





VAN

BEERPUT

ZESHONDERD JAAR GELEDEN WAS DE ZWINREGIO EEN METROPOOL VAN HET KALIBER NEW YORK. MET EEN OPEN-MINDED SMELTKROES VAN IDEEËN, IDENTITEITEN, CULTUREN EN SMAKEN. DIE FUSIONKEUKEN KUN JE DEZE ZOMER OPNIEUW PROEVEN. MET DANK AAN FOODARCHEOLOOG JEROEN VAN VAERENBERGH, DIE UIT DE BEERPUT VAN DE GESCHIEDENIS KOOKT.

TEKST:
IRIS DE FEIJTER
FOTO:
ATHOS BUREZ

BORD

TOT

In deze praline is gruit verwerkt: een kruidenmengeling van onder meer laurier- en jeneverbessen die in de prehistorie werd gebruikt om bier te kruiden. Een idee van Chocolatier M uit Knokke', zegt foodarcheoloog Jeroen Van Vaerenbergh (42) terwijl hij ons de praline aanreikt en een cocktail voorziet. 'Noa Van Ongevalle van de cocktailbar The Pharmacy gebruikte voor dit drankje smaakextracten van brood en makreel: de betaalbare voeding waar de middeleeuwse bevolking op overleefde.'

Deze zomer lanceert Van Vaerenbergh een groot culinair project over de Zwinstreek. Meer dan dertig foodondernemers wist hij te strikken om aan de slag te gaan met de ingrediënten en smaken uit de middeleeuwse Zwinhavens. Behalve chocolatiers en mixologen ook slaggers, bakkers, brouwers, hoeve-ijsmakers, chefs en ga zo maar door. Uit Knokke, Sluis, Damme en Brugge.

GEEN RE-ENACTMENT

We zitten in de tuin van het 13de-eeuwse Sint-Janshospitaal in Damme. Nog tot eind september is dit dé foodhub van het project waar je alle ontwikkelde producten kunt proeven. Uitbater is Quinten Monteyne, chef van de gastronomische

bistrobar Mout even verderop. Een toepasselijkere locatie hadden we niet kunnen bedenken. Foodarcheoloog Van Vaerenbergh lacht: 'De plek is inderdaad fantastisch. Maar vergis je niet. We serveren hier geen middeleeuwse kost. Het project is zeker geen re-enactment. Ik gru van het idee om de geschiedenis onder een stolp te zetten of alles conservatief bij het oude te houden. Het verleden dient puur als inspiratie voor de toekomst. Hier proef je stuk voor stuk nieuwe producten geënt op het middeleeuwse Zwinterroir.'

Want wat nu een knap natuurgebied is, was ooit de economische slagader van Brugge en bij uitbreiding van heel Vlaanderen. Dagelijks voeren honderden schepen vol goederen vanuit de hele wereld Brugge binnen via een reeks voorhavens: Sluis, Sint-Anna-ter Muiden, Hoeke en Monnikerede (het huidige Oostkerke) en Damme. 'Je kunt er alle naties ter wereld zien eten aan één tafel, zonder enig getwist', schreef de Spaanse handelsreiziger Pero Tafur in 1438 over Brugge. Wie daar vandaag over de Markt loopt, ziet ook de vier windstreken samen wafels en frieten naar binnen schuiven. Bij Tafur lag er weliswaar iets heel anders op de borden. Noorse crackers bijvoorbeeld, een gerecht met ingelegde citroenen of brood, gebakken met biërgist. Brugge was in die tijd de belangrijkste stad ter wereld, het New York van de middeleeuwen. Die hutsepot van nationaliteiten en identiteiten vertaalde zich niet alleen in een open-minded kosmopolitische smeltkroes van ideeën, religies en culturen. Maar ook in een fusionkeuken avant la lettre.

