

Kookboek van arts uit 1593 hertaald

# De recepten van dr. Battus

Eind 16e eeuw publiceerde Carolus Battus, de stadsarts van Dordrecht, een kookboek met gerechten die nu ook nog heerlijk smaken aldus culinair journalist Onno Kleyn. 'Culinaire en medische recepten overlapt elkaar in die tijd.'

**V**oelt u zich wat zwakjes? Eet dan gebraden vlees in een saus met flink wat specerijen. Last van constipatie? Gerstepap. Mits u de suiker er pas na het koken in doet, dat begrijpt u, anders werkt het niet.

Nee, dit zijn geen adviezen van Klazien uit Zalk, maar instructies van een arts. Onlangs verscheen *Het excellente kookboek van doctor Carolus Battus uit 1593. Proef de smaak van de 16e eeuw*, een hertaling van het oorspronkelijke werk, door neerlandici Marleen Willebrands en Christianne Muusers. Een briljante uitgave, prachtig vormgegeven, die meer doet dan alleen de tekst weergeven in voor 21ste-eeuwers begrijpelijk Nederlands. Willebrands en Muusers bewerkten dertig recepten voor de moderne keuken, kookten en fotografeerden die, schetsten het leven en de achtergrond van Battus, en beschreven het medische gedachtegoed van zijn tijd. Dat laatste is fascinerend en essentieel. Want waarom zou een arts een kookboek maken? Ziekten genees je door anders



Sebastien Stoskopff, De vier elementen of de winter, 1633. Musée de l'Oeuvre Notre-Dame, Strasbourg.

te eten. Nog altijd zijn er mensen die daar zo over denken, of ze zich nu beroepen op de ayurveda of op stadsduiven, zoals dokter Moerman met zijn dieet tegen kanker. Tot de Verlichting, tot de 19e eeuw eigenlijk, was het de algemene opvatting van de medische stand. Geen wonder dat Carolus Battus, stadsarts te Dordrecht, de tweede druk van zijn *Medecynboek* uit 1593 aanvulde met bijna 300 recepten: een verrukkelijke parade van vooral vleeschotels, plus flink wat vis en zoetigheden. Het kreeg een eigen titelblad als *Het excellente kookboek*, maar werd nooit apart uitgegeven; het bleef onderdeel van het medische traktaat.

## Studie in Rostock

Battus, eigenlijk Carel Baten, werd geboren in Gent, in 1540, als zoon van een koopman; zijn moeder kwam uit een vooraanstaande familie. Vader Baten ging over tot het lutherse geloof en emigreerde vanwege de geloofstwisten en onzekere situatie in 1556 naar Rostock aan de Baltische Zee. Daar studeerde zoon Carel medicijnen. Na omzwervingen door Frankrijk, Hamburg en Antwerpen vestigde Carel zich in 1588 in Dordrecht. Daar begon hij te publiceren en wel in het Nederlands, opdat zijn werk makkelijker gelezen kon worden door niet alleen collega's (de internationale taal van universitair geschoolden was Latijn), maar ook door eenvoudiger lieden, zoals chirurgijns en leken. Kern van zijn boeken: ziekten genees je met drank en voedsel. Verbaast dat? Nee. Tussen culinaire en medische recepten bestond geen onderscheid; dat alles vond zijn basis

in de humoren- of temperamentenleer. 'Laat uw voedsel medicijn zijn en uw medicijn uw voedsel', schreef Hippocrates. Zijn ideeën, die in de 2e eeuw van onze jaartelling door de eveneens Griekse arts Galenus werden uitgewerkt, kwamen erop neer dat de mens in vier basistypen kon worden ingedeeld op basis van de vier 'basissappen' of 'humoren': bloed, slijm, gele en zwarte gal, die elk een combinatie waren van heet/koud en droog/vochtig. Je was dan flegmaticus (bepaald door slijm), cholericus (gele gal), sanguinicus (bloed) of melancholicus (zwarte gal). Waartoe iemand behoorde, werd bepaald door geslacht, leeftijd en

## Rauw fruit gold als bloedlink

geboortedatum. Zo werden in de herfst vooral melancholici geboren en in de lente de opgewonden sanguinici. Artsen trokken dan ook altijd een horoscoop alvorens een patiënt te diagnosticeren en te behandelen. De behandeling van kwalen, zelfs de ergste, bestond dus uit het voorschrijven van specifiek voedsel en drank. Alle voedingsmiddelen waren in te delen op grond van hun eigenschappen: koud, heet, nat en droog. Met de

juiste ingrediënten en recepten werd de onbalans in het lichaam rechtgezet. Vooral sauzen en specerijen dienden als corrigerende factoren. Rauw fruit gold als bloedlink, om maar eens wat te noemen. Koken moest je het, en dan liefst met kaneel en gember.

