandt. Dat was het topstuk van het maal, dat dat in rook op gaat, dat kan natuurlijk niet.

Roos: Eigenlijk een hele belangrijke taak heb je dan.

Siebre: Ja, eigenlijk heel belangrijk.

Roos: En die mensen die je nu opnoemt, woonden zij dan allemaal op het kasteel?

Siebre: Ja, die woonden hier zeker. Of in ieder geval in de buurt, maar ze waren onderdeel van de huishouding zeg maar. En er hebben ook hierboven tegen de muur aan om de haard heen een soort van stellages gehangen, een soort stapelbedconstructies waar die mensen dan ook gewoon sliepen!

Roos: In de keuken?

Siebre: Ja, want die hadden niet per se hier een huis ofzo.

Roos: Ja, maar het kasteel is groot genoeg. Je zou denken dat er wel...

Siebre: Ja, dat zou je wel denken hè, maar het normale volk moest altijd gescheiden blijven van de mensen die dachten: 'het gaat allemaal om ons hier'. Dus nee, daar werd wel een duidelijk onderscheid in gemaakt. En het is ook maar de vraag of iedereen die het kon betalen permanent een kok in dienst had.

Roos: Dat hadden ze niet altijd?

Siebre: Waarschijnlijk niet, of soms dan werden er mensen tijdelijk aangesteld of als er belangrijk bezoek kwam en er moest een groot maal voorbereid worden. Je zou ook kunnen zeggen: iedereen helpt mee.

Roos: Dus stel er kwam een hele belangrijke gast, dan werden er een aantal koks ingehuurd tijdelijk.

Siebre: Ja, om een voorbeeld te noemen: in de 17^e eeuw, toen P.C. Hooft hier kasteelheer was, ontving hij een brief van zijn goede vriend Constantijn Huygens, waarin stond dat prins Frederik Hendrik op bezoek zou komen.

Roos: Hoog bezoek!

Siebre: Ja, alles moest hier gebeuren: dat kasteel dat moest er natuurlijk fantastisch uit zien en ook Hooft hielp daar zelf aan mee. Hij schrijft ook in zijn brieven dat Maria Tesselschade, een goede vriendin van hem en ook onderdeel van de mythe van de Muiderkring, dat zij hielp met het opleuken van het kasteel met mooie bloemstukken en zo.

Roos: Om te imponeren?

Siebre: Ja, om die Frederik Hendrik uiteindelijk te ontvangen. Hij kwam overigens niet!

[Er klinkt gelach van Siebre].

Roos: Nee?

Siebre: Nee, dat is dan weer een andere kant van het verhaal.

[Er klinkt gelach van Roos]

Roos: Dus alles stond hier klaar en...

Siebre: Ja, alles stond klaar, en er was een enorm visbanket voorbereid. Met allerlei verschillende soorten vis uit de omgeving. En op het laatste moment kwam Frederik Hendrik niet.

Roos: Niet op komen dagen...

Siebre: Nee, hij kwam niet. Hij overnachtte in Weesp bij de Weesper brouwers, waar hij zich te goed deed aan het Weesper bier in plaats van het mooie visbanket en de dure wijnen die Hooft speciaal voor de prins had laten komen.

Roos: Ah, die Frederik Hendrik. Maar even terug naar die koks. Want hoe leerden zij koken in die tijd?

Siebre: Ja...

Roos: Had je daar een soort opleiding voor of...

Siebre: Ja hoe leerde je koken... dat is natuurlijk een hele interessante vraag. Want kookboeken die bestonden wel, vooral als we kijken naar de middeleeuwen net voor de 17^e eeuw. Kookboeken waren er, maar die waren duur, niet iedereen kon lezen, ze waren veelal nog in eerste instantie met de hand geschreven, ook niet in het Nederlands.

Roos: In welke taal dan?

Siebre: Nou veel in het Frans, Italiaans. En dat kookboek waar ik het net in het begin over had, waar dat receptje van die appeltaart uit komt, dat is het eerste kookboek dat gedrukt werd in de Nederlandse taal. Dus wat in ieder geval meer mensen konden lezen. Dus ik denk dat er ook heel veel uit de praktijk werd geleerd.

