

DRIEMAANDELIJKS TIJDSCHRIFT
januari-februari-maart 2019

ACADEMIE
VOOR DE
STREEKGEBONDEN
GASTRONOMIE



TERROIR

Mededelingsblad en Verzamelde Opstellen

34^{ste} Jaargang 2019
nummer 1
134

ACADEMIE VOOR DE STREEKGEBONDEN GASTRONOMIE
Archief & Steunpunt (Documentatiecentrum met Bibliotheek van de Smaak) inzake
Gastronomie, Culinaire erfgoed en Gastro-Toerisme

Administratieve zetels ASG:

België: VZW (Antwerpen 1981)

p/a Stadsarchief Hasselt, Rederijkersstraat 42, 3500 Hasselt (B)
 VZW Ondernemingsnummer 422.459.744

www.asg.be

Locatie van het ASG - Archief- en Documentatiecentrum
(Bibliotheek van de Smaak) - de grootste openbare in de Benelux

Nederland: Stichting (Maastricht 2011)

p/a Museum aan het Vrijthof, Vrijthof 18, 6211 LD Maastricht (NL)
 Kamer van Koophandel (NL) nr. 51802139

www.streekgastronomie.nl

TERROIR

Mededelingsblad en Verzamelde Opstellen

Periodiek van de ASG voor streekgebonden gastronomie, streekgastronomie, gastro-geografie, gastronomiegeschiedenis, culinair erfgoed, culinair toerisme, gastro-toerisme en smaakcultuur

Deze aflevering is nummer 134 (nummer 1 van jg. 34, 2019)
 Digitale uitgave nr. 5

Erkend als wetenschappelijke publicatie

Registratienummer wettelijk Depot (Koninklijke Bibliotheek van België): BD40.313
 International Standard Serial Number (ISSN): 0775-4159

Lid van:

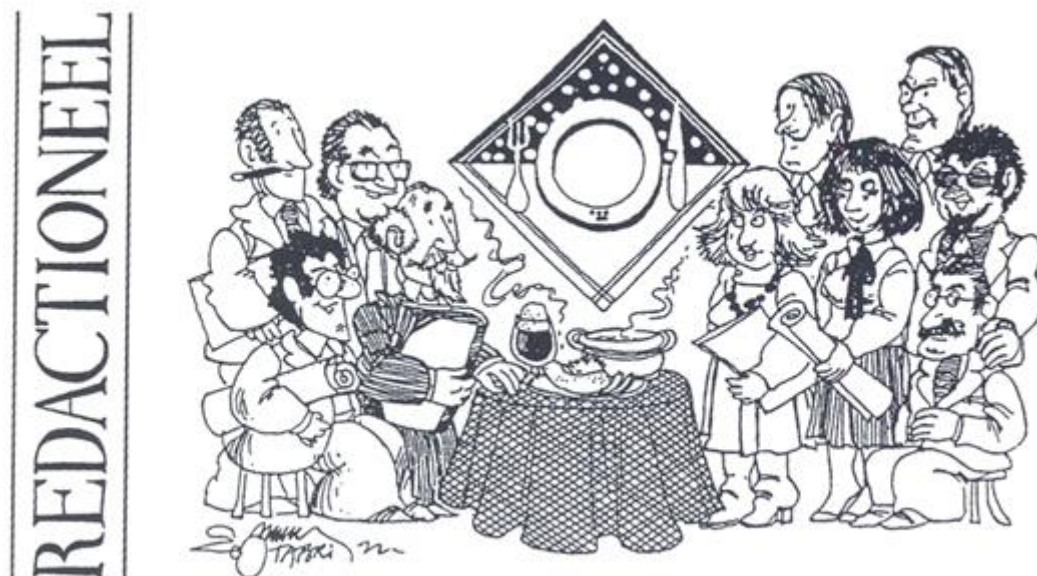
- **VEWA (Vereniging van Educatieve en Wetenschappelijke Auteurs)**
- **WE MEDIA – fusie van The Ppress en UPP (Unie van de Uitgevers van de Periodieke Pers) / REPROBEL**
- **VJV (Vlaamse Journalisten Vereniging)**
- **BFTP - Belgian Federation of Tourist Press**



©Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt
 worden zonder de voorafgaande toestemming van de auteurs en
 met duidelijke bronvermelding(en) in de tekst en in de bibliografie

® De uitgever heeft zijn uiterste best gedaan de rechten met betrekking tot de illustraties
 volgens de bepalingen van de Auteurswet te regelen.

Zij die desondanks menen zekere rechten te kunnen doen gelden,
 worden verzocht zich in verbinding te stellen met de verantwoordelijke uitgever.



REDACTIONNEEL

Uitgevers wereldwijd kiezen meer en meer voor een dubbele uitgave van hun publicaties: papier én digitaal. Ook gaan tal van verenigingen en organisaties voor contacten via 'digitale snelweg' in vervanging van de vroegere gedrukte bladen. Hierbij denken we aan "Mengelmaren", de nieuwsbrief van Volkskunde West-Vlaanderen; "Car&Bus Magazine - Busworld" (inge.buytaert@busworld.org), uitgegeven door Federatie van de Belgische Autobus- en Autocarondernemers; de Newsletter van het Federaal agentschap voor de veiligheid van de voedselketen (FAVV), e.a.

Zoals in redactioneel van nr. 1 – jaargang 2018 uitgelegd, gaat de ASG voor een dubbel digitaal aanbod: een '**Nieuwsbrief voor tijdsgebonden berichten**' en meldingen van activiteiten die leden en aangemelde belangstellenden op gepaste tijd in hun mailbox kunnen verwachten. Daarnaast is er dan '**Terroir als inhoudelijk tijdschrift**'. Terroir zal de komende jaren blijven doen waar de Academie voor de Streekgebonden Gastronomie goed in is: inhoudelijke mededelingen en artikelen publiceren over de gastronomie als cultureel en maatschappelijk gegeven in Vlaanderen en Nederland. Dit als uitstraling van de ASG met haar "Bibliotheek van de Smaak" (grootste openbare collectie van de Benelux) als Archief en Steunpunt voor Gastronomie in relatie met streekgastronomie, terroir, culinair erfgoed en gastro-toerisme.

Tegelijk wil Terroir online nog sterker aanwezig zijn met de kwaliteit die men van het vroegere tijdschrift gewoon was. De redactie dankt alvast eenieder die hieraan bereidwillig wil meewerken. Kortom, enkel het format veranderde. Waar u vroeger kon rekenen op een driemaandelijks tijdschrift uitgegeven op papier, kan men vanaf 2018 digitale bijdragen terugvinden die u op de **ASG - website** kan lezen.

Occasionele berichtjes kan men terugvinden op de **ASG-Facebook-pagina** (<https://www.facebook.com/ASG-Academie-voor-de-Streekgebonden-Gastronomie>).



Speciaal willen we eenieder bedanken die een ASG-bijdrage betaalde voor 2019 (toegetreten of sympathiserende leden genoemd). Want dank zij hen komt er “brood op de plank” waarmee we de werkingskosten (materiaal ter organisatie van ons Studie en Documentatiecentrum, verzekeringen van onze vrijwillige medewerkers, e.a.) kunnen betalen. Spijtig genoeg kennen we nog geen methode om sympathie om te zetten in bitcoins...

Voor verdere info verwijzen we naar onze website voor:

☞ **Individueel lid** (toegetreten of sympathiserende lid) worden van de A.S.G. (zowel voor de vzw ASG in België als voor de stichting ASG in Nederland) kan door jaarlijkse storting van **€35,-**

☞ **Compleet Lidmaatschap** voor bedrijven/organisaties/scholen is **€150,-** (dit is inclusief de vrije toegang van alle leerlingen/tewerkgestelden/... aan de ASG-Bibliotheek van de Smaak).

☞ **Bedrijfslidmaatschap** voor bedrijven/organisaties/attractiepolen/ evenementen/...die na de erkenning door de RvB als **stakeholder** (jaarlijks te hernieuwen) ook het Terroir-label mogen voeren in hun globale presentatie + voor één voorgesteld product/evenement/... Het logo wordt eveneens op de bewegende banner van de ASG-website. Jaarlijkse bijdrage: vanaf **€280,-** (wordt verhoogd met €100 per bijkomend product-erkenning).

Storten op *KBC-rekeningnummer met IBAN-code: BE49 4096 5234 7171 en BIC-code: KREDBEBB* voor de Academie voor de Streekgebonden Gastronomie, Hasselt.

Met oprechte dank !



Noot: Omdat we in 2018 de nadruk legden op interessante te publiceren studies, zijn we duidelijk achter met kleinere artikels en onderwerpen die in boekvorm verschenen (boek-besprekingen). We beloven onze schade in de loop van dit jaar in te halen met 2 normale nummers en 2 globale publicaties van handschriften.

De redactie



KOOKBOEKENSCHRIJFSTER NETTY ENGELS OVERLEDEN

Ongeloof was de eerste reactie toen ik onderstaande bijdrage las die ASG medelid journalist Ray Simoen me toestuurde die hij had gemaakt en die op 25 juli 2019 in de Nederlandse "De Limburger" verscheen. Een plotse hersenbloeding was haar fataal geworden.... En Netty had pas op 19 juni uit handen van Gouverneur Bovens de Jo Hansenprijs voor Volkscultuur op het stadhuis van Roermond ontvangen en waarover we nog een bijdrage schreven voor de ASG-Medelingen nr. 8 dat pas was verzonden... Ook was ze zo fier dat de pas verschenen 8ste herwerkte druk van het boek "Limburg op z'n lekkerst", dat voor het eerst verscheen in 1997 en ze met haar man Wil had geschreven, de veertigste titel van hun oeuvre was.

Ongeloof ook omdat ik terugdenk aan onze laatste korte ontmoeting toen ik met Ray Simoen (we waren op gang voor de jurering "terrassenwedstrijd") op woensdag 24 april nog even waren langsgereden, we de ganse familie zagen en waarbij ze o zo fier was te vertellen over de komende de erkenning voor hun beider werk vanuit de volkskunde.

Met dank denk ik dan ook terug aan onze jarenlange fijne samenwerking dat al begon met haar eerste culinair boek "Bookeskook n'n opzat moorevlaai", een kookboek met oude Limburgse gerechten uit 1977, en zij samen met Wil, medeoprichters waren van de ASG in 1981. Netty zal een ster blijven aan onze "culinaire" ASG-hemel.

Namens alle leden van de ASG brengen we onze meest innige gevoelens van medeleven over aan Wil en dochter Peetje.

Jacques Collen, ASG-voorzitter

De bijdrage van Ray Simoen in De Limburger:



Netty Engels-Geurts en haar man Wil -.Afbeelding: De Limburger

Na een kort ziekbed is gisteren kookboekenschrijfster Netty Engels-Geurts in haar woonplaats Thull plotseling overleden. De in Roggel geboren culinair historica is 77 jaar oud geworden. Ze heeft samen met haar man Wil Engels (77) ruim 40 kookboeken geschreven, waarin vooral de Limburgse bak- en kooktradities centraal staan. Voor haar vele verdiensten voor het onderzoeken, beschrijven en doorgeven van de traditionele Limburgse culinaire cultuur kreeg ze op 19 juni de prestigieuze Jo Hansen cultuurprijs. „De toekenning van deze prijs toont aan dat Limburg de schaamte voor zijn eigen eetcultuur voorbij is. Want de Limburgse keuken was vooral een armeluiskeuken,” zei ze toen de Jo Hansen prijs aan haar werd uitgereikt.

Naast een nauwgezet en ijverig culinair historica was Netty Engels-Geurts een gedreven en bewogen pedagoge. Geïnspireerd door de filosofie en werkmethodes van de Israëlische psycholoog prof. Feuerstein richtte ze in 1996 met haar man Wil de Stichting PIT-Persoonlijke Interpretatie Therapie- op. Via de door deze stichting ontwikkelde leermethodes en materialen leren ze mensen met een verstandelijke handicap lezen, rekenen en schrijven. In Tsjechië, België en Kenia hebben ze al veel succes gehad met hun leermethodes. Elk jaar maakte het echtpaar twee maal een reis naar Kenia om docenten te scholen in de PIT-leermethodes.

Netty Engels-Geurts was van huis uit docente voedingsleer. In het ziekenhuis van Sittard, waar ze haar echtgenoot Wil leerde kennen, rondde ze ook de opleiding tot diëtiste af en werd ze al vrij snel hoofd ‘Voeding’. Met een collega schreef ze haar eerste boek ‘Samen Afslanken’. Kort erna, in 1977 publiceerde ze het succesvolle Bookeskook m’n opzat moorevlaai: een kookboek met Limburgse gerechten’, waarmee ze de baktradities van de ‘gewone Limburgers’ wilde behoeden voor de vergetelheid. Ruim 40 boeken volgden, zoals ‘Vlaai en ander Nederlands gebak’, ‘Koken met Limburgs bier’, ‘Van moestuin tot appelmoes’, ‘Zelf brood bakken’ en ‘Limburg op zijn Lekkerst’. De meeste werken schreef ze samen met haar man Wil. In 1981 was ze ook met Wil medestichter van het Benelux-studiegenootschap “Academie voor de Streekgebonden Gastronomie”.

Bijzonder ingenomen was ze met ‘Leer Limburgs Koken’, dat ze samen met haar dochter Peetje maakte. Ze zag dit boek ook als een overwinning op allen die kritisch stonden tegenover haar, geslaagde, inspanningen om Peetje, die met het syndroom van Down werd geboren, school te laten gaan naar het reguliere basis en middelbare beroepsonderwijs.



't
l
è
t
s
t
e
k
e
u
k
s
k
e

Ze streed voor alles en iedereen.
Echter haar eigen strijd heeft ze verloren.

Netty Engels-Geurts
* 25 november 1941 te Roggel † 24 juli 2019 te Schinnen

Echtgenote van
Wil Engels

Wil, Peetje, Werny
Ypke, Axe, Fiere
Familie Geurts
Familie Engels

Correspondentieadres: Thull 7-A, 6365 AC Schinnen

De uitvaartdienst vindt plaats op dinsdag 30 juli om 11.00 uur in de Dekenale kerk van de H. Dionysius te Schinnen.

Voor aanvang van de dienst is er de gelegenheid voor het tekenen van het condoléanceboek.

In plaats van bloemen zou Netty een donatie waarderen voor het laatste doel dat ze zich heeft gesteld: Het uitgeven van kinderboekjes in diverse Limburgse dialecten.

Besluiten we met één van haar “mission statements”: *‘Vlaai eet je met de hand, niet met een vork!’*

CAROLINA VERHOEVEN & HET MUSEUM HAVEZATE MENSINGE (RODEN, NEDERLAND)

Delcart André



Carolina Verhoeven is in Nederland een autoriteit met betrekking tot eetcultuur en culinair erfgoed. Haar interesse voor en kennis van koken met alles wat daarmee te maken heeft, wordt in internationale vakkringen geroemd. Heel speciaal voor haar kennis van conserveren, met een grote belangstelling voor het wekken van groenten.

Van bij de eerste ontmoeting via de ASG is er een hechte vriendschap ontstaan en blijvende persoonlijke contacten met uitwisseling van gegevens en informatie. Ook binnen de ASG is Carolina genoegzaam gekend. Wie herinnert zich niet de tweedaagse uitstap in Nederland waar we voor de hele bus (50 academieleden) in haar toenmalig museum in Appelscha onder haar leiding ons eigen smakelijk avondmaal hebben klaar gemaakt.

Ook in Hasselt en Antwerpen hebben we op uitnodiging van de ASG kunnen genieten van een voordracht van Carolina over Nederlandse eetgewoonten, waarbij ze in Antwerpen zelfs een folkloregroep had meegebracht die voor veel animo zorgde.

Het museum “Mensinge”

Haar prachtige keukenmuseum in Appelscha werd omwille van persoonlijke omstandigheden ondergebracht in een stichting, die in 2014 een onderkomen vond in het koetshuis van de “Havezate Mensinge in Roden” in de provincie Drenthe, midden van een prachtig tuingebied. Het huis, dat tot 1985 particulier bewoond was, is nu te bezichtigen als oudheidkamer. De tentoonstelling ging op 6 juni 2014 open onder de naam “Culinair Historisch Museum”. Initiatiefneemster Carolina Verhoeven, geassisteerd door echtgenoot Gerrit en meer dan tien vrijwilligers, zorgden er toen voor om het koetshuis tot een unieke kook-enclave te reconstrueren.



Het was een prachtig initiatief met een expositieruimte en een locatie met mogelijkheden tot demonstraties, proeverijen en meer. Haar intentie was om vooral de historische eetcultuur uit de Lage Landen, met alles wat daar mee heeft te maken, in een aansprekende omgeving onder brede aandacht te brengen. In het bijbehorend deel, “de Landskeuken” genoemd, belichtte en demonstreerde zij en haar medewerkers het koken door de eeuwen heen, van de nieuwste kooktrends tot het historisch perspectief van gerechten. Bereiden en kennis delen werden er gecombineerd, ook wegens de toenemende interesse in voedsel en kookmethodieken.

Heeft de stichting helaas opgehouden te bestaan, dan is dit niet zo voor de globale museumwerking waarvan het beheer nu in handen is van de *stichting Mensinge*, die tevens het nabijgelegen cultureel centrum *de Winsinghhof* beheert.



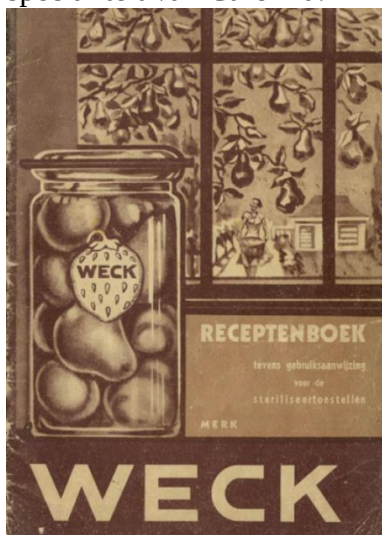
Het museum “Mensinge” is niet alleen een prachtige gebouw waarvan de geschiedenis teruggaat tot de 14^e eeuw, maar diverse malen verbouwd en heropgebouwd werd in een groene omgeving. Het herbergt heel wat schatten, meubels, schilderijen, platelen (voorwerpen in een bepaald soort aardewerk waarbij het decor of motief met de hand wordt geschilderd) ... en kostbaar porselein. Vooral de keuken is indrukwekkend en, op het fornuis na, bijna in zijn oorspronkelijke toestand bewaard.

Stel je dat fornuis voor, een reusachtige kachel die moest gestookt worden met kolen en de ovens en kooplaat op de juiste temperatuur moest brengen en houden. Je waant je in de keuken van vorige eeuw... hoe men brood bakte, hoe pasteien werden gemaakt.

Producten werden gekoeld in een ijskast... een houten kast waarin een zinken bak opgesloten zit die gevuld werd met ijs uit de ijskelder.

Naast de keuken was er ook een wijnkelder, een bierkelder, een was- en strijkplaats. Strijken gebeurde met een ijzer dat moest gewarmd worden op een kachel.....

In de kelder stonden de provisiekasten gevuld met nauwelijks nog gekende groenten en producten met ongekende merken... eigen gemaakte confituren en producten die bewerkt waren om te bewaren: gedroogd, gepekeld, in 't zuur enz. en uiteraard ook geweekte groenten, een specialiteit van Carolina.



ca. 1915 (CAG)

Naast een bezichtiging van de authentieke vertrekken van het museum, kan men er ieder jaar van april tot en met september een inspirerende tentoonstelling zien. Voor 2019 was dit een expositie uit de collectie van de schilder Henk Helmantel (Westeremden, 22 februari 1945), vooraanstaand op het gebied van fijnschilderkunst. Hij wordt gezien als een van de belangrijkste figuren binnen de stroming van het Hedendaags Realisme. Zijn liefde voor oude schilderkunst en techniek was al ontwikkeld op vroege leeftijd en is altijd gebleven. Rembrandt, de Franse Impressionisten en de Haagse School hebben hem geïnspireerd. Met een voorliefde voor geschiedenis en oude gebruiksvoorwerpen passen Helmantels werken goed bij de authentieke inventaris van Mensinge. De inspirerende tentoonstelling nodigt de bezoeker uit om even ‘stil te staan’ bij zijn kunst én het verleden.

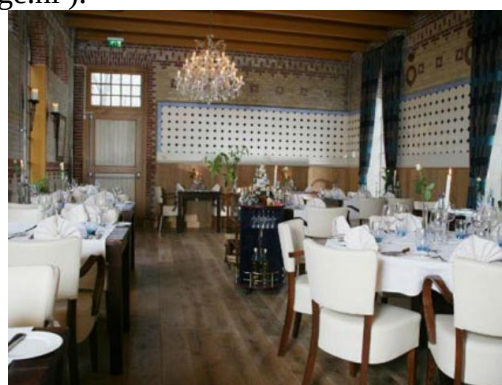


foto's: www.helmantel.nl

Sedert 2007 huist 'Cuisinerie Mensinge' op Landgoed Mensinge in de voormalige Koetsierswoning, dat inmiddels ook dienst doet als hotel-restaurant in een bed & breakfast – formule. Terwijl Landgoed Mensinge een paar jaren geleden in onrustig vaarwater terecht kwam, kon de cuisinerie zich handhaven omdat men geen onderdeel van de stichting is. Naar goede traditie gebruikt men vooral biologische en streekgebonden producten. Alles wordt huis gemaakt, zoals macarons en bitterballen, maar ook komkommerijs en strawberry cheesecakebonbons (zie ook www.cuisinerie-mensinge.nl).



Cuisinerie Mensinge



Verder over Carolina:

Op vraag van PUM, een organisatie die via vrijwilligers en experts kennis wil bijbrengen in ontwikkelingslanden, is zij regelmatig in het buitenland om raad te geven in verband met efficiënte werkmethodes en oordeelkundig gebruik van grondstoffen en voedingsmiddelen en vooral ook het bewaren ervan.

Hier werkt ze met een deskundig team op het gebied van het conserveren van voeding vanuit haar Stichting Centrum Culinaire Erfgoed. Zo is zij niet alleen actief in Nederland met in alle provincies hun specifieke “conserveren van het eten” op het platteland, maar is ook wereldwijd actief. Zo bezocht ze vijftig landen in Afrika en Zuid-Amerika en werd er het traditionele conserveren van voeding, traditionele methodes in woord en beeld gebracht. Vaak in afgelegen plekken of in gebieden als Myanmar waar normaal westerlingen (en zeker vrouwen) geen toegang hebben. Ook organiseert Carolina projecten in uiteenlopende landen als in Siberië, Rusland, Vietnam, Benin, Suriname, ... gericht op economische duurzaamheid. Het sluit aan bij de bredere betekenis van immaterieel erfgoed voor sustainable development waar UNESCO recentelijk sterk de nadruk op legt.

Als Stichting Culinaire Erfgoed Centrum werkt zij ook samen met de ASG die als “zusterorganisatie” dat voor haar als inspirerend voorbeeld diende! Zo mocht de ASG zelf een positieve beoordeling geven voor haar dossier “conserveren”, waarmee Carolina sedert 2014 voor Nederland op de Unesco erfgoedlijst staat.



De “Keukenmeiden Parade”

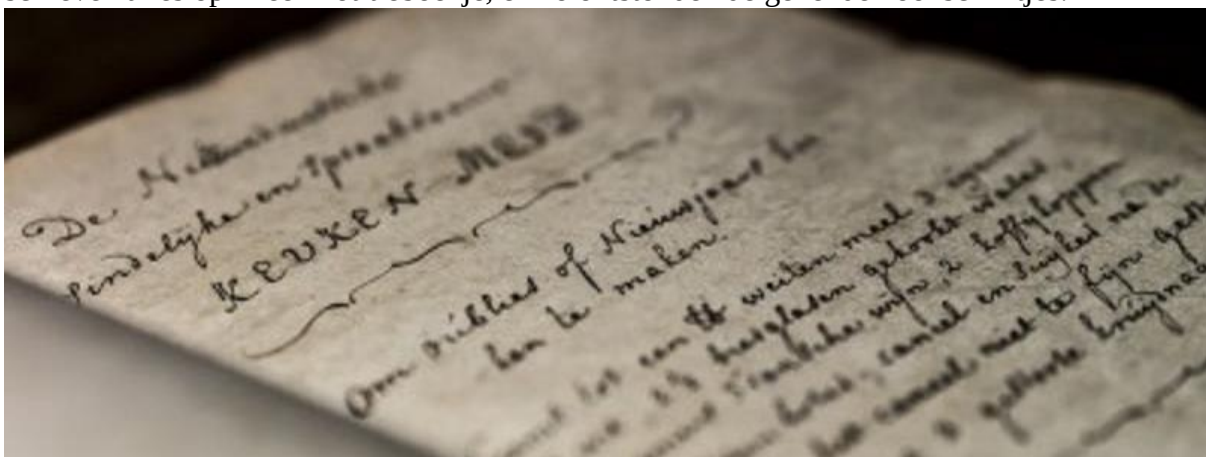
Ook op het thuisfront blijft Carolina actief met lezingen, bijdragen aan uiteenlopende publicaties en activiteiten.... En, ondanks haar “ankerplaats” in het koetshuis van Mensinge er niet meer is, houdt ze toch een contact met dit prachtige museum... Zo organiseerde ze er op zaterdag 8 september 2018, naar aanleiding van open monumentendag in Nederland, een feestdag om de lokale keuken en de keukenmeiden van weleer in de belangstelling te brengen en kwam er een vraag naar de ASG om “mee te doen”.

Haar enthousiasme zette ons (ikzelf en echtgenote Mia) aan om, samen met Caroline, ter plaatse te vertellen hoe het leven van ijverige dienststers in vroegere tijden verliep...

Het was verbazingwekkend hoe mensen geïnteresseerd waren om het verhaal van de keukenmeiden en de levenswijze van pakweg honderd jaar geleden te leren kennen ...Het was boeiend de vergelijking met België te maken en natuurlijk waren er ook vragen waarop geen antwoord kon gegeven worden.

Zo’n honderd jaar geleden was het gebruikelijk dat veel meisjes “in dienst” gingen bij een rijke welgestelde familie of op een kasteel waar een hele brigade meiden en knechten waren tewerkgesteld. Ze stonden lange dagen ten dienst van hun meesters om heel vaak ook de minder aangename taken te vervullen. Vaak maakten ze kennis met zaken waar ze het bestaan niet van kenden, als een telefoon, een stofzuiger, eten met vork en mes...Ze waren niet altijd voorbereid op het leven.... Sommige heren maakten ook avances en misbruikten die jonge meisjes... met kwalijke gevolgen waarbij een abortus volgde of zelfs een “bastaardje”.

Het keukenpersoneel genoot meestal wat meer aanzien... maar keukenmeid of “cuisinière” werd je niet zomaar. Sommige dames hadden thuis wel kennis gemaakt met de burgerkeuken, maar hier was het vaak een heel andere keuken met ongekenne ingrediënten. Je moest alles leren al doende en stelen met je ogen bij degene die de keuken deed ... Sommige meisjes schreven alles op in een notitieboekje, en zo ontstonden de gekende kookschriftjes.



Eeuwenlang werkten de keukenmeiden en knechten, tuinmannen, landarbeiders,... op het landgoed. Kastelen en landhuizen dienen ordentelijk en goed in stand gehouden te worden en dat hebben we aan al deze trouwe dienenden te danken. De boeren en boerinnen van de pachtboerderijen uit de directe omgevingen zorgden ook voor verse aanvoer. De pacht werd vaak in natura betaald. Zo werden de toen onvergetelijke groenten als brave hendrik, daslook en eeuwige moes gebracht naar de keuken van het landgoed. Waar de keukenmeiden het verwerkten als voorraad in hun kelder voor tijden dat er geen aanvoer was. Maar ook het wild zoals hazen en konijnen, toen nog overvloedig aanwezig in het Sterrebos dat tot het voormalige grondgebied van de Havezate Mensinge behoorde. Eieren van o.m. ganzen, zangvogels en fazanten werden ingemaakt. Bij feesten zoals geboorten en bruiloften kwamen er altijd veel bezoekers van heinde en ver naar het landgoed en bleven er altijd overnachten. De reizen ernaartoe waren immers lang en de wegen vaak nog moeilijk begaanbaar.

Zo ging op zaterdag 8 september 2018 de aandacht niet alleen naar de mooie monumentale panden op Landgoed Havezate Mensinge. Maar schonk men ook uiteraard veel aandacht aan het immaterieel erfgoed van het landgoed. De kelder van het landgoed was weer gevuld als voorheen: eieren ingelegd in azijn en rivierklei, groenten in het zout en weck. In de eetzaal sierden prachtige pasteien de tafels. De publicaties met recepten van uit de keukens van “Blauw Bloed” werden doorbladerd en men was in de gelegenheid te proeven van heerlijke confituren.



Een bonte stoet (de “keukenmeidenparade”) met kamermeisjes, dienstmeisjes, stalmeesters, koetsiers en palfreniers (koetsiershelper in livrei), tuinlieden, jachtopzieners, valkeniers,... trok vervolgens in authentieke kledij de diverse activiteiten uitbeelden uit het begin van de vorige eeuw als waren ze actief op hun werkterrein van Landgoed Havezate Mensinge. Er was muziek en er werd gezongen, gedanst, geproefd en gedronken en ... zelfs garen gesponnen.

Contact Carolina Verhoeven: Eikensingel 30, 8433JK Haulerwijk (Friesland - NI)

Email: culinairerfgoedcentrum@gmail.com

Tel.: + 31 (06) 83272405



CAROLINA VERHOEVEN

EXPERT WECKEN/INMAKEN
CULINAIR ERFGOED CENTRUM

Contact André Delcart: Elsbosstraat 33, 9200 Dendermonde (B)

Email: a.delcart@skynet.be

Tel.: + 32 (052) 335281

VAN MASS & FAST NAAR SMALL & SLOW: DE “CULTUURTOERISTISCHE DUURZAAMHEIDSMIX” TOEGEPAST OP STREEKGASTRONOMISCH TOERISME

Deze bijdrage is deel 4 van dr. Wil Munsters zijn bijdrage: **“Het streekgastronomisch toerisme als deel van een cultuurtoeristische groeiemarkt”**.

Deel 2: “Een analyse van de vraagzijde” verscheen in jg. 32 (2016-2017) nummer 3-4 pagina 8-22.

Deel 3: “De streekgastronomische toerist: een typering vanuit gastrotoeristisch en cultuurtoeristisch perspectief” verscheen in jg. 33 (2018) nummer 1 pagina 6-21

Duurzaam toerisme: zorg voor meer dan louter natuur en milieu

Evenals welke andere vorm van cultuurtoeristisch aanbod dan ook is streekgastronomie te kwetsbaar voor massatoerisme. Bij de ontwikkeling van streekgastronomisch toerisme moet daarom kwaliteit primeren boven kwantiteit. Zorg voor de kwaliteit van het streekgastronomische aanbod bepaalt in sterke mate de aantrekkelijkheid van het streekgastronomische toeristische product en hoort te beantwoorden aan de hogere eisen van de moderne kritische, want bereisde toerist. Om het gewenste kwaliteitsniveau te bereiken dient streekgastronomisch toerisme zich te ontwikkelen in de richting van duurzaam toerisme, waarvan de voornaamste en meest gebruikelijke aandachtsvelden worden aangeduid met de Engelstalige allitererende slogan: *people, planet, profit*. Het begrip *duurzaamheid* wordt doorgaans verengd tot de *p* van *planet*, zo ook in de toeristische wereld waar duurzaamheid meestal wordt vertaald naar natuur- en milieuvriendelijke vormen van toerisme ⁽¹⁾. Dat is zeker het geval met streekgastronomisch toerisme, in deze context ook wel betiteld als modelvoorbeeld van ecogastronomisch toerisme, stoelend op kwaliteitswaarden als kleinschalig, puur, authentiek en gezond ⁽²⁾. Deze quasi exclusieve aandacht voor het ecologische aspect valt te verklaren vanuit het gegeven dat de populariteit van streekproducten en de groei van het streekgastronomische toerisme mede te danken zijn aan de toegenomen consumentenvraag naar duurzaam (geproduceerd) voedsel ⁽³⁾. Zo wijst onderzoek van de

Universiteit van Wageningen uit dat het beeld dat de consument heeft bij streekproducten, op vier kernwaarden steunt: regio en authenticiteit, kwaliteit en bekend, praktisch in dagelijks gebruik en duurzame waarden zoals milieuvriendelijk, diervriendelijk, biologisch en producten zonder toevoegingen ⁽⁴⁾.

Echter, naast de zorg voor natuur en milieu (het ecologische aspect) heeft duurzaam toerisme ook als doelstelling om de belangen van de lokale bevolking en de toeristen (*people*: het sociaal-culturele aspect) alsmede die van het bedrijfsleven (*profit*: het economische aspect) te dienen. Bovendien kan de *p* van *planet* breder getrokken worden naar die van *preservation* (behoud) van niet alleen natuur maar ook van cultuur. Inderdaad zijn de uitgangspunten van duurzaam toerisme evenzeer van toepassing op het materiële en immateriële cultuurgoed - waartoe ook de streekgastronomie behoort - dat bij blootstelling aan een negatieve toeristische impact net zo fragiel kan zijn als bepaalde ecosystemen. Deze aspecten van duurzaamheid zijn tot dusverre onderbelicht gebleven in het onderzoek naar streekgastronomisch toerisme, een inhoudelijke

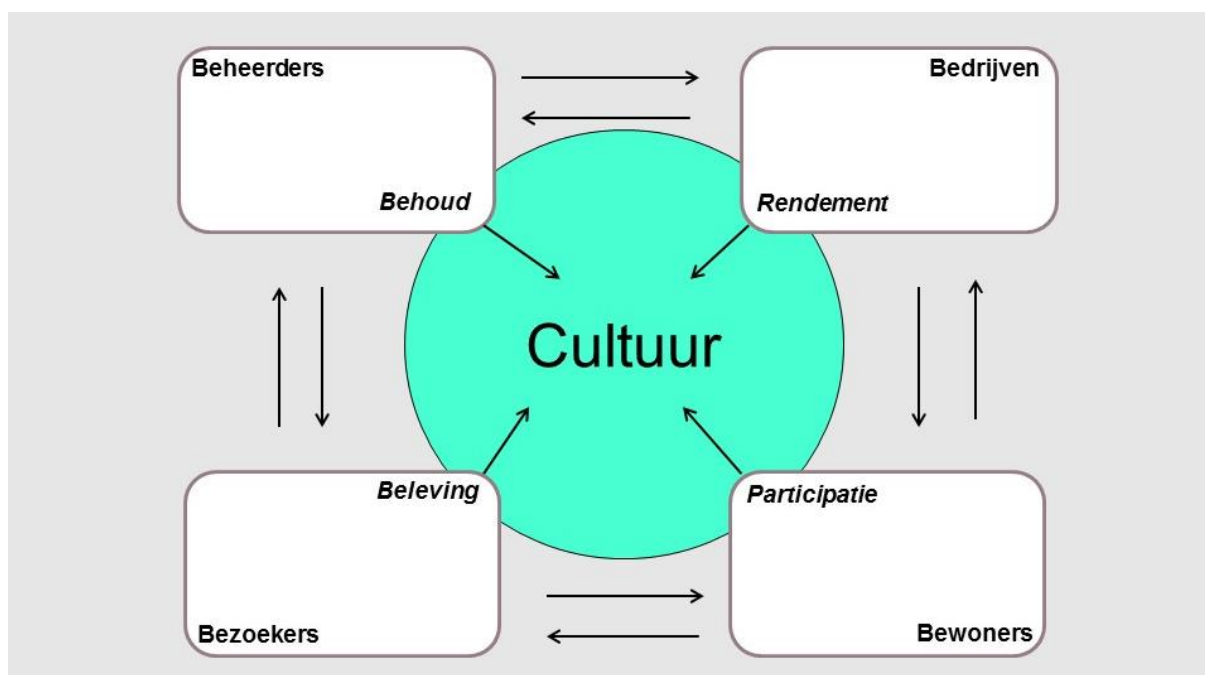
lacune waarin dit artikel beoogt te voorzien. Wanneer deze aspecten worden gekoppeld aan de betrokken partijen, ontstaat het beeld van een krachtenveld, waarbinnen vier categorieën van stakeholders opereren, aan te duiden als de 4 *b*'s:

- beheerders: de musea, verenigingen en organisaties voor streekgastronomisch erfgoed
- bedrijven: de streekgastronomische productiebedrijven, restaurants en detailhandel
- bezoekers: de streekgastronomische toeristen
- bewoners: de lokale gastbevolking

Duurzaam streekgastronomisch toerisme dient te zijn gericht op de wederzijdse afstemming van de uiteenlopende belangen van de stakeholders en het zoeken naar een afgewogen balans hiertussen. Samengebundeld in onderlinge harmonie en synergie vormen deze belangen de streekgastronomische duurzaamheidsmix waaraan in dit artikel invulling zal worden gegeven als afgeleide van de cultuurtoeristische duurzaamheidsmix. Deze toepassing vindt zijn legitimering in de premisse dat streekgastronomisch toerisme kan worden beschouwd als een subtype van cultuurtoerisme ⁽⁵⁾.

De cultuurtoeristische duurzaamheidsmix vertaald naar streekgastronomisch toerisme

Duurzaam cultuurtoerisme moet berusten op het streven naar kwaliteitstoerisme, dat wordt gekenmerkt door een evenwicht tussen het aantrekken van toeristen als bron van werk en inkomsten enerzijds en het behouden van de cultuur en het beschermen van de belangen van de gastbevolking anderzijds. Duurzaam cultuurtoerisme richt zich, met andere woorden, op het zoeken naar een adequate mix van de belangen van de verschillende betrokken actoren: de beheerders, de bedrijven, de bezoekers en de bewoners. In figuur 1 zijn de partijen en hun primaire doelstellingen, motivaties en behoeftes in relatie tot cultuur alsmede hun onderlinge wisselwerking - door middel van pijlen - weergegeven.



Figuur 1. De cultuurtoeristische duurzaamheidsmix

Per categorie van belanghebbenden zullen de doelstellingen, motivaties en behoeftes telkens vanuit een algemene cultuurtoeristische optiek worden omschreven om vervolgens een vertaling te krijgen naar de context van streekgastronomisch toerisme.

Beheerders:

Optimaliseren van het cultuurbehoud. Duurzaam cultuurtoerisme is cultuurvriendelijk doordat de instandhouding van het cultuurgoed is gewaarborgd, of het nu gaat om de oorspronkelijke staat van een monument, het authentieke karakter van een evenement of de historische tradities van de lokale bevolking ⁽⁶⁾.

