

Pauselijke pasteikunst

Recepten uit de zestiende eeuw

Wie denkt dat het worstenbroodjes oer-Hollands is, heeft het mis. Al in de zestiende eeuw verschijnt er een uitgebreid recept voor worstpasteitjes in een Italiaans kookboek. Worst omwikkeld met een dun lapje vlees in knapperig deeg in de vorm van een bootje. Gerechten in een deegkorst zijn eeuwenoud en sierden menig feesttafel en banket.

Manon Henzen is historica en oprichter van eet!verleden.

Geen historisch gerecht is zo veelzijdig als de pastei. Met een rijke vulling en een smakelijke deegkorst is het erg bevredigend om te eten en bovendien een pronkstuk op tafel. Bijna alle historische kookboeken uit Europa hebben recepten voor pasteien en taarten. Veruit de meeste recepten bevatten vlees. Er zijn vullingen met rund, varken, schaap, wild en vooral een grote diversiteit aan gevogelte, zoals hoenderen, patrijzen en fazanten. Ook vispasteien komen voor en regelmatig een kaas-, groente- of kruidentaart.

Bijzondere kost

Het oudste recept voor een pastei, met vogeltjes, staat op een bijna 4000 jaar oud klei-tablet uit Mesopotamië. Uit de oudheid zijn geen pasteien en taarten bekend. Hoewel er wel kleine deegflapjes gemaakt werden met zoete vullingen en er ook een gerecht bekend is waarbij ham in een deegkorst werd gebakken. Kookboeken uit de middeleeuwen, renaissance, zeventiende en achttiende eeuw staan echter vol met pastei- en taartrecepten. Pasteien en taarten behoren in de hele geschiedenis tot de

luxere gerechten, voornamelijk door het kookgerei en de oven of taartpan die nodig zijn om ze te bereiden. Niet vreemd, want deze boeken zijn geschreven voor en door de elite en gegoede burgerij, en tonen voornamelijk bijzondere en niet per se dagelijkse kost.

Pauselijke pasteien

Aan het pauselijk hof in Rome verschijnt in 1570 een lijvig kookboek met maar liefst duizend recepten. Het ene nog luxer dan het andere. De auteur, Bartolomeo Scappi, kookte voor diverse pausen en dat was



bepaald geen eenvoudige kost. Het boek barst bijna uit zijn band van de vele taarten en pasteien met mooie vullingen en bijzondere smaakcombinaties. Veel van die recepten zijn gekopieerd in een Nederlandstalig kookboek, het *Koochboek oft familieren keukenboec* van Antonius Magirus, dat in 1612 in Antwerpen verscheen. In zijn boek *Opera dell'arte del cucinare* legt Scappi haarfijn uit hoe worstenbroodjes te maken. Uiteraard moest dat met flair gepresenteerd worden op de pauselijke tafel, dus tipt de meester-kok om ze te maken in

de vorm van bootjes. Door het deeg wat breder uit te rollen, na het inrollen van de worst de uiteinden van het deeg tot een punt te vouwen, aan te drukken op het werkvlak en het pasteitje vervolgens om te draaien, heeft het wat weg van een bootje met een 'dek' aan de bovenzijde. Echte pauselijke pasteikunst! Dat veel aandacht aan taarten en pasteien werd besteed in de keuken van de paus blijkt uit het feit dat een groot deel van de pauselijke keuken speciaal daarvoor gereserveerd was. Op een prent in het kookboek van Scappi is dat mooi te zien. In het

'Pasteien en taarten behoren in de hele geschiedenis tot de luxere gerechten'

midden van de keuken staat een grote tafel voor deegbewerking. Twee koks rollen een grote lap deeg uit om een vorm mee te bekleden. Op de hoek van de tafel ligt een grote achterbout die ongetwijfeld ook ingepakt gaat worden in een knapperige laag deeg. Het inpakken van bouten en schouders van schapen, kalveren en hele vogels gebeurde veelvuldig en er zijn veel recepten voor in historische kookboeken. ▶

Stilleven met kalkoen-pastei, Pieter Claesz, 1627. Rijksmuseum.



