

DEELNAME NEDERLAND KOOKT ROMEINS

Naam: Tim Clerbaut
Woonplaats: Antwerpen (B)

GEKOZEN RECEPT - MOSSELEN

3.20.3

Een ander recept voor gekookte mosselen. Drenk ze in de dikke saus die hieronder beschreven staat: selderiezaad, wijnruit, honing, peper: maal. Passum, vissaus, een beetje olie: dik in met zetmeel, besprenkel met peper en serveer.

Waarom mosselen en waarom dit recept?

Het was geen eenvoudige keuze om uit de 10 toppers uit Apicius's kookboek slechts één recept uit te kiezen. Sowieso wil ik iedereen er toch ook even op attent maken dat we toch ook best wel kritisch mogen aankijken tegen het enige overgeleverde kookboek uit de Romeinse Oudheid.

Als archeoloog heb ik het tijdens mijn opleiding dan ook met de papelepel meegekregen om kritisch te staan tegenover (tekst)bronnen en vooral het materiële bewijs niet uit het oog te verliezen.

Wanneer we koken uit Apicius moeten we ons ook kritische vragen durven stellen zoals:

- zijn de recepten uit dit kookschriftje wel representatief voor dé Romeinse keuken?
- kijken we niet naar de uitzonderingen die enkel de superrijken in Rome op hun bord konden krijgen?
- waren de smaken wel zo uitgesproken als beschreven in de receptuur of wilden ze vooral de rijkdom van de gastheer in de verf zetten met overmatig peper-, honing- en exotisch specerijengebruik?
- bestaat er wel zoiets als dé Romeinse keuken of waren er binnen het Romeinse Rijk verschillende regionale/provinciale kooktradities?

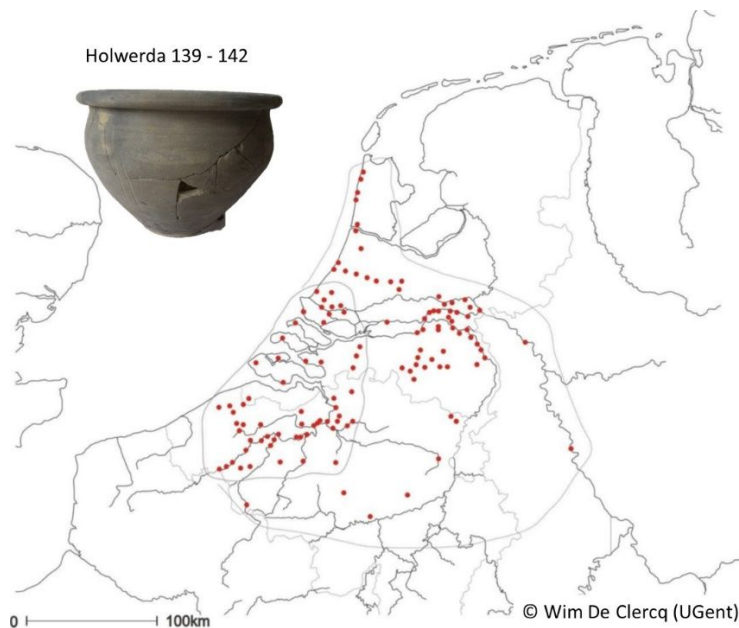
Bij de keuze van het recept heb ik me dan ook laten leiden door de vraag: "welk recept zou men in het Romeinse Nederland regelmatig op tafel hebben zien verschijnen en vinden we daarvoor ook voldoende materieel bewijs terug in het archeologische record?"

Een mosselgerecht met beperkte exotische ingrediënten leek daarvoor de beste kanshebber. Hieronder gaan we op basis van archeologische vondsten even kort na hoe haalbaar dit recept moet zijn geweest voor een Romeinse kok in onze contreien.

Mosselen in de Romeinse tijd

Mosselen werden al vanaf de prehistorie ingezameld voor menselijke consumptie. In de periode voorafgaande aan de Romeinen merken we echter een zeer beperkte consumptie van mariene producten zoals schaaldieren maar ook vis.

Met de komst van de Romeinen wordt de traditie om producten uit de zee te eten opnieuw geïntroduceerd. Archeologen menen zelfs voor de Romeinse tijd dat een specifieke pot gebruikt werd voor het vervoeren van deze producten naar de hongerige klant.



Spreidingskaart van de zgn. Arentsburg-potten in Low Lands Ware die mogelijk als transportcontainer voor mariene producten dienst deden.

De vondst van deze transportpotten net als schelpen tonen aan dat de consumptie van schaaldieren, ook in het binnenland, erg gemaakt werd. Een interessante archeologische vondst die de consumptie tot ver in het binnenland illustreert, is de vondst van een mosselpot met inhoud die in Tienen (B) in een Romeinse gracht werd teruggevonden. Mogelijks waren de mosselen tijdens het transport toch slecht geworden en door de handelaar in de gracht gekieperd.