Toepassing op streekgastronomisch toerisme

- Musea voor streekgastronomisch erfgoed

Musea spelen een sleutelrol in het beheer van erfgoed gezien hun kerntaken verzamelen, conserveren, onderzoeken en kennis overdragen aan een breed publiek. Deze wetenschappelijke, culturele en educatieve missie is ook terug te vinden als beleidspijler van musea die zich richten op het streekgastronomische erfgoed ⁽⁷⁾. Zo positioneert 't Grom in Sint-Katelijne-Waver zich als het eerste doe-museum in Vlaanderen rond groenten en tuinbouwerfgoed. Het wil “de duurzame tuinbouw en het tuinbouwerfgoed op een speelse en interactieve wijze tot bij het brede publiek brengen” ⁽⁸⁾. Als kenniscentrum voor het bakerfgoed stelt het Bakkerijmuseum in Veurne zich tot missie het borgen, onderhouden, onderzoeken en presenteren van een collectie die een duidelijk beeld schetst van de Belgische ambachtelijke brood- en banketbakkerij vanaf 1850 tot heden. Met deze collectie combineert het twee belangrijke aantrekkingspolen van Vlaanderen: cultuur en gastronomie. Het museum zoekt een interactie met het publiek als “een huis van beleving waar het samen met zijn erfgoedgemeenschappen het bakerfgoed smaakt én maakt” ⁽⁹⁾. De term *bakerfgoed* omvat zowel de materiële voorwerpen (machines en handwerktuigen) waarmee de ambachtelijke brood- en banketbakker vroeger zelf brood, banket en chocolade vervaardigde, als de “immateriële getuigen zoals de ambachtelijke technieken en de persoonlijke getuigenissen en verhalen” ⁽¹⁰⁾. Het Mout- & Brouwhuis de Snoek in Alveringem herbergt de enige authentieke en intacte 19^e-eeuwse brouwerij en mouterij van België. Vanaf de start van dit erfgoedproject in 1989 koos de v.z.w. Westhoek-Monumenten als doelstelling om Vlaanderen bewuster te maken van zijn eeuwenoude biercultuur. De eerste substantiële bijdrage tot de promotie van dit collectief

industriële erfgoed was de heropwaardering van de voormalige mouterij-brouwerij de Snoek tot enig brouwerijmuseum. Een andere bijdrage bestaat uit de uitgavenreeks *Cultuurtoerisme in de Westhoek* en de monografieënserie *Het Vlaams brouwbedrijf in historisch perspectief*. Met de laatste reeks beoogt het Mout- & Brouwhuis de Snoek jaarlijks een gedegen studie te publiceren, die het Vlaamse brouwerijverleden registreert en daarmee het maatschappelijke draagvlak voor het behoud van het brouwerijerfgoed in Vlaanderen helpt vergroten ⁽¹¹⁾.

- Verenigingen voor streekgastronomisch erfgoed

Als de hoeder bij uitstek van het lokale en regionale culinaire erfgoed geldt de Academie voor Streekgebonden Academie (ASG) die al sinds 1981 ijvert voor het behoud en de promotie van de streekgebonden gastronomie als onderdeel van het culturele erfgoed zowel betreffende producten als bereidingen. Daarbij gaat het niet alleen om wetenschappelijke studie gericht op het inventariseren en het bewaren van de traditionele gastronomie, maar ook om het ondersteunen van innoverende culinaire initiatieven op basis van streekproducten, die horen bij een moderne, evoluerende gastronomie. Met andere woorden, instandhouding en behoud door ontwikkeling gaan hand in hand ⁽¹²⁾. Cultuur is immers niet statisch, maar een levend iets dat permanent in evolutie is en ook tradities kennen een eigen dynamiek. “Innovatief in authenticiteit”, de titel van het jaarlijkse ASG-symposium in 2016, illustreert deze visie die de nodige ruimte voor vernieuwing en creativiteit biedt.

Oorspronkelijkheid, authenticiteit en kwaliteit van het streekgastronomische aanbod worden gewaarborgd door dit te toetsen aan expliciet omschreven criteria die zijn afgeleid van de eigen ASG-definitie van streekproducten ⁽¹³⁾. Deze aanpak komt het duurzaamheidsstreven ten goede want zo kunnen bedreigingen als vercommercialisering en inhoudelijke vervlakking – in de toeristische wetenschappelijke literatuur aangeduid als *commodification* - van het streekgastronomische aanbod worden tegengegaan ⁽¹⁴⁾.

Kennisoverdracht door de ASG geschiedt via diverse kanalen: het tijdschrift *Terroir*, speciale publicaties, een eigen Bibliotheek van de Smaak, symposia en studie-excursies. Deze vorm van erfgoededucatie draagt bij aan de kennisbevordering en bewustwording die noodzakelijk zijn voor de instandhouding van het streekgastronomische erfgoed in de toekomst. De doelgroepen zijn de consument, de producent, de restaurateur, de toeristische sector en de wereld van onderwijs en wetenschap. Zoals blijkt uit deze doelgroepenkeuze zit de ASG niet opgesloten in een eigen denkwereld, verre daarvan heeft zij vanaf het begin bruggen geslagen naar het bedrijfsleven en met name het toerisme door zich *Studievereniging voor culinaire- en voedingsgeschiedenis, streekgebonden gastronomie & toerisme* te noemen. De ASG stelt zichzelf uitdrukkelijk ten doel om ondersteunend te werken voor het bedrijfsleven, in het bijzonder de horeca, en voor toeristische instellingen. Behouden en vermarkten van streekgebonden gastronomie zijn dus geen tegenstrijdige doelstellingen, integendeel want de tweede ligt in het verlengde van de eerste. Deze zienswijze getuigt van het besef dat de intrinsieke culturele attractiewaarde van het streekgastronomische aanbod op zich onvoldoende is om toeristen aan te trekken. Om uit te groeien tot een volwaardig toeristisch product dient dit aanbod te worden ingebed in een geheel van aanvullende diensten en voorzieningen. Bovendien vindt zo aansluiting plaats bij de commerciële praktijk waar (streek)gastronomie als voeding en verteer een vast onderdeel vormt van het standaard toeristische product ⁽¹⁵⁾. De samenwerking en synergie met het bedrijfsleven krijgen verder gestalte in studie-excursies naar producenten, symposia met sprekers uit de horeca, landbouw, veeteelt en voedingssector, alsook advisering van bedrijven op maat ⁽¹⁶⁾.

- Organisaties voor immaterieel erfgoed

In 2003 heeft de UNESCO de “Conventie voor het Behoud van het Immateriële Erfgoed” opgesteld, die lidstaten oproept immaterieel erfgoed te inventariseren, te behouden en zo nodig te beschermen. Immaterieel erfgoed omvat de levende gebruiken, voorstellingen, expressie, kennis en vaardigheden – inclusief de bijbehorende instrumenten, voorwerpen, artefacten en

ruimtes – die gemeenschappen erkennen als onderdeel van hun culturele erfgoed. Het door de UNESCO als zodanig erkende immateriële erfgoed wordt jaarlijks ingeschreven op de Internationale Representatieve Lijst van Immaterieel Erfgoed. Deze lijst heeft als bedoeling om de wereldwijde diversiteit van immaterieel erfgoed te laten zien en het belang van deze vorm van cultureel erfgoed aan te tonen. Tot het immateriële erfgoed behoort ook de (streek)gastronomie zoals blijkt uit onder meer de volgende inschrijvingen:

- gastronomische maaltijd van de Fransen
- Krakelingen en Tonnekensbrand in Geraardsbergen
- wijnproducentenfestival in Vevey
- Belgische biercultuur⁽¹⁷⁾.

In Nederland is het Kenniscentrum Immaterieel Erfgoed Nederland verantwoordelijk voor de implementatie van de UNESCO-conventie. In de missie valt te lezen: “Immaterieel erfgoed is levend erfgoed, dat gevormd wordt in de praktijk van het dagelijks leven en gedragen wordt door mensen. Wij ondersteunen deze mensen in het borgen van hun erfgoed, zetten immaterieel erfgoed op de kaart en werken aan de bewustwording van het belang van immaterieel erfgoed bij het brede publiek”⁽¹⁸⁾. In dit verband heeft het Kenniscentrum als kerntaak het opmaken van de Nationale Inventaris Immaterieel Cultureel Erfgoed. Ook in deze inventaris zijn met streekgastronomie verbonden gebruiken en technieken opgenomen, zoals:

- cultuur van het Brabantse worstenbroodje
- stoken van Limburgse stroop
- stoken van Schiedamse moutwijn
- traditie van de Tielse kermiskoek
- wecken in Rode⁽¹⁹⁾.

• Organisaties voor Slow Living

Slow Food is oorspronkelijk ontstaan als tegenhanger van fast food, waarvan de populariteit symptomatisch is voor de moderne haastige manier van leven⁽²⁰⁾. Als wereldwijde organisatie van producenten en consumenten met tal van nationale en regionale afdelingen pleit Slow Food in de eerste plaats voor goed, smaakvol en gezond eten dat duurzaam geproduceerd wordt en tegen een eerlijke prijs te koop is⁽²¹⁾. Behoud en beheer komen in de filosofie van Slow Food als duurzaamheidsdoelstellingen nadrukkelijk aan de orde. Uitgaande van het fundamentele recht van eenieder op goed voedsel rekent Slow Food het tot haar verantwoordelijkheid om de (voedsel)biodiversiteit en de lokale voedseltradities te beschermen en te herstellen. De zogeheten Ark van de Smaak vormt dan ook een van de pijlers onder Slow Food. De weloverwogen naamkeuze refereert aan de Bijbelse ark van Noach, een vaartuig dat een symbolische betekenis heeft verworven als toevluchtsoord voor bedreigde natuur. De Ark van de Smaak bestaat uit een lijst van in hun voortbestaan bedreigde kleinschalige kwaliteitsproducten die tot de cultuur, historie of traditie van een streek of land behoren en een bijzonder erfgoed vormen van fruit, groente, granen, dranken, kazen, vleeswaren, dierenrassen, enzovoorts. De lijst is een oproep om actie te ondernemen ten einde authentieke producten in stand te houden, bijvoorbeeld door deze te kopen en te eten, het verhaal van de productietechnieken te vertellen en de kleinschalige producenten te ondersteunen. Daarnaast begeleidt de Ark van de Smaak Commissie de zogeheten Presidia, samenwerkingsverbanden van producenten die een product uit de Ark beschermen in samenhang met het immateriële erfgoed en landschappen⁽²²⁾. In de Nederlandse Ark van de Smaak bevindt zich bijvoorbeeld de Texelse Schapenkaas waaraan sinds 2003 een Presidium is verbonden: “Doel van het Presidium is om de reputatie van Texelse Schapenkaas in ere te herstellen en andere schapenhouders aan te moedigen om de kwaliteitseisen van het Presidium over te nemen en zodoende een goed inkomen te verdienen. De schapen zijn onmisbaar voor de unieke melk en kaas, maar ook voor het behoud van het typische Texelse landschap: door de begrazing blijft de unieke, zoutbestendige weideflora behouden”⁽²³⁾.

Ook overheden betonen zich actief als voorvechters van *slow living* - inclusief de promotie van streekproducten - en met name gemeenten die zich hebben aangesloten bij het internationale Cittaslow-netwerk. De oorsprong van Cittaslow ligt in Italië waar in 1999 dit netwerk in het leven werd geroepen door een aantal Italiaanse burgemeesters met de steun van Carlo Petrini, de oprichter en president van de Slow Food-beweging. Geïnspireerd door het gedachtengoed van Slow Food verbreedt Cittaslow dit van de kwaliteit van voeding naar de kwaliteit van het leven in het algemeen. Het is een internationaal keurmerk waarvoor kleinere gemeenten in aanmerking komen, die de kwaliteit van het lokale leven willen verbeteren door middel van duurzame aandacht voor leefomgeving, landschap, streekproducten, gastvrijheid, milieu, infrastructuur, cultuurhistorie en behoud van identiteit en authenticiteit ⁽²⁴⁾. Het Cittaslow-initiatief past in het kader van de lokaliseringstrend en de behoefte aan onthaasting als tegenreacties op de ontwikkelingen in grote steden waar globalisering heeft geleid tot een monotoon aanbod van detailhandel- en horecaketens en waar hectiek en anonimiteit het dagelijkse leven markeren ⁽²⁵⁾.

Het 7^e punt van het Europees Manifest Cittaslow is expliciet gerelateerd aan streekproducten:

Een Cittaslow stimuleert regionale producten en korte voedselketens. Een Cittaslow is nauw verbonden met Slow Food en ondersteunt traditionele productie en stimuleert de ontwikkeling van regionale producten en commerciële handel in haar eigen regio ⁽²⁶⁾.

De koppeling naar streekgastronomisch toerisme wordt gelegd in de legitimering van Cittaslow, die berust op de principes van Slow Food: de kwaliteit van het leven moet zijn gebaseerd op goed eten en drinken en het bieden van gastvrijheid aan bezoekers - die worden beschouwd als tijdelijke inwoners - is van eminent belang ⁽²⁷⁾.

Nederland telt tien gecertificeerde Cittaslow-leden waaronder de Limburgse gemeenten Vaals, Eijsden-Margraten en Echt-Susteren. Alle drie vermelden zij streekproducten als aanbodselement op hun Cittaslow-pagina, op die van Echt-Susteren worden deze met naam en toenaam genoemd: het Limburgs Kloostervarken (Livar), kaas uit Nieuwstadt (Kruijens Kracht) en Limburgse vlaaien van de Echte bakker ⁽²⁸⁾. In Belgisch Limburg is het in 2016 Maaseik als eerste Vlaamse gemeente gelukt te voldoen aan de eisen voor het keurmerk Cittaslow. De stad Maaseik heeft de audit weten te doorstaan mede dankzij het beleid gericht op het behoud en de verdere ontwikkeling van streekeigen producten zoals de Maaslandse knapkoek. Dit beleid krijgt onder meer gestalte in streekgastronomische evenementen zoals het jaarlijkse Knapkoekfeest in september waarbij de meesterbakkers van Maaseik een reuzenknapkoek bakken op de Markt ⁽²⁹⁾. Op zondag 27 augustus 2017 werd de stad Maaseik door haar Nederlandse buurgemeente Echt-Susteren verwelkomd bij het Cittaslow-netwerk, waarmee de eerste grensoverschrijdende samenwerking wereldwijd op het gebied van Cittaslow is ontstaan.

Bedrijven:

Maximaliseren van het lange termijn-rendement en continuïteit voor het toeristische bedrijfsleven. Basisvoorwaarde voor het realiseren van deze ondernemingsdoelstellingen is dat bedrijven zich, bij het bedienen van de cultuurtoeristische markt en het streven naar een rendabele exploitatie, verantwoordelijk weten voor cultuurbehoud en dit besef communiceren aan de klant. Deze betrokkenheid komt weer ten goede aan het imago en de status van de bedrijven ⁽³⁰⁾.

Toepassing op streekgastronomisch toerisme

Om de toepassing van de duurzaamheidsprincipes binnen de bedrijfsvoering te illustreren zullen wij restaurant de Gerardushoeve in Epen als casus analyseren. Deze casus is welbewust gekozen omdat alle bedrijfstypes die wij hebben onderscheiden in de aanbodsanalyse van streekgastronomisch toerisme, namelijk productiebedrijven, restaurants en detailhandel, de revue passeren ⁽³¹⁾. In hun onderlinge samenspel leveren zij elk een specifieke bijdrage aan het

behoud en de ontwikkeling van streekproducten door middel van een maatschappelijk verantwoorde commerciële exploitatie en duurzame verdienmodellen.

De bedrijfsfilosofie van restaurant de Gerardushoeve stoelt op een duurzame benadering van streekgastronomie, wat niet verwonderlijk is wanneer men weet dat eigenaar en exploitant Eugène Vaessen lid is van de ASG en ook als zodanig zich verantwoordelijk voelt voor het beheer en behoud van het streekgastronomische erfgoed. Het motto “van boer naar bord” van deze restaurateur duidt op de korte lijnen die er bestaan tussen productie en consumptie van streekproducten, waarbij hij inspeelt op de groeiende behoefte aan *local food* van de 21-eeuwse consument ⁽³²⁾. In samenwerking met een regionaal netwerk van toeleveranciers beoogt de Gerardushoeve de gast de streek te laten proeven door verse kwaliteitsproducten uit de directe Euregionale omgeving te gebruiken. De lokale herkomst van ingrediënten staat dan ook expliciet vermeld, bijvoorbeeld op de streekmenukaart uit het voorjaar van 2017: huisgemaakte terrine van *Vijlener*-bos wildzwijn, coq au vin van *Bommeriger* hoen, vanille ijs met warme kersen uit *Ulvend*. De toeleveranciers staan allen geportretteerd in de editie 2017 van het Gerardus Magazine ⁽³³⁾. Bakkerij Franssen uit Epen levert streekproducten, zoals speltbrood en landbrood, waarvoor het meel als grondstof wordt betrokken van de Commandeursmolen in het buurdorp Mechelen. Wijndomein Sint Martinus in Cittaslow-gemeente Vaals, dat ecologische duurzaamheid nastreeft door het gebruik van innovatieve milieuvriendelijke productiemethodes zonder bestrijdingsmiddelen, heeft een belangrijke inbreng op de kaart van Limburgse wijnen. Een van de bierleveranciers is de Gulpener Bierbrouwerij die zich positioneert als duurzame “vrije brouwer” en maatschappelijk verantwoord onderneemt door het gebruik van lokale grondstoffen zoals water uit de eigen bronnen op het bedrijfsterrein en milieuvriendelijk verbouwde hop uit de plantage in Reijmerstok. Maatschappelijk verantwoord ondernemen wordt als filosofie eveneens in de praktijk gebracht door veeboer en ambachtelijk slager Kusters uit Margraten. De Blanc Bleu Belge runderen kunnen in alle vrijheid en rust rondlopen en grazen in de weilanden, hetgeen de vleeskwiteit ten goede komt. In Baelen, een dorp in het Land van Herve vlak over de Nederlands-Belgische grens, bevindt zich de biologische eendenfokkerij La Canardière waarvan de Gerardushoeve de voornaamste afnemer is. Uit het westelijker gelegen Soumagne betreft men Le Vieux Herdier, een ambachtelijk geproduceerde streekkaas op basis van onbewerkte biologische melk. Uit het voorgaande blijkt dat al deze ondernemers stuk voor stuk grote waarde hechten aan duurzaam ondernemen met de focus op de *p* van *planet* oftewel duurzaamheid in ecologische zin.

Elke professionele ondernemer weet hoe essentieel innovatie is als motor voor de bedrijfscontinuïteit. Geheel in de lijn met het belang van innovatie in de streekgastronomie die de ASG predikt, vernieuwt de Gerardushoeve zichzelf constant op streekgastronomisch vlak door een creatieve vertaling van gerechten uit de hele wereld naar de regio. Een voorbeeld van deze vorm van *glocalisering* is de bereiding van de van oorsprong Italiaanse carpaccio op basis van ossenhaas uit Limburg als hoofdingrediënt. Het innovatievermogen komt ook tot uitdrukking in de gezamenlijke productontwikkeling met de toeleveranciers. Voorbeelden van deze co-creatie zijn het eigen Gerardusbrood waarvoor bakkerij Franssen het speciale recept samen met de Gerardushoeve heeft ontwikkeld, en de eigen wijnlijn met druiven uit de regio, die is samengesteld met Stan Beurskens van wijndomein Sint Martinus. Speciale vermelding verdient het Gerardusbier, een co-product van patron Eugène Vaessen en Gulpener Bierbrouwerij, waarvan een royalty wordt afgedragen ten behoeve van de restauratie en het onderhoud van het Gerardusklooster in het naburige Wittem. Op deze wijze draagt het bedrijfsleven haar steentje bij aan de duurzame instandhouding van het regionale bouwkundige en religieuze erfgoed.

De co-creatie strekt zich evenzeer uit tot toeristische productontwikkeling. Zo heeft de Gulpener Bierbrouwerij samen met de Gerardushoeve een thematische fietsroute uitgezet die via de hopvelden in Reijmerstok en gerstakkers voert naar het BrouwLokaal in Gulpen. Zusterbedrijf Hotel Gerardushoeve organiseert Limburgbelevingsdagen waarop de gasten al

wandelend via een toeristische route naar productiebedrijven zoals Wijngaard Sint Martinus worden geleid. Aldaar leren en beleven deze streekgastronomische toeristen alles over de wijnbouw, zowel in de rol van gastronom als in die van gastrofiel⁽³⁴⁾. De samenwerking heeft zelfs geleid tot creatief streekgastronomisch toerisme in de vorm van een druivenplukkersarrangement in de maand oktober, inclusief een druivenplukkersmaaltijd en een overnachting in Hotel Gerardushoeve⁽³⁵⁾. Al deze vormen van coproductie versterken de positie van de regio op het vlak van streekgastronomisch toerisme.

De duurzaamheidsfilosofie van de Gerardushoeve wordt als boodschap actief uitgedragen naar de gasten en andere stakeholders met inzet van diverse digitale, papieren en mondelinge communicatiekanalen: de website van het bedrijf, het *Gerardushoeve Magazine*, artikelen en interviews in de pers en, wanneer zich de gelegenheid voordoet, persoonlijke gesprekken met bezoekers van het restaurant en het hotel. Deze *multi-channel* promotie is gericht op een en hetzelfde doel: het ondersteunen en het versterken van het imago van de Gerardushoeve als bedrijf dat duurzame streekgastronomie hoog in het vaandel voert.

Waar professionaliteit en zakelijkheid als een vanzelfsprekend gemeengoed gelden voor bedrijfstypes als restaurants, zoals de Gerardushoeve, en detailhandelszaken, is dat niet altijd het geval met productiebedrijven die zich bewegen op het terrein van streekgastronomie. Er zijn inderdaad producenten die de *p* van profijt ondergeschikt maken aan die van passie en plezier. Dit is een typisch kenmerk van ondernemers die opereren binnen nichemarkten, waartoe ook streekgastronomisch toerisme behoort: bevoegenheid en productkennis zijn sterk aanwezig in tegenstelling tot commerciële expertise op het gebied van strategische visie, marktgericht denken, financiën, relatiemanagement en netwerken. “Tegelijkertijd - zo nuanceren Mieke Pelzer en Claudia Troilo - kunnen sommige van deze zwaktes werken al sterktes. Hoewel de passie dit type ondernemer in zekere zin bedrijfsblind maakt voor de vraagkant van de markt, is het dezelfde persoonlijke gedrevenheid die hem in staat stelt op heel natuurlijke wijze in te spelen op de belevingsbehoefte van de consument door het verhaal achter het product te vertellen. Dat kan hij alleen maar dankzij het bezit van specialistische productkennis, die moet worden beschouwd als de belangrijkste kracht van de niche-ondernemer. In meer dan een opzicht lijkt de niche-ondernemer op de *life style entrepreneur* die niet zozeer wordt gedreven door winstbejag als wel door passie en persoonlijke interesse”⁽³⁶⁾. Vanuit bedrijfsmatig perspectief is de duurzame ontwikkeling van streekgastronomisch toerisme dus niet alleen afhankelijk van de persoonlijke betrokkenheid van de producenten, maar ook van hun professionaliteit. Hier is een rol weggelegd voor kennisinstellingen die de ondernemers kunnen ondersteunen bij het ontwikkelen van commerciële competenties, vraaggerichte innovaties, onderlinge kenniscirculatie, de vorming van samenwerkingsverbanden op het gebied van promotie, logistiek en distributie om de nodige kritische massa in de toeristische markt te verkrijgen, en bij het instellen van consumentenpanels als klankbordgroepen, coproducten en ambassadeurs voor streekproducten⁽³⁷⁾.

Bezoekers:

Optimaliseren van de belevingswaarde voor de toerist door hem een bevredigende en verrijkende vakantie-ervaring te bezorgen. De opkomst van de belevingseconomie brengt met zich mee dat het bezoeken van een attractie of evenement een belevenis op zich moet zijn om de behoefte aan telkens nieuwe ervaringen van de hedendaagse toerist te bevredigen. Bovendien zijn hoger opgeleide cultuurtoeristen druk bezet, met als gevolg dat voor hen vrije tijd kwaliteitstijd moet zijn. Anderzijds dient de toerist zich ontvankelijk te tonen voor de waarde van kunst en cultuur wil hij het respect en het begrip kunnen opbrengen die noodzakelijk zijn voor de instandhouding. Idealiter zouden de kwaliteit van de beleving en de herinneringswaarde zo hoog moeten zijn dat de toerist overtuigd raakt van het belang van cultuurbehoud. Vertaald in marketingstrategie impliceert deze doelstelling een focus op cultuurzoekers en

cultuurspelers, die op zoek zijn naar unieke ervaringen ⁽³⁸⁾.

Toepassing op streekgastronomisch toerisme

De belangen van de bezoekers – lees: hun wensen en behoeftes – vertalen Mieke Pelzer en Claudia Troilo als volgt naar streekgastronomisch toerisme: “Doordat vrije tijd steeds schaarser wordt heeft de huidige toerist meer behoefte aan unieke belevenissen tijdens de vakantie. Men wil met een herinnering en een verhaal thuis kunnen komen. Regionale gastronomie levert een belangrijke bijdrage aan de beleving van de streek en de regionale identiteit aangezien een relatief groot deel van de toeristische tijdsbesteding én uitgaven naar eten en drinken gaat. De belevingswaarde wordt nog verrijkt door de aandacht voor oorspronkelijkheid en authenticiteit van streekproducten” ⁽³⁹⁾. Streekgastronomisch toerisme kan dus een belangrijke rol vervullen bij het borgen van de authenticiteit van streekproducten door plaatsen, bewoners en toeristen met elkaar te verbinden. De consumptie van *local food* kan toeristen bovendien een goed gevoel geven omdat zij zo het aantal *food miles* reduceren en laten zien dat zij zich bekommeren om de plaatsen die zij bezoeken en de lokale voedselproducenten willen steunen ⁽⁴⁰⁾.

Omdat de typering van de streekgastronomische toerist al uitvoerig aan de orde is gekomen in een voorgaand artikel in *Terroir*, zal hier verder niet diep worden ingegaan op de rol van bezoekers in het kader van duurzaam streekgastronomisch toerisme. Hetzelfde geldt voor het belang van beleving als consumententrend en de vertaling naar streekgastronomisch toerisme in de vorm van evenementen en storytelling als aanbodselementen die beantwoorden aan deze behoefte van toeristen ⁽⁴¹⁾. In aanvulling op de analyse van de Gerardushoeve valt hier nog als relevant praktijkvoorbeeld te vermelden dat het hotel de streekgastronomische nabeleving van de toeristische gast stimuleert met de Gastrotheque, een restauratieve voorziening annex winkel die een assortiment van streekproducten biedt om mee te nemen naar huis ⁽⁴²⁾. Het appel dat dit type souvenirs doet op zintuigen als reuk en smaak, heeft een versterkend effect op de herinneringswaarde van de gastronomische beleving van het verblijf doordat men thuis letterlijk opnieuw kan proeven aan de vakantiebestemming door het consumeren van streekproducten. Vanuit een breder perspectief zijn de uitkomsten van een recent onderzoek - uitgevoerd door een studentenprojectgroep van de Hotel Management School Maastricht in opdracht van de Provincie Limburg - naar de beleving van gastronomie door toeristen in Nederlands Limburg het noemen waard. Uit de conclusies blijkt dat een unieke gastronomische beleving stoelt op drie pijlers: persoonlijke aandacht, inspelen op de specifieke wensen van de gast en de gast het gevoel geven geen nummer te zijn ⁽⁴³⁾. Deze resultaten uit dit praktijkonderzoek stroken met het hierboven geschetste wensen- en behoeftenpatroon van cultuurtoeristische bezoekers.

Wanneer de duurzame cultuurtoeristische marketingstrategie wordt toegepast op streekgastronomisch toerisme, impliceert dit de keuze voor de gastronom en de gastfiet die als subtypes kunnen worden afgeleid van de cultuurzoeker ⁽⁴⁴⁾. De kwaliteit die deze doelgroepen verwachten op grond van hun opleiding, kennis, interesse en reiservaringen, is de beste garantie voor de authenticiteit van het streekgastronomische aanbod zoals die verwoord wordt in de definitie van de ASG ⁽⁴⁵⁾. Streekgastronomische toeristen zijn in staat en bereid de hogere prijs van duurzaam geproduceerde streekproducten en bereide streekgerechten te betalen aangezien zij voldoende te besteden hebben en aan kwaliteit hechten. De keuze voor kwaliteitstoerisme is des te relevanter omdat een van de snelst groeiende en meest omvangrijke toeristische marktsegmenten wordt gevormd door reislustige en bemiddelde senioren die als basisbehoeften kwaliteit, service en beleving delen ⁽⁴⁶⁾. Met name deze doelgroep bestaat uit kritische en kwaliteitsbewuste consumenten die waar voor hun geld eisen, waarbij de som van eerder opgedane ervaringen en belevingen als vergelijkings- en toetsingskader dient.

Bewoners:

Maximaliseren van de sociaal-culturele en economische voordelen voor de gastgemeenschap. Duurzaam cultuurtoerisme impliceert respect voor de leefomgeving en de culturele identiteit van de gastgemeenschap die immers onderdeel (kunnen) zijn

van het cultuurtoeristische kernproduct. Duurzaamheid betekent ook dat de lokale bevolking betrokken moet worden bij de toeristische ontwikkeling en er voordeel van moet hebben, of het nu gaat om werk en inkomen dan wel medegebruik van voorzieningen voor toeristen. Draagvlak voor toerisme versterkt bovendien bij de gastbevolking het besef van de waarde van de eigen cultuur⁽⁴⁷⁾.

Toepassing op streekgastronomisch toerisme

Ook in relatie tot de belangen van de bewoners als element van de cultuurtoeristische duurzaamheidsmix mag de aanpak van de Gerardushoeve in Epen als *best practice* worden gekwalificeerd gezien de plaats die in de bedrijfsvoering wordt ingeruimd voor regionaal ondernemerschap. Uitgangspunt hierbij is het besef dat voor de leefbaarheid van de kleine plattelandskernen de aanwezigheid van lokale middenstand onmisbaar is. Het voortbestaan van de dorpsbakker en - slager kan evenwel alleen bij voldoende omzet worden gegarandeerd. Vandaar dat de Gerardushoeve doelbewust inkoopt bij ambachtelijke lokale en regionale toeleveranciers en aldus op maatschappelijk verantwoorde wijze de bedrijfsopbrengsten wil investeren in de regio. Van de instandhouding van de detailhandel profiteren niet alleen de toeleveranciers maar ook de bewoners die het lokale voorzieningenniveau zien behouden. Het toeristische bedrijfsleven vaart er evenzeer wel bij. De toeristische attractiviteit van het Zuid-Limburgse Heuvelland en het aangrenzende buitenland is namelijk hoofdzakelijk gelegen in het landschap waarvan de schoonheid mede bepaald wordt door de bezienswaardige dorpen en gehuchten. Door deze woongemeenschappen levendig te houden kan de regio zijn aantrekkelijkheid voor toeristen waarborgen voor de toekomst. De gasten die eten en drinken in de Gerardushoeve, leveren derhalve een indirecte bijdrage aan de vitaliteit van de regionale economie en daarmee aan het behoud van de primaire toeristische attractiviteit van het gebied dat zij bezoeken.

De groei van het cultuurtoerisme heeft geleid tot een hernieuwde aandacht voor het materiële en immateriële erfgoed, inclusief streekgebonden producten en streekgastronomische tradities en gebruiken. Zodoende heeft cultuurtoerisme bijgedragen tot een bewustwording van de eigen culturele identiteit bij de gastbevolking op lokaal, regionaal en zelfs nationaal vlak⁽⁴⁸⁾. Bewoners die trots zijn op hun dorp, stad, streek of land, kunnen dit gevoel van eigenwaarde als “ambassadeurs” uitstralen naar bezoekers door het vertellen van het authentieke verhaal achter hun erfgoed⁽⁴⁹⁾. Het belang van dit ambassadeurschap komt sterk naar voren bij de samenstelling van de nationale inventarissen van immaterieel cultureel erfgoed. Geheel in de geest van de UNESCO-conventie voor immaterieel erfgoed die *community involvement* vooropstelt, betreft het Kenniscentrum Immaterieel Erfgoed Nederland uitdrukkelijk de lokale gastgemeenschappen bij het behoud van hun levende erfgoed en de bescherming tegen vercommercialisering en niet-duurzaam toerisme. Het initiatief voor het voordragen van immaterieel erfgoed voor de inventaris ligt bij de gemeenschappen zelf terwijl het Kenniscentrum zorgt voor ondersteuning⁽⁵⁰⁾. Dankzij het lokale en regionale draagvlak hebben de hierboven vermelde streekproducten als het Brabantse worstenbroodje en Schiedamse moutwijn langs deze weg een plek weten te veroveren op de nationale inventaris van Nederland.

Dat het ontbreken van lokaal draagvlak een harmonieuze ontwikkeling van het streekgastronomische toerisme in de weg kan staan, blijkt uit de ontstaansgeschiedenis van het wijnkenniscentrum van het domein Sint Martinus in Rott, een gehucht behorend tot de Cittaslow-gemeente Vaals⁽⁵¹⁾. Deze casus is illustratief voor het spanningsveld dat kan groeien tussen enerzijds bewonersbelangen en anderzijds toeristische bedrijvigheid en daaruit voortvloeiende bezoekersstromen. Toen de eigenaar van het wijndomein het voornemen kenbaar maakte om zijn productiebedrijf uit te breiden met een wijnkenniscentrum voor toeristen, raakten de bewoners van Rott bezorgd omdat zij de komst van bezoekers zagen als een bedreiging van hun leefomgeving en van natuur en milieu. Een veertigtal omwonenden spraken hun vrees uit dat de expansieplannen te grootschalig waren voor het kwetsbare stiltegebied met zijn hoge landschappelijke waarde en zouden leiden tot verkeersoverlast,

verstoring van de bodem en het grondwater en een aantasting van de natuur in het buitengebied. Met andere woorden, er was hier sprake van een botsing tussen de belangen van de *p*'s van *people* (bewoners) en *planet* en die van *people* (toeristen) en *profit*. Echter, van zijn kant bracht de wijnboer in dat het om een duurzaam en kleinschalig gebouw ging, bezoek voor proeverijen en rondleidingen alleen op afspraak kon plaatsvinden en al zeven personen uit de omgeving werk hadden gekregen bij het kenniscentrum. Wanneer ook deze argumenten naar de *p*'s van duurzaamheid worden vertaald, betekent dit dat de ondernemer niet enkel oog had voor *profit*, maar ook voor de *p* van *planet* door duurzaam te bouwen, voor de leefbaarheid van de woongemeenschap (*people*) door te kiezen voor beperking en spreiding van bezoek, en voor de economische baten ten gunste van de gastbevolking dankzij de tewerkstelling van arbeidskrachten uit de regio. De gemeenteraad van Vaals heeft in 2011 uiteindelijk besloten om in te stemmen met de bouw van een wijnkenniscentrum met proeflokaal op Wijngaard Sint Martinus omdat haars inziens zowel de belangen van het bedrijf en de werkgelegenheid als die van landschap en bewoners voldoende waren geborgd. Het beroep dat verontruste inwoners vervolgens tegen dit besluit hadden ingesteld bij de Raad van State, heeft dit orgaan in 2012 verworpen omdat de gemeente Vaals bij de goedkeuring van het bestemmingsplan genoeg rekening had gehouden met het stiltegebied, het landschap alsook het woon- en leefklimaat⁽⁵²⁾. Het wijnkenniscentrum is in 2014 geopend. Het energie-neutrale gebouw is ingebed in de natuurlijke groene omgeving onder meer door het met aarde te bedekken en door het grotendeels onder de grond te realiseren⁽⁵³⁾. Dat er nog steeds onvrede bestaat over de realisatie van het project, bewijzen de anonieme vernielingen en pesterijen waardoor het wijndomein al tien jaar wordt geteisterd. Zo is in het recente verleden schade toegebracht aan de oogst door middel van het afknippen van de druiventakken en zijn er rijen wijnranken vernield.

Deze casus bevestigt hoe cruciaal het is vanuit het oogpunt van duurzaamheid om bij toeristische productontwikkeling en toeristisch medegebruik van de natuur en infrastructuur rekening te houden met zowel de fysieke draagkracht van de locatie als de sociale draagkracht van de bevolking. Ook immateriële toeristische attractiefactoren kunnen lijden onder stimulering van het toerisme wanneer dit ten koste gaat van de leefomgeving van de lokale gemeenschap. In deze casus is de traditionele gastvrijheid van de Limburgers, die een speerpunt vormt in de promotie van VVV Zuid-Limburg, duidelijk onder druk komen te staan. Ook hier geldt als wetmatigheid: hoe sterker/zwakker de sociale draagkracht, hoe hoger/lager het niveau van gastvrijheid. Bezoekregulering (*visitor management*) biedt de middelen om het toeristische bezoek in duurzame banen te leiden en af te stemmen op de fysieke en sociale draagkracht. In de kern komt deze aanpak neer op spreiding van het toeristisch bezoek in ruimte en tijd zoals ook Wijngaard Martinus dit in de praktijk brengt⁽⁵⁴⁾.

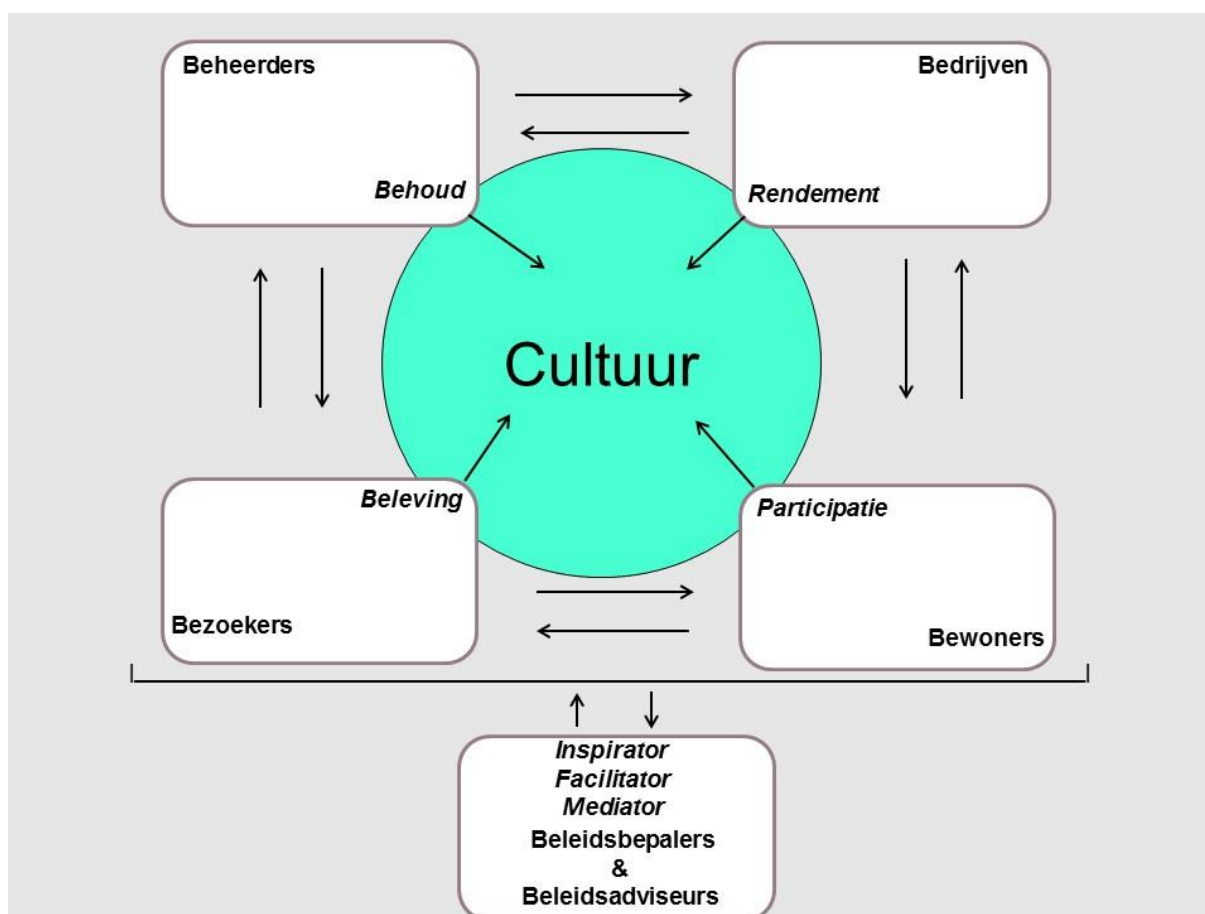
Duurzaam streekgastronomisch toerisme: een juiste rolverdeling als kritische succesfactor

Het werken aan duurzaam streekgastronomisch toerisme is niet het bouwen aan een luchtkasteel want de geanalyseerde praktijkvoorbeelden tonen aan dat het zeer wel mogelijk is een evenwicht en synergie te bewerkstelligen tussen de uiteenlopende belangen van de betrokken partijen. De kritische succesfactor is gelegen in nauw overleg, permanent wederzijds informeren en de onderlinge afstemming van belangen tussen de 4 *b*'s: beheerders, bedrijven, bezoekers en bewoners. Samenwerken op basis van gedeelde belangen komt ten goede aan de cohesie, kwaliteit en duurzaamheid van het streekgastronomische toeristische product en schept een robuust fundament voor een gezonde toeristische ontwikkeling.

