

Venlonaar inspirator kookboek uit 1612

De kritiek van de zestiende-eeuwse Venlose geleerde Puteanus op de vraatzucht van zijn tijdgenoten kostte hem bijna de kop. Maar leverde wel het eerste moderne Nederlandse kookboek op. Dat ook nog eens geestig en smaakvol geschreven was. „Lieve schat, wat vind je lekker?“

Door Ray Simoen

Ziedend waren de Antwerpenaren in 1608. Doodknuppelen wilden ze hem. Hoe durfde Erycius Puteanus (1574-1646) hen, de inwoners van een van de grootste havensteden van de zestiende eeuw, te betichten van vraatzucht en liederlijk drankmisbruik? Geschrokken schreef Puteanus snel dat het niet zijn bedoeling was geweest de Scheldestadbewoners te beledigen. Maar intussen had de internationaal vermaarde Venlose geleerde wel zijn punt gemaakt. Zowel de arme sloebbers als de beter gesitueerden in Antwerpen grepen elke gelegenheid aan om het op een stevig zuipen en schransen te zetten. De lagere standen om de toenemende armoede als gevolg van de geldverslindende oorlog tegen de opstandige Noordelijke gewesten - 'de 80-jarige oorlog' - en de strenge vastenregels even te vergeten. De hogere klassen om te kunnen pronken met hun rijkdom.

Die was nog steeds immens, ondanks de inname van Antwerpen in 1588 door de Spanjaarden en de daarop volgende blokkade van de Schelde door de Noord-Nederlandse opstandelingen, de 'geuzen'. Puteanus was niet de enige, die zich ergerde aan de braspertijen, die de bevolking van de Zuidelijke Nederlanden aan het begin van de zestiende eeuw regelmatig aanrichtten. Isabella en Albrecht, die namens de Spaanse koningen over de Zuidelijke Nederlanden regeerden, vaardigden decreten uit tegen de losbandigheid en gulzigheid. Bruiloften mochten vanaf 1610 niet langer duren dan anderhalve dag en er mochten niet meer dan veertig familieleden en vrienden aanwezig zijn. Puteanus en anderen, die matigheid preekten, werden op hun wenken bediend. In 1612, tijdens het Twaalfjarig Bestand (1609-1621), verscheen het *Kookboek oft familieren keukenboek*. Geschreven door M. Antonius Magirus. „Hoogstwaarschijnlijk is het een pseudoniem. De M. staat voor magister en is een graad uit het universitaire Leuvense milieu. Magirus is Grieks voor kok”, licht de Maas-trichtse neerlandica en kookhistorica Marleen Willebrands toe. Zij verzorgde de omzetting in soepel Nederlands van de 170 recepten in het *Kookboek*, nadat ze dat vorig jaar ook al met veel verve had gedaan bij de *Verstandige Kock* uit 1669.

De recepten in het *Kookboek* zijn niet door Magirus zelf bedacht, maar dat is geen bijzonderheid in een tijd, dat kookboekenmakers vooral op voorgangers of tijdgenoten leunden. „Zijn recepten zijn voor 80 procent ontleend aan het Italiaanse kookboek van



Schilderij uit 1627 van Pieter Claesz van een kalkoenpastei uit de collectie van het Rijksmuseum.

Bartolomeo Scappi, de *Opera dell'arte del cucinare* van 1570." Scappi wordt ook wel de Michelangelo van de smaken genoemd. Hij was de persoonlijke kok van paus Pius V. „Magirus vertaalt Scappi's recepten niet letterlijk, maar past de Italiaanse recepten aan de gewoontes van onze streken aan en ordent ze in afdelingen, die redelijk overeenkomen met de toen gebruikelijke maaltijdvolgorde in de Lage Landen. Doelgroep is de rijke burgerij, voor wie Magirus de sterrenkeuken van zijn tijd toegankelijk wil maken." Magirus toont zich niet als Puteanus een voorstander van de matigheidsleer. „Hij zegt dat hij zelf liever zeven keer vrolijk en lekker eet dan zich één keer dronken laat voeren." Maar het is beslist geen kille moraal die het boek serveert, geeft Willebrands aan. „Magirus is voorstander van de gulden middenweg. Overmatig drinken en eten keurt hij af, maar goed en lekker eten propageert hij." Hij speelt daarbij handig en geestig in op het gevoel van de vrouwen door hen voor te houden dat de liefde van de man door de maag gaat. 'Geef liever vijf cent uit dan een cent om er iets goeds van te maken, en u zult er veel meer mee uitsparen dan de tien euro die uw man anders 's middags toch maar in de herberg zou gaan verbrassen' zo vertaalt Willebrands het slimme advies van Magirus aan de huisvrouwen van zijn tijd.