OTTOLENGHI IN DE 14DE EEUW

Eind 15de eeuw was het sprookje echter uit: door de verzanding van de Zwingel verdween geleidelijk alle

havenactiviteit uit Brugge en pikte Antwerpen de rol van belangrijkste haven in. Een team archeologen van de Universiteit Gent doet al jarenlang onderzoek naar die verdwenen Zwinhavens. De toeristische dienst Westtoer stippelde op basis van hun bevindingen een fietsroute uit tussen Knokke-Heist, Sluis, Damme en Brugge. Volledig bewegwijzerd en aangevuld met een app vol weetjes. Naast de volledige lus van 60 km kun je ook kiezen voor 44 of 31 km. Onderweg kom je vier speciale 360° virtualreality-kijkers tegen die je zeshonderd jaar terug in de tijd slingeren en waarmee je echt kunt rondkijken in die bruisende middeleeuwse havenstadjes.

Dit jaar zetten ze het foodluik in de spotlights, waardoor ook jij en ik van de gouden dagen van de Zwinregio kunnen proeven. Met dank aan Van Vaerenbergh. Maar hoe weet die in godsnaam wat de gemiddelde Spaanse handelsreiziger, Venetiaanse koopman of Syrische matroos achter zijn kiezen stak toen die in België aanmeerden? Ploos hij oude kookboeken uit? 'Dat zou de aanpak zijn van een historicus. Die baseert zich op geschreven bronnen. Maar als archeoloog vertrek ik van wat ik vind. En voedselresten tref je overal, zoals in potscheren, beerputten of grachten. Archeologie is vandaag heel multidisciplinair. Onze vondsten worden geanalyseerd door che-

**Culinaire invloeden kwam mee met Duitse kooplui,
maar ook uit het Middellandse Zeegebied en vanuit West-Afrika.
De Zwinregio kende een fusionkeuken avant la lettre.**



HIER MEER DAN DERTIG
FOODONDERNEMERS WIST
FOODARCHEOLOG JEROEN
VAN VAERENBERGH TE
STRIKKEN: DEZE ZOMER GAAN
ZE AAN DE SLAG MET DE
INGREDIËNTEN EN SMAKEN
UIT DE MIDDELEEUWSE
ZWINHAVENS.



mici en biologen. Door vetzuren in oude potten weten we bijvoorbeeld of er vis of vlees op het menu stond. Maar we kunnen ook sporen terugvinden van zaden of stuifmeel. Zo weten we dat er in de Zwinhavens granaatappels werden gegeten. En dat ze hier koriander verbouwden. Ook ingelegde citroenen en rozenwater kwamen hier op tafel. Om maar te zeggen: Ottolenghi was al present in het Brugge van de 14de eeuw.’

DONKERBRUIN EN KLEVERIG

Na het archeologische onderzoek, waarvoor hij nauw samenwerkte met de Universiteit Gent, stelde Van Vaerenbergh een middeleeuwse voorraadkast samen. Met die ingrediënten en kruiden trok hij naar de producenten en chefs. ‘Mijn doel was om hen te verrassen en te verwonderen met de onbekende smaken, die ik voor hen letterlijk van onder de grond haal. We brainstormden samen, maar daarna gingen zij er zelf creatief mee aan de slag. Ik gaf ze geen kant-en-klare recepten om na te koken. Er moet echt iets nieuws ontstaan’, legt Van Vaerenbergh uit.

‘Het is ook zeker niet zo dat de brouwers zich baseerden op de biertjes van weleer. En de bakkers op het brood van toen. Dat wil ik echt opentrekken. Daarom vertrek ik ook van smaken en ingrediënten en niet van recepten. We ontdekten bijvoorbeeld dat middeleeuwers Juppenbier importeerden uit de Poolse stad Gdansk. Dat werd omschreven als ‘donkerbruin, moutachtig en kleverig’. Niet meteen het frisse pintje dat wij kennen. Zo’n smakenpalet is eerder boeiend voor een chocolatier dan voor een brouwer.’

Behalve ingrediënten en smaken legde Van Vaerenbergh ook buitenlandse bereidingswijzen bloot. ‘We vonden in Damme stenen bakplaten die in de gloeiende kolen werden gelegd. Daarop werd ‘lapse’ gebakken: Scandinavisch platbrood dat – afhankelijk van de ingrediënten – knapperig is als crackers of zacht als wraps. Eigenlijk heeft dat dezelfde ingrediënten als onze pannenkoeken, maar de bereiding is anders.’