Roos: Ja dat moet wel, ja.

Siebren: Hè, dat mensen gewoon vertellen van: ‘goh, ik doe dit zo, en zo moet het’. Want als je die kookboeken leest, daar staan in de meeste gevallen geen hoeveelheden in, er staan geen kooktijden in... En als je nu een kookboek openslaat, dan staat er allemaal heel netjes en mooi beschreven van: ‘goh, je moet zoveel van dit hebben, je moet zoveel van dat en het moet zo lang in de oven en je moet het kloppen zodat het er zo uit ziet’. En ik denk dat het in die tijd toch heel veel op gevoel, op tast en hoe ziet iets eruit, hoe ruikt het, hoe smaakt het, is het goed? Ja het is goed, het is lekker nou oké we dienen het op.

Roos: Maar ze waren er ook gewoon wat relaxter in van: ‘we zien wel, we doen een beetje van dit erbij’. Wat meer op gevoel ofzo.

[Er klinkt gelach van Siebren]

Roos: [Lachend] Tenminste ik volg altijd helemaal zo precies stap 1 dit en dan...

Siebren: Ja, dat is altijd heel grappig. Als wij hier op het kasteel kookworkshops doen, dan gaan kinderen en ook volwassen heel erg het recept volgen van: ‘o, zo veel moet erin’.

Roos: En o wee als je een beetje meer doet of...

Siebren: Ja, en ik zeg dan zelf ook altijd van: ‘Ja, een recept is niet heilig he. Als je zelf iets meer van het een erin wil omdat je dat lekkerder vindt, doe dat dan maar ook gewoon!’ Want koken moet ook leuk zijn. Je moet je natuurlijk niet in een keurslijf gedrukt voelen door zo’n recept, vind ik.

Roos: Nee, maar juist ook het vertrouwen hebben dat je daar je eigen twist aan mag geven.

Siebren: Ja vind ik wel, en als het lekker is dan is het ook gewoon goed.

Roos: Maar die kookboeken waren dus anders in die tijd. Ik kan me ook wel voorstellen dat ze anders dachten over bepaalde ingrediënten ofzo. Tenminste, nu merk je dat ook: twintig jaar geleden had niemand over gluten, havermelk en sojamelk gehoord...

Siebren: Nee.

Roos: Maar dachten ze toen ook anders over bepaalde ingrediënten? Of allergieën?

Siebren: Nou ja, of er allergieën bestaan hebben: ja, natuurlijk.

Roos: Ja we hadden het wel maar ze gaven er nog geen naam misschien aan.

Siebren: Ja daar hadden mensen denk ik gewoon geen idee van. En ja, als je ziek werd kon dat allerlei redenen hebben. En daar waren dan ook allerlei middeltjes voor hè.

Roos: Maar bijvoorbeeld iets als suiker ofzo, daar hebben we nu bepaalde ideeën over en dat moet allemaal niet te veel. Hoe dachten ze in de 17^e eeuw over suiker bijvoorbeeld?

Siebren: Ja, ja. Als je kijkt naar het huidige suikergebruik in Nederland, dat is best veel want volgens het Centraal Bureau van de Statistiek heeft de gemiddelde Nederlander op jaarbasis 11,6 kilo suiker gebruikt, of ja tot zich genomen. Dat is ongeveer een kilo per maand.

Roos: [Lachend] Wow.

Siebre: Dat is best wel veel.

Roos: Ja.

Siebre: En als je dat vergelijkt met de middeleeuwen: wij hebben een lijst uit de vroege 14^e eeuw van ene bisschop die in Utrecht zetelde, Florens van Wellinkhoven, en Florens van Wellinkhoven die heeft lijsten opgesteld met wat hij op jaarbasis voor zijn hofhouding inkocht. En daar staat ook suiker op.

Roos: Oké.

Siebre: 8,6 kilo in een jaar. En dan denk je van: Oeh, dat is ook nog wel fors. Alleen dat was voor zijn hele hofhouding. En dat hebben ze teruggerekend en dat kwam neer op 1 eetlepel per week!

