

De smaak van het verleden

Bossche voedingsgewoonten vanaf de Middeleeuwen

Henk van Haaster *

De kennis over de geschiedenis van de meeste steden in ons land is voornamelijk gebaseerd op archeologische en historische bronnen. Op belangrijke punten is dit beeld niet compleet. Zo ontbreken veel gegevens over de voedingseconomie van de steden. Veel informatie over de vroegere stedelijke voedingsgewoonten ligt opgeslagen in de vorm van plantenresten in het stedelijke bodemarchief.

In 's-Hertogenbosch is sinds de start van het systematisch archeologisch onderzoek in 1977 veel aandacht besteed aan dit deel van het bodemarchief. Vanaf dat jaar zijn op alle daarvoor in aanmerking komende opgravingen grondmonsters genomen voor botanisch onderzoek.

Op 17 juni van dit jaar promoveerde de auteur op een onderzoek naar de voedingseconomie van de (post)middel-eeuwse stad 's-Hertogenbosch. Door microscopisch onderzoek aan vele tientallen grondmonsters uit beerputten en verkoelde voedselvoorraden kon een uniek beeld worden gekregen van de voedingsgewoonten van de Bossche poorters vanaf het ontstaan van de stad tot in de 17e eeuw.

Dagelijkse kost: rogge en boekweit

Rogge en boekweit waren door de eeuwen heen veruit de belangrijkste granen, zowel voor de eenvoudige poorters als de rijke patriciërs. Er is geen beerput of latrine in de stad gevonden waarin resten van deze meelleveranciers niet overvloedig aanwezig waren.

Vanaf de 15e eeuw wordt rijst in de stad gegeten. De rijst werd geïmporteerd uit het Middellandse-Zeegebied en is in de 15e en 16e eeuw nog een duur product dat vooral door de rijken gegeten lijkt te zijn. In de 17e eeuw is de prijs blijkbaar zo gedaald dat het in meer dan de helft van de beerputmonsters gevonden wordt. Een vergelijkbare trend laat de consumptie van pluimgierst zien. Pluimgierst is tegenwoordig vooral bekend als vogelvoer en in de macrobiotische keuken, maar in de prehistorie was het een belangrijk graan. Daarna wordt het heel lang niet of



Rembert Dodoens of Dodoneaus uit Mechelen ging al op 13-jarige leeftijd naar de Leuvense Universiteit. Hij volgde in 1541 zijn vader als stadsarts van Mechelen op. Lijfarts van Filips II in Madrid wilde hij niet worden. Zijn sympathie voor de Reformatie dwong hem naar Keulen uit te wijken. Intussen werkte hij aan zijn Cruydt-Boeck, dat in 1554 verscheen en verscheidene malen bij Plantijn in Antwerpen werd herdrukt. Het boek bevat meer dan duizend houtgravures van planten. In de Middeleeuwen werd 'Spinagie' gegeten. Wij zouden deze spinazie niet meer herkennen en of de groente hetzelfde smaakte?

nauwelijks gegeten tot het in 17e eeuw weer populair wordt. Ook in 's-Hertogenbosch lijkt het toen veel te zijn geconsumeerd. Hoe het precies gegeten werd kunnen we aan de sterk vergane resten uit de beerputten niet zien. Als we kijken in kruidenboeken en recepten werden in de 17e eeuw van gierst brood, marsepein en *macarons* (een soort koeken) gebakken. Andere granen zoals tarwe, gerst en haver zijn maar af en toe gevonden en lijken in de voe-

ding van de stedelingen geen belangrijke rol te hebben gespeeld. Hierbij moet worden opgemerkt dat met name de tarwe gegeten kan zijn in de vorm van het destijds zeer luxe wittebrood. Als dat het geval is zijn daarvan nauwelijks resten terug te vinden omdat het gemaakt wordt van meel dat van alle onzuiverheden ontdaan is.

‘Ongezonder’ fruit (en zuidvruchten)

Het oude op de middeleeuwse medicijnleer gebaseerde idee dat vers fruit en groenten ongezonder is, heeft tot in de 18e eeuw stand gehouden. De middeleeuwse medicijnmeesters waren namelijk van mening dat *‘Deghene die ghesont bliven wylt en sal ghemeynlick niet veel fruyten noch wermoesen eten’*. Verrassend is het daarom dat in de beerputten zoveel resten van fruit gevonden werden.