Het *Kookboek* is om meerdere redenen een „heel bijzonder" kookboek volgens Willebrands. „Voor het eerst prijkt de naam van de auteur op het voorblad. Verder is het het enige Nederlandstalige kookboek dat zijn eerste druk had in de Zuidelijke Nederlan-

den in de 17de eeuw. Daarna zouden vrijwel alle toonaangevende kookboeken in het Noorden verschijnen." Ook was het het eerste kookboek dat de inwoners van de Lage Landen in contact bracht met de gezonde, minder zware en verfijndere keuken van de Middellandse Zee. Zoals ook wij momenteel gemaand worden meer pasta, olijfolie, fruit en groentes te eten, net als in de Middellandse Zee-landen. „Magirus geeft verschillende lekkere basisrecepten voor mengsels om vlees en gevogelte te vullen, bijvoorbeeld een mengsel op basis van Parmezaanse kaas, ricotta en zwezerik." Mediterraan en modern voor zijn tijd is voorts de aandacht van Magirus voor fijne groenterecepten. „Hij geeft ook recepten voor paddestoelgerechten. Maar dat was velen nog een brug te ver. Paddestoelen werden gewantwoord, men zag ze als uitbraakselen van de aarde, ongezond en soms als giftig. Pas na 1675 breekt in de Lage Landen de paddestoel door. Handelslieden en bankiers uit Italië aten ze al lang." Ronduit middel-

eeuws zijn de recepten met pauw, reiger en kraanvogels. Maar daarnaast doet ook de kalkoen zijn intrede: een noviteit uit de Nieuwe wereld, die eerder inburgerde dan de tomaat. Die deed er nog een eeuw over voordat hij gegeten werd. Pas nadat hij via kruisingen zijn gele kleur verzuimd had voor een rode, werd hij lekker genoeg bevonden. Toch pruimt Magirus niet alles wat Italië lekker en gezond vindt. Van vis wil hij amper iets weten. 'Vis is mij te slijmerig, die glibbert door ons lichaam alsof hij op schaatsen rijdt', schrijft Magirus. Echt gek is de welbespraakte kok op taarten, zowel zoete als hartige. Ook veel vleesge-

rechten tref je aan in zijn kookboek, maar dan wel met het advies om meer vleesnat als saus te gebruiken, en niet sauzen te pimpen of zwaarder te maken met boter, eieren of ander vulsel. Taarten of toerten zijn voor Magirus een soort wondermiddel. „Toerten bak je volgens Magirus voor zieken en voor gasten op vastendagen. Taarten bak je als je man een slechte bui heeft of als er onverwachts bezoek voor je man komt. Zijn voorkeur hebben de toerten. Ruim 55 recepten levert hij." Opvallend noemt Willebrands ook Magirus' vrij nauwkeurige aanduiding van de te gebruiken hoeveelheden ingrediënten en bereidingswijze. „Dat doet hij op een losse, niet dwingende manier. Experimenteer er maar lustig op los, luidt zijn advies aan zijn lezers."

Het is vooral de persoonlijke stijl van Magirus en zijn losse, humoristische en uitdagende toon, die het lezen van het *Kookboek* tot een genoegen maken, meent Willebrands terecht. Een goed zakenregister had dat plezier nog groter gemaakt. Stijl en toon van het boek duiden op een erudiete pen. Zou dan toch de Venlonaar Puteanus zich kunnen verschuilen achter Magirus? Want stond niet Puteanus bekend als een spitsvondig, humoristisch en erudiete humanist, die over een scherpe en vlotte pen beschikte? En Puteanus was toch goed bekend met de Italiaanse keuken door zijn vele reizen naar Italië, waar hij ook zijn vrouw leerde kennen? Bovendien deelt Magirus de opvattingen van Puteanus over matig eten en drinken. Marleen Willebrands denkt van niet. „Puteanus is van 1574, terwijl Magirus in 1612 zegt dat hij het boek na een 24 jarige loopbaan als kok had geschreven. Maar Puteanus zou wel als co-schrijver gefungeerd kunnen hebben. Magirus voor de recepten, Puteanus voor de stijl."

Jozef Schildermans, Hilde Sels, Marleen Willebrands, *Lieve Schat, wat vind je lekker, Het Kookboek van Antonius Magirus (1612) en de Italiaanse keuken van de renaissance*, uit. Davidsfonds/Leuven, isbn-978 90 5826 500 5, 24,95 euro.



Erycius Puteanus.