DE MENS ACHTER DE COLLEGA

LIEVE SCHAT, WAT VIND JE LEKKER?

BIJ DE OFFICIËLE OPENING VAN HET ACADEMIEJAAR 2007-2008 WERD DE *KH KEMPEN*-VERSIE VAN *ONS KOOKBOEK* VOORGESTELD. HIERVOOR HADDEN ELK DEPARTEMENT EN EEN AANTAL DIENSTEN EEN DRIE- OF VIERGANGEN-MENU SAMENGESTELD. DIKWIJLS GING HET OM *KH KEMPEN-VARIATIES* OP BEKENDE THEMA'S, MAAR HET ADMINISTRATIEF PERSONEEL TRAKTEERDE ONS ZOWAAR OP EEN PAAR RECEPTEN UIT HET ZEVENTIENDE-EEUWSE *KOOCBOEC VAN ANTONIUS MAGIRUS*.

Zo kwamen we terecht bij collega Hilde Sels, die jaren de mediatheek van de Geelse campus leidde en sinds kort kwaliteitscoördinator van de *KH Kempen* is. Bleek dat zij met *Koocboec van Antonius Magirus* zopas het enige Zuid-Nederlandse kookboek uit de 17de eeuw, in een modern kleedje gestoken had. Wij laten u meeproeven met de 'kok achter de collega'.

Sels: Toen ik begin jaren tachtig voor mijn studie *Moderne Geschiedenis* in Leuven op zoek was naar een thesisonderwerp, viel me een voorstel op van Prof. Jan Roegiers, namelijk 'Zuid-Nederlandse kookboeken van 1500 tot 1800'. Institutionele of sociale geschiedenis interesseerde me niet zo en dit leek me wel een origineel onderwerp. Ik bezocht dus allerlei bibliotheken en maakte een zo volledig mogelijke inventaris en beschrijving van alle 'Vlaamse' kookboeken uit de Nieuwe Tijd.

Waarom ben je met dit onderwerp doorgegaan na je studie?

Er was een boekje dat me erg was opgevallen, met name het kookboek van een zekere Antonius Magirus, dat voor het eerst gedrukt werd in Leuven in 1612 en daarna nog twee keer herdrukt is in Antwerpen. Op een goede dag ben ik eraan begonnen om dat hele boekje over te typen op mijn Macintosh. Zo leerde ik de inhoud erg goed kennen en het bleek toch een redelijk uniek werk te zijn, ook als je het vergelijkt met historische kookboeken uit andere landen.

Wat is er dan zo uniek aan dit oude kookboekje?

Toen ik aan mijn thesis werkte, had ik al opgemerkt dat de stijl en de commentaren tussen de recepten redelijk grappig, eigenzinnig en af en toe zelfs provocerend waren. In tussenteksten geeft de auteur commentaar op allerlei onderwerpen uit die tijd, bijvoorbeeld de verhouding tussen de vrouw des huizes en haar keukenmeiden, of de verhouding tussen vrouw en man, of nog het feit dat iedere goede katholiek toen geacht werd om zo matig mogelijk te eten en te drinken. Ook laat Magirus duidelijk zijn voorkeuren en afkeer voor bepaalde gerechten blijken. Zo vindt hij vis maar iets slijmerigs en schrijft hij letterlijk dat een vis door het lijf van een mens sliebert zoals een schaats over het ijs glijdt.

En hoe is het huidige boek dan tot stand gekomen?