Hierbij is de sleutelrol is weggelegd voor beheerders en bedrijven als de rentmeesters van het streekgastronomische erfgoed. De vruchtbare samenwerking tussen de ASG als beheerder van dit cultuurerfgoed en het horecabedrijfsleven bewijst dat partnerships realistisch en realiseerbaar

zijn. Hetzelfde kan gezegd worden van de Slow Food Chefs Alliantie, een verbond van koks die zich sterk maken voor de ideeën van Slow Food door gerechten te creëren op basis van lokale en duurzame ingrediënten en door bedreigde producten uit de Ark van de Smaak op de kaart te zetten. Aldus willen deze koks aan kleinschalig opererende producenten de kans geven te overleven in de vaak door *mass & fast food* gedomineerde voedselproductie- en distributieketen. Gekoppeld aan het bereiden van streekgerechten en inspeland op de behoefte aan storytelling stellen zij zich bovendien tot taak om aan de gasten het bijzondere verhaal van de herkomst en de productie van de lokale ingrediënten over te brengen ⁽⁵⁵⁾.

De duurzame ontwikkeling van streekgastronomisch toerisme kan verder worden bevorderd door de inbreng van de overheid indien deze zinvol en nuttig is. Aan de besproken 4 *b*'s kan in dat geval een vijfde cluster worden toegevoegd, bestaande uit de *b*'s van lokale en regionale beleidsbepalers/bestuurders en beleidsadviseurs/ambtenaren en dat, naast de reeds genoemde *p*'s, staat voor de *p* van *policy*. De overheid is geen *key stakeholder* en dient daarom te fungeren als regisseur achter de schermen om *bottom up*-initiatieven waar nodig en gewenst te bevorderen, te structureren en (bij) te sturen en dat op basis van een lange termijn-visie die continuïteit en verduurzaming van de resultaten garandeert. Met andere woorden, zij vervult een stimulerende en ondersteunende rol als (mede-) inspirator van plannen, facilitator van processen en mediator tussen partijen met niet altijd overeenkomende belangen [figuur 2].



Figuur 2. De cultuurtoeristische duurzaamheidsmix inclusief overheden

Een toepassing van deze overheidsrol is terug te vinden in de filosofie van de Cittaslow-gemeentes die het gedachtengoed van Cittaslow inzetten in het kader van citymarketing en zich daarbij richten op de traditionele doelgroepen van bewoners, bedrijven en bezoekers, zoals Echt-Susteren: “We willen de gemeente leefbaar en aantrekkelijk maken en houden voor onze inwoners, ondernemers én bezoekers. Wij vinden het belangrijk dat zij zich bij ons thuis voelen. Ze moeten zich door ons gesteund voelen bij het realiseren van hun ideeën en wensen” ⁽⁵⁶⁾. Zo

geeft deze gemeente erkenning aan ondernemers en organisaties die volgens de Cittaslow-gedachte werken, door ze tot Cittaslow-supporter te benoemen. In 2017 viel deze eer te beurt aan de houders van het Limburgs Kloostervarken en de Abdij Lilbosch. De oorsprong van het ambachtelijk gefokte kloostervarken ligt in de kloosterboerderij van Abdij Lilbosch bij Echt. In 1999 zijn de Cisterciënser monniken in samenwerking met enkele Limburgse varkensboeren gestart met het houden van varkens op een maatschappelijk verantwoorde manier. De sobere en onthaaste leefwijze met respect voor dier en landschap van de kloosterlingen van Lilbosch sluit naadloos aan bij de Cittaslow-filosofie.

Aan de overkant van de grens laat Cittaslow-partner Maaseik zich voorstaan op een krachtige lokale identiteit. De gemeente hecht aan behoud en versterking hiervan en daarom staan de behoeftes van de eigen inwoners centraal in het beleid. Door middel van een hoogwaardige dienstverlening aan haar inwoners wil het stadsbestuur recht doen aan de filosofie van Cittaslow “om permanent te streven naar een kwaliteitsverbetering vanuit een duurzame relatie met inwoners, ondernemers en bezoekers”. Het wenst “- samen met de inwoners - de focus te houden op waarden als een fijne leefomgeving, een mooi landschap, behoud van streekproducten, gastvrijheid, milieuaspecten, infrastructuur, cultuurhistorie en behoud van de identiteit”⁽⁵⁷⁾. Duurzaamheid dient als leidraad, niet alleen bij de bescherming van het milieu (*p* van *planet*), maar ook bij de zorg voor de bewoners, de zogeheten *sociale duurzaamheid* (*p* van *people*). Door ‘samen’ en ‘verbinden’ als uitgangspunten te hanteren willen de bestuurders het noodzakelijke sociale draagvlak creëren, dat past bij een Cittaslow. De beleidsbepalers- en adviseurs in Echt-Susteren en Maaseik delen deze aanpak met hun collega’s in andere Cittaslow-gemeentes die alle een permanente en constructieve dialoog met bewoners, bedrijven, beheerders en bezoekers willen bevorderen, kanaliseren en vooral koesteren ten einde organisch gegroeide ideeën van de belanghebbenden te verzilveren.

De voorgaande toepassingen, praktijkvoorbeelden en *case studies* in ogenschouw nemende mag bij wijze van slotsom worden gesteld dat voor alle betrokken partijen de cultuurtoeristische duurzaamheidsmix een adequaat instrumentarium kan bieden ten behoeve van de ontwikkeling, implementatie, analyse en evaluatie van duurzaam streekgastronomisch toerisme.

Noten

- (1) Cfr. Munters, W. (2007) *Cultuurtoerisme*. Garant, Antwerpen-Apeldoorn, p. 170.
- (2) Niesten, M., Oers, van P., Pelzer, M., Munsters, W. (2012) Entrepreneurship in niche tourism: risk factors and success factors. The case of the Dutch Province of Limburg. *IDO Movement for Culture. Journal of Martial Arts Anthropology*, Rzeszów (Polen), vol. 12, no 1-4, pp. 127-129.
- (3) Cf. Munsters, W. (2016/2017) Streekgastronomisch toerisme als cultuurtoeristische groeimarkt: een analyse van de vraagzijde. *Terroir*, 32^e jaargang, nr. 3-4, p. 13.
- (4) Vijn, M., Schoutsen, M. en Haaster - de Winter, M. van (2013) *De marktpotentie van streekproducten in Nederland. Uitkomsten van een consumentenonderzoek en SWOT analyse*. Wageningen, Stichting Dienst Landbouwkundig Onderzoek (DLO) onderzoeksinstituut Praktijkonderzoek Plant & Omgeving, pp. 9-10.
- (5) Zie Munsters, W. (2016) Streekgastronomisch toerisme als vorm van cultuurtoerisme: een analyse van de aanbodzijde. *Terroir*, 32^e jaargang, nr. 1-2, pp. 80-94.
- (6) Munsters, W. (2007) *op. cit.*, p. 170.
- (7) Zie voor een typologie van deze musea Munsters, W. (2016) *op. cit.*, p. 85. Op de website van de Academie voor Streekgebonden Academie is een thematisch opgezet overzicht van musea gespecialiseerd in voeding te vinden (<http://www.asg.be/asg-centrum/dossiers/musea>).
- (8) <https://www.tgrom.be/over>.
- (9) <http://www.bakkerijmuseum.be/nl/over-ons/missie-visie>.
- (10) *Ibidem*. De omschrijving van bakerfgoed strookt met onze definitie van het streekproduct

- als behorend tot zowel de materiële als de immateriële cultuur (Munsters, W. (2016) *op. cit.*, p. 82).
- (11) <http://www.desnoek.be>.
 - (12) <http://www.asg.be>.
 - (13) Collen, J. (2002/2009) Wat zijn streekproducten? (http://www.asg.be/sites/default/files/global/pages/Dossiers/Definitie_streekproduct_-_juni_2002_mt_corr_13-2-2009-1.pdf) en Collen, J. (2016) *Innovatief in authenticiteit*. Inleiding op het Euregionaal symposium *Het Schathuis van de Smaak*, 4^{de} uitgave, georganiseerd door de ASG op donderdag 17 november 2016 te Diepenbeek.
 - (14) Munsters, W. (2007) *op. cit.*, pp. 111-112.
 - (15) Cf. Munsters, W. (2007) *op. cit.*, p. 91 en Munsters, W. (2016) *op. cit.*, pp. 88-90.
 - (16) Voor een voorbeeld van advisering door de ASG aan restaurants zie Munsters, W. (2016) *op. cit.*, p. 91.
 - (17) <http://www.unesco.org/culture/ich/en/lists>. Cf. Munsters, W. (2016) *op. cit.*, p. 82.
 - (18) <https://www.immaterieelerfgoed.nl/nl/page/2457/about-us>.
 - (19) <https://www.immaterieelerfgoed.nl/nl/inventaris>. Wecken is een illustratief voorbeeld van de opkomst van ecogastronomie, van de innovatie van tradities en daarmee van levend erfgoed: “Deze inmaakmethode beleeft op dit moment onder invloed van de trend om streekgebonden, biologisch en duurzaam te eten een grote culinaire comeback. Tal van nieuwe groenten worden geweekt op nieuwe manieren” (*Immaterieel Erfgoed* [2016] Kenniscentrum Immaterieel Erfgoed Nederland, Culemborg, p. 21).
 - (20) Zie ook Munsters, W. (2016/2017) *op. cit.*, pp. 12-13.
 - (21) <https://slowfood.nl>.
 - (22) <https://slowfood.nl/ark-van-de-smaak-3>.
 - (23) Dit citaat is ontleend aan een eerdere versie van de website van Slow Food Nederland. De Engelse vertaling is te vinden op <https://www.fondazioneSlowFood.com/en/slow-food-presidia/texel-sheep-cheese>.
 - (24) <http://www.cittaslow-nederland.nl>.
 - (25) Cf. Munsters, W. (2016/2017) *op. cit.*, p. 12.
 - (26) <http://www.cittaslow-nederland.nl/wp-content/uploads/2016/09/manifest-Nederlands.pdf>.
 - (27) <http://www.cittaslow-nederland.nl/over-cittaslow/waarom-cittaslow>.
 - (28) <http://www.cittaslow-nederland.nl/netwerk/echt-susteren>.
 - (29) <http://lrm.fm/maaseik-is-eerste-cittaslow-gemeente-in-vlaanderen>; <http://cittaslow.be/nl/gemeenten/masseik>.
 - (30) Munsters, W. (2007) *op. cit.*, p. 171.
 - (31) Munsters, W. (2016) *op. cit.*, pp. 83-85.
 - (32) Cf. Munsters, W. (2016/2017) *op. cit.*, p. 13.
 - (33) <https://restaurant-gerardushoeve.nl/nieuws/gerardushoeve-magazine-2017>.
 - (34) Cf. Munsters, W. (2018) De streekgastronomische toerist: een typering vanuit gastrotoeristisch en cultuurtoeristisch perspectief. *Terroir*, 33^e jaargang, nr. 1, pp. 13-14.
 - (35) Cf. Munsters, W. (2016/2017) *op. cit.*, p. 18.
 - (36) Pelzer, M. en Troilo, C. (2011) Ondernemen in cultuurtoeristische nichemarkten. *MM Nieuws*, nr. 2, p. 28.
 - (37) *Ibid.*, p. 28.
 - (38) Munsters, W. (2007) *op. cit.*, p. 171.
 - (39) Pelzer, M. en Troilo, C. (2011) *op. cit.*, p. 28.
 - (40) Everett, S. and Aitchison, C. (2008) The role of food tourism in sustaining regional identity: A case study of Cornwall, South West England. *Journal of Sustainable Tourism* 16:2, pp. 150-167.
 - (41) Zie Munsters, W. (2016/2017) *op.cit.* en (2018) *op.cit.*
 - (42) <https://hotel-gerardushoeve.nl/gastrotheque>.
 - (43) Gelder, H. van, Heijden, E. van der, Laponder, J., Raaijmakers, C. en Slomp, S. (2017) *Gastronomische beleving in Limburg*. Onderzoeksrapport, Hotel Management School

- Maastricht, p. 101.
- (44) Zie Munsters, W. (2018) *op. cit.*, pp. 17-19.
- (45) Cf. Munsters, W. (2016) *op. cit.*, p. 82.
- (46) Cf. Munsters, W. (2016/2017) *op. cit.*, pp. 9-10.
- (47) Munsters, W. (2007) *op. cit.*, p. 171. Voor een overzicht van de stand van het onderzoek naar de complexe relaties tussen regio en identiteit zie Flooren, M. (2015) *Verbindend verleden. Erfgoed, vrije tijd en regionale identiteit*. Academisch proefschrift, Ipskamp Drukkers, Enschede, hoofdstuk 2, pp. 32-50.
- (48) Munsters, W. (2007) *op. cit.*, pp. 98-99.
- (49) Cf. Richards, G. (2012) Food and the tourism experience: major findings and policy orientations. In: Dodd, D. (ed.) *Food and the Tourism Experience*. OECD, Paris, p. 23.
- (50) Zeijden, van der A. (2015) Cultural Tourism and Intangible Heritage: A Critical Appraisal and Policy Guidelines. In: Munsters, W. & Melkert, M. (eds) *Anthropology as a Driver for Tourism Research*. Garant, Antwerpen-Apeldoorn, Chapter 10, pp. 198-199.
- (51) Gezien de educatieve functie behoort een wijnkenniscentrum tot het kernaanbod van het streekgastronomische toeristische product (cf. Munsters, W. [2016] *op. cit.*, p. 89).
- (52) <https://www.raadvanstate.nl/uitspraken/zoeken-in-uitspraken/tekst-uitspraak.html?id=68764>.
- (53) www.wijngaardmartinus.nl.
- (54) Munsters, W. (2007) *op. cit.*, pp. 106-107 en 139.
- (55) <https://slowfood.nl/chefs-alliantie>.
- (56) <http://www.cittaslow-nederland.nl/netwerk/echt-susteren>.
- (57) <http://lrm.fm/maaseik-is-eerste-cittaslow-gemeente-in-vlaanderen>.



Uit het archief van het Koninklijk Instituut voor het Kunstpatrimonium (B):

Toerisme: Eten op een boot op het kanaal te Terdonk, Sint-Kruis-Winkel

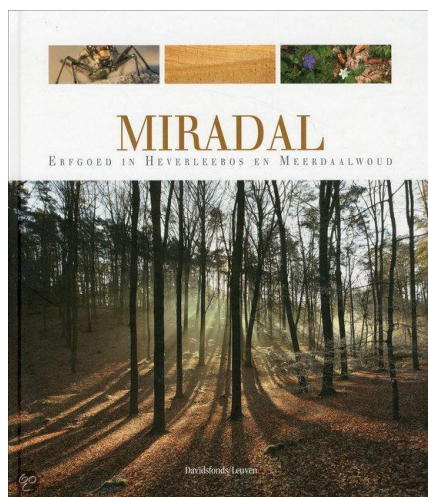


Vervaardiger: Hersleven, Jacques
 Datum: 1930 (ca.)
 KIK objectnummer: 30007697 Nummer cliché: E26174
 Type object: foto-afdruk[zwart-wit]

VERLEDEN EN HEDEN VAN HET VROUWELIJKE BIERKRUID GAGEL

Baeté Hans

Via ASG-sympathisant, journalist Jean-Pierre Dubois (Science Press vzw), bereikte ons deze bijdrage van Hans Baete (Hans.Baete@gmail.com), bioloog, herborist en auteur. Eind 2010 neemt hij een Prijs Hertog van Arenberg voor Regionale Geschiedenis en Cultuur in ontvangst, voor zijn aandeel in de realisatie van het interdisciplinaire boek *Miradal* (Davidsfonds Uitgeverij, 2010).



In 2013 werkt hij mee aan een wandelbrochure-met-kaart, getiteld: *Miradal - Ontdek je Erfgoed in Heverleebos en Meerdaalwoud* (Vrienden van Heverleebos en Meerdaalwoud vzw, 2014). Momenteel stimuleert hij vakoverschrijdende samenwerking rond de geschiedenis van bossen en landschappen, onder meer in samenwerking met de regionale natuurvereniging vzw Durme, publicaties in *Bosrevue* e.a. Als “infoteur” publiceert hij ook onder de naam *Miradal2*, o.m. op *Infonu*.



Wilde gagel - foto Wikipedia

Gagel is een aromatische struik met smaak en mogelijkheden

Wilde gagel (*Myrica gale*) is een kleine aromatisch geurende struik die van nature voorkomt in België en Nederland op natte, venige en voedselarme gebieden: in de duinen, in laagveenmoerassen en op de heidevelden. De struik ruikt sterk aromatisch en wordt 0,6-1,5 meter hoog. Zij bloeit in de periode april - mei. De typische grijsgroene 2,5-4 cm lange bladeren zijn omgekeerd eirond-lancetvormig en aan de top getand. Op de onderzijde van de bladeren zitten harspuntjes met harsklieren. Deze klieren produceren etherische oliën.

Soms hebben struiken met hun bladeren zowel mannelijke als vrouwelijke bloemen en de planten kunnen zowaar van geslacht veranderen!. De mannelijke bloemen bloeien als katjes in

een geelbruin schutblad en de donkerrode vrouwelijke katjes zijn kleiner en hebben lichtbruine schutbladen. Na de bloei lijkt de gageel in augustus geel te bloeien door de rijpe zaden. De harsachtige substantie die afgescheiden wordt door kliertjes op de twijgen en bladeren, zorgt voor een balsemachtinge aroma en voor de bittere smaak. Wilde gageel kan net zoals de zwarte els en duindoorn stikstof uit de lucht binden in de bodem. Tegenwoordig staat de wilde gageel op de lijst van zeldzame planten.

Het oudste voorkomen van gageel is vastgesteld aan de hand van gevonden stuifmeelkorrels (pollen). Het is ook de periode van het ontstaan van de heidevlakten in onze streken; nl. het. laat-neolithicum. (3.500 - 3.000 v. Chr.). In die periode werden de hunebedden gebouwd: ca. 3.000 v.Chr.

Volksnamen als inspiratiebron

Brabantse peper, Brabantse myrte en Drentse thee zijn volksnamen voor gageel (*Myrica gale*). Ze wijzen op de aromatische harsklieren en het medicinaal gebruik van deze plant, waarvan de geur wat aan laurierblaadjes doet denken. Deze namen geven bovendien een idee van waar deze struik te vinden was of is. Ook de oude volksnamen post en porst - die specifiek naar een gebruik als bierkruid zouden verwijzen - hebben te maken met vindplaatsen. Voorbeelden daarvan zijn Postel (provincie Antwerpen) en Posterholt (provincie Noord-Brabant). Beiden gelegen in de Kempische zandstreek tussen Vlaanderen en Nederland. De oorsprong van de naam gageel blijft tot dusver in nevelen gehuld. Gageel kwam en komt ook elders voor. Zelfs aan de andere kant van de Atlantische oceaan. Maar nooit te ver in het binnenland, waar het continentale klimaat niet verdragen wordt. Op veel plekken in de lage landen zijn de gageelstruiken verdwenen door ontwatering en landbouw.

De struik werd vroeger beschouwd als medicinale plant of als toverplant, ze vond bijvoorbeeld toepassing bij tandpijn. Hij is ook insect-werend. De plattelandsbevolking gebruikte bla d en takken om muggen te verdrijven. Vroeger legde men bladeren en takken van de gageel onder de beddenzak om luizen, vlooiën en motten te verdrijven (vandaar ook de namen als mottekruid, vlooiën hout). Een bosje gageel in de kleerkast was een afweermiddel tegen motten. De looizuurhoudende bast wordt toegepast bij het leerlooien. De gele bloemknoppen worden als verfstof gebruikt. De blaadjes werden vroeger gebruikt om spijzen wat meer smaak te geven, als goedkoper alternatief voor dure geïmporteerde spijzen.

Middeleeuws bierkruid

De oliën zijn licht toxisch en roesverwekkend. De bladeren smaken bitter. Gageel was in de middeleeuwen vanwege de bitterstof in de bladeren een der hoofdbestanddelen van gruit, het kruidenmengsel dat bier moest helpen langer houdbaar te maken voordat hopbellen daarvoor algemeen toegepast werden.

Een combinatie van archiefstudie en archeologie heeft opgehelderd dat vrouwelijke gageel – en niet hop – tijdens het grootste deel van de middeleeuwen het belangrijkste bierkruid was in het noordwesten van Europa. In heel Vlaanderen en het oude Brabant was gageel destijds het hoofdbestanddeel van gruit of gruit, een kruidenmengsel dat zowel de smaak als de bewaring van het bier moest verzekeren.

Eén van de eerste vermeldingen van gruit in de Lage Landen, dateert uit 974 toen Otto II het gruitrecht van Fosses aan de kerk van Luik schonk. De gruit werd hier 'materam cervoisieil' genoemd. Op 11 april 999, gaf Keizer Otto III aan de Sint-Martinuskerk van Utrecht allerlei rechten in het domein Zaltbommel, waaronder het recht van de gruit. Op gruit werd dus accijns geheven.

De precieze samenstelling van dat mengsel is tot op heden een goed bewaard geheim gebleven en verschilde naar streek. Het hoofdbestanddeel van gruit was meestal 'gageel', naast nog andere kruiden zoals bekelaar - of jeneverbes; evenals o.m. duizendblad, laurier(bessen en bladeren), dennenhars of andere harsen, salie, anijs, peterselie, koriander, gentiaanwortel, brandnetel, paardenbloem, poleimunt, wintergroen en/of munt. enz. Veelal werd er bij de gruit

"heksenkruiden" zoals het Bilsenkruid (*Hyoscyamus niger*) gedaan om de geest-verrijkende werking van alcohol nog meer te stimuleren. Daarbij was het Bilsenkruid een uitstekend conserveermiddel. Later werd het gebruik van deze kruiden minder belangrijk omdat de hygiëne beter werd en door de komst van de in Engeland geteelde hop Abbot.

Een beroemde middeleeuwse fan van gruit- of gabelbier was Hildegard van Bingen (1098-1179), die zelfs niet naliet om haar afkeur van hop te laten blijken. Waarom ze dat precies deed is jammer genoeg niet duidelijk.

De handel in gruit

De adellijke familienaam Gruuthuse verwijst naar middeleeuwse pakhuizen waar in het wild verzamelde takken met gabelbloesems of -vruchtjes werden opgeslagen om te verkopen. Wie Gruuthuse zegt, verwijst alweer naar een vindplaats. In dit geval de streek ten zuiden van Brugge (provincie West-Vlaanderen), waar gabel vandaag een zeldzame verschijning is. De naam gruit houdt uiteraard verband met gruit, waarop eertijds een niet onaanzienlijke belasting werd geheven.

Hop verdringt gabel

Tijdens de dertiende eeuw werd gabel als bierkruid verdrongen door vrouwelijke hop. Gehopte bieren zouden beter bewaren en daardoor beter geschikt zijn voor transport. Het is echter ook een feit dat heel wat smoezelige geruchten over gabel de ronde hebben gedaan. Een postume en herziene uitgave van het kruidenboek van Dodoens uit 1644 vermeldt dat: "de vrucht selve met eenighen dranck inghenomen de herssenen schadelijck is." Verder staat er dat gabelbier "het hoofd seer ontstelt ende den mensche seer haest droncken maeckt." Elders haalt Dodoens nochtans aan dat het gebruik van gabel in wijn zorgt voor een welriekende smaak, het sterken van de maag en het vermijden van... hersenbeschadiging.

Sommigen bronnen houden het bij een economische machtsstrijd, waarbij het monopolie van gabel werd vervangen door een monopolie van hop.

Wederopstanding als gabel

Pas sinds de jaren 1990 is het gebruik van gabel bij ons in ere hersteld. Onder meer als een bestanddeel van Gageleer, een blond streekbier van hoge gisting waaraan naast hop ook gabel uit het natuurreservaat De Liereman in Oud-Turnhout toegevoegde. De eerste vaten Gageleer bier werden in 1996 gebotteld in opdracht van de lokale Natuurpunt afdeling. Het recept komt van hobbybrouwer Louis Meulders uit Beerse, een andere Kempische gemeente in de provincie Antwerpen. Een truc in dit recept is het gebruik van een alcoholisch extract van gabelbloesems in plaats van enkel de bloesems zelf aan het brouwsel toe te voegen. Dit zou ten goede komen aan de smaak.

In 2009 staat brouwingenieur Annick De Splenter aan de wieg van de Gentse Stadsbrouwerij Gruut. De samenstelling van het gebruikte kruidenmengsel wordt echter angstvallig geheim gehouden en het is zelfs niet helemaal zeker of er ook gabel in zit.

In Nederland brouwt o.m. brouwerij Klein Duimpje een Gabel Tripel (7,5% alcohol), waar naast hop ook gabel is toegevoegd (www.kleinduimpje.nl).



Gageleer en gagel in het Kempische natuurreservaat De Liereman

Het gebruik van gagel in Schotland

Wie tijdens de zomer in een van de uitgestrekte Schotse heidegebieden heeft rondgestruind, heeft meer dan waarschijnlijk al eens te maken gehad met "midges." Dat zijn die bijzonder vervelende kleine mugjes die zelfs je tent kunnen binnenglippen wanneer je het niet verwacht. Onder meer daarom hebben de Schotten een insectwerende spray op de markt gebracht op basis van een extract van gagel en enkele andere aromatische kruiden zoals lavendel. Gagel wordt in het Engels "bog myrtle" genoemd, te vertalen als veen-myrtle, wat doet denken aan de volksnaam Brabantse myrtle in de lage landen. Net zoals bij ons vandaag wordt gagel ook in Schotland als bierkruid gebruikt, zoals bij de productie van het heidebier Fraoch Heather Ale. In de traditionele Schotse keuken krijgen gagelvruktjes een plaats onder de naam "bayberry." Bay is het Engelse woord voor laurier en we zagen reeds dat het aroma van gagel hier enigszins aan doet denken. De gedistilleerde "essentiële olie" van gagel - zeg maar het sterke parfum ervan, dat wordt verdund in bijvoorbeeld amandelolie - zou dan weer goede diensten bewijzen bij huidproblemen zoals acne.

Bronnen en referenties

- Ackersdyck WC (1819) Verhandeling over zekere belasting op het brouwen van bier, onder de benaming van het regt van de gruit, van ouds in de Nederlanden hebbende plaats gehad. In: Verhandelingen van de Maatschappij der Nederlandsche Letterkunde - Derde deels, eerste stuk, pp. 178-202. Haak en Comp. (Leyden)
- Anoniem (zonder datum) Historical Ales from Scotland (brochure). Heather Ale Ltd (Alloa)
- Behre K-E (1999) The history of beer additives in Europe - A review. *Vegetation History and Archeobotany* 8: 35-48

- Dodoens Rembert (1644, postuum) Herbarius oft Cruydt-Boeck Remberti Dodonaei volghens sijne laetste verbeteringhe. Plantijnsche Druckerije van Balthasar Moretus (Antwerpen)
- Keith R et al. (2000) *Myrica gale* L. - Biological Flora of the British Isles 215. Journal of Ecology 88: 1079-1094
- Küstzer H (2003) Kleine Kulturgeschichte der Gewürze. 2., durchgesehene Auflage. Verlag C.H. Beck (München)
- Svoboda et al. (1998) Biomass production, essential oil yield and composition of *Myrica gale* L. harvested from wild populations in Scotland and Finland. Flavour and Fragrance Journal 13: 367-372
- Unger RW (2004) Beer in the Middle Ages and Renaissance. University of Pennsylvania Press (Philadelphia)
- Weeda E et al. (1985) Nederlandse Oecologische Flora - Deel 1. IVN



Uit het archief van het Koninklijk Instituut voor het Kunstpatrimonium (B):

Jette: Eetzaal van het verpleegsterskwartier van het Brugmann ziekenhuis



Beschrijving: Zicht op de eetzaal voor de verpleegsters met de gedekte tafels. Er is zowel water als bier voorzien.

Collectie: Erfgoedbank Jette

Periode: 1906 - 1930

Identificatienummer: PIQU01078



DE VLAAMSE BELG IS TE WEINIG CHAUVINISTISCH OP GEBIED VAN ETEN EN DRINKEN



Lokaal kopen is in tegenwoordig, maar klopt dit wel ? De Vlaamse consument is lang niet zo chauvinistisch als hij beweert te zijn. Hij let weinig op de herkomst van producten. De Vlaming is wel te vinden voor Vlaamse kost en koestert zijn klassiekers. Maar een echte verdediger van de eigen Vlaamse of Belgische keuken is hij meestal niet. Dit blijkt uit een bevraging in mei 2018 van iVox (marketingconsultant in Leuven) bij 1.000 Vlamingen ouder dan 18, in opdracht van VLAM, het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing vzw - een extern verzelfstandigd agentschap van de Vlaamse overheid dat promotie voert voor de producten en diensten van de sectoren landbouw, tuinbouw, visserij en agrovoeding.



(foto VLAM)

Meer lokaal kopen, rechtstreeks bij de boer kopen, de eigen economie steunen. We lezen er de laatste jaren opvallend veel over en we hebben er de mond van vol. Maar voegen we ook de daad bij het woord? VLAM onderzocht hoe chauvinistisch de Vlaming koopt en kookt en kwam tot enkele opvallende bevindingen.

De Vlaming is weinig bewust van de herkomst van de producten die hij eet en drinkt.

De helft van de Vlaamse consumenten (51%) let niet op de herkomst van eten en drank. Bij de jonger dan 35-jarigen loopt dit op tot 65%. Bij 55-plussers is slechts 35% zich niet bewust van de herkomst van de voedingsproducten die ze kopen.

De kennis over het inlandse aanbod is eerder beperkt.

48% van de Vlamingen denkt dat Pink Lady een Belgische appelsoort is. Verder is het juiste seizoen van vissen, groente- en fruitsoorten niet goed gekend.

De Vlaming koopt graag Belgische voedingsproducten.

Wie de herkomst van voeding in het oog houdt, heeft vaak een sterke voorkeur voor producten van bij ons. Wie van deze groep een Belgische oorsprongsvermelding op een product ziet, zegt in 74% van de gevallen dat hij meer geneigd is voor dat product te kiezen. Producten waarvoor de herkomst een rol speelt en waarvan men het liefst inlands koopt, zijn in de eerste plaats eieren, bier en groenten. Daarna volgen vlees, aardappelen en melk.

De Vlaming is trots op Belgische producten

81% van de Vlamingen is trots op Belgische producten. Toch blijkt uit het onderzoek dat slechts 19% echt chauvinistisch is op culinair gebied.

Nochtans zijn er heel wat voordelen aan het koken met producten van bij ons.

- Steun aan de lokale economie
- Beperkte impact op het milieu door minder transport, strenge regelgeving
- Hoge kwaliteit en doorgedreven controles
- De versheid van de producten

De Vlaming zou ook best wat trotser mogen zijn op onze rijke culinaire traditie. Typisch Belgische schotels zoals steak met friet en stoemp met worst blijken weliswaar nog steeds het vaakst op tafel te komen en bij 68% van de Vlamingen is het lievelingsgerecht een typisch Belgisch gerecht. De Belgische keuken ligt de Vlaming na aan het hart en 93% zou het jammer vinden mocht die verloren gaan. Toch noemt slechts 54% zich een echte voorvechter van de Belgische keuken.

Doe de test

iVox ontwikkelde ook een test om zelf je culinair chauvinisme te testen. Ben je benieuwd hoe chauvinistisch jij bent op culinair vlak? Op www.lekkervanbijons.be kom je te weten of je een gewoonte Belg, een globetrotter, een bewuste Belg dan wel een Belg in hart en nieren bent.

Op www.lekkervanbijons.be vind je ook tal van typisch Belgische schotels, maar ook gerechten geïnspireerd op klassiekers en producten van bij ons.

(Bron: persbericht VLAM dd. 12.09.2018)

DENDERMONDSE VLAAI MOET WEER MEER OP TAFEL: “WANT DIE ZIJN BETER DAN DE AALSTERSE”



Jeanne Moens speelt, op vraag van André Delcart, de hoofdrol in een promofilmje voor Dendermondse vlaaien. (foto Geert De Rycke)

Nele Dooms uit Baasrode als freelance journaliste bij Het Laatste Nieuws (regio Dendermonde, Lebbeke, Buggenhout) publiceerde hierover in van 9 april 2019 (1). *Geert De Rycke* als fotograaf bij Het Laatste Nieuws, maakte hierbij de foto's (2). We verkregen dd. 3 augustus 2019 de toelating van *Nele Dooms* de bijdrage met de foto's erbij te publiceren.

André Delcart, Dendermondse expert van streekproducten en lokale gastronomie, wil Dendermondse vlaaien weer meer op tafel. De VLAM verwerkt de Dendermondse versie alvast in haar promocampagne rond vlaaien in Vlaanderen. Voor de gelegenheid figureert *Jeanne Moens* (81) in een promotiefilmje. Zij maakt de Dendermondse vlaaien zoals ze dat van haar moeder leerde. “*Ros Beiaard Peperkoek is het unieke ingrediënt. Dat maakt de Dendermondse vlaaien beter dan de Aalsterse*”, klinkt het.

Het Bruegeljaar is voor de VLAM, de Vlaamse Dienst voor Marketing van Agro- en Visserijproducten, aanleiding om culinair erfgoed in de kijker te zetten. Meer dan 450 jaar geleden vereeuwigde *Pieter Bruegel* de vlaai in zijn meesterwerk ‘Nederlandse Spreekwoorden’. “We gaan op zoek naar de oorsprong van dit streekproduct en het originele recept”, zegt *André Delcart* uit Dendermonde, die door de VLAM gevraagd werd mee te werken aan het project. Hij verdiept zich al 25 jaar in culinair erfgoed en publiceerde boeken over streekproducten zoals streekbieren, mosterd en peperkoek.

Voor *Delcart* is het aanleiding om de typische Dendermondse vlaaien weer meer onder de aandacht te brengen. “Tegenwoordig wordt er veel gesproken van Limburgse vlaaien, Lierse vlaaikens en Aalsterse vlaaien. Die van Dendermonde raakten de voorbije jaren wat op de achtergrond, maar daar moet verandering in komen. In Aalst, en ook delen van het Pajottenland en Wetteren gebruikt men mastellen als ingrediënt. In Dendermonde is dat peperkoek. Met de *Ros Beiaard* omgang in 2020 in gedachten is er toch geen betere manier om vlaaien te maken met echte *Ros Beiaard* peperkoek van *Vondelmolen*? Dat kennen ze nergens anders.”

Terwijl vroeger de vlaaien vooral als wintergerecht klaargemaakt werden en als zoete lekkernij om op de boterham te smeren, gaat er tegenwoordig geen feest of kermis voorbij of hier staan vlaaien op tafel.”

Jeanne Moens

Dat beaamt de 81-jarige *Jeanne Moens* uit Sint-Gillis. Zij speelt de hoofdrol in een promofilmje van de VLAM, dat bij haar thuis werd opgenomen en binnenkort gelanceerd wordt. *Jeanne* toont erin hoe je typische Dendermondse vlaaien maakt. “Volgens een recept dat ik van moeder leerde, die het op haar beurt al van haar moeder overgenomen had”, vertelt ze.

“Het is dus meer dan honderd jaar oud en ik doe het nog altijd exact op die manier. Ik heb niet anders geweten dan dat ik regelmatig vlaaien klaarmaakte, nu nog. Als familie of vrienden ernaar vragen, ga ik aan het bakken. Terwijl vroeger de vlaaien vooral als wintergerecht klaargemaakt werden, als zoete lekkernij om op de boterham te smeren, gaat er tegenwoordig geen feest of kermis voorbij of hier staan vlaaien op tafel.”



Geert De Rycke Jeanne snijdt, in het zicht van de camera, haar vlaaien aan. (foto Geert De Rycke)

“Geduld, verse ingrediënten én peperkoek zijn het belangrijkste”, zegt ze. Voor een goede Dendermondse vlaai is volgens Jeanne het nodige geduld belangrijk. “Rustig afbakken in de oven en vooral niet te vroeg aansnijden”, benadrukt ze. “De vlaai moet eerst voldoende afgekoeld zijn. Erg belangrijk zijn ook de ingrediënten. Die moeten vers zijn: scharreleieren van de kippen uit de tuin en verse melk van de boer. Ik werd groot gebracht in een boerengezin waar verse landbouwproducten altijd centraal stonden in de keuken. En natuurlijk mag de peperkoek niet ontbreken. Daar is geen discussie over.”

Wedstrijd

Jeanne toonde haar kunsten om de lekkerste vlaaien te bakken al eens tijdens een wedstrijd tien jaar geleden om de beste vlaaienbakker van Dendermonde te vinden. “Toen al bleek dat de Dendermondse vlaaien echt niet te onderschatten zijn. Natuurlijk vinden wij ze beter dan die van Aalst”, zegt Delcart. “Het oudste recept dat ik teruggevonden heb dateert van 1800. Maar het feit dat Bruegel 450 jaar geleden al vlaaien schilderde, bewijst dat er toen ook al vlaai op het menu stond.”



(foto Geert De Rycke)

“De typische Dendermondse vlaaien moeten weer uit de vergeethoek”, meent André Delcart.

“Er is een reden waarom de Dendermondse vlaai de zoete tand des tijds doorstaan heeft en dus verdient de lekkernij zeker terug meer aandacht”, meent Delcart. “In Aalst hebben bakkers zich verenigd om hun Aalsterse vlaai te promoten. Dat zou in Dendermonde toch ook moeten lukken. Ik doe een oproep naar plaatselijke bakkers, handelaars en horeca om de typisch

Dendermondse vlaaien uit de vergetelheid te halen en weer op de kaart te zetten. Ik overweeg de organisatie van een Vlaaiendag in de stad en hoop op medewerking van stadsbestuur of Dienst Toerisme. Mooi meegenomen is alvast dat bij een Ontmoetingsmoment van Lokale Horeca in de Ros Beiaardzaal van het Dendermondse stadhuis in juni een stukje vlaai aan de aanwezigen geserveerd zal worden ter verwelkoming.”

Dendermondse vlaaien kunnen hun recept van Dendermondse vlaaien delen op de facebookpagina van Streekproduct.be. Daar loopt een wedstrijd om pakketten met vlaai-ingrediënten te winnen, tot 14 mei.



Een lekker stukje vlaai (foto Geert De Rycke)

(Nele Dooms)

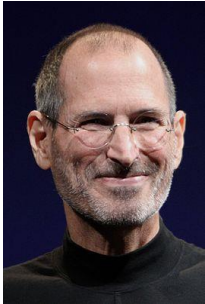
- (1) Nele Dooms, PR & externe communicatie (Kier 21, 9200 Baasrode-Dendermonde. 052/20.36.01. 0476/33.84.65 / info@neledooms.be) zorgt dagelijks in Het Laatste Nieuws voor een door oestrogeen aangedreven informatiestroom over Dendermonde. Binnenkort publiceert ze het boek ‘Beste maatjes’. Daarin vertelt de journaliste uitgebreid over haar ervaringen als regio-journaliste, geïllustreerd met tientallen anekdotes die de gewone Dendermondenaar zullen verbazen. Omdat voor een aantal sappige verhalen geen plaats was in de krant, besliste Dooms het een en ander in een boek te verwerken waarbij ze zelfs sexueel getinte uitspraken van politici aan haar adres niet weert. Beste Maatjes verschijnt op 1 november 2019 bij Uitgeverij De Klaptand (Dendermonde).



