nieuws

Manuscript onhult recepten voor menu van Richard II

nieuws

Het oudste kookboek ter wereld bevat een 150-tal recepten voor gerechten die klaargemaakt werden aan het hof van koning Richard II, die regeerde tot 1399.

4 JANUARI 2010 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:10

Lees meer over:
culinair

Het oudste kookboek ter wereld bevat een 150-tal recepten voor gerechten die klaargemaakt werden aan het hof van koning Richard II van Engeland, die regeerde van 1377 tot 1399. Onderzoekers van de universiteit van Manchester die het manuscript uit 1390 ontdekten, vertaalden de recepten uit het Middelengels en bereidden ze zoals ze destijds bedoeld waren.

"Niet evident", reageert culinair historicus Jozef Schildermans, die een boek schreef over de culinaire geschiedenis van de Nederlanden. "In het manuscript staan, net zoals in de meeste oude kookboeken, geen hoeveelheden vermeld. De recepten zijn geschreven voor en door professionele koks die geacht werden de maten te kennen".

Tussen hetgeen rijken en armen op hun bord kregen, bestond in de middeleeuwen al een groot verschil. Geestelijken en adel aten het liefst zoveel mogelijk vlees. Zo zijn er bijvoorbeeld middeleeuwse gerechten overgeleverd voor zwanenhals of kapoenen in groene saus. Ook rund- en varkensvlees werd vaak gegeten, voor lam was het wachten op de late middeleeuwen.

"Groenten werden als minderwaardig beschouwd", zegt Schildermans in De Standaard. "De rijken vonden dat armen naar groenten roken en weigerden ze te eten. Bovendien hing eten toen samen met geneeskunde. Zo zat er altijd een dokter aan tafel in de kastelen, die bepaalde wat wel en niet gezond was. Groenten en fruit werden afgeraden wegens levensgevaarlijk".

Als er in plaats van vlees al eens groenten op het menu van Richard II stonden, waren dat voornamelijk wortels, prei, kolen en bonen. Groenten zoals tomaten, courgettes of aubergines waren in die tijd nog niet voorhanden. "Omdat zowel rijke als arme middeleeuwers heel graag fruit zoals een meloen lustten, combineerden ze het met zoute hesp die het 'ongezonde' fruit kon neutraliseren. Daar ligt bijvoorbeeld de oorsprong van onze hedendaagse meloen met parmaham", zegt Schildermans.

Bron: De Standaard

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada