

# Kaas maken met de Romeinen

Kaas is er in alle soorten en smaken. Ieder volk heeft op zijn manier het 'kaaswiel' uitgevonden, passend bij klimaat en leefgewoonten. Zo ook de Romeinen.

HENK OOSTERHUIS

**D**e Romeinen maakten 2000 jaar geleden al een kaas die smakelijk was en bleef. Een kaas waarvoor ook melk met een lichte verzuring als grondstof bruikbaar was. Een kaas geschikt voor mee-op-reis, met leger en vloot. De Romeinse legers overleden Europa, hun kaas de markten. Fransen, Oost-Europeanen, Engelsen en ook Nederlanders leerden hun kaas te waarderen en op de Romeinse manier kaas te maken. Een werkwijze die nog altijd in gebruik is.

## In twee stappen

De Romeinse kaasbereiding verloopt in twee stappen. De eerste is het maken van een 'voor-kaas', in Oost-Europa 'kash' genoemd. Het maken van de kash gebeurt door de melk te stremmen, dan snijden of grof verdelen, wei laten weglopen en vervolgens de wrongelkorrels bij elkaar halen en laten vergroeien tot een stevige kluit, de kash. Deze wordt een aantal uren warm gehouden zodat hij goed verzuurt. Dan volgt de tweede stap. Daarbij is keuze uit twee mogelijkheden: het verzuurde wrongelblok verkleinen en met zout mengen of grof snijden en in hete pekel smelten en vervolgens kneden.

## Malen en zouten

Het verkleinen van de kash gebeurt met een molen of handen en voeten. De kluit wordt verkruid en grondig met zout vermengd. Dan worden de vormen gevuld en zwaar geperst. Zo ontstaat de uiteindelijke kaas. Het voordeel van deze manier van kaas maken is dat al heel vroeg het zout door de hele kaas wordt gemengd. Daarmee bereik je een goede conservering tot in het hart van de kaas.

Bovendien kun je bijna onbeperkt zout toevoegen; een welkome bijkomstigheid in een warm klimaat. Grootte en vorm van de kaas doen er nauwelijks toe, als er maar zwaar wordt geperst. Een goede, gesloten korst blijkt soms een probleem. Ook de smaak en de consistentie van de 'Romeinse' kaas zijn even wennen, de eerste maanden lichtzuur en iets kruimelig. Deze manier van kaasmaken komen we tegenwoordig nog tegen in Frankrijk, bij de Cantal en de Salers. Engelse kaasmakers maken zo hun Cheddar en Cheshire. Kazen met een gewicht van vele tientallen kilo's zijn geen probleem. Ook de Friese- en de Leidse boeren maakten kaas in twee stappen. Eerst bereidden ze een wrongelkoek en na verzuring werd die vermalen en met zout en kruiden gemengd. Ze zijn beroemd geworden met de Friese nagelkaas en de Leidse.

## Kneedkaas

Bij de andere werkwijze werd de voor kaas in plakken gesneden. Deze werd in hete pekel 'gesmolten' tot een soort fondue. Er ontstaat dan een draderige massa die wordt gestrekt en gekneed totdat er een taaie massa ontstaat. Deze wordt vervolgens tot een bal of een langwerpige cilinder gevormd. In pekel van ruim 70 graden Celsius wordt de kaasmassa als het ware gepasteuriseerd, iets wat de houdbaarheid zeer ten goede komt.

In Zuid-Europa zijn verschillende varianten te vinden van deze 'pasta filata' kazen. Stevige kazen met een vezelige structuur. Namen als Caciocavallo en Provolone zijn wereldbekend. Kenmerk van deze kazen is dat ze stevig zijn en pas na een rijping van vele maanden op smaak komen. Maar dan heb je ook wat! 2



- 1 Boeren Leidse, het mengen van de komijn in vroegere tijden.
- 2 Kash in Macedonië.
- 3 Smelten en kneden van de kneedkaas.