- (2) Geert De Rycke uit Dendermonde (geertderycke@telenet.be) heeft een fotoburo maar is tevens persfotograaf, gaande van informatief tot actief sportief. Portfolio op www.fotoburoderycke.photoshelter.com

EET UW VOEDSEL ALS UW MEDICIJNEN, ANDERS MOET U MEDICIJNEN ETEN ALS UW VOEDSEL.

Steven Paul "Steve" Jobs was de medeoprichter en topman van Apple en behoorde tot de raad van bestuur van Pixar Animation Studios. (San Francisco, 24 februari 1955 – Palo Alto, Californië, 5 oktober 2011). Hij stierf als miljardair op 56 jarige leeftijd aan alvleesklierkanker.



(foto: wikipedia)

In zijn geestelijk testament (zie ook “De laatste woorden van Steve Jobs” op de sociale media) vinden we ondermeer volgend: "Eet uw voedsel als uw medicijnen, anders moet u medicijnen eten als uw voedsel."

Blogster Annette Glover (<https://www.annetteglover.nl/>), geplaagd door fibromyalgie (wordt ook weke-delen reuma genoemd en betekent letterlijk: pijn van spier- en bindweefsel) kocht een sapcentrifuge en past met succes die levenswijze toe. Ze voegde bij deze uitspraak volgend beeld:



(toegestuurd door Daniel Graf)

EET!VERLEDEN – HET HISTORISCH KOOKATELIER VAN MANON HENZEN

eet!verleden



foto: anderetijden.nl

Oprichter van *eet!verleden* is Manon Henzen, historica en kookliefhebber. Haar vaardigheden op professioneel niveau kunnen we als volgt omschrijven:

Het begint met een master degree Geschiedenis aan de Radboud Universiteit Nijmegen (1997 – 2001) waarna ze zich er specialiseerde in de Midden-Oostenstudies (2001 – 2003). Hierna werkte zij voor verschillende cultuurhistorische organisaties, waar zij zich bezighield met het betrekken van het grote publiek bij ons rijke verleden. Zo was Manon gedurende 2 jaar (2002 – 2004) projectmedewerker educatie & locatieverantwoordelijke Museumpark Orientalis, gevolgd door één jaar Coördinator Publieksactiviteiten in muZIEum (2004 – 2005). Vervolgens Hoofd Museumproducties in het Museumpark Orientalis van oktober 2005 tot eind oktober 2008. Van november 2008 – oktober 2009 had Manon Henzen de projectleiding van de Week van de Geschiedenis en het educatieve project ‘Les van het Jaar’ gevolgd door de Projectleiding o.m. ‘Week en Maand’ van de Geschiedenis in het Nationaal Historisch Museum tot mei 2011. Vervolgens volgden een aantal klussen, al dan niet als vrijwilligerswerk, vooral in de sfeer van ons Romeins verleden zoals bij de stichting RomeinenenNU, opgravingen in Nijmegen,... tot maart 2016 als directeur van Romeinse Limes Nederland. Dit is een jonge organisatie die zich inzet voor de promotie van de Romeinse Limes, de noordgrens van het Romeinse Rijk die in Nederland van Katwijk aan Zee naar Millingen aan de Rijn loopt. Als directeur droeg ze bij aan de realisatie van de nominatie van de Romeinse Limes als Unesco Werelderfgoed.

Vanaf juni 2011 tot heden

Haar jaren lange ervaring als projectmanager en adviseur in de brede erfgoedsector zet zij tegenwoordig in voor het veld van culinaire geschiedenis. Met *eet!verleden* combineert zij haar passies geschiedenis en koken. Zij heeft het tot haar missie gemaakt om culinaire geschiedenis op de kaart te zetten, omdat zij het bijzonder jammer vindt dat er zoveel mooie ingrediënten, smaakcombinaties, recepten, kooktechnieken en kennis verloren zijn gegaan. Al onze producten en activiteiten vertellen op subtiele wijze een historisch verhaal, zijn geïnspireerd op authentieke bronnen en hebben een eigentijdse uitstraling.

Met *eet!verleden* ontwikkelt ze culinair historische producten en organiseert Manon projecten rondom de geschiedenis van eten en drinken. Zo heeft ze een historisch kookatelier in Nijmegen waar historische kookworkshops en proeverijen gegeven worden en waar de productie van onze culinair historische producten plaats vindt. Ook experimenteren ze er met historische recepten en bedenken we er bijzondere producten en projecten voor instellingen en bedrijven.

Als historica en kookliefhebber schreef Manon Henzen talloze historische bijdragen en vandaar dan ook de drang om de historische keuken weer op de kaart te zetten via de publicatie van vlot toegankelijke historische kookboeken voor avontuurlijke foodies, nieuwsgierige kokers en kookgrage geschiedenisliefebbers die de historische keuken als inspiratiebron voor hun kookkunsten willen gebruiken.

Kijk op www.eetverleden.nl voor nadere info en er is ook de gratis nieuwsbrief van eet!verleden en ontvang maandelijks historische recepten, mooie artikelen, bijzondere activiteiten en interessante lezersaanbiedingen.

Reeks historische kookboeken van eet!verleden

Bij eet!verleden werk Manon aan een reeks historische kookboekjes. Voor de visualisering werkt ze ook samen met Jeroen Savelkouds uit Nijmegen. Het Romeinse kookboek **“Garum & Duivelsdrek”** van november 2017 was de eerste van de reeks. Van het boekje zijn in een jaar tijd ruim 1300 exemplaren verkocht, buiten de boekhandel om. Men kan dit boekje zoals alle andere uitgaven bestellen via de webwinkel op www.eetverleden.nl



Dit Romeinse kookboek schreef Manon Henzen voor avontuurlijke foodies, nieuwsgierige kokers en kookgrage geschiedenisliehebbers die de antieke Romeinse keuken als inspiratiebron voor hun kookkunsten willen gebruiken. Naast 15 Romeinse recepten met eigentijdse twist vind je dan ook vooral veel tips om ingrediënten, smaakmakers en smaakcombinaties uit de oudheid te integreren in de hedendaagse keuken.

Het koken van de toegankelijke recepten uit het boekje laat de lezer ervaren hoe inspirerend de Romeinse keuken is. Ieder recept is voorzien van een vlot verhaal, hedendaagse tips bij het gerecht en luchtige historische weetjes. Het kookboek bevat ook enkele korte artikelen over Romeinse eetgewoonten, smaak, kooktechnieken en dé smaakmaker uit de oudheid: garum. Een overzicht met vergeten Romeinse smaakmakers en hoe die te gebruiken in de hedendaagse keuken maken het boekje compleet.

Romeins offerbrood: Een van de eerste Romeinse recepten die Manon Henzen jaren geleden maakte was *Libum*, een Romeins offerbrood. Een heerlijk kaasbrood met honing. Het vrij gedetailleerde recept vond ze bij Marcus Porcius Cato (234-149 voor Chr.) in zijn *De Agricultura* oftewel “Over de landbouw”. Met het basisrecept van Cato kan je alle kanten op en het bleek daar wel uit dat deze koek of brood in ieder huishouden zijn eigen samenstelling had. Manon haar favoriete resultaat is (vertaling Cato door Vincent Hunnik op wat details na):



De offerkoek maak je op de volgende manier: twee libra (bij de Romeinen een gewichtseenheid en was ongeveer 0.329 kg) kaas goed in een vijzel stampen. Zodra je het goed gestampt hebt, doe dan een libra zacht tarwemeel, of, als je hem lichter wilt, alleen een halve libra tarwemeel erbij. Meng dit goed met de kaas. Doe één ei erbij en meng het goed. Maak hieruit een brood, leg er bladeren onder, en bak het zachtjes in een hete oven onder een aarden schotel.

Over de *ingrediënten* is Cato vrij duidelijk. Hij beschrijft specifiek tarwemeel en dan ook nog een zachte variant, geen durum dus. Maar wat was tarwemeel in de oudheid? Er zijn vandaag de dag bijzonder veel soorten en dat was in de oudheid niet anders. Ook spelt en emmer zijn tenslotte tarwesorten. Tarwe gemalen tot bloem geeft het mooiste resultaat. Cato laat ons de kaas stampen. Dat kan op zowel een harde als zachte kaas duiden. Het eindresultaat voor je brood is totaal anders. Manon is hier voorstander van een zachte kaas. Het geeft een compacte doch smeùige, beetje stevige puddingachtige structuur. Dat ei is zeker nodig voor de binding. Je kunt je met deze ingrediënten al voorstellen dat het een vrij smakeloos geheel wordt. En dat is ook zo. Maar voeg, volgens Manon overigens heel Romeins, wat geurige zaadjes en een lepel honing toe en de wereld ziet er opeens heel anders uit. Deze toevoegingen, die we kennen uit andere bronnen, maakt dit broodje opeens erg smakelijk. En die heerlijke structuur blijft!

Bakken onder een bloempot op laurier De opmerking dat het brood onder een aardewerk schotel gebakken moet worden erg verrassend. Het resultaat nog meer. Het maakt een groot verschil in je eindresultaat. Om het makkelijk te houden: neem zo'n oranje bloempot van aardewerk met een gat in de bodem. Maak hem goed nat (uurtje in een emmer water) en plaats hem over je broodje als je hem gaat bakken. Manon moest een beetje aan de Marokkaanse tajine denken toen ze dit voor het eerst proefde. Het broodje ligt als het ware te stomen onder je bloempot en de structuur wordt er dus veel smeùiger van.

Met het *bakken op bladeren* wordt zeer waarschijnlijk laurier bedoeld. We weten van archeologische resten uit Pompeii dat broden op laurier gebakken werden. Het geeft behalve een heerlijke geur tijdens het bakken, ook veel aroma af aan je brood. Manon Henzen "hertaalde" het recept als volgt:

Benodigdheden:

200 gram ricotta (is een frisse, witte kaas uit Italië)

1 ei

1 eetlepel honing

125 gram speltbloem

1 eetlepel venkel- en karwijzaadjes

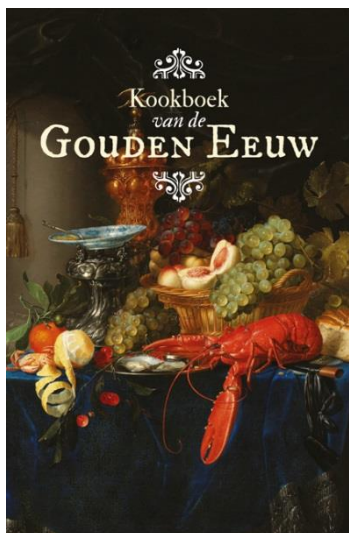
3 laurierbladeren

Bereiding

Roer de ricotta los en kluts het ei. Maak een deeg van de kaas, het ei, de honing en de bloem. Voeg de zaadjes toe voor extra smaak. Het is een super slap deegje, dus gebruik een deegkrabber. Vorm een bol van het brood en leg deze op de laurierbladeren op een met

bakpapier bekleed bakblik. Zet er een in water geweekte aardewerk bloempot (met gat!) op. Bak de libum in een voorverwarmde oven op 200°C in 30 minuten gaar. Erg lekker, heel Romeins en in mijn ogen onmisbaar: besprenkel de libum voor het opdienen met honing.

Romeinse starterkit: Omdat Manon weet hoe lastig het af en toe is om alle ingrediënten voor een Romeinse maaltijd bij elkaar te scharrelen heeft zij speciaal voor bij het kookboekje een Romeinse starterkit ontwikkeld. Een doosje met de meest gebruikte lastig verkrijgbare Romeinse smaakmakers waarmee je direct aan de slag kunt met de recepten uit het kookboekje.



Godfried Schalcken, *De Haringverkoopster*, 1675-1680

Voor Uitgeverij Het Zwarte Schaap werd het **“Kookboek van de Gouden Eeuw”** geschreven, dat in april 2018 verscheen. Ook in dit boekje vind je fijne maakbare recepten met leuke en verrassende verhalen en anekdotes. Het is bovendien geïllustreerd met aansprekend historisch beeldmateriaal.

Het boek bevat 30 recepten uit Frankrijk en de Lage Landen die Manon voor de keuken van nu bewerkte. Dit kookboekje licht een tipje van de 17e-eeuwse culinaire sluier op om je erdoor te laten inspireren voor je eigen kookkunsten. Ze worden omlijst met kleine artikelen en natuurlijk veel leuke weetjes over de keuken van de Gouden Eeuw.

De inleiding leidt ons in grote stappen door de ontwikkeling van de 17e-eeuwse vaderlandse kookkunst. Maar men moet zich bedenken: alleen de gegoede burgers konden zich de bijzondere gerechten veroorloven. Recepten uit die tijd stammen dan ook van koks. Of kokende keukenmeiden. Henzen besluit de Inleiding met: “De vergeten ingrediënten, porachtige receptrem, verrassende smaakcombinaties en oude conserveringsmethoden uit de Gouden Eeuw staan te popelen om herontdekt te worden.”

In *Zuivel* leert men boter maken, een kruidenomelet te bereiden, roompap te koken en Lombardische eieren te bereiden. Dat is een soort crème of pudding. De Rijst-Kaastaart van Antonius Magirus is in de bewerking van Henzen aantrekkelijk om te maken.

In *Vlees & Vis* merkt Henzen op dat veel recepten bestaan met kapoen, os en hamel (gecastreerde haan, stier en ram). Door de castratie zetten deze dieren veel vet aan waardoor het vlees vermalst wordt. En, zo merkt ze op, bij de gegoede burgers wordt meer vlees dan vis gegeten. De recepten hierbij zijn leuk om te maken. Maar als ze in een alledaags kookboek van een of ander blogmeisje hadden gestaan, waren ze niet als uit de Gouden Eeuw herkend. Maar wel leuk om nu te weten dat dit wel zo is.

In Duitsland kennen ze de Frikadelle, een ietwat platgedrukte gehaktbal. Henzen presenteert een recept die een combinatie van twee recepten uit *De Verstandige Kock* is.

De suggestie wordt gewekt dat men in de Middeleeuwen, dus net voor de Gouden Eeuw, nauwelijks *groenten* at. De kookboeken die bewaard zijn gebleven, tonen voornamelijk recepten met vis en vlees. In de Gouden Eeuw komt daar (wat) verandering in. De gewone man at weinig vlees. Hun maal bestond veelal uit een stoofpot. In die pot verdwenen veel groenten,

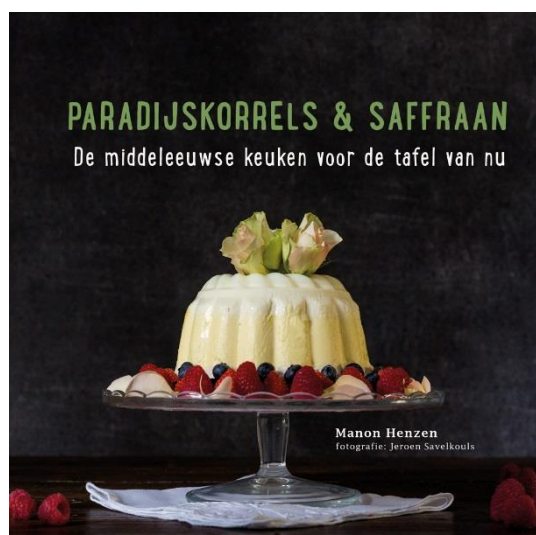
al dan niet wilde. Henzen schrijft dan ook “... ‘de gewone burger kauwde op kool, peulvruchten, knolgewassen...”. Ze geeft recepten voor een selderijсалade, citroen-granaatappelsalade, een kervelsopje (-soepje), artisjokbeignets en gestoofde appels.

Brood & Meelspijs behandelt het gebruik van granen. Lang niet alleen om brood van te maken. De tarwegrens liep in die tijd van Zeeland, over zuidelijk Duitsland naar de Krim. Dus aten mensen vooral rogge. Geschikt voor pap of zware broden. Want rogge ontbeert gluten en kan niet rijzen. Dat laat niet onverlet dat de gegoede burgerij natuurlijk wel tarwe, uit zuidelijker gelegen landen geïmporteerd, kon gebruiken. En verder poffenbroodjes, melkbroodjes, Groningse pannenkoeken, naar het recept voor “Groeninger Pannekoecken” uit *De Verstandige Kock*.

Het *Zoet* geeft leuke recepten voor wafeltjes, marsepein, abrikozenconfituur... De categorie *Dranken* omvat Wijn van de Goden (!), limonade en kandeel om te eindigen met kersensiroop en kaneelwater.



Manon met een stapel boekjes tijdens de presentatie op 25 april 2018 in de Schreierstoren in Amsterdam - foto: www.eetverleden.nl



In november 2018 werd in haar reeks “historische kookboekjes” het “middeleeuwse” kookboek **“Paradijskorrels & Saffraan - De middeleeuwse keuken voor de tafel van nu”** aan toegevoegd. Het boekje (55 blz.) is in dezelfde opzet en stijl gemaakt als “Garum & Duivelsdrek” en is eveneens geïllustreerd met de prachtige foto’s van Jeroen Savelkoulis.

Naast 15 recepten uit de 14e en 15e eeuw, met eigentijdse twist, vindt men ook vooral veel tips om ingrediënten, smaakmakers en smaakcombinaties uit de middeleeuwen te integreren in de hedendaagse keuken. Manon koos vooral recepten waarvan ze het bijzonder jammer vindt dat ze in de loop der tijd verloren zijn gegaan. Met het kookboek probeert ze deze weer leven in te blazen en lezers en koks te laten zien en proeven hoeveel inspiratie je uit middeleeuwse kookmanuscripten kunt halen. Alle recepten zijn voorzien van een vlot verhaal, handige tips bij het gerecht en luchtige historische weetjes.

De recepten bieden veel variatie en vormen samen mooie menu's. Zowel hartig als zoet en vlees als vegetarisch, zijn vertegenwoordigd en er staat zelfs een recept voor een typisch middeleeuws drankje in. Wie wil zich niet eens uitleven op gerechten met de fantastische namen roffioelen (pasteitjes), clonnenonne (gefrituurde eitjes), blanc manger (pudding) en masteluin (brood).



Clonnenonne

Het kookboek bevat ook enkele korte artikelen over onder andere middeleeuwse eetgewoonten, smaak, pronkgerechten en specerijen die allemaal geflankeerd worden door middeleeuws beeldmateriaal. Een overzicht met vergeten middeleeuwse smaakmakers en hoe die te gebruiken in de hedendaagse keukens maken het boekje compleet.

Bij ieder recept wordt ook aangestipt uit welk kookmanuscript het recept komt. De gebruikte Middeleeuwse bronnen waren:

Duitsland

Das Buch von Guter Spise (Duitsland, 1340)

Engeland

Forme of Cury (Engeland, circa 1300)

Two fifteenth century cookery books (Engeland, circa 1420)

Manuscript F291 in Corpus Christi College, Oxford (Engeland, eind 15e eeuw)

Frankrijk

Taillevant, Le Viandier (Frankrijk, circa 1300)

Ménagier de Paris (Frankrijk, 1393)

Italië

Maestro Martino, Liber de arte coquinaria (Italië, circa 1465)

Cuoco Napoletano (Italië, eind 15e eeuw)

Spanje

Sent Sovi (Catalonië, 14e eeuw)

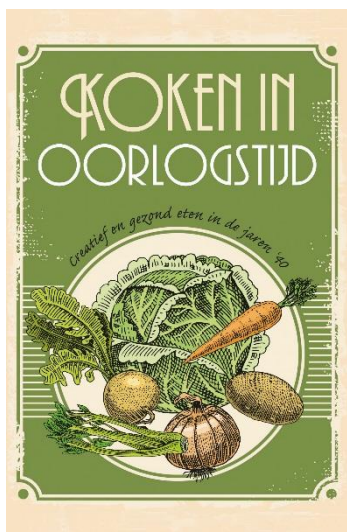
Vlaanderen

Keukenboek (Vlaanderen, 15e eeuw)

Manuscript GENT KANTL 15 (Vlaanderen, eind 15e eeuw)

Middeleeuwse starterkit: Net zoals voor de Romeinse keuken is het lastig om alle ingrediënten voor een middeleeuwse maaltijd bij elkaar te brengen. Vandaar het aanbod van een *Middeleeuwse starterkit*, een doosje met de meest gebruikte lastig verkrijgbare middeleeuwse smaakmakers waarmee men direct aan de slag kunt met de recepten uit het kookboekje.

In **“Koken in Oorlogstijd”** dat in april 2019 verscheen, laat ze zien dat eten uit de voorraadkast en het conserveren van voedsel in de Tweede Wereldoorlog veel voorkwam. Jeroen Savelkoults zorgde ook hier voor de fotografie. Zie de afzonderlijke boekbespreking hiervan.



Tot slot vermelden we ook dat op haar **blog** van eet!verleden (op www.eetverleden.nl) Manon vertelt over haar culinair historische experimenten, activiteiten, avonturen en ontdekkingen, maakt je wegwijs in vergeten ingrediënten, geeft tips voor kookboeken en geeft ze historische recepten, zoals: Italiaanse kaassoepen uit de 18e eeuw, ravioli uit de middeleeuwen, ‘gekloven nonnen’ (gevulde eitjes – een 16^{de} eeuwse recept), de oudste Nederlandse appelvlaai- of –taart (naar “een notabel boecxken van cokeryen”, het eerste gedrukte Nederlandstalige kookboek dat te Brussel in 1514 verscheen), en tal van andere recepten.

(J.C.)



Het Kookatelier Eet!verleden (www.eetverleden.nl - 2017)

ENOGASTRONOMICICO

Enogastronomico (Enogastronomie) is een recent begrip dat verwijst naar de studie (bereidingen, smaken, tradities,..) en waardering van drank (wijn, e.a.) en voedsel (producten en bereidingen) ter ontdekking van de streek en lokale producten. Inderdaad, voor de fijnproevers en diegenen die van levendige tradities houden, biedt elke streek tal van terroir- of streekgebonden specialiteiten (-producten of -bereidingen). Dit zijn zowel streekspecialiteiten als de huisspecialiteiten uit de streek. Het begrip is vooral ingeburgerd in Italië en bereikt ons via ATLAS en Skål.



ATLAS is één van de weinige internationale organisaties die ernstig onderzoekswerk levert en stimuleert. Het werd door Greg Richards (University of Tilburg) in 1991 opgericht en staat voor “The **Association for Tourism, Leisure Education and Research**” (www.atlas-euro.org). In associatie zijn **Skål International Limburg** & de **ASG** (Academie voor de Streekgebonden Gastronomie / Archief en Steunpunt voor Gastronomie & Toerisme) als “Research Association” onder de noemer **SKALEG** (**SK**al – **A**sg – **L**imburg – **E**xpert **G**roup) lid van ATLAS.



ATLAS heeft verder verschillende Special Interest Groups (SIG's). Eentje ervan is de “Gastronomy and Tourism Research Group”. Herinneren we er aan dat de **ASG** in 2003 **als research organisatie** de papers van de Expert Meeting “Gastronomy and Tourism Research” publiceerde van de bijeenkomst die van 21 tot 22 november 2002 gehouden werd in Sondrio/Italy onder de titel “Gastronomy and Tourism” (ASG-tijdschrift Jg. 20, No. 5, Vol 80, 2003).

Naar aanleiding van de viering “70 jaar Skål Int. Rome” van 14 tot 17 November 2019 stuurde Armando Ballarin, President of “Skål International Italy”, een nota met hierin het opkomend belang van “**Tourism and Enogastronomy**”. In dat kader gaf Ballarin volgend voorbeeld van enogastronomie:



Voorstelling van (onbekende) Italiaanse streken met toeristische mogelijkheden:

De vele valleien in Noord-Italië die Trentino vormen, zorgen met al hun verschillen in gebruiken, tradities en microklimaat voor de rijkdom van deze streek. Deze variëteiten dragen bij aan de ontwikkeling van uiteenlopende landbouwproducten met hun wisselende volle en diepe smaken.

☼ Valsugana bv. is een heerlijke vakantieregio waar u alles vindt voor een ontspannen of actieve vakantie met de meren van Caldonazzo en Levico als middelpunt. Ontspannen op het strand, bezoek brengen aan de thermen (de arseen-ijzeren wateren van de thermen van Levico en Vetriolo zijn bekend), fietsen, mountainbiken, watersporten of prachtige bergwandelingen maken zijn aan te bevelen. De cultuur ontdekken in de oude dorpen, kastelen en forten. Men kan een prachtige route vol smaak volgen, te beginnen in Valsugana,



Zicht op Valsugana (foto: www.valsugana.nl)

Deze streek is Europees leider in de productie en verkoop van bosvruchten, ook wel klein fruit genoemd. Een groot deel van deze streek staat in het teken van het verbouwen van deze smakelijke kleine vruchten en de teelt van appels. Naast de traditionele producten zijn er ook vele soorten worst zoals de lucanica trentina. Maar ook kaassoorten van de boerderijen in het Lagoraigebergte en op de hoogvlakte van Vezzena met haar gelijknamige kaassoort. Deze was bijzonder geliefd bij Keizer Franz Joseph van Oostenrijk die vrijwel elke maaltijd met een stuk van deze smaakvolle kaas afsloot. Voor liefhebbers van natuur en puurheid zal het een waar genoegen zijn de hoogvlakte van Vigolana te ontdekken met haar bevoorrechte ligging tussen Valsugana en Trento, lokale producten en unieke routes voor tochten met de mountainbike, te voet of paard.

☼ Verder richting het noord-westen komt men in onze hoofdstad Trento met haar Italiaanse Spumante. Giulio Ferrari heeft meer dan 100 jaar geleden zijn opgedane kennis in Frankrijk toegepast op de Chardonnay en Pinot Nero druiven in Trentino. Zo heeft hij de eerste levendige en bruisende wijn verkregen conform “Metodo Classico” waarbij het fermenteren in de fles plaatsvindt, inmiddels Trentodoc genaamd.

Een wandeling langs de wijngaarden van Trento en een bezoek aan het Renaissance kasteel Buonconsiglio zullen een onvergetelijke indruk achterlaten.

Verder in deze richting ontdekt men de belangrijkste rode wijn van Trentino. We hebben het hier over de Teroldego Rotaliane d.o.c., wijn gemaakt van de Teroldegodruif, verbouwd op een vlakte die door Cesare Battisti – beroemd geoloog en irredentistische politicus – “de mooiste druiventuin van Europa” genoemd werd.

☼ Via de gemeente van Mezzolombardo bereikt men de vallei van de appels: Valle di Non in Trentino, bekend vanwege de rijke en gerenommeerde productie van dit smakelijke fruit. De appelteelt is er de hoofdactiviteit van de lokale economie en de trots van de anauni (zijn de oorspronkelijke Alpenbewoners van Val di Non - ze werden waarschijnlijk in de eerste eeuw voor Christus onderworpen aan Rome). Dit ook zo met de productie van de Grana Trentino – kaas “Trentingrana”, ontstaan in het dorpje Brez aan het begin van de 20ste eeuw. Deze kaas, familie van de Parmezaanse kaas wordt tegenwoordig door 17 kaasmakers binnen de provincie gemaakt waarbij meer dan de helft met ongepasteuriseerde melk van de koeien aldaar wordt gebruikt.



Vanuit de gemeente Cles, economisch en politiek centrum van Val di Non, gaan we richting Malè op de grens met Valle di Sole. In dit dal richten de bewoners zich, naast het toerisme, op de productie van Casolet kaas, een vrij jonge kaas van ongepasteuriseerde koemelk met een zachte, delicate smaak. Via een schitterende bergweg arriveren we bij één van de skiparels van Trentino: Madonna di Campiglio. Maar ook bekend vanwege de lokale worstsoorten en de spressakaas. Sprezza is een kaassoort op basis van magere koemelk uit de Rendena en Giudicarie vallei met het productmerk D.O.P. ('Denominazione di Origine Protetta', wat 'Beschermd Benaming van Herkomst' betekent). Het is in de Alpen-regio van Italië één van de oudste kazen die er bestaat. De kaas wordt gemaakt in cilindrische vorm, zo'n 25 cm in doorsnede. De korst is bruin, het binnenste van de kaas is wit tot lichtgeel met kleine tot middelgrote gaatjes. De kaas wordt jong gegeten.

Maar als we over skiën spreken, mogen we plaatsen als Cavalese, Canazei of Moena niet vergeten, waar naast de vele kaasproducten van de bergboerderijen met melk van geiten en koeien, ook geproefd kan worden van de bekende Puzzone uit Moena, een kaas met een zeer sterk aroma. Hij is gerijpt in grotten met een hoge luchtvochtigheid die de gisting verhoogt, eveneens gekend onder 'Moena Stinker'.

☼ Rovereto. Hoe kan men hier een glas wijn uit deze streek weerstaan? Deze wijn is bekend uit de opera “Don Giovanni” van Mozart. Kenners van klassieke muziek weten dat een hoofdrolspeler van deze opera gedurende een scène opstond en met een glas wijn in de hand riep “fantastisch, deze Marzemino!”.

Vanaf hier is Val di Gresta eenvoudig te bereiken, een prachtige hoogvlakte met zicht op het lagergelegen Gardameer. Het klimaat van het meer zorgt ervoor dat de gewassen waaronder biologische en biodynamische teelt een volle en eigen smaak hebben.

Voor wie een fietstocht van Trento naar het Gardameer wil maken, kan de weg nemen die de vroegere keizer van Oostenrijk door Valle dei Laghi volgde. De aanwezigheid van talrijke kleine riviertjes en een mild klimaat maken het telen en drogen van de bekende pruimen van Dro mogelijk. Dankzij de belangrijke wind voor de windsurfers – de Ora van het Gardameer –

wordt er hier tevens een wereldwijd gewaardeerde wijn uit de Nosiola druif verkregen: de Vino Santo Trentino.

☼ De koude en heldere rivieren voeden talrijke viskwekerijen met forel en zalmforel, vers en gerookt gegeten, die een belangrijk ingrediënt vormen in vele regionale gerechten. Hoe gek het mag klinken voor wie Trentino alleen kent als winter- en bergsportgebied, langs de oevers van het Gardameer staan olijfbomen waarvan de delicate en smaakvolle olijven de grondstof zijn van de extra-vergine olijfolie (= olijfolie dat mechanisch geperst wordt zonder hitte of chemische toevoeging en minder dan 0,8% vrije zuren bevat) . Ideaal om gerechten op smaak te brengen, zeker een Carne salada, een ander regionaal gerecht uit Trentino en ontstaan als vroegere conserveringsmethode waarbij rundvlees wordt gekruid met een mix van zout, peper en kruiden. Zeer gewaardeerd door fijnproevers in heel Italië en daarbuiten, zowel rauw als gegrild, een salade van bruine bonen met die olijfolie van het Gardameer en soms enkele druppels appelazijn.

☼ Men kan de reis besluiten met een grappa uit Trentino: ontstaan op de traditionele boerenbedrijven met haar volle geur en smaak. Middels distillatie, via moderne distilleerkolven, blijft, na het onttrekken van de most, een bijzondere wijndroesem over, waaruit druppel na druppel de grappa wordt verkregen. De grote variëteit in druivensoorten binnen Trentino is terug te vinden in de productie van grappa van uiteenlopende wijngaarden. Of gemengd wit en rood, van 1 soort (Teroldego Rotaliano, Marzemino en Nosiola) of andere belangrijke varianten (Mueller, aromatische Traminer, Chardonnay, Schiava, enz.), elke soort heeft haar eigen onderscheidende en rijke karakter. Voor de oplettende consument mag het keurmerk van de opmerkelijke Trentinokwaliteit niet ontbreken: op de hals van de fles is een “tridente” zichtbaar met de tekst “Trentino Grappa”.



la Grappa del Trentino

Een kwaliteitsmerk dat enkel na een zware keuring door een proefcommissie van de Kamer van Koophandel uit Trento en het Instituut Tutela della Grappa Trentina, die de puurheid van het product aantoont, kan worden verkregen.

Kortom, Trentino is een streek die ook vanuit gastronomisch oogpunt kan gewaardeerd worden. In feite herbergen de bergweiden, meren, valleien en nederzettingen gastronomische schatten om van te genieten. Producten van de aarde, echte aroma's en smaken, oude recepten en moderne productiemethodes die er naast elkaar staan in dit gebied. Kortom, het bewijst dat enogastronomie als harmonie van eten en proeven in een regio een volwaardige attractievorm is, net als de attractiefactoren die een natuur-, sportieve- of cultuurvakantie gestalte geven.

(J.C.)

GIERSTSTRUIF UIT 18E EEUW

Manon Henzen verzorgt als culinair expert een blog “eet!verleden” (<https://eetverleden.nl>) waarin ze vertelt over onze culinair historische experimenten, activiteiten, avonturen en ontdekkingen, geeft ze historische recepten, maakt je wegwijs in vergeten ingrediënten, geeft tips voor kookboeken en biedt het laatste nieuws op het gebied van kookhistorie.

In haar bijdrage van donderdag 31 januari 2019 viel ons de bijdrage “Gierststruif uit 18e eeuw” op, vooral omdat de allereerste ASG-studie uit 1982 (verscheen als nr. 2 jg. 1 van het ASG-tijdschrift, 87 pag.) juist over gierst ging. Het vertrekpunt van de studie was toen: zijn de goudgele vlaaien die Pieter Bruegel de Oude in de 16^{de} eeuw schilderde: gierst- of rijstvlaaien?



Gierst is (cfr. <https://moniquevandervloed.nl>) een groep van graangewassen, die tot de familie van de grassen toebehoren. Het bestaat uit zeer kleine korreltjes. Zo wordt het populaire graan teff ook gerekend tot deze gierstsoorten vanwege de eveneens zeer kleine korrel, maar dit wordt niet door iedereen zo gerekend. De gierstkorrel is een klein hard zaadje dat wordt omgeven door een dop die eraf gepeld moet worden, deze dop is voor de mens onverteerbaar. Bovendien is het anders vrij bitter. Het drogen en narijpen vereist nogal veel zorg en aandacht. De wortels van de gierst hebben nogal uitzonderlijk veel wortelhaartjes waarmee zij met behulp van wortelzuren de actieve minerale stoffen uit de bodem kunnen oplossen. Gierst kent diverse soorten, waarvan parelgierst meest gebruikt en bekend is. Dit wordt voornamelijk verbouwd in de tropen en India waar het heet en droog is. In bergachtige streken in vingergierst weer erg populair. Dit soort groeit makkelijk op grotere hoogtes. In Amerika en Europa wordt voornamelijk trosgierst verbouwd, voornamelijk als vee/diervoeding, inderdaad, voer voor de vogels dus. We komen deze prosogierst zoals het ook wordt benoemd echter soms ook nog wel tegen in de winkels voor menselijke consumptie. De Latijnse benaming voor het gierstsoort die we het meest tegenkomen is Panicum Millaceum. Het soort millet is bijvoorbeeld een vorm van deze gierst. Zoals gezegd bestaan er dus vele soorten gierst, de meest bekendste en meest gebruikte zijn: parelgierst, trosgierst, pluimgierst en vingergierst

Pluimgierst komt in België en Nederland ook gewoon in het wild voor. Deze stengels worden ook best vaak gebruikt ter decoratie. Deze pluimgierst gaat overigens al lange tijd terug, sterker nog, het is één van de vroegste bij ons aangetroffen cultuurgewassen. Parelgierst groeit vooral in de tropen en in India en wordt voornamelijk in zadenmengsels gebruikt, als losse zaden. Couscous is een bekende. Bij trosgierst blijft het zaad aan de trossen zitten en wordt gebruikt als bijvoeder voor vogels. Vingergierst heeft meer regen nodig om te groeien en komt daarom ook meer voor in bergachtige gebieden.



Manon Henzen dook eens wat dieper in de foodarcheologie en hoorde van archeo-botanist Merit Hondelink (Universiteit Groningen) dat er in Nederland veel gierst gevonden wordt in beerputten uit de periode 1500-1850, haar onderzoeksperiode. Opmerkelijk, want Manon komt het in kookboeken nauwelijks tegen. Het was dus even graven voor haar in een aantal historische receptenboeken om wat smakelijks met gierst te vinden. De volmaakte Geldersche

Keukenmeid (editie uit 1841) geeft twee gerechten met gierst: een gierststruif en een taart met gierst. Manon ging aan de slag met de gierststruif.

Gierststruif

Men kookt 5 oncen gierst in zoetemelk half gaar, voegt er dan 3 oncen boter, 3 oncen suiker en 8 eieren bij met een weinig rozenwater en bakt dit verder gaar.

Laten we verder Manon Henzen aan het woord:

Zoals bij wel meer gerechten van De Geldersche Keukenmeid vallen de struifjes best zoet uit. Je kunt ook wat minder suiker gebruiken in onderstaand recept. Ik heb er schattige kleine struifjes van gemaakt, maar je kunt er ook een aantal grote exemplaren van bakken als je wilt, zoals een pannenkoek. Dat is waarschijnlijk hoe De Geldersche Keukenmeid ze bedoeld heeft.

Benodigdheden (ca. 15 stuks)

50 gram gierst
150 ml melk
30 gram boter
30 gram suiker
2 eieren
1 eetlepel rozenwater

Bereiding

Doe de gierst met de melk in een pannetje en breng aan de kook. Laat de gierst circa 25 minuten zachtjes pruttelen totdat hij zacht is, maar nog wel wat bite heeft. De melk is als het goed is dan helemaal opgenomen. Giet eventueel resterende melk af.

Roer de boter en suiker door de warme gierst en meng goed door elkaar. Kluts de eieren los met het rozenwater en voeg ook dat toe aan de gierst. Meng het goed door elkaar tot een glad dun beslag.

Smelt wat boter in een koekenpan en schep er wat hoopjes beslag in. Bak de struifjes in een paar minuten aan beide zijden gaar en iets bruin op halfhoog vuur.

Ze zijn zowel warm als koud erg smakelijk.

Gierststruif uit de kookring

Marianne Radix probeerde het recept uit en gebruikte een kookring in de pan tijdens het bakken. Hierdoor werden de struifjes wat hoger. Houd er rekening mee dat ze dan wat langer moeten bakken.



(J.C. op basis van Manon Henzen)

JAPANESE OESTER HELPT BEDREIGDE “NOORDZEE PLATTE OESTER”

De platte oester, eeuwenlang onlosmakelijk verbonden met de Noordzee, die vorige eeuw bijna geheel verdween, is terug.

Eind 2018 verkregen we hierover een bericht van Jac Niessen namens de Wageningen University & Research Centre die onderzoek deden en de resultaten ervan publiceerden in het wetenschappelijke tijdschrift “Marine Biology Research”. Het liet zien hoe de concurrerende Japanse oester zijn neefje ter hulp komt en handvatten biedt voor het herstel van de platte oesterbanken. Dat is de conclusie die onderzoekers van Bureau Waardenburg, Wageningen Marine Research, Sas consultancy en ARK Natuurontwikkeling/WNF trokken (1).

De platte oester in de Noordzee

Er bestaan zo'n honderd soorten. Oesters zijn alternerend hermafrodit. Ze groeien op als mannetjes, wisselen van geslacht als de temperatuur begint te stijgen, en worden in hetzelfde seizoen bij afkoeling weer mans. Hun voortplanting is bizar. Mannetjes zetten elkaar aan om kuit te schieten. Dat verspreidt zich in het water en wordt opgepikt door de vrouwtjes die hun bevruchte eitjes na een tweetal weken uitblazen. Een nieuwe oester ontwikkelt zich uit de larve, hecht zich vast, en de cyclus is rond.

