



Een keuken op een schilderij van Sébastien Stoskopff uit 1633. Links een portret van Carolus Battus, rechts het 'Maastrichtse' boek.

© Musée de l'Oeuvre Notre-Dame Strasbourg/Johannes Timmermans/Danny Jansen

INTERVIEW MARLEEN WILLEBRANDS

Om een excellente taerte te backen

Gekloven nonnen, gekronkelde struiven of slurperties. De recepten van Carolus Battus uit 1593 zijn weer te proeven. Marleen Willebrands uit Maastricht is co-auteur van de hedendaagse bewerking van het *'excellente cocboeck'*, met de smaak van de zestiende eeuw.

DOOR VIKKIE BARTHOLOMEUS

Ze heeft het allemaal gekookt: peren in hippocras, kapoen in blancmangersaus, hutspot van hert. Vierhonderd jaar oude gerechten die ze opnieuw op tafel zette, verdwenen geuren en smaken terug getoverd. Tinnen schotels en vergeten specerijen, Marleen Willebrands probeerde het zo authentiek mogelijk te doen. Zo bakte ze de appeltaerte in een antieke koperen taartpan met deksel, verhit door gloeiende kooltjes. „Op de barbecue in de tuin. Werkte fantastisch!”

Marleen Willebrands uit Maastricht stelde samen met Christianne Muuser ‘Het excellente kookboek’ samen, gebaseerd op een publicatie van Carolus Battus uit 1593. Het is het eerste Nederlandstalige kookboek van de Republiek, een van de drie gedrukte kookboeken uit de zestiende eeuw. Carolus Battus liet het boek in Dordrecht drukken. Hij was als stadsgeneesheer van Antwerpen vanwege zijn Lutherse geloof tijdens de Tachtigjarige Oorlog naar de gereformeerde Republiek der Verenigde Nederlanden gevlucht. In de tweede druk van zijn *Medecynboec* met meer dan zevenhonderd pagina’s is een kookbijlage toegevoegd. Volgens Battus gaat het om „*eenen seer excellenten gheexperimenteerden nieuwe cockboek*”. Het zijn vooral culinaire teksten, maar de gedachte dat voedsel een rol kon spelen voor de gezondheid en genezing van ziektes klinkt nadrukkelijk door. Zo is het allerlaatste recept een drankje voor zieken die *eenen quaden hoest* hebben waarbij de *fluymen* niet los komen.

Vetvlekken

298 recepten telt het kookboek op 28 pagina’s. Van instructies om een *excellente taerte te backen* of een *capoen te braden op het Spaensche*. Van slurpertjes (deegwaar gevuld met merg) tot gekloven nonnen (zoet appel/ei baksel) en hoerenscheetjes (wentelteefvariant). De pagina’s zijn niet alleen integraal als facsimile afgedrukt, maar ook ‘hertaald’ naar modern Nederlands. Battus heeft ze zelf niet bedacht, dat staat vast. Willebrands: „Hij heeft het gewoon gepikt hoor. Het is veel overschrijfwerk.” Een deel van de recepten is te herleiden tot bestaande manuscripten. „Plagiaat was toen heel gewoon. Koken was in die tijd geen revolutionaire aangelegenheid, recepten gingen eeuwenlang mee.” De vraag is of er überhaupt uit het boek gekookt is. „Dit lag niet bij de mensen op tafel, we hebben ook geen exemplaren aangetroffen met vetvlekken, spetters of andere gebruikssporen.”

Elite

Het is het vijfde historische kookboek waar de diëtiste en neerlandica (gespecialiseerd in de renaissance) zich op gestort heeft. Twintig jaar is ze er – af en aan – mee bezig geweest. „Het historisch koken is eindelijk een beetje in de mode. Voor de moderne kok zijn de recepten best verrassend en sommige dingen zie je nu weer terugkomen. Neem amandelmeel: dat is nu weer helemaal ‘in’.” Hoe zou ze de smaak van Battus’ cuisine typeren? De smaak van 1593? „Het heeft iets weg van de oosterse, Noord-Afrikaanse keuken. Veel specerijen, pittig gekruid met hele uitgesproken combinaties en een zoet-zure smaak. En bedenk dat de VOC pas uit 1602 is, dus de specerijen in dit boek komen nog over land en zijn heel duur. Dit was echt eten voor de elite.”

Tafelmanieren

In het boek wordt uitgebreid ingegaan op de zestiende-eeuwse keukeninventaris, de ingrediënten, de eetgewoonten. Kunsthistorica Alexandra van Dongen licht de tafelmanieren en het diengerei toe. „Het is een fabeltje dat er ‘gevreten’ werd; het idee dat de bordjes in het rond vlogen is idioot. Je moest vooral niet met een mes tussen je tanden gaan zitten of in een schaal graaien; er waren echt tafelmanieren, een teken van respect voor je tafelgenoot.” Het serveren van de maaltijden gebeurde volgens de humorenleer van Hippocrates en Galenus, waarbij voedingsmiddelen gekoppeld werden aan de vier elementen (warmte, aarde, lucht en vuur). „Vis is koud en vochtig, daar moest dus een corrigerende saus bij met hete en droge specerijen. Dan krijg je voor ons hele vreemde combinaties, zoals kaneel en krenten door die vissaus.”

Van Battus' kookboek zijn exemplaren bewaard gebleven in de bijzondere collecties van verschillende bibliotheken. Marleen Willebrands is erg enthousiast over het exemplaar dat in het bezit is van televisiekok Danny Jansen, een verzamelaar van historische kookboeken. Op het eerste blad staat geschreven: *‘Desen Medecyn boek toebehoort aan S. Servaes Gasthuys tot Maestricht’*. Het boek komt dus uit het Sint Servaashospitaal dat ooit op het Vrijthof was gevestigd, vlakbij herberg In den Ouden Vogelstruys. „Danny Jansen is een bibliofiel, heeft echt een hele mooie collectie gedrukte en handgeschreven kookboeken. Hij kent het wereldje van die culinaire freaks, weet nog wel eens iets op de kop te tikken. Dit exemplaar is bijzonder. Want dat het boek van Battus in Maastricht gebruikt werd, vind ik schitterend.”