[Er klinkt gelach van Roos]

Siebre: Dus als je dat vergelijkt met nu, dan is dat helemaal niets. Alleen op die lijsten staat ook een hele grote hoeveelheid aan rozijnen, fruit...

Roos: Oh dus je maakte het op een andere manier zoet.

Siebre: Ja, gedroogde vruchten, vijgen enzovoorts. En dat was eigenlijk het alternatief voor rietsuiker. Want we hebben het over rietsuiker hè, bietsuiker dat bestond nog niet, bieten komen uit Amerika, dat was hier nog niet ingevoerd. En suikerriet werd veel verbouwd rondom het Middellandse zeegebied: Spanje, Marokko, daar kwam dat vandaan. Dat was een hartstikke duur importproduct.

Roos: Dus dat was gewoon te duur om...

Siebre: Dat was te duur. Dat konden mensen niet betalen.

Roos: Ja, dus dan maar op andere manieren zoeken om het zoet te maken.

Siebre: Ja, ze gingen op zoek naar andere vormen van zoetheid. Dus fruit en honing ook natuurlijk.

Roos: En hoeveel suiker gaat er in dat appeltaartje van jou?

Siebre: Nou, dat ligt eraan. Hoe duur wil je het maken en voor wie maak je 'm.

Roos: Ja, en je hoeft je dus niet aan het recept te houden.

Siebre: Nee! En heb je suiker? Als je geen suiker in huis hebt, dan doe je honing erin.

Roos: Ja. Zou 'ie al klaar zijn?

Siebre: Nou, we gaan eens kijken. Ik ben benieuwd.

[Er klinkt geluid van een oven die opengaat]

Roos [van een afstandje in de keuken]: Yes, daar is ie. Het ruikt echt al heel lekker.

Siebren: Ja, goed hè!

Roos: Ja!

Siebren: Nou, dit is 'm.

Roos: Ja.

Siebren: Appeltaart.

Roos: Een middeleeuwse appeltaart hè.

Siebren: Uit 1514.

Roos: Zoals ze 'm toen maakten.

Siebren: Ja. Het deeg is bijna een soort lasagne hè, want je schept het echt eruit.

Roos: Ja.

[Er klinkt geluid van een ovenschaal die schuift op het aanrecht]

Siebren: Nou, ik ga een hapje proeven.

[Er klinkt geluid van vingers die afgelikt worden]

Roos: Lekker! Heel lekker.

[Er klinkt een kort intro muziekje]

Voice over Roos: Als kasteelheer trok Hooft alles uit de kast om belangrijke mensen, zoals regenten uit Amsterdam, te imponeren. Ik vond een brief van een van de vaste gasten hier, Caspar Barlaeus. Een predikant, schrijver en dichter. In die brief beschrijft Barlaeus wat er tijdens een bijeenkomst op tafel stond.

'De keuken is vol damp', schreef hij. 'De gebraden patrijs, de leeuwerik ontrukkt aan haar jongen, de haas die niet meer denkt aan lopen, liggen op schotels, zwemmende in saus. Ook het zeevarkentje, een rode baars, gevangen in het water van Muiden, ontbraken niet.'

In de keuken zijn ook veel schilderijen te vinden, die ons van alles vertellen over de eetgewoontes van toen. Ik zie hier de reuzenradijs en een stilleven met vissen. Maar het meest opvallende werk, is toch wel het grote schilderij 'De welvoorzene keuken'. Wat zou Siebren hier vanuit zijn koks-oog in zien?

Siebren: Ja, er valt hier genoeg te zien. We zijn eigenlijk een soort marktopstelling, of een soort marktachtige kraam waar een hele hoop eten tentoongesteld wordt. Het ziet er heel aantrekkelijk uit. Maar wat zien we allemaal? We zien pastinaken, we zien druiven, we zien bonen, peren, sinaasappels, citroenen...

Roos: En wat maakt het zo aantrekkelijk?

Siebre: Nou ja, in eerste instantie de hoeveelheid en de kleur natuurlijk. Je wordt echt een soort van dat schilderij ingetrokken van: 'oh, moet je kijken wat hier allemaal ligt en wat lekker en hoe zou dit smaken en wat wil ik hebben en wat ga ik kiezen?'