De platte oester (*Ostrea Edulis*) is rond en dankt haar naam aan de platte bovenschelp. Deze oester is de enige echte Europese oester, ofwel de native oester van onze streken. De platte oester groeit enkel op de beste en voedselrijkste plaatsen en vraagt extra werk, kunde en geduld van de kweker. In vier jaar is ze volwassen.



de platte oester

Momenteel wordt de Noordzeebodem vooral gekenmerkt door zacht sediment. In het verleden kwamen platte oesterbanken op grote schaal voor in de Noordzee. ‘Tot het begin van de twintigste eeuw was zo’n 20 procent van de Nederlandse Noordzee bedekt met oesterbanken’, vertelt Wouter Lengkeek, mariene ecooloog en duiker bij Bureau Waardenburg. De zeebodem was bedekt met uitgestrekte oesterbanken die ongeveer 20.000 km² besloegen (Olsen, 1883). Ze zijn voornamelijk verdwenen door overbevissing aan het begin van de 20e eeuw. De kweek van de inheemse platte oester ging vrijwel geheel verloren door de strenge winters van 1962-1963. Daarbovenop kwam ook nog eens de oesterziekte Bonamiasis de kop opsteken, waar de platte oester heel gevoelig voor is. Slechts één eilandpopulatie in de Grevelingen overleefde. Heel belangrijk is dat de soort nu is opgenomen in de EU-Rode lijst van leefomgevingen en de OSPAR-lijst (= Convention for the Protection of the Marine Environment of the North-East Atlantic - OSPAR komt van "Oslo" en "Parijs" omdat het verdrag twee eerdere internationale overeenkomsten verving: het Oslo-verdrag en Parijs-verdrag) van bedreigde en afnemende soorten en leefomgevingen.

We kennen de platte oester nog als een zeldzame delicatessie zoals de Zeeuwse platte oester en ook de Oostendse. Met het stoppen van de platte oesterkweek (de Ostendaises) door Halewyck in 1973 leek dat het einde van de oesterkweek in Vlaanderen.



De Oostendse oesters

Tot diep in de 18de eeuw werden onze oesters ingevoerd uit Frankrijk, Engeland en vooral Zeeland, met een gemiddelde jaarlijkse afname van 6.000 ton of 12 miljoen oesters.

De diverse publicaties (2) rond de oesterteelt in onze contreien verwijzen naar de Gentse broers Jan en Pieter de Loose die gemerkt hadden dat hiermee iets te verdienen was en begonnen in 1765 met de allereerste Belgische (toen nog Oostenrijks Nederland) oesterkwekerij in Oostende: met “Clays & Cie” in Oostende gaven ze het startschot voor de oesterkweek aan onze kust. Op 1 mei 1765 sloot de firma “Clays & Cie” een pacht af met Jacques Van Zuylen, Heer van Garsbeke, voor een terrein van ca. 2 hectare in de Sint-Catharinapolder, net buiten de stad Oostende. Op deze plaats werden in totaal vier waterbassins geïnstalleerd. Twee daarvan deden dienst als waterreservoir, in de twee andere werden de oesters gedeponeerd en verwaterd. Alle putten stonden bovendien in verbinding met elkaar door kleine sluizen, die het mogelijk maakten om elke zes uur het gebruikte water af te voeren en vers voedselrijk binnen te brengen. Vijftien jaar hadden ze een monopolie aan de Vlaamse kust, daarna werd de oesterkweek geopend voor iedereen.

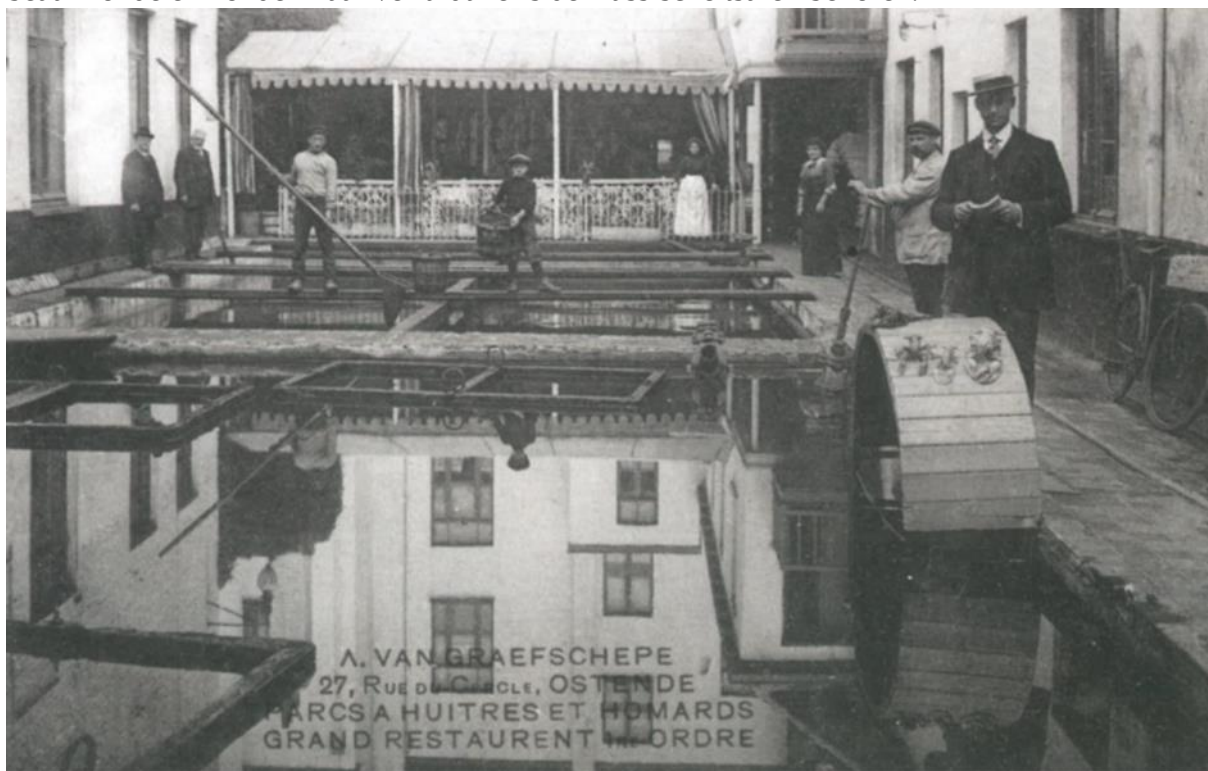


Ferrariskaart (1771-1778) met rechtsonder de aanduiding van het allereerste oesterpark (zie ook http://www.vliz.be/wiki/Oesterpark_Clays voor een uitvoerig verhaal)

In de loop van de jaren die daarop volgden, besloten tientallen andere ondernemers dit voorbeeld te volgen en zich te wijden aan de activiteit van het ‘vetten’ van de weekdieren in onze brakke kustwateren die ze elders (vnl. Engeland) kochten. Dat wil zeggen: geplukt uit de natuurlijke oesterbanken aan de overkant van het Kanaal en geparkeerd in zuiverende waterbekkens tot ze hun volle potentieel bereiken. Zo haalde “Clays & Cie” de jonge oesters

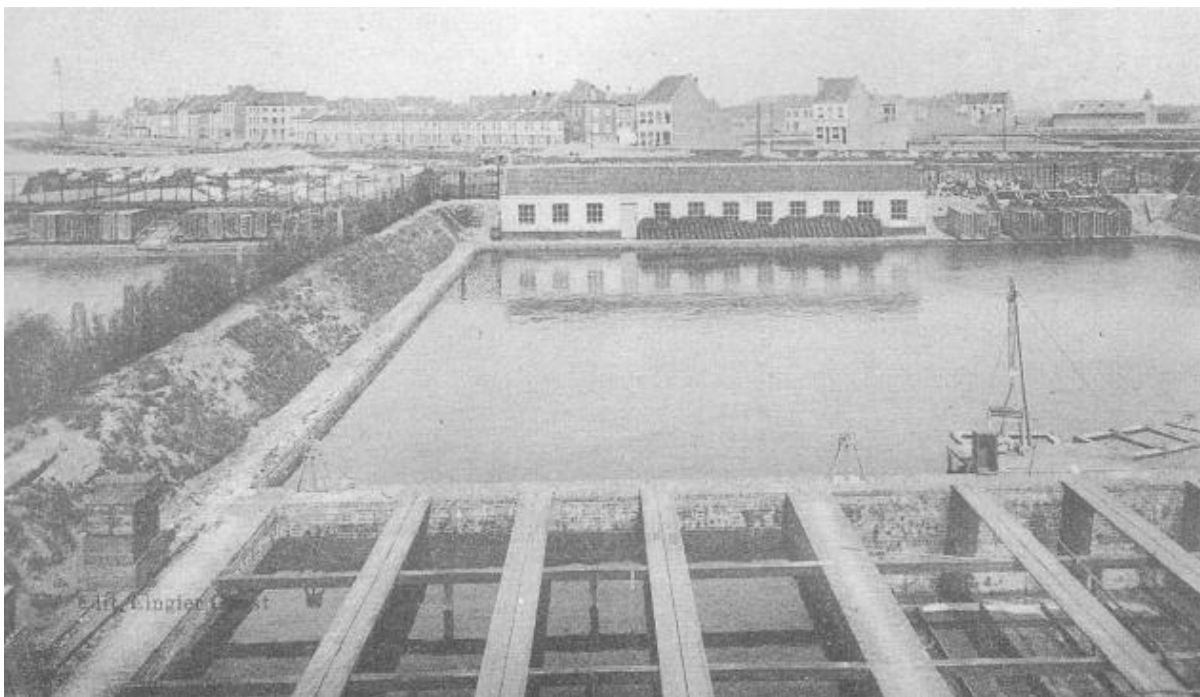
voornamelijk uit Colchester, Faversham en Brightlingsea, maar bevoorraadde zich ook op de kusten van Schotland. De nog jonge oesters werden met visserssloepjes naar Oostende gebracht en vervolgens in de oesterputten geplaatst tot ze volgroeid waren. Onze kust bleek al snel een ideale plaats voor deze kweek. Het brakke, voedselrijke water kwam de ontwikkeling van de weekdieren ten goede en bracht zo vlezige, blanke en sappige oesters voort. Zo ontstond de befaamde blanke sappige Ostendaise of Royale d'Ostende, de lieveling van de Europese beau monde.

Vooraf in de periode van de belle époque, aan het einde van de 19e eeuw, scheerde deze industrietak hoge toppen en waren de oesters gegeerde producten in heel Europa. De platte oesters waren tijdens de Belle Époque-periode vaste kost aan de feesttafels van de Europese beau monde en konden naar verluidt zelfs de Russische tsaren bekoren.



Oesterpark "A. Van Graefschep" (ca. 1886-ca.1914/1922) met proeverij-restaurant achteraan de oesterput

De oesterkwekerijen aan de kust werden tijdens de Eerste Wereldoorlog grotendeels van de kaart geveegd. Bedrijven die bij uitzondering toch gespaard bleven van complete vernieling werden dan weer geconfronteerd met een volledig ontwrichte internationale handel en onwaarschijnlijk hoge tariefmuren, die de oesterexport zwaar belemmerden. Waar de Vlaamse telers voor het uitbreken van het mondiale conflict nog het summum van hun succes konden vieren, leek hun industrie vier jaar later ten dode opgeschreven. In de parken die opnieuw van start gingen, werd de eigenlijke oesterkweek vaak gereduceerd tot nevenactiviteit. Het invoeren en parkeren van kreeften in de waterbassins nam daarentegen in belang toe...



De oesterput van Stichert en Stracké, gelegen aan de Oosteroever van de haven (Vuurtorenwijk). De prent toont ons de waterbekkens ca. 1920

Voor verdere historisch interessante details in verband met heemkunde en plaatselijke geschiedenis rond de “Ostendaises” en de Noorzee-oesters, kunnen we verwijzen naar tal van publicaties, vermeld onder (2)

Hotspots van biodiversiteit

Platte oesters kunnen overleven, zich reproduceren en banken vormen in relatief diepe wateren, tot 50-60 meter. Vrijwel geen andere schelpdieren zijn daartoe in staat. Als biobouwers vormen ze in het zeemilieu een natuurlijk habitat voor een rijke gemeenschap van levensvormen, zoals anemonen, krabben, zakpijpen en verschillende soorten vis. Vandaar dat oesterbanken een fundament vormen voor mariene biodiversiteit. Dit werd al aangetoond door bioloog Carl Moebius, die meer dan een eeuw geleden onderzoek deed naar de oesterbanken in de Duitse Waddenzee.

De Japanse oester

Als alternatief voor de falende kweek met de lokale platte oester werden er in 1969 in België Japanse oesters geïmporteerd uit Nederland en uitgezet in de Spuikom van Oostende. Deze Nederlandse oesters stamden echter rechtstreeks af van Canadese en Japanse voorouders. Men dacht oorspronkelijk dat deze soort zich hier niet zou kunnen voortplanten vanwege de te koude wintertemperaturen in onze wateren.



Japanse oester

Maar het liep anders... De Japanse oester heeft het hier goed naar haar zin en vestigt zich op alle mogelijke harde ondergronden (dijken, strandhoofden, mosselbanken, ...), waarbij ze in

concurrentie treedt met mosselen en lokale schaaldieren voor beschikbare ruimte en voedsel. Het VLIZ (Vlaams Instituut voor de Zee) weet daarover volgend voor België: broedval van Japanse oesters buiten de oesterpercelen zorgde voor een moeilijk te stoppen gebiedsuitbreiding. De Japanse oester heeft nu grote populaties in verschillende havens zoals bijvoorbeeld Nieuwpoort, Oostende, Zeebrugge en Blankenberge en is ook verspreid aanwezig op boeien in zee en op strandhoofden.

Voor de Spuikom van Oostende werd berekend dat zo'n 3,7 % van het bodemoppervlak bedekt is met Japanse oesters. De oesters vormen hier riffen die voornamelijk uit lege, afgestorven schelpen bestaan. Na enkele mislukte reddingspogingen, verdwenen bijna alle Belgische kwekerijen. Op één na: de Oesterput in Oostende, waar vandaag nog een variant van de Ostendaise te verkrijgen is.

Er werd ook melding gemaakt van grote hoeveelheden jonge Japanse oesters, vastgehecht op aangespoelde zaagjes (*donax vittatus*) op de stranden van Westende tot De Panne.

Herontdekking platte oesterbanken

Geen bioloog die het schelpdier in zijn gewone gedrag kon bestuderen totdat in 2016 een duikende onderzoeker een uitgebreide platte-oester bank ontdekte vlak voor de Nederlandse kust in de Zeeuwse Voordelta. Een bijzondere ontdekking die mogelijkheden opende om nader onderzoek te doen naar de inheemse oester in zijn natuurlijke omgeving en meteen een grote kans om de mysteriën van de platte oester nader te bestuderen.

Japanse oesters bieden hulp

De recente ontdekking van platte oesterbanken (gemengd met Japanse oesters, *Magallana gigas*) in de Nederlandse Voordelta en Waddenzee en door de toename van de platte oesterpopulatie in de Oosterschelde bewijst wel dat de platte oester profiteert van de aanwezigheid van Japanse oesterschelpen. Schelpresten van de Japanse oester worden door de platte oesters het meest gebruikt als materiaal om zich aan vast te hechten. Ook blijkt de soortenrijkdom van deze “gemengde” oesterbank 60% hoger.

‘Het materiaal waar onze inheemse oester zich het liefst aan hecht en wat het effect van aanwezigheid is op andere zeedieren in de Noordzee waren een mysterie, omdat we ze maar zelden kunnen waarnemen en bestuderen’, zegt Marjolijn Christianen (eerder werkzaam bij Bureau Waardenburg, nu Wageningen University & Research). ‘Deze resultaten laten zien dat de condities voor herstel van platte oesterbanken op lokale schaal aanwezig zijn in de Nederlandse Noordzee. En we hebben gezien dat de terugkeer van inheemse oesters kan worden vergemakkelijkt door de aanwezigheid van schelpresten van Japanse oesters’.

Op die manier bieden de Japanse oesterbanken tegenwoordig enorme oppervlakten met hard materiaal. Ze zijn niet zo populair bij boten met netten of watersporters, maar wel bij de inheemse platte oesters. De bodemrust die zo wordt gecreëerd zorgt ervoor dat platte oesters zich ongestoord kunnen ontwikkelen en voortplanten!

Tijd voor herstel van platte oesters

De tijd is rijp voor herstel van platte oesters in het Noordzeegebied: het aantal beschermde gebieden zonder bodemvisserij groeit, de vervuiling neemt af en de soort herstelt van de ‘Bonamia’-ziekte. Dit werd al in 1997 onderbouwd door Professor Patrick Sorgeloos, hoofd van het Laboratorium voor Aquacultuur aan de Gentse universiteit, die zich toen al positief uitsprak over de oesterkweek in de Oostendse Spuikom (cfr. Het Visserijblad 04/04/97).

Niet alleen in België en Nederland, maar wereldwijd is er op dit moment veel aandacht voor het herstel van inheemse oesterbanken. In historische documenten staan natuurlijke oesterbanken bekend als rijke ecosystemen waar andere zeedieren floreren en waar graag gevestigd werd. Essentiële kennis over de eigenschappen van inheemse oestersoorten ontbreekt omdat een eeuw geleden de meeste platte oesters opeens verdwenen door overbevissing in combinatie met een agressieve parasiet. Karel van den Wijngaard, ARK/WNF: ‘De ontdekking van deze oesterbank werkt als een vliegwiel voor de herstellansen voor platte oesterbanken in Nederland. Kennis over de platte oester in zijn natuurlijke omgeving zorgt ervoor dat we

herstelplannen kunnen aanpassen aan de eisen van de soort en zo de kans op succes sterk vergroten.’

Economische voordelen

Op de lange termijn, als de herstelde oesterbanken voldoende groot worden, sluiten we commerciële aquacultuur en het oogsten van platte oesters niet uit. Omdat de oesters een hoge commerciële waarde hebben, is onze visie dat deze vorm van natuurherstel hand in hand kan gaan en zelfs kan worden gefinancierd door kweek en verkoop van beperkte hoeveelheden oesters. Maar niet voordat grootschalige oesterbanken stevig zijn gevestigd en floreren, en er technieken zijn ontwikkeld om de oesters op een duurzame manier te oogsten.

(1) zie:

- Smaal AC, Kamermans P, van der Have T, Engelsma MY, Sas H.: “Feasibility of Flat Oyster (*Ostrea edulis* L.) restoration in the Dutch part of the North Sea”. IMARES (Institute Marine Research), 2015, 48 pages.
- Christianen M.J.A., W. Lengkeek, J.H. Bergsma, J.W.P. Coolen, K. Didderen, M. Dorenbosch, F.M.F. Driessen, P. Kamermans, E. Reuchlin-Hugenholtz, H. Sas, A. Smaal, K.A. van den Wijngaard, T.M. van der Have: “Return of the native facilitated by the invasive? Population composition, substrate preferences, and epibenthic species richness of a recently discovered shellfish reef with native European flat oysters (*Ostrea edulis*) in the North Sea (2018), “Marine Biology Research”, Published online: 27 Jul 2018, Pages 590-597
- www.platteoester.nl

(2) publicaties rond de oesterteelt in onze contreien:

- Parmentier, J. (2015). De oesterinvoer en -handel in de Zuidelijke Nederlanden tijdens de 18^{de} eeuw, in: Steevens, I. et al. (Ed.) (2015). Oesterpassie. pp. 42-49.
- J.A. de Jonge en A. Verbree: 'Het Zeeuwse Goud - geschiedenis van de mossel- en oesterkultuur', Amsterdam z.j. (=1990), 144 pag.
- Raoul Halewyck & Norbert Hostyn: 'Oostends oesterboek: historiek van de Oostendse oesterteelt vanaf de 18e eeuw tot op heden', Oostende 1978, 102 pag.
- De diverse artikels over De oesterputten van Oostende in de 18e eeuw in het heemkundig tijdschrift dan De Plate-Oostende; o.m. van Hostyn Norbert.
- Ruth Pirllet: Een blik op de Belgische oesterkweek - Het verhaal van de legendarische 'Ostendaises', Vlaams Instituut voor de Zee, 30 oktober 2015, 61 pag.
- Verder artikels van o.m. Omer Vilain over de tijd van toen in Oostende, Het Visserijblad,...
- Voor de recente evoluties verwijzen we naar de publicaties van het Vlaams Instituut voor de Zee (VLIZ).

(de toegestuurde persnota van de Wageningen University & Research Centre vormde de basis van dit artikel)

In 2018 bestaat Wageningen University & Research 100 jaar. Vanuit de missie “To explore the potential of nature to improve the quality of life” combineren wij fundamentele en toegepaste kennis om bij te dragen aan het oplossen van belangrijke vragen in het domein van gezonde voeding en leefomgeving. Onze 6.500 medewerkers en 12.000 studenten laten zich met open en nieuwsgierige blik inspireren door natuur, maatschappij en technologie. Inspiratie die ons al een eeuw in staat stelt om te verwonderen, kennis te ontwikkelen en deze wereldwijd toe te passen; oftewel 100 years Wageningen Wisdom & Wonder. www.wur.nl

WELKE VOEDINGSSTOFFEN ZIJN AANWEZIG IN ONZE VOEDING?

In ASG-Terroir nr. 3-4 2016 pag. 151-152 stelden we het boek voor van **Jean Van de Weerd m.m.v. Mortier Tom & Chiaverini Nathalie**: “Wat eten we? Over voeding en chemie” [uitg. Garant, Antwerpen & Apeldoorn, 2014, 148 p., € 20.00]



Jean Van de Weerd, scheikundige, was jarenlang leraar en werd daarna pedagogisch adviseur biologie, chemie en land- en tuinbouw. Hij is auteur van talrijke didactische chemie-uitgaven. Daarnaast is hij voorzitter van de sectie Onderwijs & Opleidingen van de KVCV - Koninklijke Vlaamse Chemische Vereniging.

Natalie Chiaverini, doctor in de wetenschappen, is lector chemie en biochemie aan de opleiding Voedings- en Dieetkunde, Chemie en Biomedische Laboratoriumtechnologie van het Departement Gezondheidszorg en Technologie van de Katholieke Hogeschool Leuven.

Tom Mortier, doctor in de wetenschappen, is lector chemie aan het Departement Gezondheidszorg en Technologie van de Katholieke Hogeschool Leuven. Hij is lid van de redactie van NVOX, magazine voor onderwijs in de natuurwetenschappen en van de Vlaamse redactieraad van Mens & Molecule. Daarnaast publiceert hij over medische en wetenschappelijke ethiek in onder meer Artsenkrant, Psychiatrie en Verpleging, en Ethische Perspectieven.

Dit boek biedt een **wetenschappelijke onderbouw van de voedingsstoffen**: water, koolhydraten (suikers, zetmeel en voedingsvezels), vetten (omegavetzuren en transvetten), eiwitten, vitaminen, minerale elementen en sporenelementen. Het besteedt de nodige aandacht aan de energetische waarde van voedingsstoffen, voedseladditieven, ggo's, de kwaliteit van voeding en gezonde voeding.

In afzonderlijke hoofdstukken worden van elke voedingsstof het voorkomen in de natuur, het belang in onze voeding, de indeling, chemische structuur, eigenschappen, stofwisseling en de technologie beschreven. Heel wat weetjes en interessante historische aspecten, met illustraties van tekenaar Castor, verhogen de leesbaarheid. Bovendien is de tekst verrijkt met talrijke eenvoudige experimenten om thuis of in het lab uit te voeren. Elk hoofdstuk eindigt met een reeks vragen om de opgedane kennis te testen.

De uitgave die in 2014 tot stand kwam in samenwerking met de KVCV - Koninklijke Vlaamse Chemische Vereniging, is bedoeld voor iedereen die meer over voeding wil weten. Tot op de dag van vandaag wordt het nog steeds gebruikt in het onderwijs. Dit omdat het boek uitgewerkte lessen bevat over voeding en de voedingsstoffen en het een wetenschappelijke basis biedt voor leerlingen uit het secundair onderwijs in studierichtingen zoals sociale en technische wetenschappen, studenten voedings- en dieetkunde, verpleegkunde en geneeskunde. Voor diëtisten, preventiewerkers en voedingsvoorlichters is het tevens een handig wetenschappelijk naslagwerk. Kortom, voor wie wil weten wat hij/zij eet.

In Nederland wordt het o.m. gebruikt in de Lentiz onderwijsgroep (een innovatieve scholengroep die bestaat uit acht scholen voor voortgezet onderwijs en zes scholen voor

middelbaar beroepsonderwijs) bij de Studie Wellness voor het vak Scheikunde (3e jaar) waar de relatie voeding en chemie aan bod komt. Het is zelfs zo dat er een studenten samenvatting werd gemaakt die te koop is via www.stuvia.be/book/wat-eten-we/...

Ook voor het Academiejahr 2019-20 staat het op de handboekenlijst voor de opleiding bachelor-masterstructuur (BAMA), keuzeoptie Voeding/Verzorging. Didactisch wordt het naar voren gebracht als leidraad voor:

Leerbevordering (geschikte leerinhouden hanteren):

- °Voedingsetiket lezen en verklaren. Een voedingsetiket opstellen met alle wettelijke vereisten
- °Bij praktische proeven besluiten trekken uit waarnemingen en deze nauwkeurig en correct met gebruik van wetenschappelijke terminologie noteren en verwoorden
- °De verschillende soorten bindingen en emulsies toepassen en wetenschappelijk verklaren

Leerinhoud (de theorie wordt ondersteund met talrijke eenvoudige experimenten in de leskeuken)

- °Welke voedingsstoffen zijn aanwezig in onze voeding
- °Voor voedingsstof nagaan; het voorkomen in de natuur, het belang in de voeding, de chemische structuur, de eigenschappen, de invloed van technologische processen en de stofwisseling.

Wat zijn additieven en ggo's; hoe kan de kwaliteit van voedsel gewaarborgd blijven

In de Artesis Plantijn (AP-) Hogeschool Antwerpen is het werk een handboek in de bachelor – opleiding tot docente in het secundair onderwijs, keuzeoptie Voeding/Verzorging. Dit opleidingsonderdeel heeft als titularissen Seghers Annemie en Wets Diana.

Een speciale en uitdagende activiteit die boven het normale schoolgebeuren uitspringt is de jaarlijkse een kookworkshop voor anderstalige leerlingen van het Centrum Voor Volwassenenonderwijs Encora in Antwerpen. De kookworkshop past perfect binnen het initiatief Nederlands Naar Buiten van Encora om hen op een praktische manier de Nederlandse taal aan te leren. Een leuke uitdaging voor zowel AP-studenten als de leerlingen van het CVO. Op het menu staat bv. een koude pastasalade en appelcake als dessert. Maar het blijft niet alleen bij het koken alleen, maar er wordt ook gesproken over voedingswaarde, samenstelling, enz. aan de hand van Jean Van de Weerd's boek. Het zijn de derdejaarsstudenten van de opleiding Voeding-Verzorging aan AP hogeschool die de kookworkshop organiseren voor de anderstalige leerlingen. Ze ontwerpen ook fiches met foto's van de verschillende stappen in het recept. Dit helpt hen visueel doorheen het kookproces en maakt het begrijpelijk.

Het is een win-winsituatie. De AP-studenten Voeding-Verzorging kunnen hun didactische competenties aanscherpen terwijl de anderstalige leerlingen van het Centrum Voor Volwassenenonderwijs het Nederlands op een praktische manier leren. Het geeft enorm veel voldoening als je ziet dat iedereen er plezier aan beleeft en men daarbij een lekkere en verantwoorde maaltijd maakt.

Annemie Seghers, lector voeding-verzorging, tevreden want “het is een speciale en uitdagende activiteit die boven het normale schoolgebeuren uitspringt. Het is een opdracht die studenten blijft en een concrete impact heeft, o.m. het geven van zelfvertrouwen.”

“Onze leerlingen leren veel sneller en makkelijker via praktische opdrachten dan achter de schoolbanken”, verklaart docente van Encora, Sabine Mols, overtuigend. “Deze workshop is dan ook een boost voor hun taal en hun kookvaardigheden”. Kortom een win-win project voor alle deelnemers dat voldoening geeft en waar iedereen er plezier aan beleeft!

(J.C.)

KASTEEL BEAUVOORDE PRESENTEERT HET 'KASTEEL BEAUVOORDEBIER'

De Entourage

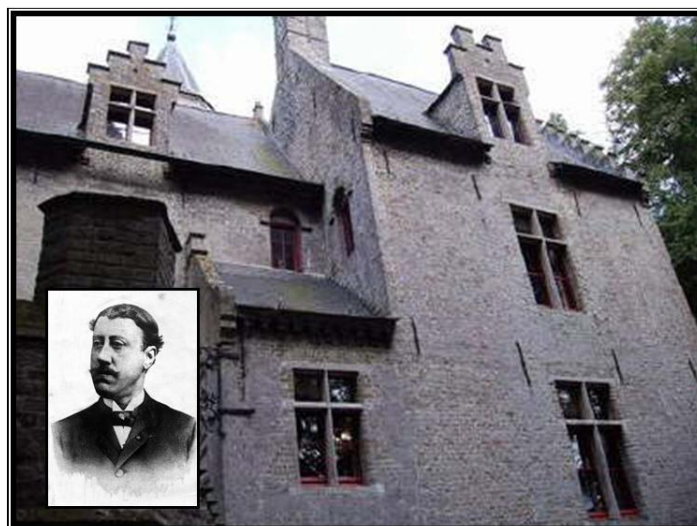
Kasteel Beauvoorde (in het dorpje Wulveringem, nabij Veurne) is één van de best bewaarde geheimen in het hart van de Westhoek. Het bezoeken, dat is binnenstappen in de wondere wereld van ridder Arthur Merghelynck!



De eerste bekende bewoner van de burcht (1408) was Jan de Valuwe. De burcht werd door de geuzen in 1584 in brand gestoken en in 1617 in renaissancestijl herbouwd. De toenmalige bewoner was Jacob de Bryarde en zijn familie bleef eigenaar tot 1828. Intussen was het domein vervallen tot een kasteelhoeve en uiteindelijk tot een boerderij die enkel nog goed was voor de afbraak.

De 22-jarige Jonkheer Arthur Merghelynck kon het in 1875 nog net van de totale afbraak redden door aankoop en heropbouw, zoals het er volgens hem in de 17de eeuw uitzag. Ook de huidige inrichting en het meubilair zijn van hem: in het interieur bracht hij meubels en kunstwerken uit de 17 – 18^e eeuw samen (soms ook replica's), zoals hij ook in Ieper zijn "Hôtel Merghelynck" had ingericht. Om het geheel te verfraaien liet hij een Frans-Engelse tuin aanleggen.

Bij testament van Jonker Arthur Merghelynck in 1905, kinderloos overleden op 14 juli 1908, werd het kasteel aan de Belgische Staat geschonken om het ter beschikking te stellen van de Koninklijke Academie voor Nederlandse Taal- en Letterkunde. Mevrouw Merghelynck bewoonde het kasteel tot bij haar overlijden in 1941.



De eerste vergadering van de Vlaamse Academie had plaats op Beauvoorde in juli 1948. Vervolgens zou er elk jaar tijdens die maand de zomerzitting plaatsvinden. Sinds 2003 wordt

het kasteel, waar de tijd écht bleef stilstaan zoals het werd achtergelaten, door Herita (toen nog Erfgoed Vlaanderen) in 2003 opengesteld voor individueel bezoek.

Adres: Wulveringemstraat 10, 8630 Veurne

tel.00/32/(0)58.299229

www.kasteelbeauvoorde.be en kasteel.beauvoorde@herita.be

Hospitality accommodatie

De ernaast gelegen rijtuig-berging met stallen e.a. (cfr. het ‘Koetshuis’ en de bijhorende ‘Wapenzolder’) dateert ook van die periode en was daarom ook dringend aan restauratie toe. Ze werden recentelijk omgebouwd tot bezoekerscentrum en ontvangstruimte met volwaardige feest-, event- en vergaderruimte. Dankzij een zelfbedieningsterras kunnen bezoekers jaar in jaar uit o.m. frisdranken en streekbieren verkrijgen. Om het helemaal af te maken werd de speelplaats van de voormalige dorpsschool omgetoverd tot ‘speelkoer’ waar kinderen zich kunnen uitleven tijdens het hinkelen, hoepelen, steltlopen en andere klassiekers onder de speelplaatsspelletjes.

De museumshop in het bezoekerscentrum is een locatie waar specialiteiten zoals Beauvoordse paté, Beauvoordse wafels, confituren van de biologische fruitteler Frambiosa y Besos uit Beauvoorde, streekkazen en -bieren te verkrijgen zijn.



Was er in 2017 al een Beauvoorde bier, gebrouwen door VDACO (De Struise Brouwers) met een alcoholpercentage van 7%, dan werd op vrijdag 15 juni 2018 in het vernieuwd bezoekerscentrum het nieuwe “Kasteel Beauvoordebier” voorgesteld. Voor Herita-sitebeheerder Stijn Jodts was dit de afronding van de werken aan het bezoekerscentrum met museumshop. Het “Kasteel Beauvoordebier” is een verfrissend artisanaal Belgisch bier van hoge gisting met biologische ingrediënten. Het bier dankt zijn unieke smaak aan het vakmanschap van brouwerij De Plukker uit Poperinge – het enige hopbedrijf in België met een eigen bio-brouwerij, een “brasserie à la ferme”. Zij zorgden voor de unieke moutcombinatie én integreerden een heerlijk frisse frambozentoets met de bessen van de Veurnse teler Wim Vandenberghe (Fambiosa y Besos). Het totale brouwproces duurt ongeveer twee maanden en de eerste 1000 liter werd tegen midden juni op fles getrokken. Ondanks het gebruik van frambozen, moet men geen mierzoet fruitbier verwachten, op een subtiele verfrissing kan je wél rekenen: een bier rijk van smaak, met een licht fruitige, zoete toets. Een echt fris seizoens- en aperitiefbiertje!



Het prachtige grafisch werk op het etiket is dan weer van de hand van de bekende Beauvoordse grafisch ontwerpster Sofie Van Biervliet.

Kortom een nieuw 100% West-Vlaams specialiteitenproduct dat men kan smaken op het terras van het bezoekerscentrum en/of kopen in de museumshop als afsluiter van het kastelenbezoek, Wulveringemstraat 10, Beauvoorde. Verder is het o.m. ook te koop per fles (€ 2,50) of in geschenkpakket bij Toerisme Veurne of bij het kleinfruitbedrijf “Frambiosa Y Besos” (aldaar ook per bak tegen € 42). Goudenhoofdstraat 7-9, Beauvoorde - www.frambiosaybesos.be



(J.C.)

VISRIJKDOM BEWAREN - OPROEP OM VISNETTEN TE LABELEN

Willen we nog lang van diverse visspecialiteiten in al hun rijkdom van verschillende smaken en structuren genieten dan moeten we strijden tegen de massale sterfte van zeedieren door “ghost gear” (spookvistuig/spook-visgetuig). Het is geen bekende term, wat het wel zou moeten zijn. Iedere dag verwoest in zee verloren en achtergelaten vistuig (gedumpte visnetten en vooral kluwens van netten) het leven van zeedieren. Elk jaar meer dan honderdduizend zeeschildpadden, walvissen, zeehonden, dolfijnen, ... maar ook kreeften en vogels zijn er het slachtoffer van.



Elk jaar worden volgens World Animal Protection meer dan honderdduizend zeeschildpadden, walvissen, zeehonden, kreeften, dolfijnen, ... maar ook kleinere vissoorten gedood door “spookvistuig” - © WAP

Van 9 tot 13 juli 2018 hield de internationale commissie visserij COFI (Committee on Fisheries) van de Voedsel- en Landbouworganisatie FAO (Food and Agriculture Organization van de Verenigde Naties) een congres te Rome. Het comité vormt momenteel het enige mondiale intergouvernementele forum waar grote internationale problemen en problemen op het gebied van visserij en aquacultuur worden onderzocht. Over wereldwijde overeenkomsten en aanbevelingen wordt onderhandeld en raadgevingen worden gedaan aan regeringen, regionale visserijorganisaties, ngo's, visarbeiders, de internationale gemeenschap,

De internationale bijeenkomst 2018 in Rome had als thema “Op weg naar duurzame visserij: biodiversiteit integreren”. Bij deze stelde de World Animal Protection (www.worldanimalprotection.nl en .org - voor de wereldwijde bescherming van wilde dieren, dieren in gemeenschappen, vee en dieren in rampsituaties...) een memorandum voor dat adviseerde om alle visnetten tegen 2025 voorzien zijn van een persoonlijk label. Volgens de organisatie worden vissers op deze manier gestimuleerd om geen visnetten in zee achter te laten en om verloren netten weer boven water te krijgen. Serie-overtreders zijn door de labels ook te achterhalen en eventueel te bestraffen. Op dit moment is een eigenaar van vismateriaal niet te identificeren.

Momenteel wordt het probleem met de dag erger: “De situatie is kritiek. De hoeveelheid spookvistuig in zee is de laatste jaren gestegen en zal verder toenemen als er niks wordt gedaan”, meldde Ingrid Giskes (*), hoofd van de campagne Sea Change (cfr. De Telegraaf van maandag 9 juli 2018).



Ingrid Giskes

Het probleem in cijfers:

- Ieder jaar komt ten minste 640.000 ton spookvistuig in de oceanen terecht;
- Jaarlijks raken ten minste 136.000 zeedieren, waaronder walvissen, dolfijnen, zeehonden, zeeleeuwen, vogels en schildpadden verstrikt in spookvistuig;
- Spookvistuig is meestal gemaakt van plastic, en kan daardoor wel 600 jaar in de oceanen rondzwerven;
- 71 % van de keren dat zeedieren verstrikt raken in zwerfafval, is de oorzaak spookvistuig;
- Meer dan 70 % van de macroplastic (plastic stukjes die groter zijn dan 5mm) in de oceanen is visserij-gerelateerd ...

Maar de meeste mensen zijn zich niet bewust van dit kwaad. Om dit wereldwijde probleem aan te pakken stimuleert de World Animal Protection het bewustzijn met hun Sea Change Campagne om samen zeedieren te beschermen: schoonmaakacties op het strand, recycleprojecten en evenementen. Verder is de Sea Change Campagne innovatief en gedurfd door samen te werken met een van 's werelds grootste visbedrijven, Thai Union, om maatregelen te nemen tegen het verliezen en achterlaten van vistuig. Tevens is er voor het eerst een samenwerking met Supersolid uit Londen (de creator van de games Food Street, Adventure Town and Super Penguins) die helpt om dat doel te bereiken.



(*) Ingrid is de dochter van ASG-medelid Eric Giskes
(Ingrid Giskes & J.C.)

DE WETENSCHAP VAN WALGING: WAAROM VINDEN MENSEN VERSCHILLENDE DINGEN VIES EN GAAT HET VERDER DAN AFKEER?

Walging is emotie

Net als blijdschap en verdriet wordt walging, afkeer, weerzin of aversie gezien als één van onze basisemoties dat in het algemeen ervaren wordt als geassocieerd met een sterke afkeer voor dingen die men bij ons ervaart als onhygiënisch, onaanvaardbaar, oneetbaar of op een andere manier weerzinwekkend. De intuïtief gevoel treedt op als men bij ons bv. geconfronteerd wordt met dingen als kakkerlakken, een smerig toilet, kaas met schimmel erop,... door middel van gehoor, smaak, reuk of zicht.

Is walging universeel?

Uit onderzoek van de London School of Hygiene and Tropical Medicine uit 2001 (aangehaald door Coretta Jongeling op motherboard.vice.com in haar artikel 7 oktober 2016) waarbij in verschillende landen (Burkina Faso, India, Engeland en Nederland) gevraagd werd wat mensen het aller smerigste vinden, blijkt het dat we wereldwijd heel veel van dezelfde dingen gruwen. Deze “universele smerigheden” kunnen worden samengevat in vijf categorieën: lichaamsuitscheidingen (urine, poep, bloed, pus,...), dingen als voedselbronnen dat rot of besmet is, dieren die als vies worden ervaren, bepaalde mensen als fysiek zieke mensen of vuile bedelaars en zaken die moreel verkeerd zijn.

