

# EEN 16e-EEUWS KOOKBOEK IN GENT

door

JOHANNA MARIA VAN WINTER

In de Centrale Bibliotheek van de Rijksuniversiteit te Gent bevindt zich in de handschriftenzaal als Manuscript nr. 476 een handgeschreven kookboek uit de 16e eeuw, dat bij mijn weten tot dusverre onuitgegeven is. Daardoor heeft het tot nu toe niet de aandacht gekregen die het verdient, niet alleen van de kant van „MM. les gourmets”, zoals de toelichting in de catalogus vermeldt, maar ook van zowel taalkundigen als geschiedvorsers.

Het is een handschrift in quarto op papier, bestaande uit 83 bladen waarvan 63 zijn beschreven met recepten. Daarachter volgt een inhoudsopgave, die echter niet verder gaat dan fol. XL. Op de verso-zijde van folio LXIII staat onder meer te lezen : „Rien sans peine”, „vander Strinck”, „1584”. In de tekst zijn minstens drie handen te onderscheiden uit het begin van de 16e eeuw, tot halverwege folio XXV<sup>ro</sup> met kookrecepten en zich op folio XXXII en XXXIII voortzettend onder het hoofd „Medicine”; en verder verschillende handen uit het midden en einde van de 16e eeuw door elkaar heen. Er zijn kennelijk door verschillende gebruikers telkens op leeg gebleven plekken recepten toegevoegd.

De taal van de recepten is Nederlands maar met Franse en ook Duitse invloeden. Voorbeelden van de eerste zijn namen als „blamegier” (blanc-manger) en „sous camallier” („sauce cameline”), om mij tot folio I te beperken, terwijl de Duitse invloed blijkt uit een woord als „husbas” (Hausenblasen, vislijm, gebruikt als bindmiddel toen men nog geen gelatine kende). Net als de taal zijn ook de recepten zelf door de internationale keuken van die tijd beïnvloed; met dien verstande echter dat ze er geen slaafse navolging van zijn. Zo staat dit kookboek, naar het mij voorkomt, niet in de traditie van het „Notabel Boecxken van Cokeryen”, dat ca 1510 te Brussel werd gedrukt en samen met recepten van Maestro Martino en Platina uit Rome (15e eeuw) de ondergrond vormde voor de verzameling die door Gheeraert Vorselman te Antwerpen in 1560 werd gedrukt onder de titel „Eenen Nyeuwen Cooch Boeck, dye noyt gheprint en heeft gheweest”. Van dit laatste is in 1971 te Wiesbaden een uitgave bezorgd door Elly Cockx-Indestege, met een uitvoerige inhoudsanalyse en vergelijkende tabellen van de herkomst der verschillende recepten. Het zou zeker de moeite lonen, deze tabellen te leggen naast de inhoudsopgave van het Gentse kookboek, juist om de verschillen te kunnen vaststellen.

Mijn voorlopige bevindingen met de Gentse recepten in de praktijk van het koken en eten zijn zonder meer positief: de gerechten zijn niet zo zwaar op de maag als veel uit de middeleeuwse keuken en vertonen een harmonische samenstelling van ingrediënten. Men krijgt de indruk dat zich hier een nieuwe smaak bezig is baan te breken. Om daarvan een

voorbeeld te geven, wil ik hier een recept behandelen dat is te vinden op folio XIII<sup>ro</sup> en dat ik nog nergens anders heb aangetroffen :

„Item als ghy maicken wilt sause saude so in een pastey of een teel Soe neemt een koetonghe als sy gesoden is ende doen daer nagelen in ende latet die fruyten in een panne met boter niet te seer, so sult ghy nemen witbroot ende roestent al bruyn ende legget dat te weyck in rooden wyn ende wat azyn, dan neemt gemaict poer ende slaet dat broot dan doer ende latet te gader sieden inden teel ende op die tonge gegoten”.

Om dit gerecht te bereiden voor vier personen, kookt men een ossetong zonder keelstuk gaar in water met zout (8 gram zout per liter water ; kooktijd 2½ à 3 uur) en haalt vervolgens het vel eraf. Dan steekt men kruidnagels onder- en bovenin de tong en smooit haar ongeveer een kwartier in wat boter. Er moet een saus overheen van een liter rode wijn met een scheut azijn, gebonden met ruim een ons geroosterd en verkruideld wittebrood (hiervoor kan ook paneermeel of gemalen oud brood worden gebruikt) en op smaak gebracht met specerijen zoals gemberpoeder, kaneel, nootmuskaat, kruidnagel, cardamon en galanga. In het recept heet dit „gemaict poer”, dus klaargemaakt poeder, dat waarschijnlijk als mengsel bij een kruidenhandelaar te koop was. Het is goed om het broodkrum een beetje te laten weken in de rode wijn, voordat de saus wordt gekookt en daarmee gebonden.

Hiermee hoop ik de lezer niet alleen een voorproefje van de gerechten te hebben gegeven maar ook een indruk van de taal van dit Gentse handschrift. Naar mijn mening verdient het een tekstuitgave met een inleiding en kritisch commentaar door een filoloog of een geschiedkundige of beiden samen. Voor een taalkundige aanpak acht ik mijzelf niet bekwaam, al zou ik bij het vertalen van moeilijke woorden hulp willen bieden. Maar tot culinair-historische begeleiding, te geven aan iemand die dit handschrift zou willen plaatsen in het geheel van de laat-middeleeuwse en 16e-eeuwse kookcultuur, ben ik wel bereid.

Utrecht, Instituut voor Geschiedenis der Rijksuniversiteit.