Gegeten fruit:

gele kornoelje, kweeper, aardbei, jeneverbes, appel, mispel, zwarte moerbeï, zoete kers (kriek), zure kers (morel), kroosjespruim, sleepruim, peer, zwarte bes, aalbes, kruisbes, dauwbraam, gewone braam, framboos, vlierbes, blauwe bosbes, rode bosbes, vijg, dadel, druif/krent/rozijn, hazelnoot, walnoot en granaatappel.

Blijkbaar namen de Bosschenaren het wat de voeding betreft niet zo nauw met de officiële gezondheidsregels en hadden ze hun eigen ideeën over wat gezond was en wat niet. Bovendien was het dan misschien officieel wel ongezonder, zo smaakte het beslist niet! In totaal zijn door het archeobotanisch onderzoek bijna dertig soorten fruit aangetoond. In het fruitassortiment zaten soorten die tegenwoordig niet meer zo gewaardeerd worden, maar vroeger algemeen gegeten werden zoals mispel, zwarte moerbeï, kweeper, gele kornoelje en granaatappel. Vooral mispels en zwarte moerbeien werden veel gegeten. Gele kornoelje behoorde tot het luxe fruit dat alleen door de rijken gegeten werd, evenals de granaatappel. De druivenpitten die vaak in grote hoeveelheden in de beerputten gevonden worden, kunnen behalve van verse druiven ook van krenten of rozijnen afkomstig zijn. Pitloze krenten en rozijnen bestonden in de Middeleeuwen namelijk nog niet. Krenten en rozijnen waren heel populair en werden tijdens de vastenperioden veel gegeten. Het onderzoek heeft een interessante ontwikkeling in de fruitconsumptie zichtbaar gemaakt. Kort na de stichting van de stad, aan het eind van de 12e eeuw en in de 13e eeuw is het assortiment fruit nog tamelijk beperkt. Appels, bramen en bosbessen lijken in die tijd het populairst te zijn geweest. In de 14e eeuw verandert dit drastisch. De consumptie van fruit neemt dan een grote vlucht. Eigenlijk is dit een trend die al in het laatste kwart van de 13e eeuw lijkt in te zetten. Het hangt samen met

de sterke groei die de stad in deze tijd doormaakt en de toenemende handelscontacten.

Duidelijk waarneembaar is de toename van de consumptie van aardbeien, moerbeien, aalbessen, gele kornoelje, diverse soorten pruimen, kersen en druiven, krenten of rozijnen. Het assortiment fruitsoorten stijgt van zes soorten in de 13e eeuw tot ruim 20 in de 16e/17e eeuw. Opvallend is dat tamelijk eenvoudige fruitsoorten en noten die in de natuurlijke omgeving konden worden verzameld zoals bramen, vlierbessen, hazelnoten en walnoten niet alleen vlak na de stichting van de stad een rol spelen, maar ook in latere eeuwen nog zeer gewaardeerd werden.

Het warmoes

Met warmoes werden vroeger allerhande groenten en groene kruiden bedoeld.

Het aantonen van vroeger gegeten groenten in beerputten is aanzienlijk lastiger dan fruit. Dat komt omdat de meeste fruitsoorten stevige pitten hebben die lang bewaard en herkenbaar blijven. Dat is bij groenten en keukenkruiden niet het geval. Deze producten worden immers geoogst voordat er zaden aan de planten zitten. Bovendien zitten er aan wortels, stengels en bladeren weinig stevige delen

Pitten van druiven die in beerputten gevonden worden, zijn een indicatie voor de consumptie van verse druiven, of van rozijnen of krenten.

(Foto: BAM)



die lang bewaard blijven. Toch hebben we door gecombineerd zaden- en stuifmeelonderzoek een aardig beeld gekregen van de inhoud van de Bossche 'warmoespot'. Snijbiet, venkel en kervel waren door de eeuwen heen populair. Van snijbiet zijn regelmatig vruchtjes gevonden; van kervel is in bijna elke beerput stuifmeel aangetroffen. Van venkel staat overigens niet vast of we de gevonden zaden kunnen beschouwen als bewijs voor de consumptie van groene venkel. De aanwezigheid van venkelzaden in beerputten heeft waarschijnlijk meer te maken met het gebruik van de zaden als geneesmiddel. Er bestaan wel oude recepten van groene venkel (met steur!), maar recepten voor hoestdrankjes waarin venkelzaden moesten worden verwerkt, komen heel vaak voor.