Roos: Ja! En neig jij dan nu ook naar een bepaalde groente die je eruit zou willen pakken als dat zou kunnen?

Siebre: Ja, je kan overal wat lekkers van maken natuurlijk. Pastinaken vind ik altijd wel leuk, omdat je daarmee eigenlijk alle kanten mee op kan, kook technisch. Je kan daar een puree van maken, je kan het roosteren, je kan het inmaken in zuur... je kan daar van alles mee. Wat dan heel mooi is vanuit historisch perspectief, samen met het koken, is dat al die verschillende soorten groentes en producten die hier neergezet zijn, het zou heel moeilijk zijn geweest om in die tijd - het is een schilderij uit de 16^e eeuw - om dit in deze samenstelling in één keer bij elkaar te krijgen.

Roos: Maar hoe bedoel je? Als in, de groenten komen uit verschillende seizoenen?

Siebre: Ja! Dit komt uit verschillende seizoenen, dit komt uit verschillende gebieden...

Roos: Dat kan eigenlijk helemaal niet.

Siebre: Eigenlijk is het onmogelijk. Tenzij je als schilder, die schilders stonden bekend om stillevens en grote portretten e.d., te schilderen naar de waarneming. Dus zo'n schilder die moest in een atelier een citroen of een mens of persoon voor zich hebben.

Roos: Om na te schilderen.

Siebre: Ja ze wilden naar de waarneming schilderen, daarmee liet je ook zien dat je dus het schildersvak beheerste als schilder.

Roos: Zo waarheidsgetrouw mogelijk.

Siebre: Ja. En nou is dit schilderij een kopie van het origineel. Het origineel is van Joachim Beuckelaer, maar als je die schilderijen naast elkaar zet dan zie je daar dezelfde voorstelling. Ook met al die groentes, soorten fruit en eten. En dan vraag je je af, hoe heeft die schilder dit gedaan?

Roos: Ja want hij...

Siebre: Ja, hij is hier een jaar lang bezig geweest om maar eens in de maand: 'nou deze maand heb ik de citroenen en de sinaasappels dan ga ik die schilderen op het schilderij, en aan het eind van de zomer dan komen de appels en de peren nou dan ga ik die schilderen...'

Roos: Dan legde hij die voor zich neer en dat erbij...

Siebre: Ja, of hij heeft dat een jaar lang gedaan als zijnde een studieproject en daarna alles op dat schilderij toegevoegd, of misschien heeft hij ook wel gewoon afgekeken van andere schilderijen.

Roos: Ja dat kan ook.

Siebre: Ja, maar dat is toch wel interessant, want als je het hebt over eten, en tegenwoordig is het natuurlijk heel simpel: we gaan naar de supermarkt, alles is het hele

jaar door verkrijgbaar, het maakt niet uit, uit welk seizoen het komt, het wordt wel uit een land gehaald waar het klimaat dan goed is waar het wel groeit... Maar dat was natuurlijk vroeger niet zo. In eerste instantie was je afhankelijk van wat er op de lokale markt verkocht werd.

Roos: Maar waar zou hij dan deze ingrediënten vandaan hebben gehaald?

Siebrén: Pastinaken bijvoorbeeld, die groeiden hier in Nederland. Die groeiden hier heel goed.

Roos: Ook hier in de tuin en om het kasteel?

Siebrén: Ja, die staan ook hier in de tuin. Maar citroenen en sinaasappels bijvoorbeeld niet. Die groeiden hier in Nederland niet. Het idee van groente en fruit kweken in een kas, dat stond echt nog in de kinderschoenen. Daar begonnen ze net mee te experimenteren op de universiteiten dus in de botanische tuinen en zo, die in de 17^e eeuw opkwamen. Maar dat was allemaal nog nieuw.

Roos: Ja, maar moet ik me dan voorstellen dat dat dan met schepen hier naartoe kwam?