Het waren de Duitse en Scandinavische kooplieden uit de Hanzesteden die deze broodbaktechniek de Zwinstreek binnenloodsten. Andere culinaire invloeden kwamen uit het hele Middellandse Zeegebied: van Zuid-Spanje, Italië en Griekenland tot Marokko, Tunesië en Syrië. Maar ook vanuit West-Afrika kwamen er ingrediënten mee via de Sahararoutes.

JAGER-VERZAMELAAR KOBE

Van Vaerenbergh is niet aan zijn proefstuk toe. Voor het Van Eyckjaar in Gent deed hij in 2020 al een soortgelijke oefening. Net als in het Bruegeljaar 2019. Na zijn

studies archeologie aan de KU Leuven begon hij in 2001 te werken voor Erfpunt, de erfgoedcel van het Waasland. Na jaren met zijn voeten en handen in de klei schoof hij op naar beleidswerk. ‘Het typische carrièreverloop van een archeoloog’, glimlacht hij. Maar hij bleef – letterlijk – op zijn honger zitten.

De klik om een culinair aspect zijn job binnen te lepelen, kwam tien jaar geleden, zegt hij. ‘Toen mijn vrouw en ik na lang sparen onze eerste huwelijksverjaardag vierden bij In De Wulf, de toenmalige sterrenzaak van Kobe Desramaults in Dranouter. Daar vielen de schellen van mijn ogen. Het was alsof ik een voorgerecht at bij een jager-verzamelaar. Ik zei dat toen ook tegen de chef, en die keek maar vreemd op’, lacht Van Vaerenbergh. ‘Op dat moment gaf ik soms al lezingen waarbij ik hapjes maakte, maar die avond bij Kobe realiseerde ik me dat ik juist moest gaan samenwerken met anderen.’

KOSMOPOLITISCHE RIJSTAP

In 2015 lanceerde hij zich als De Foodarcheoloog. Eerst in bijberoep en sinds dit jaar fulltime. In België is hij de enige met dat beroep. En ook in het buitenland kent hij zelf geen vergelijkbare profielen. ‘Wat mij zo boeit aan het culinaire aspect van archeologie is dat het je dicht bij het dagelijks leven brengt. Als je weet wat de middeleeuwers aten, hoe ze het bereidden en bewaarden, vorm je je echt een beeld van hoe ze leefden. Zowel van de elite als van de gewone man’, zegt hij enthousiast. ‘Archeologie wordt vaak wat negatief bekeken. Onze opgravingen kosten veel geld en vertragen menig bouwproject. Maar via het eten geeft het ook iets terug aan de mensen: nieuwe smaken en ingrediënten.’ Zolang die maar niet naar beerput smaken.

OP VERDWENEN-ZWINHAVENS.BE VIND JE ALLE NAMEN VAN DE DEELNEMENDE CHEFS EN FOODONDERNEMERS.





TAST TOE

FOODARCHEOLOOG JEROEN VAN
VAERENBERGH TIPT DRIE NIET
TE MISSEN NIEUWE ZWIN-
TERROIR-PRODUCTEN.

ROOMIJS VAN GRANAATAPPEL

‘Behalve uit opgravingen deden we ook ontdekkingen over ingrediënten, eetgewoonten en bereidingswijzen door eeuwenoude toltarieven te analyseren. Zo vonden we in 13de-eeuwse tolboeken dat van alle honderd granaatappels en citrusvruchten die binnenkwamen de twee mooiste exemplaren moesten achterblijven in Sluis. Dat was namelijk de eerste voorhaven waar de schepen moesten passeren op weg naar Brugge. Er is altijd een concurrentiestrijd geweest tussen Sluis en Brugge. Dus de tolwachters aarzelden niet om de lading af te romen. Ze pikten graag letterlijk een granaatpitje mee. Als archeoloog begint mijn verbeelding dan te werken: op dat tolkantoor moet er een kamer zijn geweest waar het prachtigste exotische fruit lag uitgestald. Wat daarmee gebeurde, werd niet genoteerd. Misschien omkoping, misschien handel onder tafel, misschien relatiegeschenken. We zullen het nooit weten en kunnen onze eigen fantasie erop loslaten.’

