



Foodarcheoloog Jeroen Van Vaerenbergh brengt de middeleeuwen op je bord

Pas als al je zintuigen beroerd worden, komt iets écht binnen. Je kunt lezen over die Verdwenen Zwinhavens, fietsen langs de locaties van weleer met de wind in je haren en vogelgeketter in je oren. Je kunt zelfs even die historische grond door je vingers laten glijden terwijl je fris lentegroen ruikt. Maar pas wanneer je die smaken van toen ook proeft, komen die middeleeuwen écht tot leven. Foodarcheoloog Jeroen ging daarom aan de slag. Het resultaat? Een grensoverschrijdend project dat de smaken van de middeleeuwen serveert. Op en langs die fietsroute pakken tal van producenten en etablissementen uit met middeleeuws lekkers. Van middeleeuwse broden met biergist over confituren met specerijen tot ijsjes met een citrustoets. Zo heerlijk gevarieerd smaken de middeleeuwen.

Hoe evolueer je van archeoloog naar foodarcheoloog?

Jeroen: 'Ik was jarenlang als archeoloog aan de slag en bij elk rapport dat ik las, merkte ik dat we eigenlijk heel weinig deden met die culinaire informatie. Dus heb ik die taak op mij genomen. Want al die info geeft een beeld van hoe de gewone man leefde. Door te weten hoe mensen voedsel bewaarden en eten bereidden, kom je er achter waar ze mee bezig waren. En die resten vind je bovendien overal. Iedereen moet immers eten. Scherven van gebroken potten kunnen we laten analyseren op vetzuren waardoor we weten of er vis of vlees op het menu stond, maar ook beerputten zijn een eindeloze bron van informatie. Net als grachten rond boerderijen en kastelen en de zwingeuken natuurlijk. Onder hun grondwatertafels zit heel wat organisch materiaal. Vroeger gooide men alles in zo'n beerput of gracht. Van kippenbeenderen over tafelafval tot koteletbotjes. Maar ook zaden en stuifmeel. Zo hebben we stuifmeel van koriander ontdekt en kwamen we er achter dat de Romeinen niet enkel koriander meebrachten, maar dat het kruid ten tijde van de Zwinhavens hier ook gezaaid werd. Vergeet Ottolenghi, onze voorouders waren al met koriander aan de slag.'

Puzzelen voor gevorderden dus?

Jeroen: 'In beerputten hebben we stuifmeel gevonden dat afkomstig blijkt van een bepaalde rotsroos uit Kreta. In de eeuwenoude tolrekeningen van Sluis zien we dat er honing uit die regio in Kreta werd geïmporteerd dus wordt dat verhaal bevestigd. Mensen aten honing, het stuifmeel ging door hun spijsvertering en eindigde uiteindelijk in een Vlaamse beerput waar het pas eeuwen later ontdekt werd.' ▶

**'VERGEET
OTTOLENGHI,
ONZE VOOR-
OUDERS WAREN
AL MET
KORIANDER
AAN DE SLAG.'**

Jeroen Van Vaerenbergh

“DOOR TE WETEN HOE MENSEN VOEDSEL BEWAARDEN EN ETEN BEREIDEN, KOM JE ER ACHTER WAAR ZE MEE BEZIG WAREN”

Jeroen Van Vaerenbergh



Piepen in de middeleeuwse voorraadkast

Uit archeologisch onderzoek blijkt dat deze ingrediënten van de 12de tot de 16de eeuw geregeld op het menu stonden in de Zwinstreek: mosselen, wolken, garnalen, haring, schelvis, pladijs, makreel, stokvis, zalm, kabeljauw, tonijn, steur, paling, snoek, karper, eieren, schaap, rund, varken, konijn, os, kalf, geit, bok, lam, spek, ham, tarwe, rogge, gerst, haver, rijst, gist, tuinboon, erwt, zwarte en witte mosterd, olijf, anijs, prei, raap, knoflook, ajuin, sjalot, hop, gruuut, vijg, druif, dadel, granaatappel, limoen, citroen, gezouten limoen, appel, peer, mispel, kers, pruim, moerbeï, amandel, hazelnoot, okkernoot, paradijskorrel, peper, gember, komijn, saffraan, zoethout, rozenwater, honing, suiker, azijn, verjus, zout, kaas, boter, smout, wijn, bier, cider.