Toen ik het kookboek van Magirus had ingetypt, kreeg ik te veel werk en kon ik er niet mee voortdoen. Jaren later besloten mijn man en ik dat we toch iets met dit onderwerp moesten doen. Hij heeft het dan op zich genomen bijkomend onderzoek te verrichten naar de auteur en de omstandigheden waarin het kookboek in 1612 werd gedrukt. In die tijd was er immers een korte periode van vrede in de Tachtigjarige Oorlog met Spanje. De burgerij kreeg weer meer interesse in luxe en goed eten hoorde daar ook bij. Magirus speelde daar toen met zijn kookboek

handig op in. We zijn dan ook begonnen enkele recepten uit te proberen om te zien of je die vandaag de dag nog echt kon eten. Dat bleek goed mee te vallen; er waren zelfs veel dingen bij die heel lekker waren en enkele daarvan staan in *Ons Kookboek*. Gemakkelijk was dat wel niet, want vroeger waren de recepten in een kookboek veel minder gedetailleerd. Bovendien zijn sommige ingrediënten vandaag heel moeilijk of zelfs niet meer te krijgen. Zo kun je vandaag nog moeilijk merels, reigers of zwanen in gerechten verwerken, want dat is illegaal. Familie en vrienden zijn geregeld proefkonijn geweest. Zo hebben we ooit op een oudejaar een volledig historisch menu gemaakt. En we hebben ook ooit een 'olla podrida' of 'Spaanse hutspot' klaargemaakt. Je bent enkele uren zoet om dat te bereiden. Het recept van Magirus volstaat om meer dan dertig mensen eten te geven. In de nieuwste uitgave van het kookboek van de *KVLV* (*de Boerinnenbond*) staat trouwens ook een vereenvoudigd recept voor olla podrida. De belangstelling voor oudere recepten groeit dus ook in de gewone kookboeken.

Het boek telt uiteindelijk drie auteurs. Hoe komt dat?

Ik heb me vooral bezig gehouden met de transcriptie en met de recepten. Jozef Schildermans, mijn man, schreef de inleidende teksten en zorgde voor de historische achtergrond. En Marleen Willebrands is een Nederlandse collega die ook al heel lang bezig is met voedselgeschiedenis en die als neerlandica perfect geschikt was om het oude Nederlands van Magirus in modern Nederlands te vertalen. De 'oude' tekst - strikt genomen in Vroegnieuwnederlands - die ik indertijd heb getranscribeerd, kun je trouwens gratis downloaden van de website die bij het boek hoort, namelijk www.magirus.net. Daar zullen we in de toekomst af en toe ook nieuwe bewerkte recepten uit 1612 publiceren waarvoor we geen plaats meer vonden in het gedrukte boek.

En heb je nog dergelijke projecten op stapel staan?

We hebben af en aan misschien wel twintig jaar aan dit boek gewerkt, dus ik denk wel dat het goed is geweest. Maar ik sluit niet uit dat ik later het onderwerp van de voedselgeschiedenis nog opnieuw opneem. Het is een heel interessante materie waar bij ons nog maar weinig echt onderzoek naar gedaan is. Dit in tegenstelling tot bijvoorbeeld Italië of Engeland, waar dit onderwerp door historici wel serieus wordt genomen. We hebben trouwens enkele wetenschappelijke artikels over Magirus geschreven voor Italiaanse en Britse gespecialiseerde tijdschriften. De Italianen zijn zeer geïnteresseerd omdat Magirus veel recepten vertaalde uit een van de belangrijkste Italiaanse kookboeken van de renaissance, namelijk de *Opera* van Bartolomeo Scappi, die hofkok was van de toenmalige paus. Magirus probeerde eigenlijk de 'sterrenkeuken' van zijn tijd te vertalen voor de rijke Vlaamse burger uit de 17de eeuw, die op zoek was naar manieren om zijn rijkdom ten toon te stellen. Het imiteren van de keuken van de hoge adel hoorde daar ook bij. Italiaans eten is nu nog altijd heel modieus in Vlaanderen, maar het was dat dus ook al vierhonderd jaar geleden!

Willem Mees

Lieve schat, wat vind je lekker? Het Koocboec *van Antonius Magirus (1612) en de Italiaanse* keuken uit de renaissance. Leuven: Davidsfonds, 2007. ISBN 978 90 5826 5005. € 24,95.

Het originele Koocboec van Magirus uit 1612 kun je in november bezichtigen op de tentoonstelling *Het Dagelijks Boek* in de Openbare Bibliotheek Geel. Meer informatie: www.hetdagelijksboek.be