Voor de mens heeft dat soort fysieke walging ook een functie en zijn evolutionair vrij gemakkelijk te verklaren. De motivaties die te gronde liggen aan het “ervaren van walging” zijn het ontwijken of afwijzen van mogelijke bedreigingen voor onze gezondheid. Fysiek onpasselijk worden helpt ons bijvoorbeeld om niet in contact te komen met fatale ziekteverwekkers die bv. in poep en bedorven eten zitten. Dieren kunnen ook beruchte ziekteverspreiders zijn. Het kan dus verstandig zijn zo min mogelijk ermee in contact te komen.



Walgelijk brood. Beeld: Wikimedia Commons

Ook de gezichtsuitdrukking die bij walging hoort is universeel, Walging gaat vaak gepaard gezichtsexpressies als het terugtrekken van de bovenlip, verlagen van de onderkaak met of zonder het uitsteken van de tong, het rimpelen van onze neus,... al dan niet samen met een neiging tot braken...



Foto: <https://www.shutterstock.com>

De ene mens walgt meer dan de andere....

Wat er dan precies vies wordt gevonden geldt niet altijd overal en bij iedereen. Wat in het ene land walgelijk is, kan in een ander land heel normaal zijn. Hoe komt dat eigenlijk? En wat bepaalt wat we smerig vinden? Dus om de culturele verschillen van walging te kunnen verklaren moeten we begrijpen hoe walging ontstaat. In een recenter onderzoek van de London School of Hygiene and Tropical Medicine wordt uitgelegd dat walging voor een deel genetisch bepaald is, maar in de eerste plaats is aangeleerd. Individuele verschillen worden voornamelijk bepaald door genetische verschillen. Mensen die hoog scoren op de eigenschap neuroticisme walgen vaak van meer dingen dan mensen die hier weinig aanleg voor hebben. Bijzonder neurotische mensen ontwikkelen soms smetvrees, waarbij ze walgen van bijna alles, waardoor ze niet meer normaal kunnen functioneren.

Naast dat we leren te walgen van bepaalde dingen door slechte ervaringen, is de mate waarin we iets vies vinden ook afhankelijk van de omstandigheden. Zieke mensen walgen van meer dingen dan gezonde mensen, wanneer je ziek bent werkt je immuunsysteem minder goed en is het slim om voorzichtig te zijn. Ook zwangere vrouwen kunnen om dezelfde reden opeens allerlei dingen smerig vinden waar ze voorheen geen problemen mee hadden. Dat vrouwen sneller dingen vies vinden dan mannen valt volgens dit onderzoek ook te herleiden naar de genen. In de genen staat geschreven dat vrouwen niet alleen zichzelf beschermen tegen ziektes, maar ook hun kind.

Kleine kinderen daarentegen vinden bijna niets vies. Het is een zeer normaal verschijnsel over de hele wereld dat kinderen met dode insecten en diertjes spelen. De afkeer hiervoor wordt pas aangeleerd tussen het tweede en vijfde levensjaar door de uitdrukking van walging op het gezicht van ouders en door opvoeding. In deze leeftijd worden ook de lokale voedselvoorkeuren aangeleerd. Daarom eten mensen in Vietnam met plezier een halfontwikkeld eendenkuiken, terwijl de Europeanen daar niet aan moeten denken. En denk maar aan het overwinnen van afkeer voor spruitjes, mosselen, broccoli, e.a.



Foto: gezondheidscentrumlokeren.be

De invloed van de groep (dorp, school, samenleving) worden na de kindertijd steeds belangrijker. Kinderen imiteren volwassenen in hun reactie op dingen die in die groep als vies worden gezien. In deze tijd wordt cultureel bepaalde afkeer aangeleerd, zoals afkeer voor

mensen uit lagere klassen (India), onbeleefde mensen, dikke mensen,... Op religie gebaseerde afkeer, zoals varkens bij moslims, ongestelde vrouwen bij traditionele hindoeïsten,... wordt dan ook ontwikkeld.

Zo is er verschil in de culturele beleving, niet alleen wegens de gevolgen voor de volksgezondheid, maar ook wegens een lange ethische traditie als bv. waarom men in Groot-Brittannië walging heeft van paardenvlees: “Alleen barbaren, zoals de Fransen, eten paardenvlees”, vertelt een universitair docent Engelse taal en cultuur. In Groot-Brittannië en Ierland is het eten van paard 'not done'. Veel Britten zijn grote paardenliefhebbers. Een paard hoort niet op je bord. Maar wat is er mis met een stuk paard? Paardenvlees is erg mager en er zit veel ijzer in. Stukken gezonder dan varkensvlees.

Sociale walging

Maar de mens kan ook walging ervaren als er géén bedreigende ziekteverwekkers in de buurt zijn. Zo walgt menigeen van moorden, stelen of pesten. Promovenda Fieke Wagemans onderzocht voor haar proefschrift aan de Universiteit van Tilburg wat dat gevoel te maken heeft met morele oordelen. Ben je een strenger persoon als je sneller van iets walgt?

Wagemans testte of fysieke walging gerelateerd kan worden aan morele oordelen. Ze onderzocht of morele ‘overtredingen’ niet alleen walging kunnen oproepen, maar ook of verschillen in walgingsgevoeligheid direct gerelateerd kunnen worden aan morele oordelen.

Eyetracking

Wagemans deed een deel van haar onderzoek via eyetracking. Respondenten keken op de computer naar ‘walgelijke’ plaatjes en ‘normale’ beelden. Door oogbewegingen te volgen testte de promovenda of walgingsgevoeligen onsmakelijke stimuli vermijden of dat ze juist moeite hebben om walgelijke stimuli in hun blikveld te negeren. Het eerste werd bevestigd. Interessant is nog dat walgingsgevoeligen niet alleen ‘walgelijke’ plaatjes mijden, maar ook andere ‘negatieve’ plaatjes. Walgingsgevoeligheid is zo mogelijk ook een indicatie voor een meer algemene verdedigingsstrategie.

Immoreel

Ben je een strenger persoon wanneer je sneller van iets walgt? Voorspelt walgingsgevoeligheid hoe iemand oordeelt over bijvoorbeeld abortus of zelfmoord?

Inderdaad, concludeert de promovenda. Hoe walgingsgevoeliger je bent des te strenger je bent met het afkeuren van issues die gebaseerd zijn op morele waarden over ‘de puurheid van het lichaam of de ziel’ (voorbeelden in het dagelijks leven zijn moord, abortus of euthanasie). Een verklaring voor zo’n strenger oordeel zou gelinkt kunnen worden aan fysieke walging en aan daarmee verbonden beelden van seks en dood maar dat kon Wagemans niet hard maken. Wel kon ze aantonen dat walgingsgevoeligen meer hangen naar ‘normaal doen’ en niet veel op hebben met de afwijking daarvan (abnormaliteit). Hierbij kon ze concluderen dat walgingsgevoelige mensen strenger oordelen over bijvoorbeeld morele issues als euthanasie, abortus, suïcide,... Dat bewees Fieke Wagemans in haar proefschrift “The Good, the Bad and the Gross: Disgust sensitivity and moral judgments” dat ze op 8 juni 2018 verdedigde in Tilburg onder leiding van haar promotor prof. dr. Marcel Zeelenberg (dept. Social Psychology, Tilburg School of Social and Behavioral Sciences).

N.B.: Fieke Wagemans (1990, Venray) studeerde van 2008-2011 psychologie in Tilburg. In 2013 behaalde ze haar Research Master in de Social and Behavioral Sciences aan Tilburg University, waarna ze in 2014 startte met haar promotieonderzoek. Nu werkt ze als post doc in het Institute for Socio-Economics aan de University of Duisburg-Essen in Duitsland (fieke.wagemans@uni-due.de).

NIEUW ONDERZOEK LAAT ZIEN WAT ER OP HET MENU STOND VOOR MIDDELEEUWSE PLATTELANDSBEWONERS



Credit: University of Bristol

Wetenschappers van de Universiteit van Bristol hebben voor de eerste keer definitief bewijs blootgelegd dat bepaalt welke soorten voedsel middeleeuwse boeren hebben gegeten en hoe ze hun dieren hebben beheerd. Dit na analyse van archeologische overblijfselen van het middeleeuwse dorp West Cotton dat voor het eerst als archeologische zone in 1986 werd vermeld bij gelegenheid van ontgrindings-exploitatie en wegeaanleg. West Cotton ligt ten zuiden van Northampton een 2 km ten westen van het centrum van Raunds in de regio East Midlands van Engeland (ten noord-westen van Londen – tussen Cambridge en Birmingham) gelegen.

Dr. Julie Dunne en professor Richard Evershed van de Organische Geochemie-eenheid van de Universiteit van Bristol, gevestigd binnen de School of Chemistry, leidden het onderzoek waarvan de resultaten onlangs gepubliceerd werden in de “*Journal of Archaeological Science*” [Dunne, J, Chapman, A, Blinkhorn, P & Evershed, R, 2019, ‘Reconciling organic residue analysis, faunal, archaeobotanical and historical records: diet and the medieval peasant at West Cotton, Raunds, Northamptonshire’. *Journal of Archaeological Science*].

Hierbij zei Julie: "Al te vaak in de geschiedenis is het detail, bijvoorbeeld voedsel en kleding, van het dagelijks leven van gewone mensen onbekend." en "Traditioneel richten we ons op de belangrijke historische figuren omdat dit de mensen zijn die in oude documenten worden besproken”.

Het dorp of gehucht van West Cotton is een van de drie nederzettingen genaamd Cotton gelegen aan de oostelijke oever van de rivier de Nene. Het middeleeuws dorp bestond uit een kleine groep huizen (tofts), tuinen (crofts), werven, straten, paddocks, een landhuis en een kerk, ... en was bewoond door een gemeenschap die zich voornamelijk toelegde op de landbouw. Naar alle waarschijnlijkheid zijn overstromingen van tussen 1250 en 1450 (vertegenwoordigd door aanwezige kleibodems en het optrekken van een aantal verdiepingen en drempels) de uiteindelijke oorzaak geweest van verlaten, die vóór 1450 had plaatsgevonden.

Met behulp van chemische analyse van aardewerkfragmenten en dierlijke botten gevonden in dit middeleeuws dorp van Engeland, in combinatie met gedetailleerd onderzoek van een reeks historische documenten en verslagen, heeft de dagelijkse voeding van boeren in de middeleeuwen onthuld. De onderzoekers konden ook kijken naar slagerijtechnieken, methoden voor voedselbereiding en afvalverwijdering bij de nederzetting. Dit is belangrijk want er is veel bekend over de middeleeuwse eetgewoonten bij de adel en de kerkelijke instellingen, maar minder over welke voedingsmiddelen de middeleeuwse boerenstand hebben geconsumeerd. De schaarse historische documenten die er zijn vertellen ons dat middeleeuwse boeren vlees, vis, zuivelproducten, fruit en groenten aten, maar er is weinig direct bewijs voor.

Het OGU-team (Organic Geochemistry Unit, University of Bristol) gebruikte de techniek van organische residu-analyse om voedselresten chemisch te extraheren uit de resten van kookpotten die door boeren in het kleine middeleeuwse dorp West Cotton in Northamptonshire werden gebruikt. Organische residu-analyse is een wetenschappelijke techniek die veel wordt gebruikt in de archeologie. Het wordt voornamelijk gebruikt op oude aardewerk, dat is de meest voorkomende artefact gevonden op archeologische vindplaatsen wereldwijd. Onderzoekers gebruiken chemische en isotopische technieken om lipiden, vetten, oliën en natuurlijke wassen van de natuurlijke wereld te identificeren. Deze sporen kunnen duizenden jaren "overleven" en de gevonden verbindingen zijn een van de beste manieren waarop wetenschappers en archeologen kunnen bepalen wat onze voorouders aten.

De bevindingen toonden aan dat stoofpotten (of pottage) van vlees (runds- en schapenvlees) samen met groenten zoals kool en prei de steunpilaren waren van het middeleeuwse boerendieet aldaar.



(foto:<https://historicengland.org.uk/images>)

Het onderzoek toonde ook aan dat zuivelproducten, waarschijnlijk de 'groene kazen' (kazen op smaak gebracht met groene kruiden of het sap daarvan, zoals peterseliesap) waarvan bekend is dat ze door de boeren werden gegeten, ook een belangrijke rol speelden in het dagdagelijks voedingspatroon.

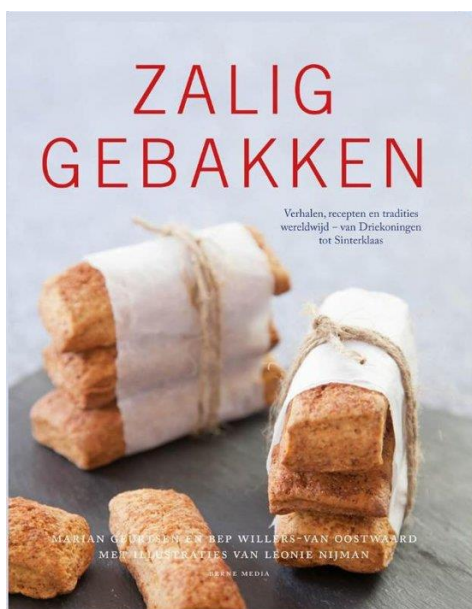
Dr. Dunne voegde toe: "Voedsel en voeding staan centraal in het begrijpen van het dagelijks leven in de middeleeuwse periode, in het bijzonder voor de middeleeuwse boer. Deze studie heeft waardevolle informatie verschaft over maaltijden en veeteelt bij de middeleeuwse boeren en heeft de landbouwproductie, -consumptie en -economie geïllustreerd in een van de vroeg - middeleeuwse dorpjes in Engeland."

Professor Evershed besluit met: "West Cotton was een van de eerste archeologische vindplaatsen waaraan we hebben gewerkt toen we begonnen met het ontwikkelen van de organische residubenadering. Het is buitengewoon hoe we, door de reeks van de nieuwste methoden toe te passen, informatie kunnen verzamelen die ontbreekt in de historische documenten."

(persnota University of Bristol, 16 mei 2019 – dank aan Herman Clerinx ~ hertaald door J.C.)



Geurtsen Marianne en Willers-Van Oostwaard Bep: “Zalig gebakken”, Uitg. Berne Media (Abdij van Berne), Heeswijk, 2015, 176 p., 19,95 € *, ISBN: 978 90 8972 076 4

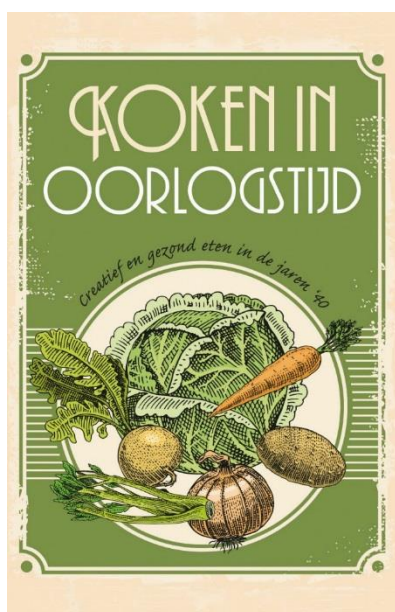


De auteurs, Marian Geurtsen en Bep Willers-van Oostwaard, zijn beide theoloog en ook dol op bakken. Hun passie: de vergeten rijkdom uit de christelijke traditie hervinden en afstoffen, zodat zij aansluiten bij de mensen van vandaag. Marian Geurtsen noemt zichzelf een “schatgraver in de traditie”. Uitgave met frisse eigentijdse illustraties van alle heiligen, gemaakt door Leonie Nijman. Elisabeth van Munster heeft met styliste Nienke Talens de fotografie verzorgd.

Recepten en tradities uit heel Europa werden door de auteurs vertaald voor de Nederlandse keuken. Zo kan je thuis je verjaardag of je naamheilige uitzoeken, broodjes en koekjes bakken, de verhalen erbij vertellen en de tradities doorgeven. Wie geniet er niet van de geur van vers gebakken broodjes of koekjes? Tijdens het bakken komen de verhalen rond de keukentafel vanzelf: verhalen van vroeger die van generatie op generatie zijn doorgegeven, verhalen over de recepten en over de kleurrijke tradities waarmee ze te maken hebben. Bij elke behandelde feestdag is de betreffende heilige of de essentie van het feest beschreven, begeleid door een hedendaagse artistieke weergave in gouache tegen een witte achtergrond. Daarna wordt het bijbehorende recept uitgebreid beschreven, voorzien van informatie over de tradities daaromtrent in het land van herkomst. Bovendien is er van elk recept een mooie paginagrote kleurenfoto van de baksels opgenomen. Met uitgebreide literatuurlijst en enkele online bronnen.

Dit boek brengt feesttradities, traditionele bereidingen (met recepten) en verhalen samen van wereldwijd voor veertig feestelijke heiligendagen op de christelijke jaarkalender. Dit gaat van Speculaaspop uit Nederland tot Sint-Maartenshoeven uit Polen; van Duitse Maria Magdalenakoekjes tot Sint-Jacobstaart uit Santiago de Compostella; van Driekoningenkoek (6 jan.) via o.a. Valentijnstaart (14 feb.) uit de VS. Ook zijn er de voor ons onbekende feestbaksels als Italiaanse Sint-Jozefsoezen (19 maart), Palmpaashaantjes en Oostenrijks Kletzenkerstbrood tot Tanta Wawa deegpopjes uit Peru voor Onnozele Kinderen (28 dec.).

Henzen Manon: “Koken in Oorlogstijd”, Uitgeverij Het Zwarte Schape, Vleuten, 2019, 80 p., € 12,50



Minder vlees eten, streekproducten, een eigen moestuin, fermenteren, wildplukken en koken met restjes: kookboeken met deze voedseltrends liggen hoog opgestapeld op de kookboekentafels in winkels. We koken naar deze trends omdat bekende chefs het doen, de buurvrouw het doet, de kookbladen het aangeven, het leuk en lekker is of ons geweten het ingeeft. Maar vooral omdat we het zelf willen.

Deze populaire voedseltrends volgen voor een groot deel de noodzakelijke ingrepen in het voedselsysteem in Nederland tijdens de Tweede Wereldoorlog. Er werd destijds wat af gemopperd, maar achteraf blijkt uit onderzoek dat Nederlanders nog nooit zo gezond gevoed waren als in de eerste jaren van de Tweede Wereldoorlog. Een opmerkelijk en lastig te accepteren verhaal dat desondanks inspiratie biedt voor de voedselproblematiek in de toekomst en voor onze dagelijkse persoonlijke omgang met voedsel.

Natuurlijk was het geen rozengeur en maneschijn als het om eten en drinken ging in de Tweede Wereldoorlog. De hoeveelheid en variatie aan ingrediënten liep in de loop van de oorlog sterk terug, het dagelijks maal werd steeds eentoniger en verkrijgbaarheid van smaakmakers nam eveneens af. Niemand wil in zo'n situatie terecht komen en je wenst het je ergste vijand niet toe. Tot aan de hongerwinter was er echter voldoende voedsel voor iedere Nederlander, maar het feit dat deze erbarmelijke situatie een noodzaak was en geen keuze heeft de meeste sporen nagelaten in de beleving van mensen.

Dit kookboekje laat aan de hand van recepten uit WOII zien hoe creatief er met ingrediënten en brandstof werd omgegaan, hoe voedselverspilling tot nul werd gereduceerd en hoe veerkrachtig Nederlanders waren om dagelijks een eenvoudig, gezond doch smakelijk maal op tafel te zetten. Trend of geen trend, laat je met dit boekje inspireren door de oorlogskitchens om voedzame gezonde gerechten op tafel te zetten waar mens, dier en milieu je in de toekomst dankbaar voor zullen zijn.

Zeker ook omdat er veel parallellen zijn met voedseltrends én -problematiek van dit moment vertellen de eerste vier oorlogsjaren een bijzonder verhaal van creativiteit, uithoudingsvermogen en vindingrijkheid dat verdient om het onder de aandacht te brengen.

Peulvruchten hebben millennia lang tot de basis van onze voeding behoord. Voedzaam, je zit er snel van vol en bovendien kun je ze gedroogd of in blik makkelijk lang bewaren. Kookboekjes uit de Tweede Wereldoorlog staan er dan ook vol mee. Tijdens de oorlog verschijnen er veel oorlogskookboekjes vol tips voor het bereiden van maaltijden in een tijd van schaarste, eentonigheid aan ingrediënten en ontbreken van producten uit het buitenland.

Bonenpasta als alternatief voor het vooroorlogse broodbeleg

Kijk bijvoorbeeld naar een smakelijke bonenpasta voor op de boterham. Bijna niet van de vele hedendaagse hummus (hoemoes) varianten van tegenwoordig te onderscheiden!

Inderdaad, peulvruchten werden tijdens de oorlogsjaren op grote schaal verbouwd in Nederland. De kookboeken tonen naast een keur aan gerechten voor de warme maaltijd ook toepassingen van peulvruchten voor bij de boterham. De recepten voor bonenpasta als alternatief voor het vooroorlogse broodbeleg kaas, boter en vleeswaren, vind je overal en in diverse smaakvarianten. Zoals in “Onze voeding in distributietijd uit 1941”, geschreven door Ria Lotgering-Hillebrand. De auteur gaf toen ook al een basisrecept van een bonendip, met drie smaakvarianten. Je kunt ze vergelijken met de hippe kikkererwtenpuree hummus (hoemoes), die je tegenwoordig in bijna iedere lunchgelegenheid en supermarkt in 1001 varianten kunt krijgen. Met een kleine eigentijdse twist zijn deze bonenpasta's ook nu nog heerlijk voor op je boterham of als dip bij de borrel. Het is bovendien een handig recept om een restje gekookte bonen op te maken.

Benodigdheden

► Basis

200 gram gekookte witte bonen

10 gram roomboter (kamertemperatuur)

1 theelepel aroma*

½ theelepel zout

► En naar keuze als smaakmaker:

2 eetlepels fijngehakte kruiden (peterselie, selderij, kervel, geraspte ui)

2 eetlepels tomatenpuree met eventueel wat gehakte peterselie

2 eetlepels appelmoes met 1 theelepel suiker

*In bijna alle oorlogskookboekjes komt de smaakmaker ‘aroma’ voor. Het was een geel goedje in een geel busje onder de naam ‘aromat’. De oorlogskookboekjes staan er vol mee. Het is/was een poedertje van vooral gedroogde uien en zout. Als alternatief kan je wat bouillonpoeder nemen of nog beter: wat peper, zout en een handje gedroogde of fijngehakte verse kruiden.

Bereiding

Spoel de bonen goed schoon in een vergiet en laat uitlekken. Doe ze in een kom met de boter, aroma en zout. Pureer de bonen grof. Voeg nu je smaakmaker naar keuze toe en pureer nogmaals tot je een mooie gladde puree hebt. Is het mengsel te droog? Voeg dan een scheutje water toe.



(bron: www.eetverleden.nl)

Kleyn Onno: “Italië – mijn verhalen en recepten”, Uitg. Nijgh & van Ditmar, Amsterdam, 2019, 504 p., 34,99 €, ISBN 978-90-3880-641-9



Onno Kleyn is een van de bekendste culinaire journalisten van Nederland. Hij heeft o.m. al meer dan dertig titels op zijn naam staan op het gebied van gastronomie en wijn en dit naast tal van andere publicaties.

Na zijn vakantiekookboek over Italië uit 2017, verschijnt begin mei 2019 zijn nieuw boek, *Italië – mijn verhalen en recepten*. Het is een doorgeschreven eetboek over belevenissen in Toscane en elders, maar vooral ook een poging de Italiaanse keuken te doorgronden. Een boek vol barstensvolle informatie, geschiedenis, tradities en met maar liefst 155 recepten om de cucina in te duiken en om zelf te ervaren hoe authentiek Italië smaakt.

Zomaar een jaar in Toscane, midden tussen de olijfbomen en de cipressen, dat is waar Onno Kleyns Italiaanse avonturen begonnen. Daar, in een piepklein middeleeuws dorp hing hij zijn klassieke-zangerslier aan de wilgen, daar koos hij voor het pad van het schrijven over eten en wijn.

In het boek Italië mengt Kleyn op zijn kenmerkend kruidige manier belevenissen en diepgravende informatie door elkaar, verhaalt over gebruiken en achtergronden, over kooktechnieken en historie, in Toscane en de rest van de Italiaanse laars. Dit is een lijvig kookboek om te lezen, smakkend heerlijk, meeslepend!

(J.C.)

Knuts Stijn, Raats Jonas, Strobbe Karel , e.a: “Limburg in 9 vragen’: over 9 grote aspecten van de geschiedenis van Limburg”, uitg. Openbaar Kunstbezit in Vlaanderen & Provincie Limburg, Hasselt, 2018, 157 blz., te koop voor 25 euro bij het Provinciaal Centrum voor Cultureel Erfgoed (011/23 75 75 – pcce@limburg.be), ISBN978-9-49-245507-9

Op woensdagnamiddag 30 mei 2018 stelde gouverneur Herman Reynders samen met de gedeputeerde van Erfgoed, Cultuur en Toerisme Igor Philtjens in kasteel van Gors (Opleeuw), Borgloon, het boek “Limburg in 9 vragen” voor.



Stijn Knuts onderzoeker bij Geheugen Collectief Historisch Projectbureau (foto: provincie Limburg)

Geheugen Collectief vzw is een professioneel historisch onderzoeksbureau met als doelstelling betekenis te geven aan het materieel en immaterieel erfgoed door middel van ontsluiting en onderzoek. Zij vertalen hun wetenschappelijk onderzoek bovendien naar een laagdrempelig, concreet en meteen inzetbaar eindresultaat zoals de opdrachtgever dat wenst.

In dit boek vertrekken de auteurs telkens vertrekkend van een originele vraag over het Belgisch Limburg van vandaag die het verleden en het heden van Limburg verbindt om zo de grote aspecten van de geschiedenis van Limburg van de Romeinse tijd tot nu uit te diepen. Alzo wil het boek de Limburgers kennis laten maken met de hoogtepunten uit de geschiedenis van hun eigen provincie. Het boek slaat alzo ook bruggen tussen het verleden en heden. Tegelijk biedt het boek verbreding naar het heden en de toekomst, en zet het ons op pad om onze toekomst ter hand te nemen.

Onderzoekers van Geheugen Collectief vzw goten in samenwerking met het Provinciaal Centrum voor Cultureel Erfgoed tal van feiten en gegevens van onze geschiedenis én onze huidige samenleving in 9 grote vragen en elke vraag in een hoofdstuk. De negen vragen samen bestrijken de grote historische perioden en lichten zo een stukje van het Limburgs verleden toe. Het resultaat is een boek met een grote informatieve, ontspannende en educatieve waarde dat vertrekt van:

Hoe kwamen de perenbomen in Limburg terecht?

Waarom begrijpen veel Limburgers zo goed Duits?

Hoe komt Limburg aan zo veel steden?

Waarom zijn er veel supporters van Standard Luik in Limburg?

Waarom is er in Nederland ook een provincie Limburg?

Waarom ligt het grootste militaire domein van Vlaanderen in Limburg?

Waarom is Limburg een fietsparadijs?

Waarom is er een woestijn in Limburg?

Waarom vind je in het vlakke Limburg toch enkele bergen?

Elk hoofdstuk is volgens een vaste en toegankelijke structuur opgebouwd. Zo wordt het boek vlot leesbaar. Je kiest welke hoofdstukken of rubrieken in elk hoofdstuk je wilt lezen, want elke vraag heeft een bondig en een uitgebreid antwoord vertrekkend van het gegeven dat zonder inzicht in het verleden we het heden niet begrijpen en we also onze weg in de toekomst niet mogen verliezen. Limburgers zijn altijd wereldburgers en bruggenbouwers geweest. Daarom wordt er in elk hoofdstuk ook een Limburgs monument én een Limburgse wereldburger naar voren geschoven om Limburgers te inspireren om hoog te mikken. Het hedendaagse ontwerp maakt de brug tussen de geschiedkundige kadering en onze toekomst compleet. Daarnaast krijg je op deze wijze een stuk wereldgeschiedenis mee: hoogtepunten en eigenaardigheden uit dezelfde periode als die waarin de vraag zich situeert.

Zo vertrekt men bv. van “Hoe kwamen de perenbomen in Limburg terecht?” De peer zoals we die vandaag kennen, heeft echter al een lange en boeiende geschiedenis achter de rug. Over de geschiedenis en de afstamming van de peer is al even weinig met zekerheid gekend als over die van de appel. Wanneer de eerste peren werden geteeld is niet bekend maar de eerste oerperenbomen hebben gestaan in het Kaukasusgebergte. De geteelde perenbomen ontstaan uit deze voorouders. Wilde peren komen nog altijd voor in delen van Europa, West-Azië en Noord-Afrika. Aangenomen wordt dat de gekweekte rassen van deze wilde soorten afstammen. In de eerste eeuw van onze jaartelling kenden de Romeinen al een dertigtal, duidelijk van elkaar te onderscheiden, perenrassen. Peren kunnen in twee categorieën worden verdeeld: handperen en stoofperen.

De plattelandswijzer geeft het ook aan dat tot in de 16e eeuw men overigens enkel stoofperen kende in West-Europa. Men stoofde of bakte ze om ze geschikt te maken voor consumptie. De eerste handperen voor consumptie werden aan het einde van de 16e eeuw gewonnen in Frankrijk en Italië. Vanwege hun zachte, sappige vruchtvlees kregen ze later de aanduiding 'beurre' van het Franse woord voor boter. In sommige rassen is die naam nog terug te vinden, zoals in Beurre Hardy. Aan het einde van de 18e eeuw genoot ons land wereldfaam met zijn 1.800 perenvariëteiten; maar dit is geschiedenis. Nochtans is het perenareaal sterk gegroeid de laatste jaren.

Van hieruit vertrekkend gaat men dan verder naar de fruitteelt in het algemeen, de fruitverwerking als stroop, de ambachten van in o.m. Bokrijk, de streekgebonden bieren en distillaten, de zoete delicatessen van Limburg die al dan niet onder “streekproduct” verkocht worden, ...

Kortom, de diverse hoofdstukken laten de lezers toe om gemakkelijk de hoogtepunten en verborgen parels van onze geschiedenis te ontdekken. Je ontdekt het allemaal in dit informatief, educatief, ontspannend en vlot leesbare boek.

Omdat in geschiedenisboeken Limburg vaak in een klein hoofdstukje behandeld wordt of zelfs niet eens vermeld werd er voor scholen bij het boek een educatief pakket ontwikkeld met kant-en-klare lessen en opdrachten voor leerkrachten secundair onderwijs. Zo brengt men de leerlingen in contact met de Limburgse geschiedenis, het landschap en speciale aspecten van de taal. Bovendien kunnen leerkrachten het boek gebruiken om hun leerlingen te onderwijzen over de aspecten die typisch zijn voor onze provincie en die Limburg mee hebben gevormd tot de unieke regio die het vandaag is. Het pakket is voor leerlingen van de derde graad secundair onderwijs. Je kan het tevens downloaden via de website van het PCCE (Provinciaal Centrum voor Cultureel Erfgoed). Meer info op www.limburg.be

(ASG-red.)

Lembrechts Dirk (Dienst Erfgoed - Monumentenwacht, provincie Vlaams-Brabant), **Dewaele Steven** (MOT) en **Mazeure Nicolas** (Dienst Erfgoed, provincie Vlaams-Brabant): **“Bouwen om te bakken - bouw, gebruik en restauratie van bakovens”**, uitgave van de provincie Vlaams-Brabant in samenwerking met het Museum voor de Oudere Technieken (MOT), Leuven, 2018, 258 p., 15€
Bestellingen via: www.vlaamsbrabant.be/bakovens, ISBN 9789082624915



Vlaanderen telt duizenden vergeten bakovens. Voor wie van authenticiteit houdt, beginnen die stukjes erfgoed nu aan een tweede leven. Een bakoven restaureren en gebruiken is de ideale manier om mensen te verbinden ... met elkaar, maar ook met het ambacht, de natuur en de productie van hun eigen voedsel. Het is de vurige start naar het herontdekken van oude technieken die verrassend hedendaags zijn. De warmte en gezelligheid van een opgestookte bakoven brengt mensen weer samen. Niets zo gezellig als samen met vrienden of familie brood of pizza's te bakken. Vergeet de barbecue. Wie volgende zomer mee wil zijn met de zomertrend, bouwt nu zijn eigen houtoven in de tuin. Het is de vurige start naar het herontdekken van oude technieken die verrassend hedendaags zijn.

Wie vroeger zelf geen bakoven had, schoof zijn brood bij in de oven van zijn burens in ruil voor een deel van het brood. Vandaag hebben we genoeg aan elkaars gezelschap. Met het aansteken van het vuur maken dagelijkse beslommeringen plaats voor de grote vraagstukken des levens: Hoe hou je een vuur gaande in een bakoven? Welk hout is het meest geschikt? Wanneer is de oven voldoende warm? Hoe lang moet er gestookt worden? Hoe maak je het perfecte brood? Wiens pizza is de beste?



foto: MOT

De opening van de ovenkelder bevindt zich meestal onder de ovenmond. Daar worden de natte takkenbossen soms enige tijd bewaard om te drogen. Het keldertje deed ook dienst als vuurvrij assen-kot, opslagplaats voor aardappelen of kippenhok.

Oude, karakteristieke bakovens en bakhuisjes zijn helaas bedreigd erfgoed. Niet alleen de gebouwtjes zelf verdwijnen, ook de kennis om bakovens te bouwen, te restaureren en te gebruiken dreigt verloren te gaan. De provincie Vlaams-Brabant wil dit erfgoed nieuw leven

inblazen, o.m. door de uitgave van deze praktische handleiding om je eigen bakoven te bouwen of restaureren. Bakovens zijn gebouwd met eenvoudige en natuurlijke materialen. Maar een goedwerkende oven vraagt ook een goed ontwerp en uitvoering. In dit boek delen echte ovenbouwers en -gebruikers al hun kennis en ervaring. Ook Sofie Dumont ontdekte de veelzijdigheid van een bakoven. Speciaal voor ‘Bouwen om te bakken’ gaf ze enkele authentieke bakovengerechten een moderne twist, zoals pizza zonder tomatensaus, focaccia met witte pens of fruittaart. Een bakoven maakt een fornuis bijna overbodig...



Sofie Dumont

Het MOT (Museum voor de Oudere Technieken) heeft al jaren iets met bakovens! Het boek *“Bouwen om te bakken”*, dat de provincie Vlaams-Brabant samen met het MOT vorm gaf, is een praktische handleiding voor het gebruik, de bouw of de restauratie van authentieke bakovens. Naast een vleugje geschiedenis kan je er ook lekkere gerechtjes in vinden.

De erbij gerealiseerde documentaire *“Hoe bouw je een bakoven?”* die je terugvindt op de website van het MOT is een handleiding waar in detail de volledige bouw van een bakoven uit de doeken wordt gedaan. De documentaire kan je raadplegen op www.mot.be - vervolgens kies je voor “Opzoeken” en dan voor “Bakovens”.

Het boek en de documentaire zijn een zeer mooie aanvulling op alle andere initiatieven van het MOT in het kader van het project *“Red de bakovens!”* Met dit project (waar indertijd ook de ASG aan participeerde) was het MOT in 2003 een trendsetter. Omdat bakovens en de kennis om ze te bouwen en gebruiken bedreigd zijn, startte het museum toen met een sensibiliserende campagne om de bakovens te redden. Het project groeide online uit tot bakoveninventaris met bijna 4.000 bakovenadressen. Daarnaast voorziet het MOT ook in praktische handleidingen over de bouw en het gebruik van de oven, een historische inleiding, recepten ... Ook organiseert het MOT ook heel wat educatieve activiteiten, zoals de Stage bouw zelf je oven, de Bak-Doe, het Atelier Brood ... Het MOT te Grimbergen in Vlaams-Brabant staat inmiddels bekend als expertisecentrum voor bakovens. Vandaar dan ook de ondersteuning vanuit het bestuur.

‘Vlaanderen telt nog duizenden oude bakovens’, zegt Tom Dehaene, gedeputeerde voor erfgoed. ‘Ze zijn getuigen van een recent verleden waarin ieder gezin zijn eigen brood bakte. In ‘Bouwen om te bakken’ kom je alles te weten over hoe je zo’n vervallen bakoven weer tot leven wekt. Een bakoven verbindt mensen, met elkaar, maar ook met het ambacht, de natuur en de bereiding van hun eigen voedsel’.



‘Bouwen om te bakken is een gedetailleerd stappenplan voor het gebruik en de bouw van bakovens volgens de manier van onze voorouders. Maar de aloude technieken zijn in een modern jasje gestoken. Hedendaagse ovenbouwers geven al hun geheimen prijs. Iedereen die een beetje handig is, kan zelf aan de slag’, zegt Jan Selleslags, educatief medewerker van het Museum voor Oudere Technieken en mede-auteur van het boek. Hij verwijst ook naar de delen:

Bouw, gebruik en restauratie van bakovens

Handleiding 'Bouwen om te bakken'

Bakevenementen

Nóg meer weten over bakovens?

‘Bouwen om te bakken’ is dan ook een uitnodiging voor iedereen die terug wil naar het echte pure leven waar tijd is voor elkaar. Voor zij die beseffen dat samenwerken de sleutel tot succes is. Een bakoven bouwen en gebruiken is de ideale manier om een nieuwe drive te geven aan een groep vrienden of een buurtwerking. Vele handen maken licht werk’, zegt medeauteur Dirk Lembrechts.

(MOT & persdienst prov. Vlaams-Brabant)

Noten:

“Verbond voor Heemkunde”, Jozef Weyns e.a. waren de eerste pioniers op dat vlak

Verwijzen we hierbij naar de werking en de publicaties van de vrijwilligers die in het verleden in feite de grondslag legden van de acties die heden op een meer structurele basis door tewerkgestelden van (semi-)overheidsinstellingen worden uitgevoerd. Zoals bv.:

- De Vis H.: “*De folklore van het broodbakken in West-Brabant*” in “Eigen schoon en De Brabander”, 14 (1931) 5-6.
- Weyns Jozef: “*Bakhuys en broodbakken in Vlaanderen*”, uitg. Verbond voor Heemkunde, Sint-Martens-Latem, 1963, 108 p.



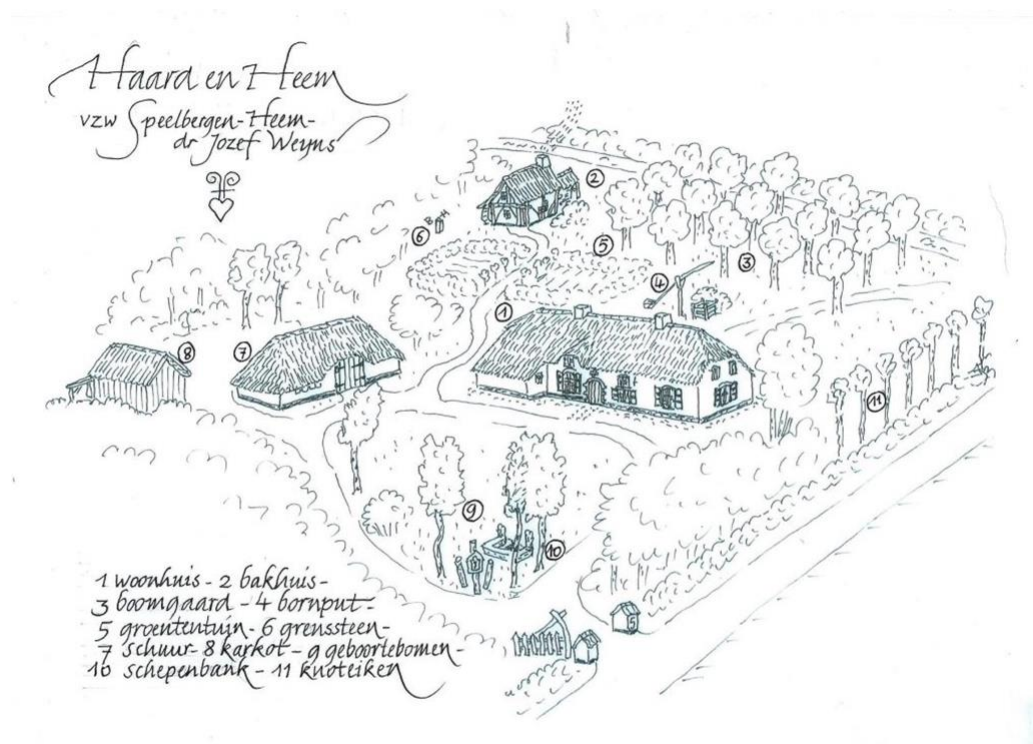
- Weyns Jozef: “*Brieven uit mijn Bakhuys*” Antwerpen, eigen beheer, 1967, 1e druk, opgedragen aan 'bakker' Stijn Streuvels 299 p.



