Twickel kookt: gerechten toen en nu

De geuren van versgebakken nonnenfeesjes of geroosterde hoen met garnalensaus. In de keuken van het kasteel rook het heerlijk bij de voorbereiding voor Twickel kookt, het boek dat Manon Henzen schreef.

Door **HISKA BAKKER**

Een jaar geleden stuurde beheerder Rob Bloemendal een mailtje aan culinair historica Manon Henzen. Zij kenden elkaar van een eerder project over koken in de Gouden Eeuw. Wilde Manon een boek maken op basis van de culinaire collectie van Twickel? Manon kwam op bezoek, was verrast door de collectie en maakte een boek dat véél omvattender zou worden: zes eeuwen eetcultuur van het kasteel en landgoed. Over historische gebeurtenissen, over de boeren die groente en fruit verbouwden, de jagers die het wild schoten, de huishoudsters die in de pannen roerden, de collectie keukenattributen, het aardewerk en porselein waarop eten werd opgediend; kortom een boek over veel meer dan eten alleen.

Manon: “Dat betekent concreet dat ik bij een recept van een gebraden hoen ook aandacht besteed aan de verschillende hoendersoorten op het landgoed, aan de speciale faisantier die de pauwen, patrijzen en fazanten beheerde en aan de jacht. Ook toon ik het mechanische spit waaraan het gevogelte en wild werd geroosterd. Dat spit werd in 1899 in de nieuwe keuken geïnstalleerd. Het is de afgelopen honderd jaar niet meer gebruikt. Het werd speciaal voor dit project gerestaureerd en draaide een kipje rond.”

Boterboekjes

Grote surprise voor Manon was de documentatie van Twickel: ”Fantastisch, er is zo veel bewaard. Al die rekeningen, pachtovereenkomsten, dagboeken, winkel-notities, instructies voor het personeel, brieven. Of de boterboekjes van de kasteelboerderij waarin nauwkeurig staat hoeveel koeien er waren, hoeveel melk zij gaven, in hoeveel kilo boter dat resulteerde en hoeveel daarvan verkocht werd op de markt in Deventer.”

Zomertentoonstelling in oranjerie

Tegelijk met de publicatie van het boek ‘Twickel kookt’ opent op 3 juni in de oranjerie een tentoonstelling onder dezelfde titel. Samenstellers Marianne Bernelot Moens en Rob Bloemendal hebben uit de rijke kasteelcollectie historische objecten geselecteerd die het verhaal illustreren over het verbouwen, bewaren, koken en uiteraard het nuttigen van voedsel.

De presentatie opent met een pronkpastei met een opgezette zwaan, zoals die op 17e-eeuwse schilderijen te zien is. Een ruime selectie aardewerken potten, koperen pannen en een collage van serviesgoed geven een kleurig beeld van de verscheidenheid van de collectie. Het Twickel-haalijzer met vuurplaats ontbreekt uiteraard niet, net als de 19e-eeuwse ijskast. In de vitrines is onder andere plaats voor een historische waaier van wijnflessen en kookboeken.

Aan de hand van foto’s, menukaarten en couverts van een diner uit de jaren 1950, worden de evidente maar soms ook subtiele verschillen benadrukt tussen ’upstairs’ en ‘downstairs’. Waar zou u willen aanzitten: in de formele eetzaal boven of in de gezellige bodekamer beneden?

In het boek staan ruim twintig recepten die gebaseerd zijn op vier kookschriftjes uit de 18e en 19e eeuw en een enkel los recept. Het eerste schriftje stamt uit de tweede helft van de achttiende eeuw. Maria van Loon startte dit cahier. Het werd voortgezet door haar dochter Margaretha Alewijn die in 1798 trouwde met Jacob van Wassenaer Obdam. Zij nam de verzameling recepten mee naar Twickel. Het tweede schriftje met 212 recepten is geheel geschreven door de linnenmeid Aleida Strik. En dan zijn er nog twee schriften met recepten die Isabella Sloet van Toutenburg schreef. Zij huwde in 1852 met Carel van Heeckeren van Kell. Sommige recepten keren terug in de boekjes. “Met weinig wijzigingen. Ik kwam de garnalenbroodjes zes keer tegen. Ook de nonnenfeesjes, een soort meringues, vind je steeds opnieuw.”

Van kop tot staart

Opvallend is dat huidige trends erg lijken op de dagelijkse praktijk van eerdere eeuwen. Eten met de seizoenen bijvoorbeeld was vroeger de normaalste zaak van de wereld. Je at alles vers van land of tuin, dus aardbeien in het voorjaar en boontjes in de zomer. En in de winter at je ingemaakt fruit en groente. Voor fermentatie, tegenwoordig zo hip, draaiden de kokkinnen hun hand niet om. Vanzelfsprekend was ook dat je alles at: dieren werden van kop tot staart gegeten en zelfs van watermeloen werd de schil in zoetzuur gezet.