‘Granaatappels waren heel populair in de middeleeuwen. We vinden de pitjes vaak in beerputten. De vrolijke rode pitjes creëren een mooi gerecht, nog los van de frisse exotische smaak. De Heerenhoeve in het Nederlandse dorpje Oostburg maakte roomijs met granaatappel en Syrisch rozenwater.’

KORTE HEERENSTRAAT 8 IN OOSTBURG

01



LINKS HOEVESLAGERIJ
BONNE UIT DAMME KRUIDDE
EEN AMBACHTELIJKE
DROGE WORST MET
PARADIJSKORREL, EEN
SPECERIJ UIT DE WESTKUST
VAN AFRIKA.

DROGE WORST MET PARADIJSKORREL

02

‘De paradijskorrel is een van de succesnummers uit mijn voorraadkast. Als ik dat meeneem, wil elke chef ermee aan de slag’, lacht de foodarcheoloog. Het zijn eigenlijk de zaden van een moerasplant die groeit aan de westkust van Afrika, zoals in Guinee, Benin en Congo. Via Sahararoutes belandden ze in Noord-Afrika en via Zuid-Spanje in middeleeuws Brugge. In die tijd moest de Afrikaanse kust nog ontdekt worden – de Portugezen deden dat pas in de 15de eeuw. En er deden veel sterke verhalen de ronde over het mythische paradijs. Dat maakte dit specerij – los van de populaire fruitige, nootachtige pepersmaak – extra aantrekkelijk. Noem het foodmarketing avant la lettre. Dit was een heel exclusief product dat alleen bij de elite op tafel kwam. We vonden het in de beerput van Filips de Goede en Isabella van Portugal, bij het hertogelijk Prinsenhof van Brugge.’

‘Hoeveslagerij Bonne kruidde een ambachtelijke droge worst met deze luxueuze ‘grains de paradis’. Gedroogde vleesbereidingen waren onderdeel van de voeding aan boord op lange zeereizen. Kruiden zorgden daarbij voor de nodige smaakvariatie.’

RECHTS DE KNOKSE
BAKKERIJ PHILIPPE BAKTE
TWEË BRODEN MET DE
BIERGIST VAN EEN LOKALE
BROUWERIJ. JE RUIKT DE
BIERTOETS, MAAR HEEL
SUBTIEL.

BROOD MET BIERGIST

‘Tijdens de glorie-dagen van Brugge doet brood zijn intrede als dagelijkse kost. Tot die tijd aten mensen vooral graanpap, vergelijkbaar met rijstpap. Men had alleen een handmolen en bloem maken voor brood was arbeidsintensief. Door de komst van wind- en watermolens kon dat plots wél in grote hoeveelheden. Tegelijk boemde de bierindustrie. En om brood te laten rijzen, gebruikten bakkers vaak biergist. Die bood een alternatief voor zuurdesem, wat vroeger de enige manier was om brood te laten rijzen. Maar de middeleeuwers raakten die smaak beu. Biergist was minder uitgesproken en populairder.’

‘De Knokse bakkerij Philippe bakt twee broden met de biergist van een lokale brouwerij. Behalve een grof brood ontwikkelde hij ook een recept met masteluin: een mengeling van rogge en tarwe. Middeleeuwse landbouwers zaaiden de twee samen op het land voor een betere opbrengst. Biergist geeft een natter kruim dan klassieke bakkersgist. Een extra voordeel: daardoor blijft het brood langer goed. Je ruikt de biertoets, maar heel subtiel. En dus heel geschikt als dagelijks brood. Mijn dochters zijn er dol op. En ik kan je verzekeren dat lang niet alles door hun keuring komt.’

03

