

'Excellenten cocboeck' van Antwerpse stadsarts Carolus Battus in modern jasje

Serveer eens een 16de-eeuws kerstdiner

HET EXCELLENTE KOOKBOEK VAN CAROLUS BATTUS UIT 1593
CHRISTIANNE MUUSERS, MARLEEN WILLEBRANDS & ALEXANDRA VAN DONGEN | STERCK & DE VREESE | 320P

In deze geglobaliseerde tijden eten we gerechten uit de wereldkeuken, maar wat werd er vroeger in onze contreien op tafel gezet? Uit een recente hertaling van het *Excellenten cocboeck* van de Antwerpse stadarts Carolus Battus (1540-1619) blijkt de smaak van de zestiende eeuw een mix van zoet, zuur en kruidig.

Het *Excellenten cocboeck* uit 1593 is het enige gedrukte Nederlandstalige kookboek van weleer dat nog geen moderne editie kreeg. Neerlandici en culinair historici Marleen Willebrands en Christianne Muusers hertaalden het origineel van Carolus Battus, gaven er historische en culinaire toelichting bij en bewerkten 30 van de 298 recepten voor de moderne keuken. Kunst-historica Alexandra van Dongen beschrijft de gedekte tafel en de tafelmanieren uit die tijd. "Met een weelde aan pasteien, wild en gevogelte lonken deze gerechten naar kerst", vertelt de Maastrichtse auteur Marleen Willebrands.

Hoewel dit kookboek het eerste is in de pas uitgeroepen Republiek, heeft de Nederlandse keuken Vlaamse roots. Leg uit.

Marleen Willebrands: Het eerste Nederlandstalige gedrukte kookboek, *Een notabel boeccken van cokeryen*, werd in 1514 gedrukt in Brussel. In 1556 verscheen in Antwerpen een tweede kookboek van de uit Zundert afkomstige arts Gerard Vorseleman. Ook Carolus Battus was arts van opleiding. Als zoon van lutheranen werd hij als Carel Baten geboren in Gent. Na zijn studies in Rostock had hij tussen 1576 en 1586 een praktijk in Antwerpen, waar hij op het laatst werkzaam was als stadsarts. Vanwege zijn geloof ontvluchtte Battus de Scheldestad om twee jaar later aan te komen in Dordrecht. Daar werd in 1593 zijn kookboek – het derde Nederlandstalige, en het eerste in Nederland – gedrukt. Vermoedelijk werkte Battus al aan dat boek, toen hij nog in Antwerpen woonde. Als grootste stad van de Lage Landen bezat Antwerpen het monopolie op de aanvoer van specerijen, en Battus zag dus al die schepen vol exotische heerlijkheden aanmeren. Omdat auteurs van kookboeken destijds recepten 'leenden' van voorgangers, mag Vlaanderen aanzien worden als een inspiratiebron van de Nederlandse keuken.

Het *Excellenten cocboeck* verscheen als bijlage bij een medisch werk. Zag men destijds al een link tussen voeding en gezondheid?

Battus vertaalde belangrijke Franse en Duitse medische publicaties naar het Nederlands, zodat ook lokale chirurgijns, die geen vreemde talen machtig waren, er uit konden putten. Zijn *Cocboeck* verscheen als bijlage van 28 bladzijden bij de tweede druk van het *Medecynboec*, een vertaling van Wirsungs *Artzneybuch*. Omdat het boek zich richt tot medici, zegt dat iets over de medische waarde van recepten. Volgens de gezondheidsleer van die tijd kon je met voedsel een ziekte voorkomen, je gezondheid behouden en ziektes genezen. Flink wat culinaire recepten kwamen destijds uit de pen van artsen. In kookboeken uit de vijftiende en zestiende eeuw staan keukenrecepten en medische recepten vaak kris-kras door elkaar. Ook Battus zet 'een ger-

Marleen Willebrands

Auteur, culinair historica

"Wie met kerst zo'n historisch menu serveert, kan zich voor de decoratie laten inspireren door stilleven van rijkelijk gedekte tafels."

stepapje voor zieken' naast een gerecht als 'gestoofde karper'.

Voor een arts bevatten zijn recepten wel veel suiker.

Met de ontdekking van de Nieuwe Wereld kwamen er allerlei nieuwe producten hier-naartoe. Zeker voor suiker was Antwerpen een belangrijke haven. Anders dan nu werd het product in die tijd gezien als specerij én medicijn. Aanvankelijk was suiker alleen te koop in apotheken. In medicijnboeken tref je vaak confituren aan die door de toevoeging van suiker aanzien worden als een geneesmiddel. Ook specerijen hebben die medische functie. Conform de klassieke temperamentenleer dacht men dat specerijen de eigenschappen van ingrediënten konden bijsturen. Waar vis 'koud' en 'vochtig' is, brengen 'hete' en 'droge' specerijen het gerecht in balans. In 'een klein beetje warm' en 'een klein beetje vochtig' vond men het ideale evenwicht.

Hoe laat de keuken van Battus zich omschrijven?

De smaak van de zestiende eeuw is zoet, zuur en kruidig. Door het gulle gebruik van suiker en specerijen richtten de recepten zich in de eerste plaats op de elite. De gewone man at destijds ook al zelden wild, of

Auteurs Alexandra van Dongen, Christianne Muusers en Marleen Willebrands brengen een toast uit op hun hertaling van Carolus Battus' *Excellenten cocboeck*. FOTO GETTY IMAGES/EYEEM ROOS MESTDAGH



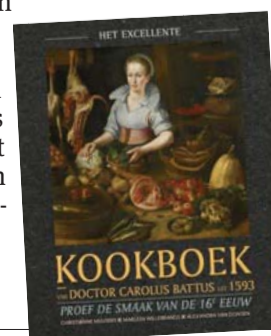
Battus vandaag nog pruimen?

Christianne en ik hebben haast alle gerechten geprobeerd. Al kokend hebben we de recepten hertaald met oog voor het origineel. Soms moesten we ingrijpen; omdat de volgorde niet klopte, of de kruiding te zeer vloekte met onze hedendaagse smaak. Door bijvoorbeeld al te gul kaneel over een gerecht te strooien wordt het gauw te 'sinterklazerig'. Los daarvan vonden we haast alles lekker: de wafels, de gevulde eend, een stoofpot van kalfsvlees. Ook de vele pasteien zijn verrukkelijk. Heel leuk voor een kerstdiner is dat, zo'n mooie pastei; en je kan ze ook op voorhand bereiden. In die met lamsbout zitten gedroogde pruimen, of je kan er rundermerg in verwerken. Een pasteitje met merg smaakt een beetje zoetig. Dan denk je 'wat krijgen we nou', maar het resultaat is heel verrassend.

In deze moderne tekstuittgave hebben jullie tot slot een driegangenmenu uitgewerkt voor de moderne kok.

Ja, zo kan je zelf experimenteren met de smaak van de zestiende eeuw. Zoals gebruikelijk in die tijd, bevat elke gang tien à twaalf gerechten. De derde gang bevat meer zoetigheden, zoals gestoofde peertjes en kazen. Verrassend veel 'middeleeuwse' ingrediënten zijn nog steeds voorhanden.

Zoals kapoenen, die je in december in Vlaanderen volop bij de poelier vindt. Wie met kerst zo'n historisch menu serveert, kan zich voor de decoratie laten inspireren door stilleven van rijkelijk gedekte tafels. Met zo'n kerstdiner à la Battus wanen de gasten zich in een zestiende-eeuws schilderij.



ILSE DEWEVER

Kunnen we de gerechten van