Siebrén: Ja, dat kwam zo hier naartoe. Dat was echt import, want mensen wilden het wel hebben. Dus citroenen bijvoorbeeld, die zien we ook vaak terug op andere schilderijen. Maar dat was ook weer echt een luxeproduct. Een duur product, dat niet voor de normale mensen te krijgen was. Dat was echt voor de gegoede burgerij, voor de adel, voor de mensen met veel geld.

Roos: Maar stel, iemand van adel gaf de opdracht bijvoorbeeld voor dit schilderij, moest hij dan ook, om die citroenen hier te krijgen bijvoorbeeld, dat is hartstikke duur. Was dat dan...?

Siebrén: Ja, het was het blijkbaar wel waard. Want als je die citroenen dan zelf hier in huis had, dan hoorde je erbij. Maar, je kon nog een stap verder gaan en zeggen van 'hé die citroenen die jij hier op tafel hebt liggen die heb ik in mijn tuintje staan.' Ja dat was het ultieme om mee te pronken, om te laten zien dat je echt veel geld had en dat je echt dat zelf ook ging verbouwen. En dat was ook een soort hobby. Hè wat ik net vertelde, op de universiteiten in de botanische tuinen dat was echt voor de wetenschap, dus dan werden tropische planten vanuit het buitenland hier naartoe gehaald om te kijken of ze die in Nederland konden kweken en onderzoeken en hoe werkte dat en hoe zag zo'n plant eruit en hoe groeide dat, kunnen we het eten, waar kunnen we het allemaal nog meer voor gebruiken... En er waren ook mensen uit de gegoede burgerij in Amsterdam, die gingen dat zelf ook doen. Dus die gingen een soort van orangerietjes bouwen of vooral ook veel hier rond de Vechtstreek in het Gooi, daar hadden mensen kleine buitenhuizen met een tuin erbij en ook een kasje, en daar gingen ze dan proberen om ook zelf sinaasappels en citroenen te kweken.

Roos: En deden ze dat dan zelf of had je daar dan weer een soort van, ja, een kok of een dienstmeid voor?

Siebrén: Dat deden ze zelf.

Roos: Als een soort hobby ook?

Siebrén: Ja, als een soort hobby, en dat werd vaak gedaan door de vrouw van de familie. Dat was dan een soort van haar domein om dat zo maar te zeggen.

Roos: Maar wel interessant hoe eten echt wordt gebruikt om die status ook zo aan te geven.

Siebre: Ja, ja. En het werkt ook de andere kant op natuurlijk hè.

Roos: Hoe dan?

Siebre: Eten als zijnde een statussymbool, maar ook eten als van 'nou, dit is echt voor het gepeupel' om het zo maar te zeggen.

Roos: Oh dus dat eet je dan ook niet?

Siebre: Nee, dat eet je dan ook niet. Een heel mooi voorbeeld daarvan is haring.

Roos: Ja?

Siebre: Haring dat was eigenlijk een beetje de armeluisvis.

Roos: Dus P.C. Hoofd zou hier nooit een haring hebben gegeten?

Siebre: Nee, nou, hij zal het waarschijnlijk wel een keer gegeten hebben, maar het was niet iets wat je dan voor de hooggeëerde gasten op tafel zou zetten. Dat was echt een beetje voor de armen.

Roos: Terwijl nu gaan veel mensen op zaterdag naar de markt om een lekker een harinkje te eten.

Siebre: Ja een harinkje eten op de markt in Amsterdam.

Roos: Ja.

Siebre: Maar er werd enorm veel gevist, hier op de Zuiderzee. En haring dat was voor de normale mensen en het ging zelfs zo ver dat er ook toen al een soort van overbevissing op haring ontstond.

Roos: Oh...

Siebre: En haring zien we ook niet terug in kookboeken van die tijd. Want die kookboeken hadden ook een soort status. Dat is ook weer voor de rijke mensen. Die haring komt daar niet in voor.

Roos: Ja want de armen konden vaak niet lezen, dus... ja. Zit het zo of...?

Siebre: Ja die konden niet lezen maar ook een gerecht of iets wat niet gelijk staat aan de status die je hebt, ja dat schreef je niet in een kookboek. Dat is niet interessant. En die kookboeken waren ook een beetje om bijzondere gerechten in op te schrijven.

