

In dit nummer

- 37 ■ COLUMN
Historisch besef
- 38 ■ Onoplettendheid en berekening
Opzienbarende ontvluchting uit de gevangenis
Klaas de Graaff
- 45 ■ Gered door 'menschlievend hulpbetoon'
Medaille voor Th. Jansen
Monique Brummans
- 46 ■ INTERVIEW
Gerard van Gurp
Van natuurkundige tot geschiedkundige
Jac. J. Luyckx
- 50 ■ DE STRAAT
Achter de Tolbrug, Tolbrugstraat en Haven
Marcel van der Heijden
- 53 ■ Een betreurde held rust in deze tombe
Grafsteen aan buitenzijde Sint-Jan
Harry Boekwijt
- 55 ■ AANZIENLIJKE HUIZEN
Watertoren van Den Bosch
Stoere poortwachter
Jac. J. Luyckx
- 59 ■ Den Bosch in zicht
Devote reizigers onderweg
Valentijn Paquay
- 65 ■ Bezoekerscentrum Vestingwerken
Bastionder op Bastion Oranje geopend
Eddie Nijhof
- 68 ■ BERICHTEN
Nieuws van het Noordbrabants Museum
Nieuws van het Stadsarchief
Nieuws van de BAM
Nieuws van de Boschboom



Historisch besef

Ook ik ben gek op koek. Zeker op koek die op ambachtelijke wijze (zoals oma deze vroeger in elkaar knutselde) wordt gebakken. Tevergeefs wachtte ik op de uitnodiging die diverse professoren in de Boschlogie wel kregen: de plechtige aanbieding van de *Bossche Mop*, 'een knapperige lekkernij, die ambachtelijk wordt gebakken in de ovens van bakkerij Korengoud. Het recept nam bakker Piet de Koning over van bakker Borsboom die het op zijn beurt via via van de legendarische *Koekfabriek Suys, anno 1794* had'. Een mop uit 1794, aldus het Brabants Dagblad. Twee jaar geleden – 23 juni – zat ik ook te popelen. Op die dag werd 'een eeuwen oude traditie' hersteld. Daar ben ik dol op. De bezoekers van de Sint-Jansdag genoten 'in de vorige eeuw, voor 1940 van de *Sint Janskoek*'. Het recept is in 2001 teruggevonden tegelijk met het recept van 'de *Echte Bossche Koek*'. Enkele oudtantes van bakker De Backer hebben geholpen om de juiste smaak weer te ontdekken van de 'eeuwenoude koek'. Toch geef ik de voorkeur aan 'de *Echte Bossche Koek*', een zoete koek 'naar oud recept'. Deze *Bossche koek*, aldus Gieljan de Backer, 'stamt waarschijnlijk al uit de tijd van Jeroen Bosch. En dan moet men hierbij denken aan 5 eeuwen geleden. De schilder behoorde tot de Broederschap van de Lieve Vrouwen die regelmatig rijk gevulde maaltijden gebruikten. Eén van de lekkernijen op deze overvloedige dis was een rijk gevulde koek. Deze koek staat vijf eeuwen later nog steeds bekend als *De Bossche Koek*'. Gieljan kondigt aan dat hij met meer producten komt. *Bossche Moppen* bijvoorbeeld. Nu die heeft De Koning voor zijn neus weggekaapt. Maar Gieljan heeft nog iets in petto waar Jan de Groot met zijn ordinaire *Bossche Bollen* niet aan kan tippen: 'de *Sjeklade Bollen*'. Ik heb me laten vertellen dat de *Sjeklade Bol* het enige was waarvoor Erasmus 's-Hertogenbosch lof toezwaaide. Dan word ik er ook gek op. Tenminste als ik een uitnodiging voor de aanbieding krijg. Al dat moois moet beloond worden. Daarom dient het Nationaal Historisch Museum zich alsnog in Den Bosch te vestigen! Niks Arnhemse meisjes, die smaken nergens naar. Mocht het lukken dan krijgen alle Bosschenaren van mij een *koekwaus*. (In 1883 bij toeval geproduceerd, aldus Daniël van Schijndel, bakker van dit eeuwenoude ambachtelijke kúúkske). Burgemeester Rombouts heeft gelijk. Den Bosch is méér dan een Bossche Bol en carnaval.

AV

Eeuwenoude koeken: Pieter Aertsen (1508/9-1575), 'De Pannekoekbackerij'. (Museum Boymans-Van Beuningen, Rotterdam)