

'Een Lekkere Suster' – lezing na de Algemene Ledenvergadering van 22 maart 2015

De Schutterszaal van het Haagse Historisch Museum zat bijna vol op de 22^e maart. Het vooruitzicht op de aantrekkelijke lezing van cultureel historica en Die Haghe-lid Marianka Spanjaard na afloop van de vergadering zal daar zeker toe bijgedragen hebben. De spreker hield een (helaas veel te) korte uiteenzetting over haar pas uitgegeven boek 'Een Lekkere Suster', een bijzonder kookboek gebaseerd op een handgeschreven receptenschrift dat generaties lang in één familie is gebruikt en aangevuld. Marianka erfde het boekje van haar overleden vriendin Thera Wijsenbeek en zag hierin een opdracht de achtergronden van dit familiestuk te onderzoeken en in een prachtig boek om te zetten, dat daardoor meer werd dan alleen een kookboek.

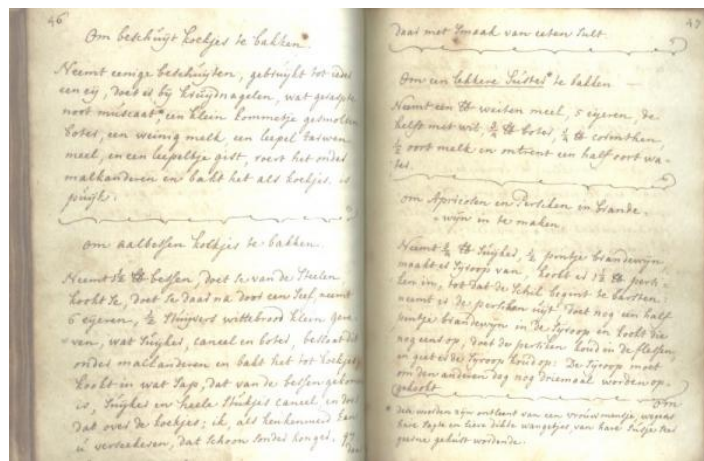


Voorzitter Florus Wijsenbeek (uiterst links) kondigt de lezing van Marianka Spanjaard aan; het boek is zichtbaar op het scherm

Bij het recept voor een 'Lekkere Suster' (de ronde cake op de omslag van het boek) vond Marianka een verwijzing naar de waarschijnlijke oorsprong van het kookschrift: 'Deze woorden zijn ontleend aan een vrouw-mensje wegens haar sagte en lieve wangetjes, van hare susje zeer gerne gekust wordende'. Het vrouw-mensje bleek na onderzoek Louise van der Muelen te zijn geweest, dat het receptenschrift bij haar huwelijk in 1744 cadeau had gekregen, vermoedelijk van haar oudste zuster



Miniatuur van Louise van de Muelen



Het handgeschreven kookschrift met rechtsonder de verwijzing naar de 2 zusjes

Jaqueline, die na het vroege overlijden van de moeder van het gezin de moederrol overgenomen had. De eerste 137 recepten van de ca. 500 zijn in eenzelfde handschrift geschreven en waarschijnlijk afkomstig van deze Jaqueline. Daarna zou het kookschrift 5 generaties van moeder op (schoon)dochter worden doorgegeven en er steeds recepten en tips worden bijgeschreven.

Marianka vertelde over haar jarenlange zoektocht om o.a. deze familiegeschiedenis te reconstrueren. Daarnaast ging ze in op de eetgewoonten in de goede kringen in de 18^e en 19^e eeuw. Suiker was een luxeproduct en kwam weinig voor in de gerechten die zo nodig met vruchten, honing en dadels gezoet werden. Er werd in vroegere tijden veel meer gebruik gemaakt van zure ingrediënten als citroenen die ook als conserveringsmiddel dienden. Alle recepten zijn uitgeprobeerd en bleken veelal gemakkelijk na te maken door de simpele pure ingrediënten en verse kruiden die werden gebruikt, vaak uit eigen moestuin en dus afhankelijk van de seizoenen. Toch verliep de interpretatie van de oude recepten niet altijd zonder problemen, zoals bij het recept voor bereiding van een snoek waar het mysterieuze ingrediënt 'hansjupiter' voor nodig was. Nergens was hier iets over te vinden, totdat Marianka bij een ander snoek-recept het ingrediënt 'ansjovis' tegen kwam en de vertaling naar 'hansjupiter' snel gemaakt was. Een andere uitdaging bleek de 'gelei van hertshoorn'. Onze jagende voorzitter bracht uitkomst en leverde een gewei van een hert waarvan een "best lekkere gelei" werd getrokken volgens de auteur.



Een symmetrisch gedekte tafel uit het boek, waar hartige en zoete gerechten tegelijk geserveerd werden. Rechts: een 18^e eeuwse keuken

Zoals in de introductie al is aangegeven vloog de tijd om en moesten we helaas na een half uur weer op huis aan; een mooi begin van het weekend, deze lezing, en een onderwerp dat in alle opzichten naar meer smaakte!