
GENTSE KOEK IN HET CISTERCIËNZERINNEN- KLOOSTER LEEUWENHORST BIJ LEIDEN IN HET GEWEST HOLLAND IN DE VIJFTIENDE EEUW

Sinds de vijftiende eeuw kende men aanwijsbaar in Gent een speciaal gebak, namelijk Gentse koeken. In een kerkrekening van het Vlaamse dorp Mensen is voor het jaar 1467/68 sprake van "Gentsche crucoucken" (kruidkoeken), waaraan bloedzuiverende eigenschappen werden toegeschreven. In een reglement van 28 april 1483 van het gilde van de kruideniers in Gent werd toestemming aan de leden verleend om deze koeken te bakken. Ze werden in sommige oorkonden "lyfcoucken" genoemd. Elke koek diende het merkteken van de bakker te dragen¹, zodat toezicht op de kwaliteit mogelijk was.

Ook buiten het gewest Vlaanderen werd dit gebak op prijs gesteld en wel door de zusters van het cisterciënzerinnenklooster Leeuwenhorst, dat tussen 1261 en 1574 in de buurt van Leiden lag. Alhoewel de cisterciënzers aanvankelijk een sober leefpatroon hadden, veranderde dit allengs. Dit was ook het geval in Leeuwenhorst waar zusters verbleven die afkomstig waren uit de hoogste kringen van het gewest Holland².

Het consumptiepatroon van de zusters lag aanmerkelijk hoger dan dat van hun omgeving. Dit kunnen wij afleiden uit de hoogte van de lonen die deze religieuzen betaalden aan ambachtslieden die voor hen werkten in vergelijking met de bedragen die zij voor voedingsmiddelen uitgaven³.

In 1468/69 werden voor het eerst Gentse koeken als vastenspijs in Leeuwenhorst aangeschaft om het derven van vlees te compenseren. Dit was ook het geval in 1474/75, 1476/77, 1489/90, 1490/91, 1491/92 en 1492/93. Hiervoor werd per stuk respectievelijk 16, 12, 12, 30, 20, 8 en 20 penning betaald. De prijsverschillen zullen mede samengehangen hebben met de grootte van de koeken en mogelijk met de kwaliteit. In 1488/89 kochten de zusters een betere kwaliteit Gentse koek, die aangeduid werd met "fijne" en waarvoor 24 penning werd neergeteld. Wanneer we in het oog houden dat in deze tijd het minimum dagloon schommelde tussen 16 en 14 penning, dan kunnen we wel zeggen dat Gentse koeken alleen bij welgestelden op tafel zullen zijn gekomen.

We hebben geen gegevens over de ingrediënten die voor Gentse koeken gebruikt werden of hoe het bakproces verliep. We weten wel dat wat in de middeleeuwen Liefkuchen heetten (Lebkuchen in het Duits) nu een harde en knapperige substantie is zoals speculaas en vooral in december verkocht wordt. Dit voedingsmiddel behoorde in de voormalige DDR tot het basisvoedingspakket⁴.

Het zou een goed idee zijn, wanneer één of meerdere Gentse bakkers deze specialiteit weer op de markt brachten.

Dr. Geertruida de MOOR
(Delft)

NOTEN

1. R. van der Linden, *Gekroonde honingkoek. Koninklijke peperkoek*, Gent 1991, 22-23.
2. Zie voor dit klooster: Geertruida de Moor, *Verborg en geborgen. Het cisterciënzerinnenklooster Leeuwenhorst in de Noordwijkse regio (1261-1574)*, Hilversum 1994 (Middeleeuwse studies en bronnen, XLII) (proefschrift Leiden).
3. Zie hiervoor: Geertruida de Moor, *Lonen en prijzen in Leeuwenhorst*, in voorbereiding.
4. Vriendelijke mededeling van Prof. Em. Dr. Johanna Maria van Winter.