- Tijdschrift Verbond voor Heemkunde “Ons Heem” themanummer “*Bakhuizen*”, jg. 42 nr. 4-5 1988 met o.m. bijdragen van H. Vannoppen (Het bakhuys en de vleeskuip als symbolen van de autarkische samenleving), J. Gerits (Bibliografie over bakhuizen in Vlaanderen) e.a.

In 1951-1952 bouwde Jozef Weyns zijn huis langs de Peredreef 5, Putte op de grens van Beerzel en Heist-op-den-Berg, volgens eigen inzichten en met authentieke materialen die hij heeft gered

uit hoeves en gebouwen in heel Vlaanderen. Deze heemstee geldt als rechtstreekse voorloper van Bokrijk, waarvan hij in 1957 de eerste officieel aangestelde conservator werd. Het verhaal van de bouw en inrichting van het huis werd te boek gesteld in *“Het verhaal van ons huis”*, in 1954 uitgegeven bij het Davidsfonds. Verder herbergt het domein Ter Speelbergen een bakhuis afkomstig uit Diepenbeek dat op traditionele manier in de tuin van Ter Speelbergen werd heropgebouwd. Het moest verdwijnen voor de aanleg van een autosnelweg. Hij kreeg dit voor zijn vijftigste verjaardag van zijn vrienden van het Verbond voor Heemkunde cadeau in 1963.



Na het overlijden van conservator dr. Jozef Weyns (Heist-op-den-Berg, °1913 – Genk, +1974) en van Weyns' echtgenote Paula Mijlemans in 2001 was het domein onbewoond. Einde 2005 nam de vzw Kempens Landschap echter het initiatief om het domein Ter Speelbergen aan te kopen en kwam de vzw Speelbergen-heem-dr. Jozef Weyns in december 2005 tot stand. De vzw heeft tot doel: het in stand houden, het beheren en het ontsluiten van het cultuurhistorisch, bouwkundig, landschappelijk en natuurkundig patrimonium van het domein Ter Speelbergen en van het geestelijk erfgoed van dr. Jozef Weyns. Zij heeft verder tot doel het bestuderen, ondersteunen, uitbouwen, promoten en communiceren van erfgoed, heemkunde, volkskunde en folklore in al hun dimensies. De tuin en boomgaard van Ter Speelbergen zijn steeds open voor publiek. Het huis is enkel opengesteld tijdens evenementen. Zie ook www.terspeelbergen.be De vzw organiseert op geregelde tijdstippen culturele activiteiten op hun domein Ter Speelbergen. Zo stonden op Erfgoeddag van zondag 28 april 2019 de ambachten uit de tijd van Breugel in de kijker en zorgde Jan Peeters, de gerenommeerde bakker van heemkring Die Swane uit Heist, voor ambachtelijk gebakken brood uit het bakhuis



Ter Speelbergen is ook belangrijk voor het ontstaan van de ASG via het Joachim Beuckelaer-eremerk

Aan de basis van het eremerk lag de lezing “Gastronomie en Heemkunde” die Jan Lambin hield op de Landdag van het Verbond voor Heemkunde in 1962. Dit referaat werd later gepubliceerd in *Ons Heem* (jg. XVII, 1962, p. 68-74).

Naar aanleiding van de positieve reacties hierop was het eveneens Jan Lambin die het voorstel lanceerde om een Joachim Beuckelaer-Eremerk in te stellen als waardering voor hen die in hun leven bijdroegen tot de opleving van de Vlaamse kookkunst (cfr. de getuigenis van dr. J. Weyns in *Ons Heem*, jg. XX, 1966, nr. 3, p. 89). Het was dan **in 1966**, en dit **ter gelegenheid van het 25-jarig bestaan van het Verbond voor Heemkunde**, dat het eremerk werd gesticht door dr. Jozef Weyns (1913-1974) als verbondsvoorzitter, met Jan Lambin als gastronomisch consultant van het Verbond. Op deze wijze wilde het Verbond voor Heemkunde tevens de jarenlange inspanningen waarderen om de Vlaamse gastronomie in eer te herstellen en die inspanningen een stevige ruggeleuning te geven voor de toekomst.

Als **symbool** voor het eremerk kozen Jan Lambin en Jozef Weyns voor een braadrooster. Het werd vorm gegeven door Jozef Weyns, geïnspireerd op een **braadrooster** dat in het Museum van de Bijloke te Gent bewaard wordt. Het werd ook in het zilver uitgewerkt (h. 10 cm) door de Duitse edelsmid Helmut Greif, heden opgevolgd door zoon Thorwald (Greifenkunst, Kohlesmühle, 6993-Creglingen).



Nu nog wil het Eremerk dus diegenen onderscheiden die zich bijzonder verdienstelijk hebben gemaakt op het vlak van de Vlaamse gastronomie door die te doen kennen, waarderen of door ze te beoefenen. Het is de taak van de gastronomische consultant via dat Eremerk deze aspecten aan de buitenwereld bekend te maken.

In het begin was de uitreiking van het Eremerk één van de hoogtepunten van de jaarlijkse *Meiboomplanting op "Ter Speelbergen"* ten huize dr. Jozef Weyns te Beerzel-Putte. In het bakhuis was er dan ook altijd een presentatie van de gelauwerde.

Eind jaren 1960 tot begin jaren '70 waren Jacques en Monique Collen er jaarlijks te gast. Na de dood van dr. Weyns in **1974** werd beslist het Eremerk uit te reiken tijdens de Landdag van het Verbond: aan tafel samen met een goed glas. Mevr. Paula Weyns werd de beschermvrouwe van het eremerk, een taak dat ze met veel verve vervulde tot haar overlijden op 16 februari 2001.



1971: uitreiking van het eremerk aan Maarten Abraham Aalbrechtse (Oostburg, Zeeland) voor zijn werk "Kezantse Kost"...

Op de Raad van Beheer van het Verbond te Sint-Martens-Latem van **26 juni 1982** werd beslist dat Jacques Collen als gastronomisch consultant Jan Lambin zou assisteren bij de toekenning van het Eremerk. Op **22 juli 1988** kon Jacques Collen het werk van Jan Lambin als adviseur van de Raad van Beheer van het Verbond voor Heemkunde en nadien (2002) Heemkunde Vlaanderen, verder zetten. In zijn advies wordt hij sedert **2002** geholpen door de Beoordelingscommissie van de "Academie voor de Streekgebonden Gastronomie" (ASG) als Centrum voor Culinaire Erfgoed.

Alfons Dierickx, als voorzitter van Heemkunde Vlaanderen, gaf op woensdag **19 juni 2013** de toelating aan de ASG om de traditie van jaarlijkse uitreiking van het Joachim Beuckelaer-eremerk, verder te zetten omdat *"het stimuleren van de gastronomie heden niet meer tot de kernopdracht van Heemkunde Vlaanderen behoort"*.

Aldus werd door deze overdracht de cirkel gesloten daar dr. Jozef Weyns (1913-1974) samen met Jan Lambin (1924-2001), respectievelijk als voorzitter en als gastronomisch consultant van het Verbond voor Heemkunde ook in 1981 aan de wieg van de ASG stonden, samen met Jacques Collen als stichter-voorzitter.

Lescrauwaet Anne-Katrien, Pirlet Ruth en Parmentier Jan: “Vissen in het verleden – 500 jaar Vlaamse zeevisserij”, uitg. Kannibaal, Veurne, 2018, 240 pag. , 35,95 €, ISBN 978-94-9267-746-4



Het is onduidelijk wanneer de Vlaamse kustbewoners zich exact richting de zee keerden als een bron van voedsel, economische ontwikkeling en culturele identiteit. Al in de vroege middeleeuwen was de zeevisserij echter al uitgegroeid tot een permanente en druk bedreven activiteit langs de Vlaamse kust waarbij de zee voor de kustbewoners steeds meer gezien werd als een bron van voedsel en economische activiteit.



Middeleeuwse haringvisserij, uit: Huib Stam, Haring

De visserij beleefde vele hoogdagen en een voorspoedige tijd van de 15e tot de 17e eeuw en opnieuw in de jaren van de Oostenrijkse Nederlanden (1714-1794). Maar toch werden de Vlaamse vissers en hun familie in die tijden geregeld geconfronteerd met tijden van ellende en ontbering, meestal als gevolg van politieke onlusten. Hierbij kan verwezen worden naar de situatie in de periode 1792-1830, toen de wisselende regimes in onze streken moeilijke tijden veroorzaakten voor de visserijindustrie.

Na de onafhankelijkheid van België in 1830 zorgde de staat voor de introductie van een subsidiesysteem, dat al snel in een verdubbeling van het aantal actieve schepen resulteerde en daardoor werd er een nieuwe impuls gegeven aan de werkgelegenheid in de sector. Het subsidiesysteem werd echter spoedig in vraag gesteld door verschillende landen rondom de Noordzee en werd uiteindelijk ook in 1867 in België afgeschaft. In de 20e eeuw werd de geschiedenis van de Vlaamse visserij voornamelijk bepaald door grote technische innovaties, die leidden tot een drastische toename van visserijinspanningen en –vangsten. Vervolgens zijn er vandaag de dag de gevolgen van overbevissing en de uitdagingen rond het ontwikkelen van een duurzame visserij.



Aanlanden van haring in de vismijn van Nieuwpoort tijdens WOII (Foto: VLIZ/Collectie Daniel Moeyaert).

Tot in de jaren vijftig van de vorige eeuw bepaalde de visserij immers het beeld van de Vlaamse kust. In de havens domineerden de silhouetten van vissersschepen het zeezicht. De kades werden bevolkt door leurende vissersvrouwen en er waren meer visserscafeetjes dan de hedendaagse restaurants en ijssalons. De zee was toen immers geen ontspanning, wel een levensmiddel, economische ontwikkeling met tal van streekgebonden visspecialiteiten en de vorming van een culturele identiteit. Zo bestaat er sinds 1950 de jaarlijkse verkiezing van “Mieke Garnaal” in Koksijde-Oostduinkerke! Een Mieke Garnaal kan je vergelijken met een Miss België, alleen is Mieke uitgedost in traditionele visserskledij, kan ze garnalen pellen als geen ander en is ze aanwezig bij alle officiële – en vissersplechtigheden.



foto NAVIGO

Deze publicatie is een prachtig geïllustreerd en grondig naslagwerk geworden over de rijke visserijgeschiedenis in Vlaanderen, het resultaat van uitgebreid archief- en literatuuronderzoek. Het werd een chronologisch verhaal van de ups en downs van de visserij, doorspekt met verschillende thematische verhalen over het visserijbedrijf met o.m. de vloot, de vistechnieken, de vangsten, de visgronden, de consumpties, de maatschappelijke-geografische context, ... Het is tevens 't resultaat van een nauwe samenwerking tussen het Vlaams Instituut voor de Zee (VLIZ), het Museum aan de Stroom (MAS) en het Nationaal Visserijmuseum Oostduinkerke (NAVIGO).

Spijtig voor ons dat van de 240 blz. er maar 4 bladzijden tekst zijn over die 500 jaar visverwerking en –consumptie die zich dan nog vnl. situeren in de 20^{ste} eeuw. Dit is natuurlijk het resultaat van een beperkte en eenzijdige raadpleging van bronnen. Standaardwerken als de ASG-uitgave “Lekker West-Vlaanderen - historische recepten met hedendaagse ingrediënten”, “De Beste Vlaamse Visgerechten” van ASG-lid Roger Demanet of de publicaties van de Oostendse heemkundige kring 'De Plate' bv. werden niet eens geraadpleegd ...zelfs niet eens de uitgaven rond de verdwenen middeleeuwse vissersnederzetting Walraversijde”, één van de belangrijkste archeologische sites in Vlaanderen en één van de best bestudeerde middeleeuwse vissersgemeenschappen in Europa. Deze middeleeuwse nederzetting werd sinds april 1992 i.s.m. het Agentschap Onroerend Erfgoed systematisch onderzocht. In 2000 werd de site op een

didactisch en archeologisch verantwoorde wijze voor het publiek opengesteld dankzij belangrijke financiële steun van Toerisme Vlaanderen en de Europese Unie.

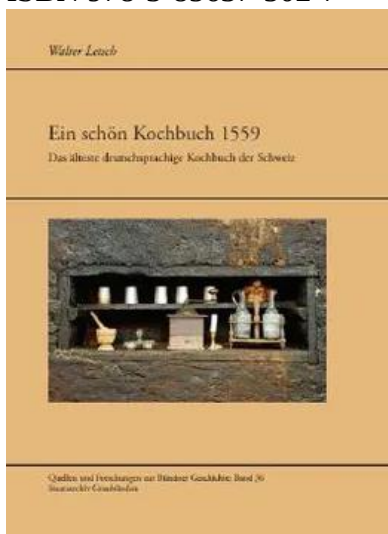


Het boek hoort bij de gelijknamige tentoonstelling (loopt van 1 juli 2018 tot 6 januari 2019) in het Nationaal Visserijmuseum Oostduinkerke (NAVIGO), die de bezoeker meeneemt op een reis doorheen dat boeiend verleden... Ondanks het feit dat tal van documentatie bewaard wordt in kleinere musea en privé collecties maakte de samenwerking van die drie grote spelers binnen het museumdomein het mogelijk een uitgebreid overzicht te geven van de geschiedenis van de Vlaamse Visserijsector waarbij verschillende objecten uit de museumdepots werden gehaald om het roemrijke verleden van de visserij te verhalen. Deze keer ligt de klemtoon niet op de vissers, maar vertellen de tentoongestelde objecten de verhalen van de zee als broodwinning met o.m. de vissersvloot, de vistechnieken, de vangsten en visgronden en de economische en politieke context waarin de vissers zich moesten bewegen.



Noot: Met dank aan de uitgeverij Kannibaal, Veurne voor het schenken van een recensie exemplaar. Uitgeverij Kannibaal werd eind 2009 opgericht door Jan Maes, Stephan Vanfleteren en Karl Vannieuwerke met als doel één boek uit te geven: het ultieme huldeboek over Eddy Merckx, onder de naam Merckxissimo. De uitgeverij werd Kannibaal gedoopt, naar Eddy Merckx. Door het onverwacht grote succes van deze eersteling werd in 2010 besloten om verder te gaan met de uitgeefactiviteit en worden ook kwalitatieve en geïllustreerde boeken uitgebracht over geschiedenis, fotografie, mode, kunst en cultuur. Adres uitgeverij: Appelmarkt 8, 8630 Veurne T 058/62.37.52 / www.uitgeverijkannibaal.be

Letsch Walter: “Ein schön Kochbuch 1559 - Das älteste deutschsprachige Kochbuch der Schweiz”, Verlag Desertina, Chur, 2018, 488 p., uitg. Band 36 - Quellen und Forschung zur Bündner Geschichte Staatsarchiv Graubünden, 45,- CHF of € 85,00
ISBN 978-3-85637-502-7



Geschiedkundigen en archiefbeheerders beginnen oog te hebben voor de culinaire “schatten” die ze in beheer hebben en moedigen de ontsluiting ervan aan. Ons medelid R. Ferro verwees naar deze interessante uitgave, het oudst gekend Duitstalige kookboek in Zwitserland (handschrift uit 1559), uitgegeven door het Rijksarchief van Graubünden in haar reeks van bronnen en onderzoek naar de geschiedenis van Graubünden, volume 36. Deze werd gerealiseerd door historisch socioloog Walter Letsch die in het archief dit manuscript “ontdekte”.

Walter Letsch (° 1946) studeerde eerst natuurkunde aan de ETH Zürich (Eidgenössische Technische Hochschule Zürich, een universitaire instelling). Vervolgens behaalde hij het diploma als expert op het gebied van pensioenverzekering. Hij werkte meer dan dertig jaar als lid van de raad van bestuur in de verzekeringssector, eerst in het Zwitserse bedrijfsleven, daarna in het buitenland, deels in combinatie met langere opdrachten in het buitenland. Na zijn pensioen studeerde hij op 31 juli 2017 af in geschiedenis en sociologie aan de universiteit van Zürich met een proefschrift over historische demografie. Hij verdiepte zich in de demografische aspecten van de vroegmoderne tijd met als casus het platteland van Zürich in Europees perspectief (bevolking, familie en samenleving). Hierbij ontdekte hij het script in het Rijksarchief van Graubünden. De boekpresentatie vond plaats op donderdag 4 oktober 2018, gevolgd met hapjes van authentieke recepten uit het kookboek, bereid door het team van Arthur Bühler's Zuckerbäckerei uit Chur.

Het voorheen onbekend handgeschreven kookboek dateert uit 1559, met enkele toevoegingen uit 1604 en mogelijk ook uit latere jaren. Het boek bevat 515 recepten en is geschreven voor de bisschoppelijke keuken van Chur. Dit kookboek opent interessante inzichten in de eet- en drinkgewoonten in hoge kringen van Oost-Zwitserland tijdens de 16de – 17de eeuw.

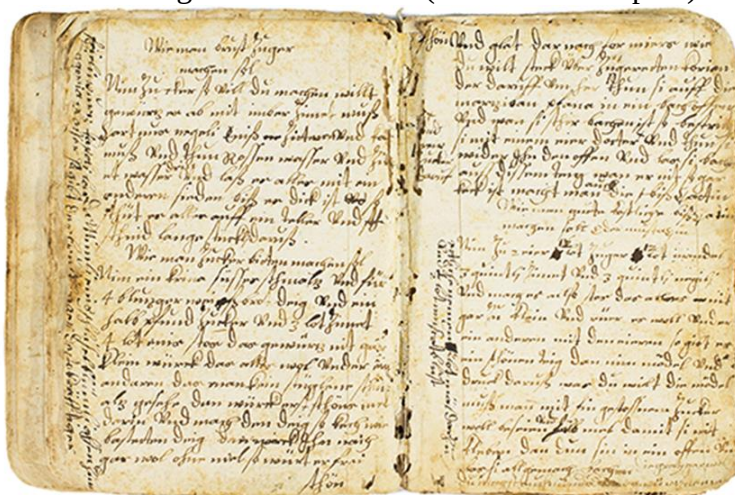
Dr. Walter Letsch heeft het professioneel bewerkt en vertaald in modern Duits. De recepten worden aangevuld met een register en een woordenlijst. Gedetailleerde opmerkingen verklaren de ingrediënten van de gerechten, evenals de maateenheden en hoeveelheden. Naast de inhoudelijke aspecten worden ook taalkundige kenmerken geanalyseerd en becommentarieerd.



Fig. Kookboek van 1559

Het kookboek is een echte ontdekkingsreis in het culinair verleden. Het begint met een recept voor de bereiding van beverstaart als vastenspijs tot een recept van een brij van zure kersen. Dit laatste doet denken aan “lekkere metten”, ook “lekkermetten”, een vergeten lekkernij uit de Antwerpse Kempen voor “frikadellen”, gekookte en nadien gebakken gehaktballen, met krieken en een saus van gekookte rode bessensap dat gebonden wordt met bloem. De benaming ‘metten’ heeft daarenboven een relatie met het Duitse ‘mett’, een bereiding van gehakt rauw varkensvlees.

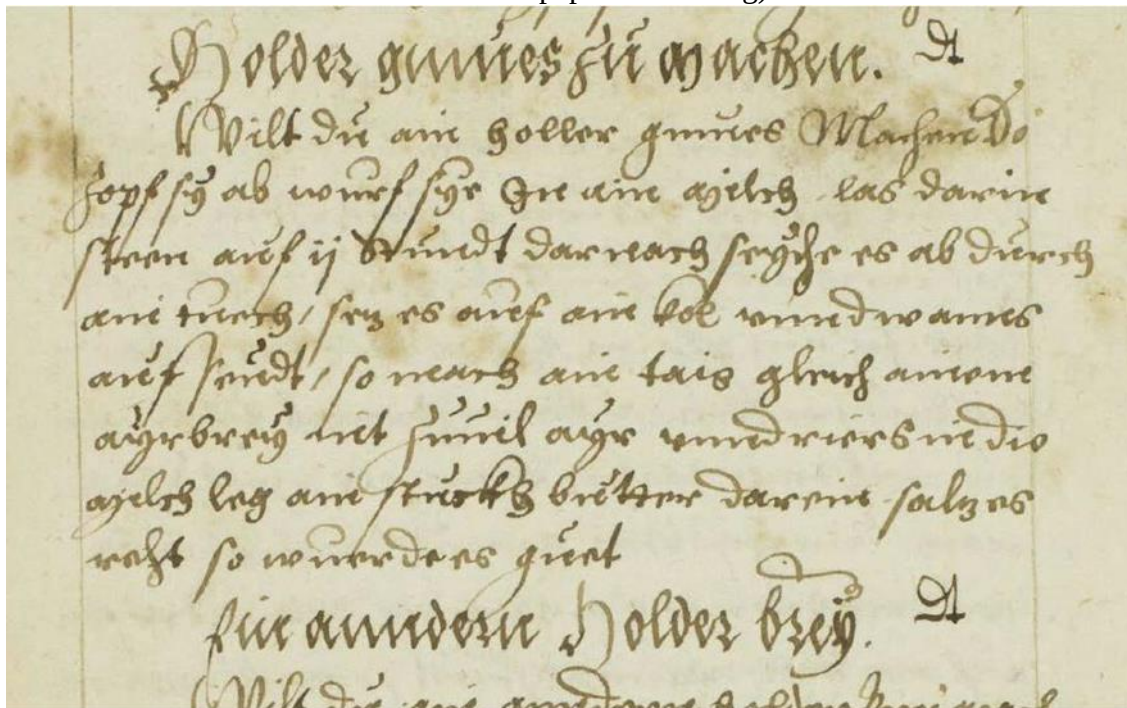
Verder volgen vleesbereidingen (zoals kalfsschenkel – nu ook gekend als osso-buco tot salsiz, een aan de lucht gedroogde of gerookte rauwe worst die in veel verschillende varianten wordt geproduceerd) tot diverse zoetigheden en desserts (met o.m. marsepein).



Men komt een ongelooflijke variëteit aan kruiden en ingrediënten tegen die tegenwoordig nog niet zo vaak gebruikt worden of zelfs onbekend zijn. Men verwondert zich over het belang van suiker, gember, nootmuskaat en kruidnagel voor het kruiden van het voedsel. Er zijn ook recepten voor vruchtensappen (zoals Latwerge, een verdikt sap-honingpreparaat, in de Middeleeuwen ook gebruikt als een gezondheidsdrink) of tips voor het bewaren van wijn en andere dranken.

Ook worden medicinale recepten vermeld voor allerlei ziekten en ongemakken, van kneuzingen, hoofdpijn en constipatie tot jicht, epilepsie en pest.

Als voorbeeld geven we hier het recept #65 een vlierbessenmoes – eerder een brägel (een brägel is vruchtvlees dat verdikt is met een melkpap voor binding).



Ausschnitt Edition: [65] Holder gmües zü machen.

Wilt dü ain holler [!] gmües Machen, So zopf ý ab, wüf ýe In ein milch, las darin een aüf ij Stündt, darnach eýche es ab dürch ain tüech, etz es aüf ain kol unnd wanns aüfeüdt, o mach ain taig gleich ainem aýerbrey, nit züüil aýr unnd riers in die milch, leg ain ückh bütter darein, altz es recht, o würrde es güet.

Übersetzt: [65] Holundermus machen

Willst du ein Holundermus machen, so zupfe die Beeren ab, wirf sie in Milch, lass sie darin zwei Stunden stehen, dann siebe sie durch ein Tuch, setze sie auf die Glut und wenn es aufsiehet, so mache einen Teig wie einen Eierbrei, aber nicht zu viele Eier, und rühre ihn in die Milch. Lege ein Stück Butter hinein, salze es gut, so wird es gut

Hertaling in het Nederlands: [65] Een vlierbessenmoes (brägel) maken

Wil je een vlierbessenmoes maken, rits de bessen van de steeltjes, gooi ze in melk, laat ze daarin twee uur liggen, zeef ze vervolgens door een (netel)doek en zet het sap in een ketel op het vuur tot het begint op te koken. Maak een deeg als een eierpap, maar met niet te veel eieren, en roer het opgekookt sap in de ei-melkpap. Doe er een stuk boter in, zout het goed, roer verder en laat opkoken tot het goed komt.

(R. Ferro & J.C.)

Muusers Christianne: “Het verleden op je bord - Vijf eeuwen receptuur uit de culinaire collectie van de Koninklijke Bibliotheek”, uitg. Karakter Uitgevers B.V., Uithoorn (Noord-Holland), 2016, 160 p., 29,99 €, ISBN: 978-90-4521-036-0



Wie is Christianne Muusers?

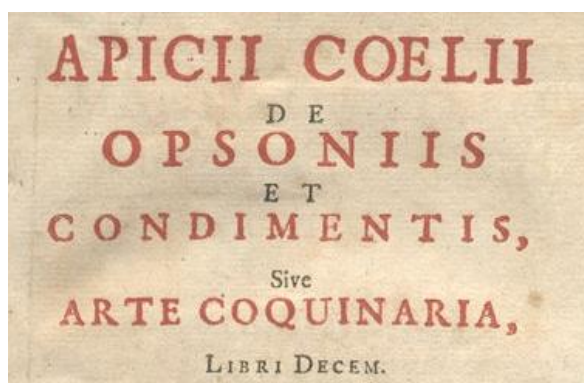
Christianne Muusers (drs.) is Neerlandica Utrecht University waar ze afstudeerde als drs, in de Nederlandse taal en literatuur met specialisatie paleografie. Na haar studie heeft ze zich gespecialiseerd in culinaire geschiedenis.



foto www.coquinaria.nl

Ze werd dus culinair historica. Vanaf 1997 is ze freelance schrijver, onderzoeker culinaire geschiedenis en organiseert ze onder de noemer “Coquinaria” culinaire presentaties en workshops voor gezelschappen met recepten van uit de Romeinse tijd tot de 19e eeuw. Voor de naam “Coquinaria” liet ze zich inspireren door "De re coquinaria" van Marcus Gavius Apicius. Deze was een Romeinse fijnproever en liefhebber van luxe, die in de 1e eeuw na Christus leefde, tijdens het bewind van keizer Tiberius. Onder de naam van Apicius is het enige kookboek uit de oudheid, met de titel “De re coquinaria”, overgeleverd. Het kookboek stamt in de vorm waarin het is overgeleverd echter uit een transcriptie van de 4de eeuw dat bewaard wordt in de bibliotheek van het Vaticaan..

Janek Kistemaker heeft op zijn website www.apiciana.nl een volledige Nederlandse vertaling gepubliceerd naast andere info betreffende de eetgewoontes bij de Romeinen.



www.romae-vitam.com/ancient-roman-food.html

In 2002 ging Christianne Muusers online met www.coquinaria.nl, waarop historische en moderne recepten gepubliceerd worden met uitgebreide achtergrondinformatie en artikelen over culinaire historie. Op de website vindt men ook online edities van middeleeuwse Nederlandse culinaire manuscripten – cq. kookteksten. Sinds 2002 publiceert Christianne iedere twee maanden er een oud en een modern recept, zodat we er een arsenaal vinden van historische recepten vanaf de Romeinse oudheid tot begin 20ste eeuw. Alle recepten zijn door haar uitgetoetst en gefotografeerd. De historische recepten staan in hun originele versie, in een her- of vertaling, en in een bewerking door de moderne kok.

Verder doet Christianne Muusers historisch onderzoek van culinaire teksten tot de 19^{de} eeuw, inclusief vertalingen en hertalingen. Zo heeft ze meegewerkt aan de vertaling uit het Engels van een boek over Raw Food. Ze is ook ervaren in het redigeren van teksten.

De ervaring die ze opdeed in de periode 2014–2015 toen ze bij de Stichting Omgevingseducatie Gooi-, Vecht- en Eemstreek werkte, komt ook van pas in het samenstellen van presentaties over culinaire geschiedenis voor musea en organisaties, maar ook voor dat van lesmateriaal voor basisscholen, zoals het ontwikkelen van culinair-historische thema's bij de regionale erfgoedleerlijn vanaf de prehistorie tot in de twintigste eeuw.

Ze publiceert ook artikelen bij derden zoals men bijdragen van haar kan terugvinden op www.rexmagazines.nl; bv.:

- Bij Toulouse-Lautrec aan tafel: Zomerse recepten met bessen - 22 juli 2019
- Lekker Italiaans eten in de 17de eeuw - 10 april 2019
- Creatief met chocolade - 15 november 2018
- Een culinaire tijdreis met mosselen - 17 september 2018
- Escoffier : Pêche Melba en Abricot Colbert - 2 juli 2018
- Franse doperwtjes – Toen erwtjes nog sjiek waren - 2 oktober 2017
- Tonijn op z'n Romeins - 12 maart 2017

Christianne recenseert ook regelmatig kookboeken en boeken over culinaire geschiedenis, o.m. voor NBD/Biblion, www.kookboekrecensies.nl e.a..

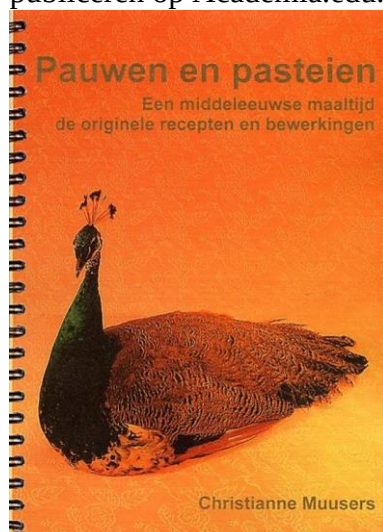
Tot slot kunnen we voor deze “culinaire duizendpoot” verwijzen naar <https://independent.academia.edu> voor een overzicht van haar publicaties.

Hierbij kan ik zeggen dat ik nog steeds getroffen ben van haar werk “**Pauwen en Pasteien** - een middeleeuwse maaltijd: de originele recepten en bewerkingen” (spiraalgebonden, 54 pagina's). Het boekje Pauwen en pasteien is in 2003 verschenen in een beperkte oplage van 200 exemplaren, gemaakt naar aanleiding van een historische maaltijd op het Muiderslot voor het televisieprogramma Markant Nederland dat op 23 augustus 2003 werd uitgezonden.

In het boekje Pauwen en pasteien heeft Christianne een aantal recepten uit middeleeuwse Nederlandstalige culinaire manuscripten voor de bereiding van pauw verzameld. Ook de receptuur van de toen andere bereide gerechten [een karper bereiding en een zogeheten Turkenhoofd (een wildpastei met een met bladgoud versierd deksel)] is opgenomen. Gelukkig geven middeleeuwse kookboeken al aan dat de recepten voor pauw ook heel geschikt zijn voor

bijvoorbeeld fazant en gans. Met piepkuiken/kip of kapoen evenals kalkoen krijg je ook een geslaagd resultaat.

De oorspronkelijke oplage is al jaren uitverkocht. Ooit was Christianne Muusers van plan een herziene editie te maken, maar uiteindelijk besloot ze het originele document als pdf te publiceren op Academia.edu.



Het boekje geeft tevens een antwoord op de vraag: was het eten uit de Middeleeuwen lekker? Veel mensen denken bij middeleeuws eten aan het “boertig” met de hand eten van vette kipkluiven en spareribs, of aan bedorven voedsel. In haar boekje Pauwen en pasteien is een aantal recepten uit de Late Middeleeuwen verzameld en voorzien van bewerkingen voor de moderne keuken. Wie zijn vooroordelen opzij zet en zich aan de bereiding van deze gerechten waagt zal ervaren dat er wel degelijk sprake was van een middeleeuwse kookkunst!

Het verleden op je bord

Dit boek van de hand van Christianne uit 2016 is een klassieker in de reeks van onze culinaire geschiedenis.

In dit werk geeft Christianne Muusers ruim 45 recepten weer die ze selecteerde uit de interessante en gevarieerde verzameling historische boeken over koken van de Koninklijke Bibliotheek Nederland en bewerkte ze ook voor de moderne keuken onder de noemer: “Vijf eeuwen receptuur uit de culinaire collectie van de Koninklijke Bibliotheek!”

Of je nu een middeleeuwse maaltijd op tafel wilt zetten of een etentje door de eeuwen heen wilt presenteren, met dit boek komen de smaken en geuren van het verleden tot leven. Het is alsof je dan in een tijdmachine stapt en je in die periode waant, een stukje historische beleving op culinair gebied. Recepten als olipodrigo (Spaanse stoofpot), de oer-Hollandse “blinde vink” en “gâteau de Savoie” (fraaie kleine cakes met glazuur, afgeleid van een recept voor een grote tulbandcake) zijn uitgewerkt naar een modern doenbare versie en ook nog heel smakelijk.

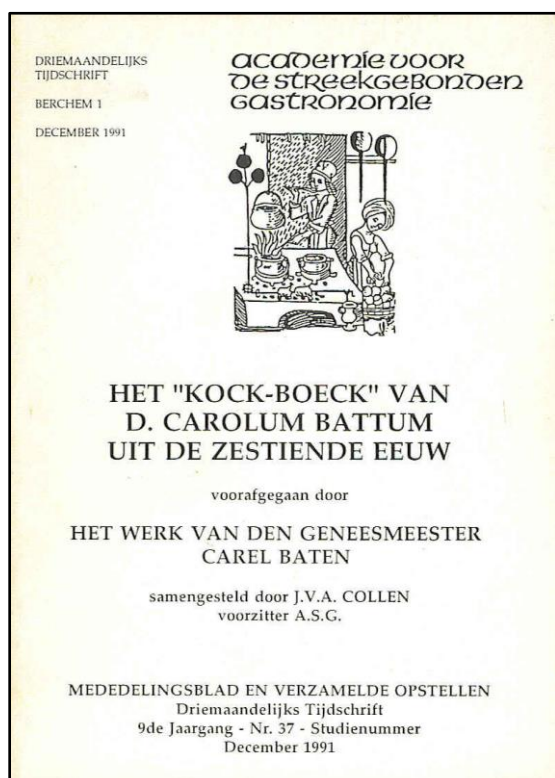
Het verleden op je bord toont tevens aan hoe buitenlandse koks en de Indonesische koloniale keukens de eetcultuur in Nederland verder hebben verrijkt. De feitjes en weetjes plaatsen de recepten in een duidelijk perspectief. Zoals bijvoorbeeld “de humeurenleer” die artsen vanaf de oudheid tot in de achttiende eeuw hanteerden, waarbij suiker als medicijn werd gebruikt voor het genezen van patiënten. Het was te koop bij de apotheek en ook in latere eeuwen werden specerijen en andere smaakmakers die men er kocht gebruikt in de keukens! Dit is in de huidige medische wereld ondenkbaar, suiker bv. wordt tegenwoordig gezien als ongezond voor het lichaam en wordt afgeraden.

Dit prachtig verzorgde boek is sfeervol vormgegeven en rijk geïllustreerd met authentieke en niet eerder in een modern boek verschenen beeldmateriaal uit de collectie van de Koninklijke Bibliotheek, vergezeld van moderne fotografie. Muusers wijst erop dat dit boek in de eerste plaats geen wetenschappelijke studie is, maar een kookboek gestaafd met leuke verhalen en anekdotes uit het verleden. Christianne Muusers heeft achterin het boek de originele recepten opgenomen, zodat men kan nagaan wat zij er aan heeft gewijzigd.

In de pipeline - het staat op stapel

Samen met de Maastrichtse culinair-historisch schrijver Marleen Willebrands werkt Christianne Muusers aan een uitgave van Het Cocboeck van Karel Baten, de editie uit 1593 met een hertaling in het modern-Nederlands en een selectie uit de recepten, die wordt uitgewerkt. Hierbij streefden beide auteurs naar een vertaling in het Engels ernaast om daarmee een bredere doelgroep te bereiken van dit unieke kookboek.

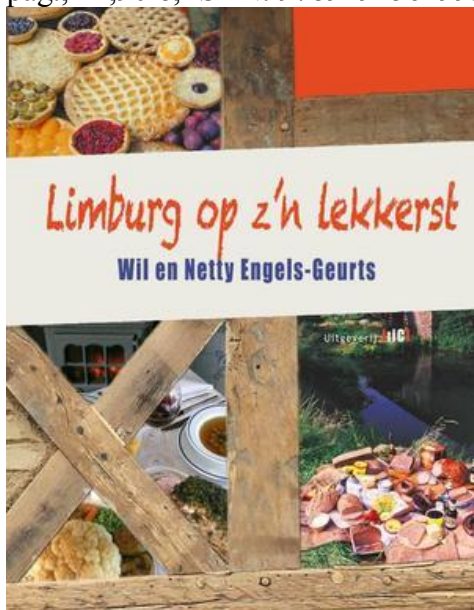
Vermelden we hierbij dat een niet herwerkte tekstuitgave van het 'Cocboeck' van Carel (Karel) Baten (Baeten) bij de ASG verscheen onder “Het Kock-Boeck van Carolus Battum uit de 16^{de} eeuw” voorafgegaan door een inleiding over het werk van Carel Baten. Samenstelling Jacques Collen, transcriptie Raf van Laere met eindredactie door Paul Hendriks (1991, 214 blz.)



(ASG – redactie)



Netty & Wil Engels-Geurts: “Limburg op z’n lekkerst”, Uitg. Tic, Maastricht, 2018, 166 pag., 14,90 €, ISBN: 9789491561993



Limburg op z'n lekkerst verscheen voor het eerst in 1997. De uitgave 2018 is niet alleen de 8^{ste} druk, maar tevens een herwerking. Limburg op z'n lekkerst verscheen voor het eerst in 1997. Dit boek is ook de *veertigste titel* van het beroemdste kook- en bakduo uit Limburg. Het verschijnt tevens in het veertigste jaar van Netty Engels-Geurts haar activiteiten op het gebied van de Limburgse keuken en de promotie ervan.

Sinds “Limburg op z’n lekkerst” verscheen is het een groot succes. Dat bewijst dat de recepten in dit boek niet alleen traditioneel Limburgs zijn, maar ook in het heden nog populair en dat steeds nieuwe generaties willen leren hoe lekker Limburgse gerechten zijn en hoe gemakkelijk om te bereiden.

Soep, vlees, groenten, aardappelen, fruit, nagerechten, gebak en vlaai staan uitgebreid beschreven, zodat u een compleet Limburgs menu kunt samenstellen. Zowel ervaren koks als kokkerellende beginners hebben veel aan de tips van het echtpaar. Andere boeken van Wil en Netty Engels-Geurts zijn ondermeer: Vlaai en ander Limburgs gebak, Zelf brood bakken (in de oven en in de broodbakmachine), Koken met Limburgs bier, Leer Limburgs koken, ...