Naast de bovengenoemde groenten zijn resten gevonden van spinazie, selderij, pompoen, postelein, tuinkers, veldsla, tuinmelde, tuinboon en erwt. De verleiding is groot bij al deze groenten aan onze huidige groenten met dezelfde naam te denken, maar vaak hadden de vroegere groenten een heel ander uiterlijk. Zo had de middeleeuwse spinazie geen afgeronde, maar pijlvormige bladeren. De tuinbonen waren aanzienlijk kleiner en ronder dan onze huidige veel grotere platte bonen. Ze werden vroeger duivebonen of paardebonden genoemd en werden zoals de oude namen al doen vermoeden ook veel door dieren gegeten.

De chronologische ontwikkeling van de consumptie van groenten en peulvruchten vertoont hetzelfde beeld als de fruitconsumptie. In de 13e eeuw is het aanbod aan groenten nog zeer beperkt. In de 14e eeuw is het aanzienlijk uitgebreider, wat samenhangt met het toegenomen belang van handel.

Omdat het zo lastig is resten van groenten in beerputten aan te tonen is het beeld dat we van de groenteconsumptie hebben minder compleet dan het fruitbeeld. Zo staat het vast dat de middeleeuwse Bosschenaren bijvoorbeeld ook kool, ui, knoflook, wortelen, rapen en prei hebben gegeten. We hebben er echter niets van teruggevonden.

Middeleeuwse smaakmakers

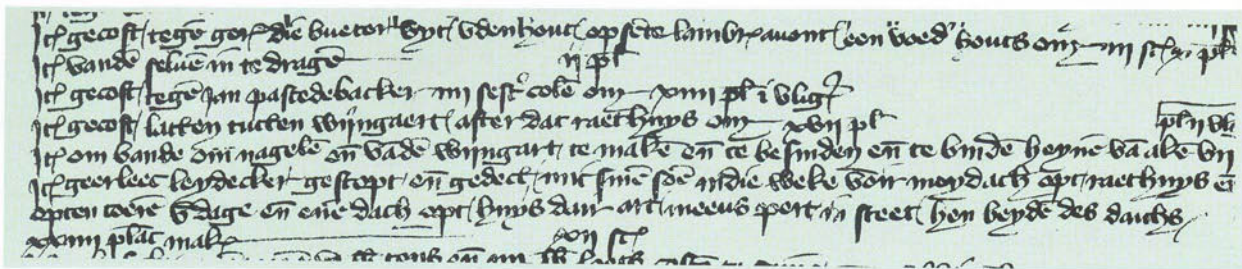
Om de gerechten op smaak te brengen is een groot aantal kruiden en specerijen gebruikt.

In het keukenafval en de uitwerpselen in de onderzochte beerputten zijn in totaal resten van elf smaakmakers gevonden: zwarte mosterd, anijs, dille, kappers, koriander, karwij, peterselie, kruidnagel, peper, komkommerkruid en paradijskorrels. Paradijskorrels zijn de vreemd smakende zaden van een plant uit de gemberfamilie waarvan men in de 14e eeuw nog aannam dat ze uit het paradijs kwamen. Ze zijn verwant aan kardemom. Het 'paradijs' waar de zaden in de Late Middeleeuwen werden gekocht lag in het kustgebied van westelijk tropisch Afrika. Vlak na de ontdekking van deze exotische specerij was het, door de lange handelsroute dwars door de Sahara naar Noord-Afrikaanse havens en zo via Venetiaanse hande-



Een paar planken op een ton: de kruidenkoopman achter zijn koopwaar. Een fraaie plaat uit het zgn. Hausbuch (ca. 1453) dat zich in de Neurenbergse Stadtbibliothek bevindt.

laars verder naar het noorden, een duur product dat met name door de rijken werd gegeten. Ook in 's-Hertogenbosch was dat zo. Later ontdekten de Portugezen een veel snellere handelsverbinding via zee, en daalden de prijzen voor paradijskorrels snel. Hierdoor werden ze al snel ook door de gewone man gegeten. Bossche handelaren haalden de paradijskorrels en andere exotische producten op in Brugge waar velen van hen huizen bezaten om dicht op de kostbare handelswaar te zitten.



De Bossche stadsrekening uit 1402 verwijst naar de wijngaard die zich achter het stadhuis bevond. Zoals bekend werden in de Middeleeuwen veel noordelijker dan vandaag de dag druiven verbouwd. De wijn die thans (in Hurwenen is een heus winddomein!) in Nederland wordt verbouwd kan hier dankzij nieuwe sterke rassen geëxploiteerd worden, niet omdat de temperatuur hoger is. Dat laatste was in de late Middeleeuwen wel het geval. In het Hertogdom Brabant waren talrijke wijngaarden te vinden. (Stadsarchief, oud archief 's-Hertogenbosch, inv. v. Zuylen nr. b 5)

Echte kruidnagels zijn in de beerputten overigens niet gevonden. Blijkbaar vergaan ze snel en zijn ze als kruidnagel dan niet meer te herkennen. In de meeste beerputten is echter wel stuifmeel van deze in de Middeleeuwen ook al populaire specerij aangetroffen. Omdat kruidnagels de gedroogde bloemknoppen van de kruidnagelboom zijn, komt er door het eten van kruidnagels dus veel stuifmeel in een beerput terecht. Dit heeft een typische vorm en is door een microscoop makkelijk te herkennen.

