

DE FOODARCHEOLOOG

JEROEN VAN VAERENBERGH

graaft in ons
culinaire verleden

WAT SCHAFT DE PUT?

MANTEAU





Hou, gore Bessen, hou: hebt gy uw' Ser verloren;
Dat gy uw' Vrylicheyd op Erb're hoofden stort?
Of tracht gy, door dien Drek, ons d'ogen uyt te boren;
Op dat uw' rimp'lend Vel niet meer gezien en word

J. Meieris pinxt. Clement de Jonghe Exc. H. Bary sculp

INHOUD

Voorwoord 7

1 – Een vette mammoet 16

2 – Het bos in 25

3 – En toen is de miserie begonnen 41

4 – Romeinse klassiekers 61

5 – Boerenkost en herenspijs 87

6 – Een hongerig monster 99

7 – Bitterzoete tijden 125

8 – Nouvelle cuisine 139

Epiloog 157

DE KEUKEN IN MET DE FOODARCHEOLOG 163

Dankwoord 219

Bibliografie 220



VOORWOORD

Ik sta met mijn voeten in de Kruibeekse modder te kijken hoe mastodonten van graafmachines diepe gaten maken voor dijken en sluizen die toekomstige generaties van Scheldebewoners moeten beschermen tegen overstromingen. Mijn haast versleten groene laarzen zijn vastgezogen in de klei van de polders. Mijn broek is bespat, het is nat en koud en mijn handen zijn verkleumd. Toch wil ik nergens anders zijn dan hier. Dit is exact waar ik als jongen van droomde: met mijn collega-archeologen in putten duiken en gewapend met schop en truweel menselijke sporen uit het verleden zoeken.

Bij het afdalen in de grond kan ik de voorouderlijke resten bijna ruiken, of is het de zure geur van plantenresten in de veenlaag die mijn neus prikkelt? Half verrotte boomstammen, takken, riet en bladresten van een loofbos liggen als een dik deken over wat ooit de oever van de prehistorische Schelde was. Ik wrijf met mijn schop tegen de schuin oplopende wand van de werfput. Geknars en geknisper, een signaal dat er splinters vuursteen schuren tegen het blad. Ik heb prijs. Ik neem mijn truweel en hurk om van dichtbij de glasscherpe steensplinters te onderzoeken. Ik ben een neuslengte verwijderd van meer dan 7000 jaar oude resten die me vertellen dat iemand hier vuursteen heeft bewerkt tot een scherp mes, een schrabber of een pijlpunt. Ik filter de moderne geluiden weg en waan me in een prehistorisch loofbos. Ik ruik de natte bosgrond en hoor het ruisen van het

bladerdak. Wanneer ik even later een zwart verkleurd dierlijk bot vind, stel ik me voor hoe rondtrekkende jager-verzamelaars hier hun kamp opzetten en wild slachtten. Ik kan bijna het vuur voelen waarop ze hun prooien roosterden, en vraag me af wat ze precies klaarmaakten in de pot waarvan een stuk aardewerk uit de putwand steekt.

Die ene scherf legt het belangrijkste kantelpunt in onze overlevingsstrategie van de afgelopen 7000 jaar bloot. Precies hier, in Kruike, op de plek waar ik ben opgegroeid en als kleine jongen kampen bouwde en vuurtjes stookte met mijn neef. De gebroken pot brengt me in contact met prehistorische passanten langs de Schelde die geleidelijk aan hun nomadische jager-verzamelaarsleven ruilden voor een meer honkvast landbouwleven met ‘meubelen en huisgerief’, voor ons bewaard in de vorm van achtergebleven resten van potten en pannen. Wanneer biologen later ook graankorrels en slachtafval van vee ontdekken, die ze op basis van radiokoolstofdatering tot de oudste in Noordwest-Europa kunnen rekenen, wordt het smakenpalet dat ik denkbeeldig proef rijker. Lokale smaken van de laatste wildplukkers vermengen zich met de exotische landbouwproducten die zijn meegenomen door nieuwkomers uit het Oosten. In deze put ontdek ik een van de eerste plekken waar mensen kennismaakten met het boerenleven in het gebied dat we duizenden jaren later Vlaanderen zijn gaan noemen.

Als archeoloog ontdek ik zo voortdurend fragmenten van de beslommeringen van mensen die ons zijn voorgegaan. Ik ben opgeleid om mij wetenschappelijk in te leven in de geschiedenis

van het dagelijks leven en baseer mij hiervoor op de tastbare resten die mensen hebben achtergelaten. Archeologen zijn gepokt en gemazeld in wetenschappelijke onderzoeksmethodes en werken samen met historici, menswetenschappers en onderzoekers uit de biologie, geografie, chemie, fysica en technologie om samen de puzzel te leggen over het alledaagse leven van toen. Een leven dat veelal in het teken stond van het vinden, telen, bewaren, bereiden en eten van voedsel. Maar heel vaak vinden we slechts flarden terug, en de archeologische bronnen vertellen nooit het hele verhaal. Het was een begeisterende gastronomische ervaring die me in 2013 deed inzien dat de puzzelstukjes niet altijd in het verleden te vinden zijn, maar soms gewoon voor onze neus liggen. Of op mijn bord. Een wortelstok van lisdodde die chef-kok Kobe Desramault op vuur roosterde, veranderde me op slag van een archeoloog in De Foodarcheoloog. Het signatuurgerecht van zijn sterrenzaak In De Wulf transporteerde mijn smaakpapillen opnieuw naar de prehistorische kampplaats bij de Schelde, waar die lisdodde ook op het menu stond. Alsof een jager-verzamelaar via Kobe met me communiceerde en me liet proeven hoe je een lisdodde tot een smaakbom kunt transformeren, met wat wilde ingrediënten en vuur. Vanaf dat moment vond ik een creatieve toegang tot de gaten van de geschiedenis zonder mijn wetenschappelijke integriteit te verliezen. Ik verbond mijn passie voor archeologie met mijn passie voor eten, ingelepeld door mijn grootmoeder, een dorpskokkin in de golden sixties. Ik ontdekte dat waar de wetenschap stopt, de creativiteit start. Ik ging verder op zoek naar oeroude voedseltradities in het werk van vaklui vandaag. Chefs, bakkers, brouwers, telers en zelfs bevlogen thuiskokks zijn door hun creativiteit