► Nog meer gekke ontdekkingen?

Jeroen: ‘We beseffen het te weinig maar in de 13de, 14de eeuw was de Zwinstreek echt dé innovatiehub in Europa. Brugge was een metropool en de hele wereld wilde hier zijn en handel drijven. In de tolrekeningen van Sluis zie je dat er in 1252 granaatappels en citrusvruchten ingevoerd werden. Sterker nog, van elke 100 exemplaren, moesten de twee mooiste in Sluis achterblijven. De Brugse elite besefte ongetwijfeld niet dat er al wat in Sluis bleef plakken. Ook gezouten limoenen arriveerden per boot. Wij denken dat we hip en trendy zijn als we met zo’n citroenen experimenteren, onze voorouders gingen er eeuwen geleden al mee aan de slag. De meest bijzondere ontdekking is misschien wel paradijskorrel, een specerij die de pittigheid van zwarte peper combineert met een fruitiger smaak. Hét voorbeeld van middeleeuwse foodmarketing. Die specerij groeide immers in het moeras in Ivoorkust. Ten tijde van de Zwinhavens had men nog niet rond Afrika gevaren dus had niemand die plant ooit al met eigen ogen gezien. Via karavaanroutes belandde ze in Noord-Afrika en kwam ze uiteindelijk in West-Europa terecht waar men de specerij paradijskorrel doopt. Want Ivoorkust klonk zo mythisch dat moest wel dichtbij het aards paradijs zijn. Goed gekozen, paradijskorrel werd populair en in de archieven en de beerputten vinden we er dan ook veel sporen van terug. In de 18de eeuw werd ze verdrongen door witte en zwarte peper. Chefs beginnen die paradijskorrel nu terug te ontdekken en met zo’n verhaal verkoopt het zichzelf.’

En die smaken van toen wil je nu herintroduceren?

Jeroen: ‘Meer dan 20 enthousiaste ondernemers, smaakmakers noem ik ze, slaan aan het experimenteren met enkele van die middeleeuwse smaken. De ingrediënten en smaakcombinaties van toen inspireren hen tot nieuwe culinaire verhalen. We gaan die middeleeuwen niet recreëren. Geen speenvarken aan het spit dus. Wel krijgen ingrediënten en smaken uit die tijd een nieuwe, eigentijds interpretatie. We bouwen verder op eeuwenoude wortels en doen er ons eigen ding mee. Geënt op ons middeleeuws terroir dus, maar aangepast aan ons smaakpallet van vandaag. Geschiedenis is immers verandering. Neem peperkoek. Een eeuwenoud product dat in de 14de eeuw op tafel kwam bij nobel bezoek en dat vandaag nog altijd in de supermarkt ligt. Onze peperkoek is zacht en mals, de middeleeuwse variant was super-taai. Maar was die peperkoek niet mee geëvolueerd, dan was die gewoonweg verdwenen. Wat je onder een stolp zet, rot sowieso. Dus laat je er nieuwe generaties beter hun ding meedoen.’

Helpt een smaaklaagje om geschiedenis beter binnen te lepen?

Je proeft letterlijk van erfgoed en door dat zintuigelijke aspect aan dit verhaal toe te voegen, wordt alles plots veel concreter. Bovendien reiken onze voorouders ons handvaten aan voor een duurzame toekomst. Uit hun eetgewoontes kunnen we afleiden hoe ze in het leven stonden, hoe ze met producten omgingen en daar kunnen we vandaag, eeuwen later, nog steeds iets van op steken. Eigenlijk waren zij niet anders dan wij. Wat ze aten werd wel bepaald door hun sociale status, het klimaat en de bodem terwijl wij constant zelf die keuzes moeten maken. Vandaag is immers zowat alles beschikbaar. Het verleden kan ons helpen om knopen door te hakken. Want in de middeleeuwen was circulaire economie de norm, er was amper restafval en alle restproducten werden gebruikt. Soms moet je achterom kijken om vooruit te geraken. ●