Worstpastaïtjes

Scappi's worstpastaïtje is een voorloper van het worstenbroodje. Het gerecht van 450 jaar geleden verdient het om weer op tafel te verschijnen. Tips en instructievideo's voor het maken van pasteideeg en het prachtig decoreren van pasteien vind je op www.eetverleden.nl/academie/pastei/ (Wel eerst even gratis registreren).

Ingrediënten deeg (voor 4 stuks)

- 200 gr gebuild tarwemeel
- 1 tl zeezout • 100 gr koude roomboter
- scheut koud water

Ingrediënten vulling

- 4 verse worsten • 4 dunne varkensschnitzels
- 200 gr paddenstoelen
- 2 el suiker • 2 tl ceylon kaneelpoeder
- 1 tl kruidnagelpoeder
- 1 ei, om te bestrijken

Bereiding

Doe het meel, het zout en de boter in een kom en hak de boter met een mes in kleine stukjes. Voeg het water toe en kneed er vlug een soepel deeg van. Als het deeg te droog is, voeg je wat extra water toe. Leg het deeg even te rusten in de koelkast.

Breng water aan de kook in een kookpan. Draai het vuur zacht en doe er de worsten in. Laat ze 3 minuten in het warme (niet-kokende) water liggen, haal ze er dan uit en laat ze afkoelen. Haal voorzichtig het velletje van de worsten.

Leg de schnitzels een voor een tussen twee stukjes keukenfolie en sla ze plat met een vleeshamer of de onderkant van een koekenpan, zodat ze nog dunner worden.

Hak de paddenstoelen heel fijn. Doe ze in een kom en voeg de suiker, kaneel en kruidnagel toe. Meng goed door elkaar.

Leg de schnitzels op een stukje keukenfolie. Verdeel er het paddenstoelenmengsel over. Leg op iedere schnitzel een worst en vouw de schnitzel eromheen met behulp van het keukenfolie. Draai het keukenfolie er strak omheen en draai het aan de zijkanten strak aan. Leg de ingepakte worsten een uur in de koelkast om op te stijven.

Verdeel het deeg in vier stukken. Rol er vier vierkante lappen van. Bestrijk de randen met wat losgeklopt ei. Haal de ingepakte worsten uit het folie en leg ze op de lappen. Rol ze strak op en druk de randen stevig aan. Vorm er eventueel bootjes van, zoals Scappi aangeeft in zijn recept. Versier de pastaïtjes eventueel met deegfiguren. Bestrijk ze rondom met losgeklopt ei voor een mooie kleur. Bak de pastaïtjes in circa 30 minuten in een voorverwarmde oven op 200 °C gaar en bruin.

Schilderijen met pasteien

Dat de pasteikunst ook in Nederland bekend was, blijkt niet alleen uit kookboeken, maar wordt ook duidelijk bij het bekijken van schilderijen en prenten uit de zestiende en zeventiende eeuw. Schilderijen met pasteien met prachtige deegdecoraties en regelmatig getooid met de kop, staart en vleugels van patrijs, fazant, zwaan, pauw en kalkoen komen veelvuldig voor. Net als afbeeldingen van keukenscènes waarop duidelijk te zien is hoe pasteien bereid en samengesteld werden.

Een mooi voorbeeld hiervan is de titelprint van *De verstandige kock, of Sorghvuldige huyshoudster*, een van de oudste Nederlandse kookboeken, waarop je twee koks aan het werk ziet. Een van de heren rolt deeg uit voor een pastaï. Op zijn werkbank liggen twee deegdeksels klaar en staan twee pasteikorsten gereed om gevuld te worden. Op het krukje voor de werktafel staat een pasteikorst klaar met kop en staart van een pauw erop. ■



FOTO: JERGEN SAELEKOUIS

Meer recepten

Het recept bij dit artikel is afkomstig uit *Taarten & Pasteien. Pronkstukken uit de historische keuken* van Manon Henzen. Hierin vind je nog veel meer smakelijke recepten. Het is een toegankelijk kookboek met een mooi assortiment hartige pastaï- en taartrecepten met een diversiteit aan heerlijke en verrassende vullingen uit kookboeken van middeleeuwen tot en met de negentiende eeuw.