en hun vakkennis, vaak zonder het te beseffen, de bewaarders van oude eettradities. Ze kennen hun producten, weten welke ingrediënten goed te combineren zijn met elkaar en kennen de effecten van bereidingswijzen op de smaak.

Met mijn empathische geest leef ik me in in wat makers van nu en makers van toen bezighoudt. Net zoals ik vandaag binnenstap bij een experimentele chef, een desembakker, een ambachtelijk brouwer of een thuiskok met een migratieachtergrond en openhartig peil naar hun kennis van en passie voor eten, zo ga ik ook op bezoek bij haast vergeten voorouders die op het punt staan een maaltijd te bereiden. Ik probeer hen te begrijpen en vang hun tijdloze wijsheden op. Een middeleeuwse en een hedendaagse peperkoekbakker maken niet exact dezelfde koek, maar de combinatie van meel, zoetstof en smaakmakers is in een steeds veranderende samenstelling wel te traceren tot de smaakvoorkeur van de vroegste voorouders van ons allemaal.

In dit boek laat ik je niet proeven van het leven zoals het exact was, maar van het leven zoals het in mijn geest had kunnen zijn. Ik ben op dezelfde manier te werk gegaan tijdens de productie van *Het verhaal van Vlaanderen*, waarvoor ik elk rekwisiet, elke locatie en elke scène onder de loep heb genomen om het dagelijks leven en de banale beslommeringen van het moment te herscheppen. In dat populaire tv-programma nam ik de kijker als het ware door mijn ogen mee in de tijd, tenminste voor zover de budgetten en de regie dat toelieten. Het eten dat je in de afleveringen vluchtig zag passeren, was een voorsmaakje van wat je hier kunt lezen over graanpap bij de eerste boeren, mosselen

bij de Romeinen, kalkoen in de zestiende eeuw en koffie in de achttiende eeuw.

Ik neem je nu als het ware verder mee in het verhaal van de tafel van Vlaanderen. Dat verhaal is niet alleen een terugblik, maar ook een bron van inspiratie voor de uitdagingen van vandaag en de mogelijkheden van morgen.

Ik laat je ervaren hoe ons voedsel geworteld is in het stukje land tussen de Noordzee en de Maas waaruit ik al meer dan 25 jaar mijn archeologische kennis put. In acht hoofdstukken geef ik je mijn persoonlijke blik op de voedselgeschiedenis, zoals ik die in de loop van de jaren heb gereconstrueerd op basis van archeologisch onderzoek van mijn collega's en mezelf, aangevuld met traditionele inzichten over voedsel. De tocht van duizenden jaren start bij de eerste mensen die hier op zoek waren naar eten, en eindigt in de keuken van mijn grootmoeder.

Dit is geen boek met grote historische verhalen. Wel toon ik je een aantal culinaire kantelpunten in de geschiedenis om te verklaren wat er vandaag op ons bord ligt. Terwijl de eerste hoofdstukken millennia beslaan, gaan de recentere hoofdstukken over een paar honderd jaar. Dat komt natuurlijk doordat we voor die vroegste periodes minder bronnen hebben. Terwijl we het leven van de neanderthalers moeten reconstrueren op basis van enkele werktuigen en een reconstructie van het landschap, de fauna en de flora, hebben we bij de Romeinen hele nederzettingen tot onze beschikking, en voor de middeleeuwen hele steden, beerputten, schilderijen en teksten.



Ik bied je als het ware een voorraadkast met ingrediënten. Zoals je thuis je koelkast opent om te kijken wat je gaat klaarmaken, zo kun je dit boek openslaan om met de inhoud je eigen recepten te verrijken en klaar te stomen voor een duurzame toekomst. Verwerk de ingrediënten in je dagelijkse maaltijden en verwonder je tafelgasten met oeroude smaken en verhalen die verrassend hedendaags zijn. Om je na onze culinaire tijdreis concreet op weg te helpen in de keuken deel ik aan het eind van het boek enkele signatuurgerechten die nooit teleurstellen. Bereidingen met een hedendaagse twist die ook in de smaak zouden vallen als er onverwacht voorouders op bezoek zouden komen.

Lees smakelijk,

Jeroen



DS FOODARCHEOLOG

© 2024 Uitgeverij Manteau / Standaard Uitgeverij nv, Rooseveltplaats 12,
2060 Antwerpen en Jeroen Van Vaerenbergh

Vertegenwoordiging in Nederland
New Book Collective
www.newbookcollective.com

Eerste druk november 2024

Redactie
Evy Ballegeer

Omslagontwerp, vormgeving en zetwerk
Leen Depooter. – quod.voor de vorm.

© *Illustraties cover*
portret auteur: © Athos Burez
schilderij: Pieter Bruegel de Oude, *Nederlandse Spreekwoorden*, 1559

Disclaimer: Ga enkel wildplukken waar het mag en met kennis van zaken.

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

ISBN: 978 90 223 4078 3
NUR 680 / 440
D/2024/0034/357
