

INHOUD

7	VOORAF
9	BIJ DE RECEPTEN
11	VERANTWOORDING
12	RECEPTEN
17	1. ZUIVEL - ... OP ZUIVEL IS WERK VAN DE DUIVEL
37	2. PRESENTATIE - HET OOG WIL OOK WAT
59	3. GROENTE - NU ZIJN DE RAPEN GAAR
83	4. ONGELIJKHEID - ADEL VERPLICHT
101	5. PUDDING - EN VOOR MIJ, RIJSTEBRIJ...
121	6. OORLOG - HONGER MAAKT RAUWE BONEN ZOET
139	7. VOGELS - VAN DIVERSE PLUIMAGE
169	8. GEZONDHEID - LAAT UW VOEDSEL UW MEDICIJN ZIJN
199	9. VET - MET JE NEUS IN DE BOTER
219	10. EXOTISME - WAT JE VER HAALT IS LEKKER
245	11. ETIQUETTE - ORK ORK ORK, SOEP EET JE MET EEN...
261	TOT BESLUIT
263	DANK AAN
265	DE COLLECTIE GESCHIEDENIS VAN DE VOEDING - Marike van Roon
267	BRONNEN
276	VERANTWOORDING AFBEELDINGEN
282	REGISTER RECEPTEN
285	REGISTER



VOORAF

WELKOM IN DIT BOEK, WELKOM OP DEZE EXCURSIE DOOR TIJD EN

7

sferen! Het wordt een *magical mystery tour* door de keukens van weleer, startend in de 16de eeuw en uitrollend naar het eind van de 20ste. Dat komt door de basis van waaruit we hebben gewerkt: de immense collectie Nederlandse kookboeken van de Bijzondere Collecties van de Universiteit van Amsterdam die in deze eeuwen geschreven zijn.

Dit is een boek over kookboeken, derhalve. En dat leidt meteen tot een voorbehoud. Want als u denkt dat u met dit werk inzicht krijgt in de vaderlandse eetgeschiedenis komt u van een koude kermis thuis. Oude kookboeken geven weliswaar inzicht in de culinaire historie, ze vormen maar een deel van de bronnen in dat vakgebied. Zeker in de vroegere eeuwen hadden ze uitsluitend betrekking op het eten van de welgestelden. 'Kookboeken mogen weliswaar verschillen tussen sociale klassen en algemene benadering van eten weergeven, ze kunnen niet beschouwd worden als betrouwbare bronnen voor de culinaire gewoonten van sociale groepen,' schrijft Henry Notaker in *A History of the Cookbooks*. Daarbij werd alles wat te vanzelfsprekend was niet genoteerd. De oudere boeken zijn geschreven als ideeënverzamelingen en geheugensteuntjes van koks voor collega-koks. Vlees roosteren aan het spit? Groente koken? Instructies daarvoor tref je maar af en toe aan. Langzaam verandert dat. In de loop van de 17de eeuw komen er boeken van koks voor amateurs en pas in de 20ste eeuw van amateurs voor amateurs. In datzelfde tempo neemt ook de precisie van de instructies toe, tot we uiteindelijk komen bij 'basisboeken' waarmee gehoopt wordt de lezer vanuit de culinaire nuilstand te transformeren tot een gewiekste fornuisbedwinger.

Dan ook is er uitbreiding gekomen in de bedoelde lezersgroepen, want waar het in de 16de eeuw gaat om collega-koks en hoofden van aristocratische huishoudens op het hoogste niveau komen er in later tijden eenvoudiger koks bij, dan kooksters en burgerlijke dames van niveau, en vervolgens 'iedereen', tot thuishokkende mannen aan toe. Dat heeft ook te maken met de stijgende mate van geletterdheid en de afnemende prijs van de boeken.

Goed, kookboeken zijn dan niet maatgevend wat betreft ons kookverleden, ze geven natuurlijk wel een kijkje in wat er in de keukens van vroeger gebeurde. Om niet te verdrinken in het grote geheel hebben we paadjes uitgezet in de vorm van thema's, die we volgen door de eeuwen heen. Die thema's hebben iets willekeurig in zich (waarom wel groente en zuivel en niet specerijen of vis?), maar wij willen met deze uitgave dan ook geen allesomvattend kookboekboek presenteren. Het is een pleziervaart, een boottocht door de smakelijke eigenaardigheden van de kokerij. Vandaar de titel, die dus niet correct-historisch verwijst naar het aloude idee van het land van Kokanje (waar Herman Pleij een prachtig boek over schreef), maar naar het Luilekkerland dat een bibliotheek vol oude kookboeken is. Blader mee, lees en verbaas u met ons over de onverwachte overeenkomsten (kijk, dat deden ze toen dus ook al!) of juist de verschillen in smaak, voorkeuren (iemand nog wat meeuw?), kooktechnieken en presentatie. We hopen dat u heel dikwijls 'sjongejonge' mompelt en 'goh' en misschien weleens 'nou moe'. Dat deden wij ook.

8

Charlotte en Onno Kleyn
Juni 2018

BIJ DE RECEPTEN

AL EENS IETS UIT DE 16DE EEUW GEKOOKT? OF UIT DE 17DE, 18DE, 19de? Wij beleefden groot plezier met het bereiden van oude recepturen, wat vaak voorafgegaan werd door gepuzzel en gepeins. Hoe verder terug in de tijd, hoe vager de instructies. Tijdsaanduidingen, hoeveelheden, technieken: men ging ervan uit dat je die wel kende. Soms zijn aanduidingen van ingrediënten onduidelijk, gaat het nou om een specerij of een bloemetje? Maar aangezien wij niet helemáál vanachter het culinaire behang komen, lukten de meeste proefkookpogingen de eerste keer al redelijk en de soms noodzakelijke tweede of derde keer goed. Beter, het werd vaak bijzonder lekker! Moeten we er wel bij zeggen dat zaken die ons echt niet aanspraken niet door onze ballotage kwamen.

Net als de thema's is de keuze van recepten niet gemaakt in een poging te komen tot een afgewogen kookboek, met een zinnige verdeling tussen voor, hoofd en toe, of groente, vis en vlees. Dat zou nergens op slaan omdat men daar vroeger ook niet op onze manier aan deed. Nee, recepten zijn gekozen als illustratie van de ontwikkelingen die we beschrijven en omdat ze smakelijk zijn.

Alle recepten staan in dit boek allereerst in de originele opmaak en spelling. Op wat recente exemplaren na, waarvoor we het niet nodig vonden, hebben we een moderne uitwerking genoteerd, doorgaans dicht bij het origineel, een enkele keer wat vrijer opgevat.

De moderne uitwerkingen zijn bedoeld voor 4 personen, tenzij we iets anders aangeven.



2

1

3



4

5



6

7

8