## Kruidenvrouwtjes

De temperamentenleer was weliswaar oud, maar kreeg pas vanaf de 15e eeuw een brede verspreiding, door de boekdrukkunst en de popularisering van de oudheid; wat Grieks en Romeins was, werd extra aantrekkelijk. Boeken als dat van Battus, in de volkstaal, droegen bij aan de verspreiding. De meeste mensen hadden geen toegang tot de artsen, aangezien er maar weinig waren en hun tarieven alleen betaalbaar waren voor de gegoeden. Het overgrote deel van de bevolking nam zijn toevlucht tot kruidenvrouwtjes of zelfmedicatie; in de Lage Landen, waar de geletterdheid relatief hoog was, werden simpele medische boeken en almanakken goed verkocht (het allerbelangrijkste echter, zeker voor wie geen geld had: blijf bidden).

Opmerkelijk is dat van de 300 recepten in Battus' boek er slechts een paar een medische kwalificatie meekregen. Bij de rest moest je die erbij denken. De meeste kookinstructies pretendeerden

zelf in balans te zijn en zo voor gezondheid te zorgen; een soort 'voorkomen is beter dan genezen'. De 'koude, vochtige' gans bijvoorbeeld werd geroosterd en met boter bestreken, handelingen die voor droogte en warmte zorgden. Van het braadvocht werd saus gemaakt met verwarmende specerijen als kruidnagel, kaneel, gember en suiker – ja, suiker gold als specerij; je kocht deze bij de apotheker.

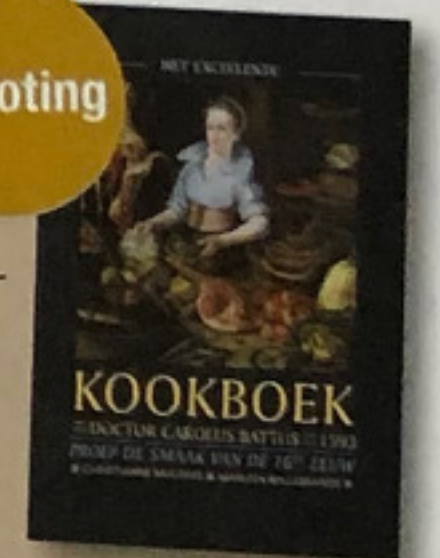
## Allemaal heerlijk

Was Battus een enthousiast amateurkok? Kon hij zich daarom niet inhouden een compleet kookboek te maken? Dat is onduidelijk, maar ik betwijfel het. De recepten zijn ook niet origineel: het merendeel is 'geleend' uit werken van anderen. Copyright bestond nog niet. Muusers en Willebrands hebben het complete werk van Battus 'geleend'. Tegenwoordig hebben we dan wel auteursrecht, maar dat stopt zeventig jaar na het overlijden van de auteur. Zo krijgen wij toegang tot het eerste gedrukte kookboek in de Nederlandse taal en mogen we proeven van de 16e-eeuwse gerechten. Rare smaken? Nee. Uit eigen ervaring kan ik verzekeren dat het allemaal heerlijk is.

In 1602 verhuisde Carel Baten van Dordrecht naar Amsterdam, waar hij tot zijn dood in 1619 praktiseerde als arts. 79 jaar oud werd hij, een respectabele leeftijd in die dagen. Maar ja, hij zal dan ook voorbeeldig gegeten hebben. Zijn humeur steeds perfect in balans. <

Verloting

Het excellente kookboek van doctor Carolus Battus uit 1593. Proef de smaak van de 16e eeuw. Marleen Willebrands en Christianne Muusers, uitgeverij Sterck & De Vreese, € 29,99.



De redactie mag drie exemplaren verloten onder *Arts en Auto*-lezers. Loot u mee? Stuur dan vóór 15 februari een mail naar [verloting@artsenauto.nl](mailto:verloting@artsenauto.nl) o.v.v. Kookboek Carolus Battus. Vergeet in de mail niet uw VvAA-lidnummer te vermelden.