Selderij, wijnruit en peper

Zowel peper, wijnruit als selderij zijn veelvoorkomende kruiden in de Romeinse keuken. In onze contreien werden ze door de Romeinen geïntroduceerd en zeker in de beginperiode in gedroogde vorm uit de mediterrane wereld ingevoerd.

Onderzoek van plantenresten gevonden op verschillende Romeinse vindplaatsen in Nederland toont echter aan dat na enige tijd ook in de Nederlandse tuinen deze kruiden werden gekweekt.

Alleen peper moet een erg schaars en duur ingrediënt geweest zijn dat niet lokaal kon worden gekweekt.

Aan de slag – het boodschappenlijstje

Op basis van de archeologische resten is het dus goed mogelijk dat het mosselrecept uit het kookschrift van Apicius dus ook door een lokale Romeinse kok in het huidige Nederland op tafel kon worden gebracht.

Aan het koken dan maar om die Romeinse smaken te ontdekken!



Onze ingrediënten samen op tafel.

- Olijfolie een geutje
- Passum naar smaak (ca. 2dl)
- Vloeibare honing naar smaak (ca. 1 dl)
- Water voor de mosselen (ca. 2dl)
- Vissaus naar smaak (ca. 0,5 dl)
- Selderij(zaad) gedroogd en geritst, 2 eetlepels of vers een flink busseltje
- Wijnruit gedroogd en geritst, 2 eetlepels
- Afrikaanse peper lange peper uit West-Afrika
- Bloem voor de roux, grote eetlepel
- Boter voor de roux, een klontje
- Mosselen

Koken op een Romeinse stoof

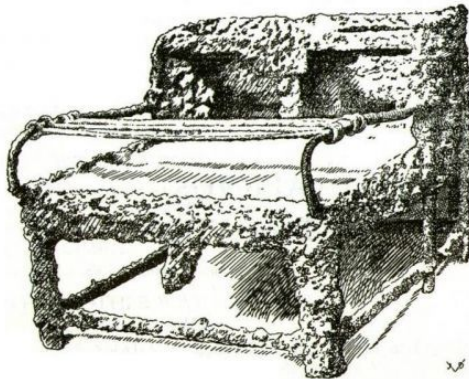
Om de authenticiteit van het recept kracht bij te zetten hebben we ervoor gekozen om ons gerecht ook klaar te maken op een Romeinse stoof.

De Romeinse keukens waren namelijk uitgerust met echte verhoogde “fornuizen” in tegenstelling tot de haardvuurtjes uit de ijzertijd die op de grond werden aangelegd. Iedere keuken had zo wel een kookplatform met plaats voor een hout(skool)vuurtje en veelal ook een oven.



Keuken van de Romeinse villa van Ahrweiler (D)

Voor koken onderweg bestond er ook een mobiel fornuis, zgn. craticula. Met de zomerse temperaturen schaarden we ons wat graag achter deze “Romeinse BBQ”.



De craticula gevonden in Pompeii (nu te bezichtigen in het Museum van Napels)

Zelf garum en passum maken

Garum (vissaus) en passum (rozijnwijn) zijn twee typische smaakmakers uit de Romeinse keuken. Binnen ons kookexperiment hebben we dan ook getracht om beide producten zelf te vervaardigen.

Onze vissaus werd naar antiek recept van Martialis bereid. Als vis kozen we voor makreel en ansjovis. De kleine ansjovis werd integraal ingelegd in het zout

terwijl van de makreel enkel de ingewanden aan de saus werden toegevoegd. Bij het indienen van dit recept stond onze vissaus al drie weken zachtjes te fermenteren in de lenteson en was zo nog niet klaar voor consumptie. We volgen het garum-experiment zeker nog verder op want de [gezonde grens](#) tussen fermenteren en rotten is soms erg klein zoals ook [andere experimenten](#) aantonen. In tussentijd gebruiken we een traditionele vissaus op basis van ansjovis en zeezout.



Ons garum-experiment, nu drie weken oud. Her en der zijn nog stukjes vis goed zichtbaar.

Zelf passum maken is echter veel haalbaarder. Neem een flinke portie vlezige rozijnen en kneus ze stevig in een vijzel. Breng over in een bokaal en begiet rijkelijk met zoete wijn. Laat zeker een week goed trekken op een donkere en koele plaats. Als de wijn flink getrokken heeft, neemt de wijn de diepe kleur en de smaak van de rozijnen op, en is je huisgemaakte passum klaar.



*Het proces voor het maken van een eenvoudige huisbereide passum.
Rechts het brouwsel voor het inweken.*

Koken maar – de mosselen

De bereiding van de mosselen houden we erg traditioneel.

Start met de mosselen te spoelen en waar nodig te kuisen.

Om de mosselen een vollere smaak en kleur te geven leerde ik van mijn overgrootmoeder om de mosselen ook “te voeden” voor gebruik. Dit gebeurt

door de mosselen na het wassen in water te zetten en aan het water een flinke schep bloem toe te voegen. Na ongeveer een uurtje hebben de verse (nog levende!) mosselen de bloem uit het water opgenomen.

Breng daarna de mosselen over in nieuw water alvorens te koken/stomen. Het volstaat om de bodem van de pot net onder te zetten met water om de gehele pot te bereiden. Gebruik indien nodig een deksel.