Roos: Hé en waren ze verder ook, want die citroenen bijvoorbeeld die kwamen van de andere kant van de wereld, waren ze verder een beetje van de wereldkeuken? [Er klinkt een lach van Roos].

Siebre: Ja, nou, er zijn heel veel kruiden en specerijen die hier in Nederland in eerste instantie al zijn geïntroduceerd door de Romeinen. Die komen natuurlijk uit dat Middellandse zeegebied en die namen ook al een aantal gewassen en kruiden al mee.

Roos: Heb je voorbeelden?

Siebre: Nou bijvoorbeeld dingen als olijven en artisjokken enzovoorts, die staan hier ook in de tuin. Olijven groeien hier dan niet maar dat werd hier wel mee naartoe genomen. Die konden ze goed bewaren. Maar ook eigenlijk kruiden die nu heel gangbaar zijn hier, zoals...

Roos: Ja ik denk dan meer aan tijm of basilicum...

Siebre: Ja of rozemarijn, lavas, peterselie, dat soort kruiden. Dat kwam toch allemaal wel... Dat werd hier allemaal door de Romeinse keuken al geïntroduceerd.

Roos: Ja.

Siebre: Maar ook dingen zoals gember bijvoorbeeld.

Roos: Waar kwam dat vandaan?

Siebre: Nou dat kwam dan uit Azië. Ook bij de Mediterraanse keuken bij de Romeinen al bekend. Werd hier naartoe gehaald. En dat was een specerij dat in de middeleeuwse keuken, als je in de middeleeuwse kookboeken kijkt, ook al wel veel terugkomt.

Roos: Hmm-hmm.

Siebre: Gember, kaneel ook trouwens. Dus het is niet zo dat, hè, we zien altijd de 17^e eeuw, de Nederlandse handelsgeest en al die specerijen die uit Azië komen, dat dat hier totaal onbekend was.

Roos: Het was er eigenlijk daarvoor ook al...

Siebre: Ja! Het was er daarvoor ook al wel, maar misschien in mindere mate en misschien zou het wel nog duurder zijn geweest.

Roos: En bijvoorbeeld dat van peper dat is dan peperduur, dat dat in die tijd, in de 17^e eeuw...

Siebre: Ja zo zou je dat kunnen zeggen ja.

Roos: Maar was dat er bijvoorbeeld daarvoor ook al?

Siebre: Ja, ja, ja.

Roos: En uit welke delen nog meer? Waar kwam het nog meer vandaan?

Siebre: Nou, op een gegeven moment toen Amerika natuurlijk ontdekt werd en er handel met Amerika gedreven werd, nou toen opende zich natuurlijk ook enorme culinaire wereld qua groenten en gewassen. Die werden ook op een gegeven moment hier naar Nederland gehaald. Nou laten we als voorbeeld nemen de aardappel. Aardappels komen uit Zuid-Amerika.

Roos: Ja.

Siebre: Daar zijn ze voor het eerst gevonden. Die zijn vanaf de 19^e eeuw in Nederland gecultiveerd: als zijnde op grote schaal gingen we die hier verbouwen. En ja, dat is nu een beetje een soort van nationaal...

Roos: Ja alsof dat echt

Siebre: Stampot, aardappelen,

Roos: Hollandser kan niet.

Siebre: Ja, Hollandser kan niet, terwijl dat nog vrij jong is.

Roos: Zo zijn er zoveel van die mythes die eigenlijk helemaal niet kloppen.

Siebre: Ja, het klopt helemaal niet. Er is een tijdje geleden een onderzoek geweest door Quest volgens mij, en daar kwam stampot boerenkool als hét nationale Nederlandse gerecht bij uitstek naar voren.

Roos: Ja.

Siebre: En als je dat gaan analyseren wat daarin zit: nou daar zitten aardappelen in, die dus eigenlijk pas 200 jaar geleden gangbaar werden hier in Nederland, dus dat is als je naar de hele geschiedenis van Nederland kijkt nog helemaal niet zo heel oud.

Roos: Ja het is heel recent eigenlijk, ja.