Arm en rijk in de Bossche keuken

Dat armen vroeger anders aten dan de rijken is uit allerlei schriftelijke bronnen bekend. In de middeleeuwse filosofie hadden mensen uit de hogere sociale klasse een zeer verfijnde maag. Voor hen was het zeer schadelijk pastinaak, rapen, knoflook, prei, uien en gierstbrood te eten. Zware soepen als groentesoep of soep van slachtafval waren slecht verteerbaar en moesten eveneens door de rijken vermeden worden. Arme mensen hadden daarentegen een grove maag die juist niet bestand was tegen verfijnde kostbare voedingsmiddelen. Uiteraard was het vooral de elite die dit soort filosofieën verspreidde. De rijken was er alles aan gelegen zich te onderscheiden van het gepeupel. Men is in die kringen altijd op zoek naar zeldzame, exclusieve dingen; ook op het gebied van de voeding. Op een moment dat een nieuw product algemeen gebruikt wordt stapt de elite weer over op iets anders. De drang zich te onderscheiden van het gewone volk is enorm!

Maar hoe zit dat in (post)middeleeuws Den Bosch? Om te onderzoeken in hoeverre de sociale verschillen in de stad merkbaar zijn op het niveau van de voeding zijn bewust beerputmonsters uit verschillende sociale contexten onderzocht. De resultaten van dit onderzoek zijn verrassend. Vondsten van exotische, geïmporteerde voedingsmidde-

len correleren heel goed met contexten waarin rijke archeologische vondsten zijn gedaan. Dit geldt in 's-Hertogenbosch o.a. voor de vroegere bewoners van de Postelstraat, Boerenmouw en de directe omgeving van de Markt. De rijken aten veel meer rijst, peper, granaatappels, dadels, gele kornoelje, komkommer, kappers en pompoen dan de gewone burgers. Het zijn voedingsmiddelen die door gewone burgers blijkbaar nauwelijks gegeten werden. In 's-Hertogenbosch geldt dit niet voor paradijskorrel en kruidnagel. Beide specerijen werden behalve in rijke buurten ook in armere contexten gevonden, althans vanaf de 16e eeuw. Dit komt wat betreft paradijskorrel fraai overeen met de historische gegevens. Vermoedelijk was ook de prijs van kruidnagel in de 16e eeuw relatief laag, waardoor het niet alleen door de elite gebruikt werd. Uit het botanisch onderzoek is niet gebleken dat bepaalde 'gewone' voedingsmiddelen gemeden worden door de elite. Hierbij moet de kanttekening worden gemaakt dat echte 'boerse' voedingsmiddelen als pastinaak, rapen, knoflook, prei en uien op dit moment nog niet door archeobotanisch onderzoek aangetoond kunnen worden. Boekweit en gierst zijn wel aantoonbaar. Beide granen staan niet bepaald hoog aangeschreven, maar zijn blijkbaar toch gegeten door de rijke bewoners aan de Postelstraat, Boerenmouw en Markt en omgeving. Een bevestiging van de lage status van boekweit wordt geleverd door de grote hoeveelheid boekweit in de beerputten van het (arme) Ortheneinde.

Tot slot

Al met al heeft het botanisch onderzoek veel informatie opgeleverd over de Bossche voedingsgewoonten in het verre verleden; althans wat betreft de plantaardige component. Onze kennis over het aandeel van vlees, vis en zuivel in de voeding is nog niet compleet. Hiervoor moet nog veel onderzoek worden verricht aan de resten van slachtvee, pluimvee, jachtwild en vis die nog in de magazijnen van de Bossche archeologen liggen opgeslagen.

- Dr. Henk van Haaster promoveerde juni jl. aan de Universiteit van Amsterdam op de *Archeobotanica* uit 's-Hertogenbosch. De titel van zijn proefschrift, dat t.z.t. in een handelseditie zal verschijnen, luidt: *Milieuomstandigheden, bewoningsgeschiedenis en economische ontwikkelingen in en rond een (post)middeleeuwse groeistad*.