Naar smaak kan je het stoomwater in de pot ook nog parfumeren. In dit recept zou wat verse selderij of een geutje passum zeker niet misstaan. In onze bereiding hebben we gekozen om enkel wat vissaus (of grof zeezout) toe te voegen aan het kookwater om het zilte van de mosselen nog licht te accentueren.

Laat de mosselen op een matig hoog vuur rustig stomen tot alle schelpen open zijn. Schud indien nodig tussentijds op om alle mosselen in contact te brengen met de warmte.



Mosselen tijdens (links) en na bereiding (rechts)

Koken maar – de dikke saus

Om de saus op smaak te brengen, pletten en kneuzen we wijnruit, selderij en peper samen in een vijzel.

We kiezen er hier voor om verse selderij te gebruiken in plaats van het selderijzaad en dit om het gerecht een frissere toets te geven. De wijnruit heeft de neiging erg bitter door te smaken en dit proberen we zo deels te vermijden.

Als pepervariant kiezen we voor de Afrikaanse lange peper (selim peper) die afkomstig is uit West-Afrika en ook tijdens de Romeinse tijd beschikbaar moet zijn geweest. De peper heeft een meer fruitige smaak.

Alle kruiden worden flink geplet in een vijzel samen met een geutje olijfolie zodat een fijne groene specerijenolie ontstaat. Deze specerijenolie zetten we aan de kant voor later.

Om de saus van onze mosselen te maken is de grootste uitdaging om de saus voldoende te kunnen indikken om een mooie dikke saus te bekomen.

Het recept vermeldt het gebruik van zetmeel. Er zijn echter verschillende bronnen van zetmeel mogelijk. In onze moderne keukenkast staat er een pakje aardappelzetmeel of maïzena (maïszetmeel) klaar om al onze sauzen te binden. Beide producten uit de Nieuwe Wereld waren bij de Romeinen nog ongekend.

Als experiment probeerden we de saus in te dikken met twee verschillende bindingsmiddelen: gedroogd broodkruim (paneermeel) en blanke roux.

Beide sauzen werden mooi dik maar vertoonden beide een erg verschillende structuur. De saus ingedikt met paneermeel was erg korrelig en had een prominentere broodsmak. De saus ingedikt met blanke roux was veel gladder en gaf een aangename mondgevoel.



*Als oefening werd een saus ingedikt met paneermeel (links) en een blanke roux (rechts).
Het textuurverschil is erg opvallend.*

Uit deze oefening besloten we de eigenlijke saus in te dikken met roux.

Makkelijkheidshalve starten we dan ook het maken van onze saus met het maken van deze roux.



Het maken van een blanke roux uit boter en bloem

Hiervoor smelten we een flink klontje boter en voegen we hieraan de bloem toe. Door te roeren vermengen we de boter en de bloem tot een homogeen

geheel. Voeg eventueel meer bloem toe als de substantie te vochtig of te kleverig blijft. Het is belangrijk dat we de roux goed droog bakken. Dit vermijdt dat onze saus ongewild naar bloem zal smaken.

Als de roux goed is uitgedroogd voegen we de natte elementen toe aan onze saus. We mengen hiervoor de (vloeibare) honing, de passum en de vissaus bij de roux en blijven rustig roeren. Ook de rozijntjes uit de passum kunnen gerust mee in de saus voor wat extra textuur. Op dit moment kunnen we ook onze specerijenolie uit onze vijzel toevoegen aan de saus. We voegen ook twee gekneusde peperbessen toe aan de saus en laten deze mee opkoken tot de saus geheel is ingedikt.



De dikke saus krijgt stilaan vorm: alle ingrediënten worden aan de roux toegevoegd (links) en zachtjes opgekookt tot het geheel indikt (rechts).

Een Romeins bordje voor rijk en arm

Onze mosselen en saus zijn zo klaar om opgediend te worden.

In een rijk Romeins gezin kwam dit gerechtje waarschijnlijk als één van de vele gerechtjes op tafel tijdens het avondmaal. Een Romeins banket zag er dan ook eerder uit als een tapas-tafel met verschillende kleinere gerechtjes begeleid van een goed glaasje wijn. Om de mosselen te kunnen verorberen bestonden er zelfs kleine zilveren prikelpeltjes.



Een chique versie van ons gerechtje voor de rijke Romein



Ook de minder gefortuneerde Romein moet wel eens een portie mosselen hebben gegeten.

Een moderne twist

Het gerecht (en vooral dan de saus) kent een opvallende zoetbittere smaak die we in onze moderne keuken niet zo gewend zijn.

Om een moderne twist te geven aan het recept voegen we graag een zuurtje toe in de vorm van groene appel en verzachten we de smaak met enkele kernelletjes van crème fraîche. Wist je trouwens dat ook de consumptieappels door de Romeinen naar onze contreien werden gebracht?



Een moderne twist aan een eeuwenoud recept.

Tim Clerbaut
Food-archeoloog
FORTVNA / Goesting!