

Het verleden op je bord

SCHIPLUIDENSE MAAKT GERECHTEN UIT 17DE EEUW

SCHIPLUIDEN • Hoen met sinaas, poddingh en bruin brood met reuzel. Je zou het niet meteen verwachten, maar in de 17de eeuw lag dit op de borden van regenten en boerenlui. Claudia Vandepoel uit Schipluiden maakt de Hollandse gerechten uit de gouden eeuw feilloos na.

RIANNE HEUS

„Wil je proeven?” Claudia Vandepoel (44) haalt een hele poddingh uit haar boodschappentas. Het is een soort tulbandcake, gemaakt van beschuitmeel, krenten, veel eieren en gist. „In de zeventiende eeuw was er in Den Haag en omstreken geen tarwe te vinden. De Engelsen hadden de dijken doorgeprikt en alles stond hier onder water. Mensen moesten het doen met wat er voor handen was en beschuitmeel hadden ze wel.”

Met haar cateringbedrijf de Historische Keuken reist Vandepoel het hele land door. Momenteel toert ze met toneelgezelschap Opium van het Volk, dat een voorstelling over de gebroeders De Witt opvoert. Bezoekers kunnen zich van tevoren aanmelden voor een oud-Hollandse maaltijd die voor de voorstelling wordt geserveerd.

„Voor elke stad maak ik een bijpassend gerecht,” zegt Vandepoel. „Vandaag staan we in Zoetermeer en maak ik hoen met sinaas. Ik heb het voormalig kasteel van Zoetermeer eens goed bekeken en de landheer zou dat zeker gegeten kunnen hebben.”

GESCHIEDENISLES

De poddingh smaakt, hoewel er geen suiker in zit, prima. De broodcake ligt wel wat zwaar op de maag en is aan de binnenkant een beetje vettig. „Wat ik maak is eigenlijk een soort geschiedenisles op een bord,” zegt Vandepoel. „De mensen moeten proeven wat de gebroeders De Witt hebben gegeten.” De twee broers werden tijdens het rampjaar 1672 in Den Haag gelyncht door het volk.



Claudia Vandepoel brengt het verleden op een bordje. Met haar cateringbedrijf de Historische Keuken reist ze stad en land af om gerechten van de prehistorie tot en met de 17de eeuw te laten proeven. De poddingh (rechts op de foto) is gemaakt van beschuitmeel en is een typisch Hollandse broodcake uit de gouden eeuw.

FOTO FRED NIJS

Al haar recepten zijn wetenschappelijk onderbouwd. Samen met haar man, die botanisch archeoloog is, zoekt Vandepoel uit wat de Hollanders vroeger klaarmaakten. „Ik pluis het archief uit, struin musea af en onderzoek oude kookboeken.”

De smaak van de 17de eeuw, de bloeitijd van de VOC, is te proeven in de historische gerechten. „De speculaaskruiden van nu werden toen al veel gebruikt. Je moet dan denken aan kaneel, piment, nootmuskaat,

kruidnagel en gember.”

Vandepoel maakt ook onderscheid tussen arm en rijk. „De adel en de bourgeoisie hadden het natuurlijk veel luxer in die jaren. Daarom laat ik de bezoekers van het toneelstuk kiezen: ben je arm, dan krijg je bruin brood met reuzel, dus dierlijk vet. Als je je rijk voelt mag je wit brood met roomboter pakken.”

Als het over smaak gaat, wordt de Schipluidense dolenthousiast. „Ik wil laten proeven hoe de geschiede-

nis smaakt. Het is heerlijk om gerechten te maken en die smaak van vroeger aan mensen mee te geven. Het cateringbedrijfje van de Schipluidense wordt steeds bekender. Ze wordt regelmatig gevraagd om bij grote evenementen het verleden op een bordje te leggen.

„Ik ben zelfs gevraagd door de radio om deze maand vijf uur lang gerechten te maken die uit de prehistorie tot de zeventiende eeuw komen,” laat Vandepoel met trots weten.