Siebre: En kool. Heel veel kolen die komen oorspronkelijk ook niet uit Nederland. De bloemkool bijvoorbeeld is hier in Europa geïntroduceerd rond de 7^e eeuw door de Arabieren.

Roos: Ja je denkt dat het Nederlands is, dat dacht ik ook eigenlijk.

Siebre: Ja je denkt dat is puur Nederlands. Maar heel veel is dat juist helemaal niet.

Roos: En toch nog even 1 ding over dat schilderij, de welvoorzene keuken, want al die ingrediënten, die groenten die ik daar zie liggen, dat ziet er allemaal hartstikke vers uit. Ja, ik moet een beetje denken aan de biologische trend die er nu heerst. Leefden ze vroeger veel biologischer? Als ik deze groente zo zie, liepen ze voor op wat wij nu doen.

Siebre: Ja, dan is natuurlijk de vraag 'leefden ze vroeger biologischer' of 'vinden wij dat nu biologisch omdat wij daar nu allemaal mee bezig zijn'.

Roos: Oh ja.

Siebre: Zo moet je het eigenlijk zien h, want ik denk dat in die tijd mensen niet beter wisten. Dit is wat we hebben, dit gaan we gebruiken en we gooien in principe zo min mogelijk weg. En ja, dus het is natuurlijk ook maar van hoe ga je met eten om en hoe kijk je daar tegenaan. In die tijd werd in principe niets weggegooid, of er werd zo min mogelijk weggegooid.

Roos: Ja want ze hadden geen ijskast ook bijvoorbeeld. Hoe hielden ze hun dingen dan koud?

Siebre: Nee, nee, precies. Hoe bewaar je zoiets? Vooral in de winterperiode, dan groeit er niets in die tuinen, dus eigenlijk september en oktober dat waren de drukste maanden voor de boeren om te werken. Dan moest alle oogst het land af. Groente en fruit die moesten ingemaakt worden of geconserveerd op een of andere manier, dus die werden op

zout gezet of op zuur of gedroogd, zodat het langer bewaard kon worden en dat werd dan op een droge plek opgeslagen. En hier in zo'n kasteel, nou tegenwoordig stoppen wij alle opslag in de kelders, dat deden ze hier in het kasteel juist niet vanwege de slotgracht. Dus de laagste ruimtes in het kasteel die zijn juist het koudst en het vochtigst, en daar wil je natuurlijk geen voorraad opslaan. Dus waar ging dat naartoe? Dat ging naar de zolder.

Roos: Naar boven allemaal?

Siebre: Ja, naar de hoge voorraadkamers hoog in het kasteel.

Roos: Zodat ze het dan in andere maanden weer tevoorschijn konden halen en hier allerlei lekkers konden maken.

Siebre: Ja, precies.

Roos: En wat dronken ze erbij, als laatste?

Siebre: Ja, wijn.

Roos: Ja.

Siebre: Wijn dat was voor de hoge stand de drank bij uitstek als er iets te vieren viel. En de rest van de tijd dronk je eigenlijk bier.

Roos: Nou, laten we daarmee afsluiten. Proost!

Siebre: Ja, proost!

[Er klinkt het geluid van twee glazen die tegen elkaar aanklinken]

Voice over Roos: Dit was Muiderslot tussen je oren

[Er klinken vogelgeluiden op de achtergrond].

Een podcast van het Muiderslot, geproduceerd door Goeie ouwe koeien en mede mogelijk gemaakt door Stichting de Commissie. De soundscapes zijn gemaakt door Thomas Hoonhout, hij verzorgt ook de montage. Alle geluiden die je hoorde zijn in en om het kasteel opgenomen. Je luisterde naar een aflevering uit de reeks Kasteel & Collectie. We maken ook een reeks over podium, een reeks over water en een over de kasteeltuinen.

Alle afleveringen zijn vanaf najaar 2021 te beluisteren via je favoriete podcastapp. Wil je meer weten of het kasteel of de collectie? Ga dan naar muiderslot.nl! Daar vind je ook de agenda, vol wisselende activiteiten die het Muiderslot organiseert.

Leuk dat je luisterde en tot de volgende!

[Er klinkt geluid van wind, podcast beëindigt]