In de kookschriftjes is veel aandacht voor zoetigheid, met name custard en pudding. Pudding met chocola of gekonfijte vruchten maar ook van graan of groente. Manon: “Pudding van roggebrood was in de 18e eeuw een klassieker in heel Nederland. Een stevig gekookte pudding die een beetje de textuur had van smeuïg brood. Ook pudding van wortel of aardappel: een stevige mousse met amandelen, citroen en suiker erin. Zulke zoete puddingen stonden in de 18e eeuw tegelijkertijd met andere hartige en zoete gerechten op tafel, oftewel geserveerd à la française.”

Manon heeft die receptuur vertaald naar onze tijd en verdeeld over de vier seizoenen. Ruim twintig recepten: van broodpudding, gefarceerde snoek, kweepeerlikeur tot citroenroomijs. Ze geeft praktische suggesties, zoals de tip om de ingemaakte augurkjes desgewenst wat zoeter te maken. Vroeger hield men meer van zure inmaak.

Gouden lepeltjes

Het boek heeft prachtige foto’s van het landgoed en van oude botanische prenten. De kroon spannen de culinaire

Culinair historica Manon Henzen en fotograaf Jeroen Savelkouls in het kasteel.

foto's van Jeroen Savelkouls. Alle recepten zijn gemaakt en de creaties zijn te zien op serviezen en met kookattributen van Twickel. Het ging puur om esthetiek: welk bord of schaal past het mooiste bij dit gerecht? Dus niet hoe een gerecht vroeger werd geserveerd.

Manon: "De chocoladecustard leek mij bijvoorbeeld mooi in de kleine crèmepotjes van het 18e-eeuwse Meissenservies. Dat heeft unieke handgeschilderde dessins op teer porselein. Toen ik de hete vla in de kopjes goot, was ik een beetje bezorgd dat er wat zou knappen. Maar gelukkig. Vervolgens maakte Jeroen de foto's. En toen? Opeten, natuurlijk. Rob zei: 'Hierbij horen gouden lepeltjes. En zo hebben we de vla opgegeten. Ik vind het erg bijzonder dat Twickel alle kostbare serviezen en couverts gewoon gebruikt."

Veel oude recepten waren gangbaar in Nederland. Maar er was één recept dat Manon nog nooit gezien had. "Het was ook het allerlekkerste: gevulde artisjokken. Veel gefriemel en veel werk, maar een heel delicaat hapje. Ragout in uitgeholde artisjok, dekseltje van gehakt erop en dan in de oven waardoor de bovenkant knapperig wordt en de binnenkant smeuïg blijft."

Hamvraag: de recepten zijn opgeschreven maar werden ze ook echt gekookt? Je hebt immers ook legio mensen met tientallen kookboeken die nutteloos in de kast staan. Manon: "Ik kwam veel recepten ook tegen bij andere landgoederen en in burgerlijke keukens van vroeger. Ook zijn er op Twickel veel menukaarten bewaard." Zij wil de culinaire collectie van Twickel graag beter bestuderen. Ook hoopt zij in de kasteelkeuken een serie kookvideo's te maken. "En wie weet, een groot publieksdiner. Twickel heeft een rijke culinaire traditie en die wil ik graag laten proeven."

'Twickel kookt' is vanaf 3 juni te koop in de landgoedwinkel. € 19,90.

Macaroni in roomsaus

In de 18e en 19e eeuw kreeg gedroogde pasta uit Italië een bescheiden plekje in de keuken van de adel en gegoede burgerij. Op Twickel genoot men van macaroni in roomsaus met kaas en gerookt vlees. Het recept is als pakket in de landgoedwinkel te koop.

Benodigdheden
400 gr gedroogde pasta
400 ml (kalfs-)bouillon
400 ml room
240 gr Twickelkaas
of andere goed smeltende kaas
200 gr gerookt vlees of pancetta
4 eidooiers
zout, peper en nootmuskaat

Breng een grote pan met ruim water aan de kook. Voeg pasta toe en kook deze op zacht vuur volgens de kooktijd op de verpakking, plus 5 minuten. Giet de pasta af.
Kook in een ruime pan bouillon en room. Voeg pasta toe, zet vuur laag en laat de pasta circa 15 minuten stoven.
Rasp de kaas. Snijd het vlees in kleine stukjes. Gebruik je pancetta? Bak dit circa 5 minuten aan op hoog vuur. Kluts de eidooiers in een kom goed los.
Voeg een beetje vocht uit de pan met pasta toe. Klop door elkaar tot een dikke saus ontstaat. Pas op dat het vocht niet te heet is, anders krijg je roerei! Voeg het ei toe aan de pasta en roer stevig door. Zorg dat het goed mengt en gelijkmatig gaart, anders krijg je ook hier roerei.
Roer de kaas en het vlees door de pasta. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Verwarm alles op zacht vuur goed door, tot de saus gebonden is. Dien direct op.