(TIC)



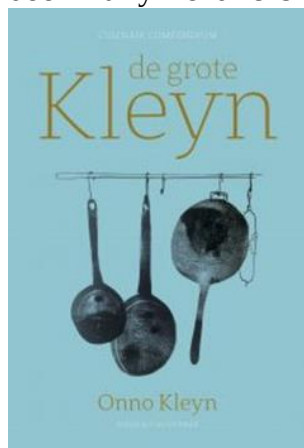
foto: <https://www.visitlimburg.be/nl/eten-drinken>

Onno en Charlotte Kleyn: “Luilekkerland – 400 jaar koken in Nederland”, uitg. University Press, Amsterdam, oktober 2018, 288 p., 24,99 €, ISBN 978-94-6298-739-5



Onno Kleyn is een van de bekendste culinaire journalisten van Nederland. Hij schrijft hij voor diverse tijdschriften en verzorgt hij een wekelijkse rubriek in de Volkskrant. Hij heeft al meer dan dertig titels op zijn naam staan op het gebied van gastronomie en wijn. Vermelden we de volgende: “Weg van Wijn - De lekkerste wijnverhalen van Onno Kleyn”, “100 X Onno Kleyn, een bundel vol kookgeluk”, “Italië – Mijn verhalen en recepten”, “Truffelweekend Italië”, “Vakantiekookboek Italië”, “Vakantiekookboek Frankrijk”, “Uit eten in Frankrijk”, “Reiskookboek voor francofielen”, “Smaak van Frankrijk culinaire zwerftochten door La Douce France”, “Vakantiekookboek Spanje”, “Paard! - het schandaal, de feiten en 33 recepten”, “Handboek culinair/wijnschrijven” (e-book), “Volksaardewerk in Nederland”, “De Volkskeuken - De Volkskrant Kookt”, “52 Weekendmenu's” samen met Loethe Olthuis, “Olie op het pastawater en andere culinaire vragen beantwoord door Onno Kleyn”,... Ook te vermelden: zijn dagelijkse rubriek “de Volkskeuken” in 'De Volkskrant' met Ada de Boer en Sylvia Witteman ... In 2011 startte hij met de Academie Culinair Schrijven, waar hij aankomende culinaire talenten begeleidt.

Zijn allesomvattend “levenswerk”, zijn “magnum opus”, is **“De grote Kleyn – culinair compendium”** dat verscheen in oktober 2016 Het is een dikke bijbel barstensvol informatie over ingrediënten en technieken, maar ook over smaken, achtergronden, historie, landenkeukens en etiquette met sappige informatie over technieken, ingrediënten, achtergronden en wat al niet. Dat alles genoteerd zoals alleen Onno Kleyn dat kan, op een non-sense-manier en met een bemoedigende dosis ironie. Fabels worden ontmaskerd, vooroordelen onderuitgehaald. Anekdoten, kaders en 125 recepten met wijnadviezen maken het boek af. Het werd uitgever bij Nijgh & van Ditmar en telt niet minder dan 1008 pagina's met een gewicht van 2,17 kg. Het is schitterend vormgegeven door Marinka Reuten en geïllustreerd door Marly Hendricks - € 45,00 hardcover en € 19,99 E-book



Aan het boek **“Luilekkerland – 400 jaar koken in Nederland”** hebben dochter Charlotte Kleyn (in 2017 te Tours/Brussel afgestudeerd als universitair culinair historica) en Onno een dik jaar aan gewerkt. Het is een werk over kookhistorie aan de hand van de schitterende verzameling oude culinaire boeken van de Universiteit van Amsterdam – bijzondere collecties, van eind 16e

eeuw tot eind 20e. Ze volgden 11 thema's (van pudding tot etiquette en van vet tot ongelijkheid) doorheen de kookboeken en daar kwamen verrassende zaken uit!



Huiver mee over de ontwikkelingen op groentegebied, bij het bereiden van gevogelte, in de tafelmanieren, bij het gebruik van vet, weet dat de Nederlandse koks al in 1560 granaatappelpitjes gebruikten.... Luilekkerland is een lekker lezend smulboek waar je wat van opsteekt! Met 62 recepten om ook zelf de historische keuken in te duiken.

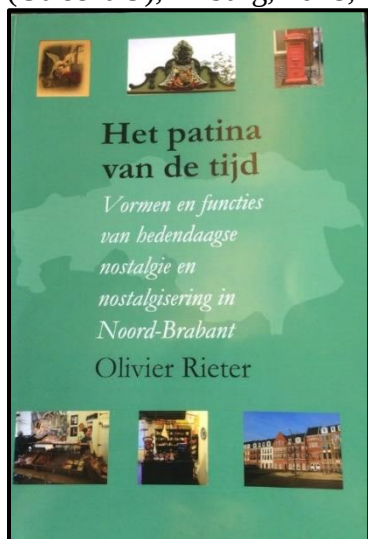
De voorstelling van het boek in oktober 2018 ging gepaard met veel aangenaam ophef en vertier. Allereerst kookten Charlotte en Onno een historisch diner voor een select gezelschap van boekinkopers en pers. Vervolgens was er de grote presentatie, uiteraard bij de “Bijzondere Collecties”, voor genodigden en pers. En daarvoor, daartussen en daarna waren er optredens, lezingen (Geschiedenis Festival) en interviews. Vijf keer op de radio, stukken in de dagbladen, het kon niet op.

En het allerbeste: iedereen lijkt het werk te waarderen want het is vermakelijk en bevat ook tonnen letters aan geschiedenis. Heerlijk om te lezen. En te blijven lezen. De plaatjes die erbij staan nemen je terug in de tijd. Wie herinnert zich niet die grauwe, vaak onsmakelijke foodfotografie uit oude kookboeken?

Behalve in de boekhandel kun je Luilekkerland ook bij Kleyn bestellen, met de handtekeningen van beide auteurs erin op: www.academieculinaireschrijven.nl/

(J.C.)

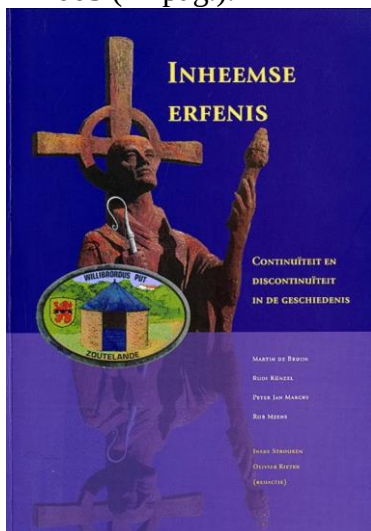
Rieter Olivier: “Het patina van de tijd - vormen en functies van hedendaagse nostalgie en nostalgisering in Noord-Brabant”, doctoraal proefschrift Tilburg University o.l.v. de promotoren Prof. dr. Arnoud Jan Bijsterveld (Tilburg U) en dr. Albert Th. Van der Zeijden (Utrecht U), Tilburg, 2018, 482 pag., ISBN 978-90-8858-026-0



Olivier Rieter als cultuurhistoricus

Olivier Rieter (1975) is een Tilburgse historicus, tekstschrijver en literair recensent. Hij publiceerde over tal van culturele onderwerpen. Hij studeerde geschiedenis in Nijmegen met als specialisatie cultuureducatie en taal- en cultuurstudies in Utrecht. Na zijn studies werkte hij voor een historische uitgeverij in Utrecht en voor het Nederlands Centrum voor Volkscultuur dat toen ook in Utrecht was gevestigd. Hier specialiseerde hij zich ondermeer over de onderwerpen nostalgie, strips, magie en volksverhalen.

Zo publiceerde hij samen met Ineke Strouken (toenmalig directeur van het Nederlands Centrum voor Volkscultuur) “ **Inheemse Erfenis -continuïteit en discontinuïteit in de geschiedenis**” in 2003 (47 pag.).



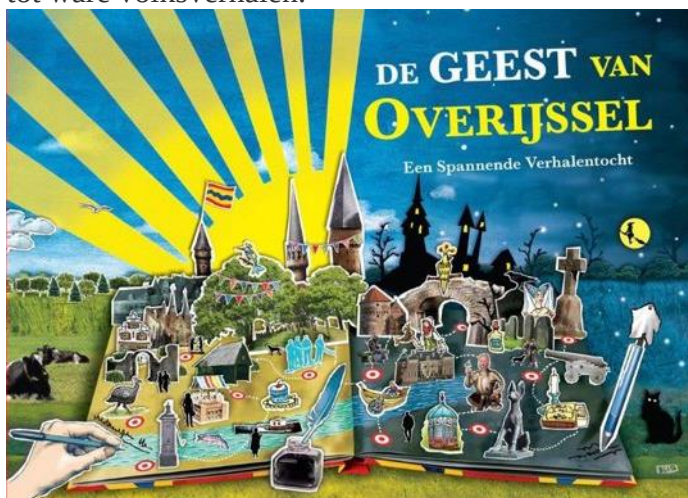
Drs. J. Kleisen recenseerde het werk als volgt: Dit cahier van het Nederlands Centrum voor Volkscultuur te Utrecht behelst volkskundige kritiek op een al te gemakkelijk terugvoeren van gebruiken (als midwinterhoornblazen), voorwerpen (als geveltekens) en oud klinkende benamingen (als Willibrord-eiken en -putten) op historisch zeer oude tijden. De continuïteit in de formuleringen (men schrijft elkaar na) valt dan niet samen met die van de fenomenen, d.w.z. dat er geen regelrechte lijn is tussen veronderstelde oorsprong en huidig fenomeen. Er is dan sprake van "invention of tradition". Zo stammen het midwinterhoornblazen en de Twentse

geveltekens niet uit de tijd van de Germanen en hebben Willibrord-eiken en -putten vrij zeker niets met Willibrord te maken. Het boek verwijst dus de idee van een eeuwenlange ononderbroken overlevering van gebruiken in z.g. gesloten gemeenschappen naar het rijk der fabelen.

Een ander werk dat Olivier Rieter als eindredacteur onder redactie van Ineke Strouken en met als uitgever het Nederlands Centrum voor Volkscultuur realiseerde is **“Nostalgie -met een roze bril omgaan met het verleden ”** (64 pag.) dat in 2010 verscheen. Hierbij is nostalgie het zich gloedvol herinneren van het verleden. Het gaat dan meestal om het verleden van jezelf of de groep waartoe je behoort. Het fenomeen helpt mensen bij het vormen van een positief getinte identiteit. Het biedt een gevoel van continuïteit of verbondenheid met het verleden. In de artikelen van deze bundel gaan auteurs uit diverse disciplines in op de achtergronden van het begrip. Zo wordt de psychologische kant ervan belicht, waarbij wordt getoond dat nostalgie helpt bij het als zinvol beschouwen van het bestaan. Ook de relatie tussen geschiedenis en nostalgie komt aan bod, waarbij duidelijk wordt dat deze combinatie minder vanzelfsprekend is dan men mogelijk verwacht.

Eveneens uit 2010 en uitgegeven door het Nederlands Centrum voor Volkscultuur (40 pag.) realiseerde hij **“Magie - betovering en bovennatuurlijke krachten”**. Dit boekje bevat een vijftal beknopte overzichtsessays over het onderwerp magie. In het inleidende essay van redacteur Olivier Rieter worden de millennia lange rol van magie in het leven van veel mensen en de belangrijkste varianten besproken (echte/seculiere, witte/zwarte magie), inclusief de moderne variant waarbij de aanhangers er niet meer echt in geloven maar hun behoefte aan niet-dogmatische religiositeit of magische (boven)natuurlijkheid willen uitleven.

Overijssel is dé Nederlandse provincie bij uitstek die rijk is aan volksverhalen. In de mondelinge en schriftelijke vertelcultuur circuleren griezelige, grappige en spannende sagen, legenden, persoonlijke vertellingen en sprookjes over heksen, reuzen, rovers, spoken, verborgen schatten, witte wieven, wolven, heiligen en kabouters. Verhalenbundel, die tot stand kwam door een schrijfwedstrijd, die de Provincie Overijssel in 2012 samen met het Nederlands Centrum voor Volkscultuur en Immaterieel Erfgoed opzette, met als thema 'Geef je gemeente een eigen volksverhaal'. Het boek **“De geest van Overijssel - een spannende verhalentocht”** dat in 2012 tot stand kwam (112 pag.) bevat een 27 vertellingen geselecteerd uit de inzendingen door inwoners van de provincie en die volgens de jury o.l.v. Olivier Rieter konden uitgroeien tot ware volksverhalen.



Medio 2015 verscheen het album **“Dagboekberichten uit de verhalenhemel”** (41 pag.). Hierin laat Olivier Rieter een aantal beroemde figuren uit de Europese cultuur aan het woord. In korte bijdragen vertellen zij iets over zichzelf, over wat belangrijk voor hen is en wat zij hebben meegemaakt. Ook gaan zij in op de manier waarop zij in de verbeelding van de mensen voortleven.

Zoals niet iedereen weet gaan personages uit verhalen vijftig jaar nadat ze voor het eerst verschenen zijn naar een verhalenhemel, vanwaar zij kunnen zien hoe zij herinnerd worden in boeken, films en strips. Hier tref je berichten aan uit hun dagboeken, waarin zij vertellen over hoe zij zichzelf zien en wat de visie van anderen op hen is. Sommige van de helden spreken in de tegenwoordige tijd, andere in de verleden tijd. Het is aan de lezer om te bepalen of zij nog (voort)leven in de verbeelding. De figuren zijn soms enigszins gebaseerd op historische personages, maar ze zijn toch vooral ontsproten uit de fantasie van diverse grote en minder grote schrijvers uit de Europese letteren, bijvoorbeeld de Fransman Alexandre Dumas van De drie musketiers, de Brit Arthur Conan Doyle van Sherlock Holmes en de Vlaming Willem van de Reinaertverhalen.



Zijn we echt Bourgondisch? Volgens Olivier Rieter is dat een verzinsel

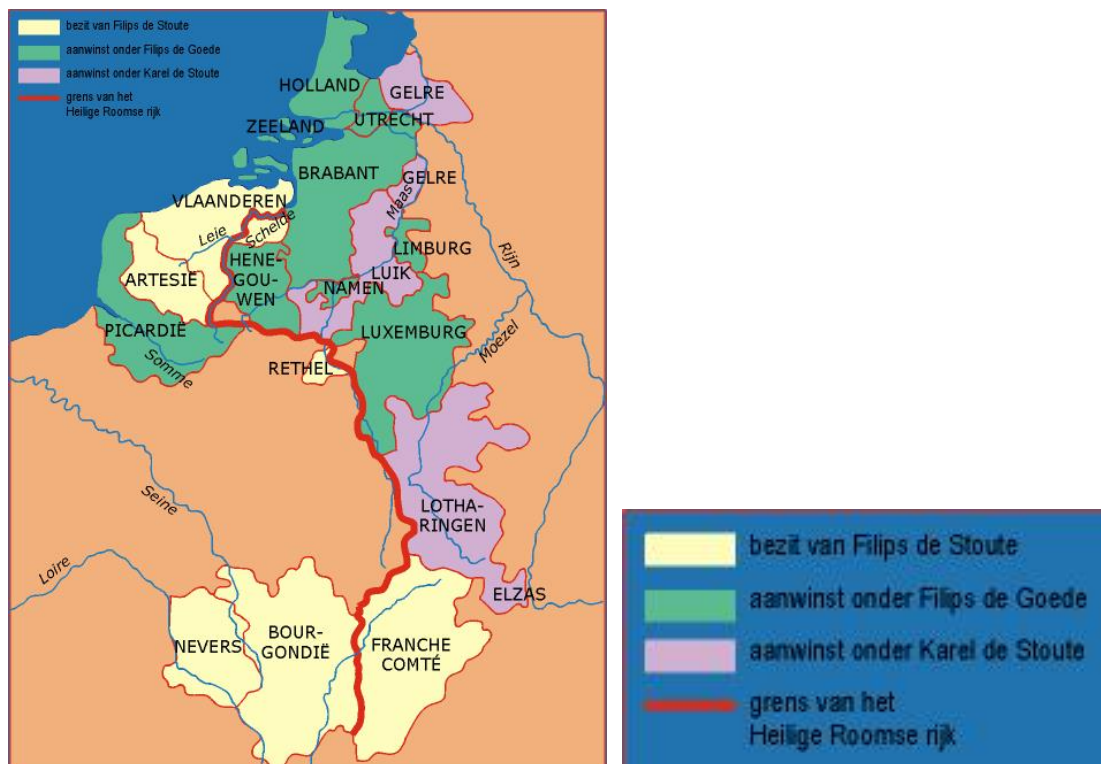
Bourgondië & de Bourgondische eenwording

Bourgondisch wordt gebruikt als bijvoeglijk naamwoord om aan te geven dat er genoten wordt van het leven en een losse levenshouding aanmeten omdat ze graag de tijd nemen om van een hapje en een drankje te genieten..

Het betreft vooral de inwoners van de provincies in Nederland en België die ooit tot het Bourgondische rijk behoorden (zie kaart) en vaak 'Bourgondiërs' genoemd zoals bv. het Nederlandse Noord-Brabant. Noteer anderzijds dat Belgisch-Limburg nooit tot Bourgondië heeft beheerd en ook nooit tot de Spaanse of de Oostenrijkse Nederlanden.

Deze term zelf is afgeleid van de hertogen van Bourgondië, een zijtak van het Franse koningshuis van Valois, die omstreeks 1400 in het Noordoosten van het tegenwoordige Frankrijk een machtig rijk opbouwde, dat ook een groot deel van de Nederlanden omvatte.

In 1363 kende de Franse koning Jan II de titel hertog van Bourgondië toe aan zijn vierde zoon Filips de Stoute. Deze jonge Franse prins huwde zes jaar later, in 1369, met Margareta van Male, een bruid van het hoogste niveau. Margareta was namelijk de enige dochter van Lodewijk van Male die graaf van Vlaanderen was. Als Lodewijk in 1384 sterft, erven Filips en Margareta al zijn bezittingen. Zoals men op de kaart kan zien, betekende dat een zeer grote gebiedsuitbreiding. Bekende hertogen van Bourgondië waren Filips de Goede (was hertog van Bourgondië van 1419 tot 1467) en Karel de Stoute (1433 – 1477 - breidde de Bourgondische Nederlanden uit naar het oosten en rekende in 1468 voorgoed af met de Luikenaars, die al sinds 1465 opstandig waren, maar Maria van Bourgondië verzaakte op 19 maart 1477 al haar rechten op het Prinsbisdom Luik dat in 1492 besloot de neutraliteit uit te roepen - zie Prinsbisdom Luik, Loon en de Luikse Oorlogen). Het Bourgondisch Hof was bekend om zijn grote luxe en rijkdom.



Het Bourgondisch nostalgisch gevoel

Steunend op zijn bovengeschetste ervaring als inhoudsdeskundige deed cultuurhistoricus Olivier Rieter als wetenschapper voor zijn doctoraal project een onderzoek naar deze nostalgie. Hierbij dient men te weten dat nostalgie vele vormen en varianten kent en kan, interdisciplinair, vanuit vele academische disciplines bestudeerd worden: van geschiedenis tot sociale wetenschappen, van filosofie tot neurowetenschap. Nostalgie bevindt zich op het snijvlak tussen al deze disciplines. Het patina van de tijd (oude elementen die door de tand des tijds hun schoonheid weten te behouden of nieuwe elementen waaraan de suggestie van de schoonheid van het verleden wordt gehecht) is een aanzet tot een interdisciplinair onderzoek over dit interessante maar bepaald niet eenduidige fenomeen.

Nostalgie is bovendien niet iets dat je louter passief ondergaat, je kunt het actief bij jezelf of anderen oproepen. Nostalgie-onderzoek gaat over de raakvlakken tussen emotie en herinnering en tussen feiten en verzinsels. Rieter onderscheidt de volgende methoden om nostalgie op te wekken, zoals:

- het schrappen van elementen uit het verleden om tot de vermeende essentie te komen;
- het toevoegen van aspecten om het verleden te 'verbeteren';
- het vervormen of vertekenen van het verleden, waarbij het werkelijk herinnerde tot iets anders wordt gemaakt;
- het hercontextualiseren van zaken van 'vroeger', bijvoorbeeld in een museum.

Het meest 'nostalgiserend' is een combinatie van voornoemde methoden.

Toegepast op het vroegere Brabantse land kwam hij met opvallende resultaten: Brabanders bijvoorbeeld zijn van huis uit helemaal niet zo Bourgondisch: "Het wordt mooier gemaakt dan dat het werkelijk was." Dit komt omdat we in de drukte van de huidige tijd allemaal wel eens terug naar vroeger verlangen. Dat zijn, volgens hem, vormen van actief "nostalgiseren", het bewust aanbrengen van nostalgische elementen om bij mensen een emotie op te roepen om te vergeten. Hierbij verduidelijkt Olivier Rieter: "Dat is eigenlijk een reactie op processen in de moderniteit. Mensen hebben behoefte om te vluchten in een veilig verleden dat minder van mensen geëist zou hebben. Dit is fictie. Maar voor veel mensen is het wel een fijne en veilige fictie." Kortom, volgens onderzoeker Olivier is het voor veel mensen fijn om weer even terug te zijn in de tijd van vroeger, om zo even de problemen te vergeten. Dit is net hetzelfde als

bijvoorbeeld een bruine kroeg opzoeken of een locatie als een historisch stadje opzoeken om zo vrede te krijgen met de moderne samenleving door er juist even uit te vluchten, verduidelijkt de Tilburgse cultuurhistoricus. Kortom, nostalgie helpt ons om te gaan met grote maatschappelijke veranderingen als mondialisering en digitalisering. Nostalgie kan gezien worden als een reactie op een verlieservaring, vervreemding en ontheemding maar tegelijk ook als onderdeel van de moderniteit.

Mythe van het bourgondische Brabant

Dat is zeker niet de enige conclusie die wetenschapper Rieter uit zijn onderzoek haalt. Hij concludeert ook dat de gewone Brabander vroeger helemaal niet Bourgondisch was. "Nee, klopt. De mythe van het Bourgondische Brabant is deels ontwikkeld als reactie op het arme Brabant, bekend uit de werken van Vincent van Gogh", zegt Olivier Rieter. Evenals: "Je had zeker elementen die geassocieerd kunnen worden met wat wij nu bourgondisch noemen. Maar die rijkdom was eigenlijk nooit aanwezig, met uitzondering van bijvoorbeeld Den Bosch."



Is Brabant wel zo Boergondisch? (Foto: Wikimedia)

De mythe van het "Bourgondische Brabant" is eigenlijk een culturele uiting van een nieuw zelfvertrouwen in het Noord-Brabantse land, dat vooral na de Tweede Wereldoorlog is opgekomen toen Brabant wél echt rijk werd", beschrijft Olivier Rieter. Steunend op de bovenstaande methoden om nostalgie op te wekken, onderscheidt hij vier manieren van nostalgisch functioneren: herinneren, fantaseren, leven en representeren. Daar elke manier zijn eigen onderzoeksmethode vereist, onderzocht Rieter als promovendus in vier empirische hoofdstukken de culturele uitingen op hun retorische lading: wat zijn de bewust opgeroepen gevoelswaarden van deze 'cultural tools'? Zo gaat hij in op fotoboeken, memoires, museumopstellingen en architectonische details. Het lied 'Het leven is goed in m'n Brabantse land' passeert de revue, maar ook de Efteling, de nieuwbouwwijk Brandevoort in Helmond, boeken over het verdwenen Rijke Roomse Leven, publicaties over Brabantse Heemkunde, toeristische en horeca-promoties en veel meer om te komen tot de mythe van het Bourgondische Brabant.

Enkele voorbeelden:

*]



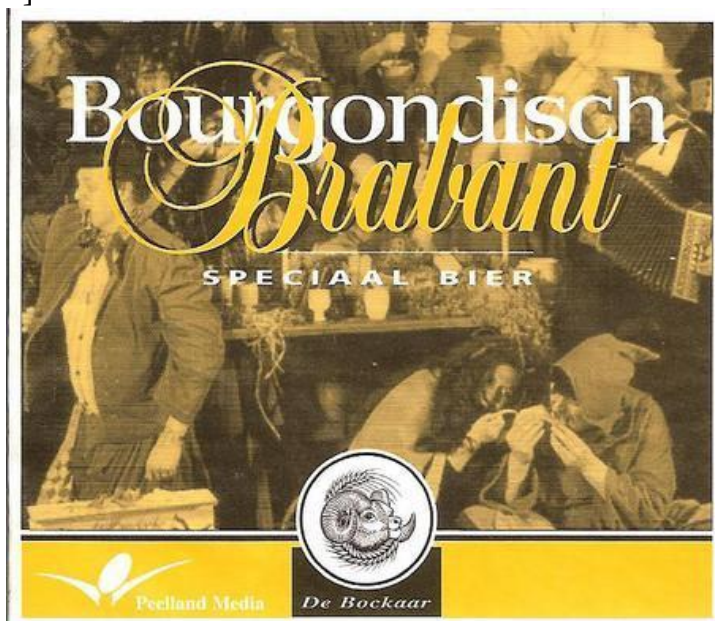
Met volgende tekst erbij:

Ook het Bourgondische karakter van Brabant vindt u in de Voortuin van de Biesbosch veelvuldig terug. In het Bourgondisch Brabant gebied vindt u een ruim aanbod aan gezellige cafés en restaurants.(www.voortuinvandebiesbosch.nl)

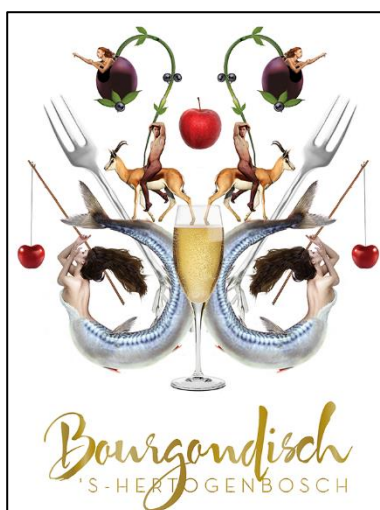
*] Op www.visitbrabant.com/nl/wat-te-doen/brabant/culinaire-agenda: **Bourgondische agenda van Brabant** met volop aandacht voor de lekkerste culinaire evenementen in **Brabant**. Eet smakelijk!

*] Margriet reisaanbieding: Bourgondisch Brabant op www.margriet.nl/reizen-vrijetijd/bourgondisch-brabant/: 3 mei 2018 - De gezellige Brabantse stad Den Bosch, waar je hartenlust kunt shoppen in luxeboetieks en kan genieten van een leuke lunch. Geniet ook van ...

*]



Brabant tegel - www.meskes.nl



EEN EIGENTIJD
BOURGONDISCH
EVENEMENT VOOR
LEVENSGENIETERS EN
LEKKERBEKKEN.

WAT IS HET IDEE.....

GENIETEN VAN LEKKER
ETEN EN DRINKEN AAN
EEN GEZELLIGE TAFEL
VAN RUIM 60 METER,
MET VOLOP
ENTERTAINMENT.



Bron: Den Bosch Evenementen Bron: Uit Sittard-Geleen.nl - 2018



Bourgondisch buffet - Hildenberg Catering uit Appelscha: Van de goede dingen des levens genieten, dat deden de Bourgondiërs al. Veelal gebeurde dat vanaf schalen met rijke en volle gerechten en zonder bestek en bord. Maar let op... wij verzorgen net zo lief het 'gereedschap' voor u!



“Bourgondisch plankje met Serrano-ham, div kaas, worst, garnalenkroketje” in De Ouwe Stokerij – Tilburg (foto Tripadvisor)

*]

Bij Ons in Brabant - René Schuurmans Lyrics

Waar leeft een mens nog Bourgondisch?

Waar is het altijd een feest?

Bij ons in Brabant

Bij ons in Brabant

Hier zijn de mensen gastvrij

En iedereen, die hoort er bij

Bij ons in Brabant

Bij ons in Brabant

De tijd die lijkt hier soms nog stil te staan

Gezelligheid staat hier nog bovenaan

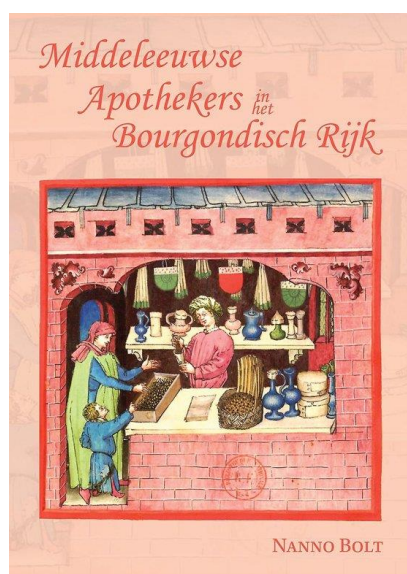
....

Dit zijn maar enkele voorbeelden en ondanks zijn bevindingen, kan cultuurhistoricus Rieter wel nog altijd genieten van nostalgische plekjes of van het heerlijke Bourgondische karakter dat Brabant nu heeft met als volgend besluit: "Ik geniet er zelfs misschien nog meer van nu ik dit weet."

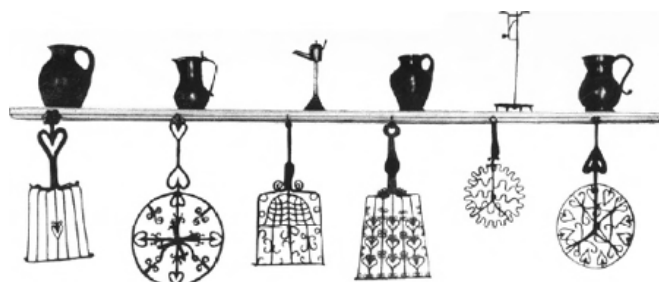
Noot: Met dank aan dr. Olivier Rieter en de Universiteit Tilburg voor het schenken van een recensie exemplaar aan de ASG.

(J.C., Jean-Pierre Dubois / Science Press vzw & Press Office Tilburg University)

Zie ook:



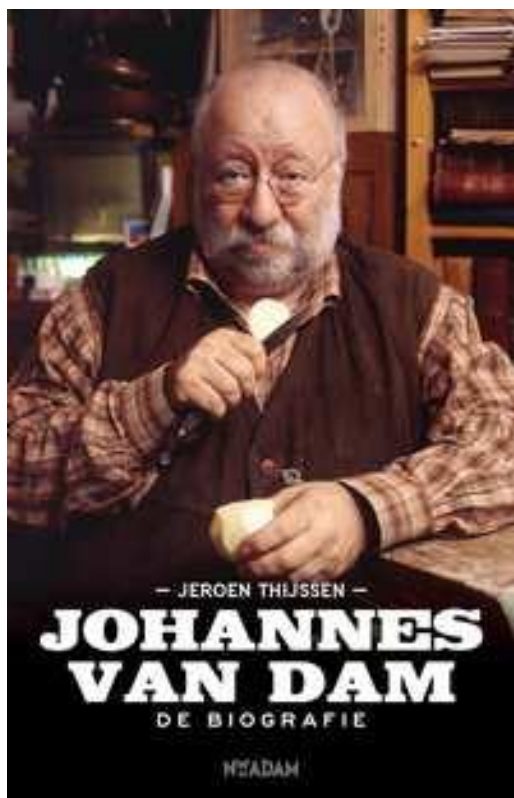
Thijssen Jeroen: “Johannes van Dam – de biografie”, uitg. Nieuw Amsterdam, Amsterdam, 2018 (is nog niet verschenen, wordt verwacht vanaf 15-11-2018), 320 pag., € 24,99



Johannes van Dam (Amsterdam 9 October 1946 - Amsterdam 18 September 2013) was naast bekend culinair journalist een bijzonder mens. Hij had dan ook bepaald een roerige achtergrond: zijn joodse ouders overleefden de oorlog in onderduik, op jonge leeftijd was hij betrokken bij het auto-ongeluk waarin zijn vader omkwam en daarbij kwam dan nog zijn ontluikende homoseksualiteit in de burgerlijke jaren vijftig. Zijn leven was een chaos vol depressies, cocaïnegebruik en uitzichtloosheid. tot hij begon met het verkopen van kookboeken (vooral tweedehands) in “zijn” Amsterdamse Kookboekhandel, wat hij een zevental jaren deed. Zo evolueerde zijn leven in het teken van eten: spreken over eten, schrijven over eten en alles weten over eten.

De Amsterdamse horeca vreesde hem, haatte hem soms maar respecteerde zijn vakkennis. Hij vond zichzelf de beste culinair journalist, maar niet alle collega's waren het daarmee eens. Een man die ‘altijd de waarheid sprak’, noemde hij zichzelf en hij had dan ook tal van inhoudelijke discussies. Avonturen in een commune, geldingsdrang tot achter de derde komma, een ‘robuust’ karakter – het hoorde allemaal bij Johannes. Een bijzonder personage. Toch had hij trouwe collega's die zijn beroepskennis waardeerden.

Via Hans de Goede (oud medestudent van Jan Vlasman - gaf les in wijnkennis op de Hoge Hotelschool Maastricht waar Jacques Collen docent was) die hotel-restaurant de Roode Leeuw te Amsterdam runde en één van de initiatiefnemers was van de Neerlands Dis – actie door het Nederlands Bureau voor Toerisme in het begin van de jaren 1980, kwamen we in 1983 met Johannes van Dam in contact en dat klikte meteen. Hij werd meteen ASG-lid en zo kregen we regelmatig tips en zelfs redactionele bijdragen van hem. Persoonlijk werden we zelfs lid van het “niet bestaande maar wel steeds in oprichting” Raasdonder Genootschap dat Johannes samen met Hans initieerde ter ere van de Nederlandse Kapucijners (= veld-erwten: een soort erwten, maar dan groter en met meer smaak, worden in de Nederlandse krijgsmacht nog altijd raasdonders genoemd). Dit genootschap kwam elk jaar begin juli bijeen.



Geen quote, maar een
anekdote uit de
Volkskrant:

‘Eten met van Dam
voltrok zich volgens
een vast ritueel. Hij
sneed het vlees aan
met het mes dat naast
het bord lag om het al
snel geergerd ter zijde
te schuiven.
‘Veel te bot.’

Vervolgens klapte hij
zijn eigen Laguiole
Rossignol open, die
altijd vlijmscherp was.’

De anekdote werd gepubliceerd in “Elle Eten” van 1 januari 1970 onder “Johannes van Dam in 10 quotes & anekdotes”

Jeroen Thijssen (Haarlem, 20 mei 1959) is een Nederlandse schrijver met een indrukwekkende bibliografie (o.m. het bekende boek *Smaak*). Sinds zijn jeugd is hij gefascineerd door smaak en proeven. Na een bijbaantje als kok, tijdens zijn studententijd, besloot hij zijn journalistieke carrière aan voedsel en koken te wijden. Hij studeerde journalistiek en geschiedenis en werkte onder andere voor *Trouw* (krant), *Kassa*, *Dit is de Dag* en *Foodies*. Jeroen Thijssen is schrijfdocent bij de Schrijversvakschool en bestuurslid bij de Vereniging voor Letterkundigen. Zijn bibliografie:

1996 *Mens en zoo* (De Bezige Bij, samen met Patsy Backx) Longlist Libris Literatuurprijs

1998 *De Maarschalk en andere verhalen* (De Bezige Bij)

2003 *Het verborgen dorp* (Balans)

2007 *Broeder* (Nieuw Amsterdam)

2009 *De kinderen van de Triple A* (Nieuw Amsterdam) Nominatie Publieksprijs der Brabantse Letteren

2010 *De ronde van Gallië* (Nieuw Amsterdam), Beste Reisgids van 2010

2012 *Vier seizoenen* (Carrera, samen met Ron Blaauw)

2014 *Solitude* (Nieuw Amsterdam)

2016 *Smaak* (Nieuw Amsterdam)

2016 *Puntneuzen en kersenpitten*, met Lizet Kruijff (Loopvis)

2017 *Hazer* (Nieuw Amsterdam)

Smaak was een baanbrekend werk met verwijzingen naar het waarom we proeven wat we proeven. Dit omdat er in de afgelopen dertig jaar er meer bekend is geworden over smaak dan in alle veertig eeuwen daarvoor. In *Smaak* deelt Jeroen Thijssen de klassieke opvattingen, nieuwe inzichten en de meest actuele kennis over voeding en smaak met de lezer die hij tevens uitlegt hoe wij proeven en wat smaak eigenlijk is. Welke fysieke en psychologische processen gaan vooraf aan het waarnemen van smaak en hoe dragen bijvoorbeeld mond, tong en hersenen bij aan het waarnemen van zoet, zuur, zout of bitter? Hoe komt het dat de mens een voorkeur heeft voor zoet en wat betekent die voorkeur voor onze gezondheid (tandbederf, obesitas) en voor bijvoorbeeld de frisdrankindustrie? Waarom ervaren we de smaak van

spruiten tegenwoordig eerder als zoet dan bitter? Na het lezen van dit boek smaakt niets meer hetzelfde: van zoet tot zuur en van bitter tot umami.



Jeroen Thijssen kwam eind juni 2018 op werkbezoek in ons documentatiecentrum op zoek naar materiaal voor zijn project: het *biografisch* boek over *Johannes van Dam* dat hij vorm gaf met medewerking van Joosje Noordhoek, Jonah Freud, Vic van de Reijt, de familie Van Dam, Joost Swarte, Dick en Nelleke Matema, Bert Vuijsje, Sytze van der Zee, Allard Schröder, Felix Wilbrink, Will Jansen en vele anderen.

(J.C.)

Vaes Viviane: “Lactose- en Koemelkvrije Lekkernijen”, uitg. in eigen beheer, Hasselt, 2018, 96 blz., 14.95 €, ISBN978-90-8273-301-3 / Verkrijgbaar in ieder boekhandel en via de website www.choosy-delicious.be



Stel je eens voor: je bent een echte Bourgondiërs (wat Nederlanders en Belgen toch wel zijn) en je voelt je een tijdje niet echt lekker, wat gerommel in je buik, opgeblazen gevoel of diarree. Kortom voldoende om eens bij de arts langs te gaan. Het verdicht, lactose intolerantie. Wat nu? Je sociaal leven licht overhoop, volop etiketten lezen, uit eten wordt een hel i.p.v. genot. Vrienden ontvangen is wat moeilijker. Je bent anders geworden... (wat niet zo is, maar toch) Lactose-intolerantie is een begrip dat steeds vaker voorkomt in onze maatschappij. Het aantal mensen met een lactose-intolerantie is de laatste 10 jaar toegenomen met 250 %. De komende jaren zal dit cijfer blijven stijgen. Ook koemelk-allergie steekt steeds vaker de kop op. Ondanks deze hoge stijging, zijn de hulpmiddelen nog steeds beperkt. Als je de diagnose krijgt, blijft het moeilijk om je voedingspatroon aan te passen of te genieten van de essentie van aloude (streekgebonden) bereidingen....

Voedingstherapeut Viviane Vaes, met haar adviescentrum “Choosy & Delicious”, geeft raad en schrijft boeken (o.m. ‘Gluten- en lactosevrij genieten’ en ‘Kindertraktaties - vrij van gluten, lactose en arm aan suiker’) om mensen te helpen deze hinderpaal te overbruggen in de zoektocht naar lekkere **lactose- koemelk en zuivelvrije gerechten** gekoppeld aan gastronomie. Viviane Vaes is al haar hele leven lang gepassioneerd bezig met voeding. Intussen heeft ze meer dan 30 jaar ervaring als chef, traiteur, lesgever en allergenendeclarant. Met “Choosy & Delicious” verzorgt ze workshops, demo’s en lezingen voor iedereen die betrokken is bij een voedselallergie, -intolerantie of aangepast voedingspatroon.

Meer info vind je terug op de website www.choosy-delicious.be



In haar nieuwste boek ‘*Lactose-en koemelkvrije Lekkernijen*’ zorgt ze also voor de oplossing dat getroffen niet sociaal gedumpt worden. In het boek tref je volgend aan:

- Meer dan 30 recepten, hartige en zoete gerechten, makkelijk zelf thuis klaar te maken.
- Handige en duidelijke informatie i.v.m. lactose intolerantie, koemelk- en zuivelallergie.
- Handige boodschappenlijstjes, tips & tricks en do’s & don’ts.

Met dit boek toont Viviane Vaes aan dat koken voor iemand met een lactose-allergie makkelijker is dan je denkt. Met deze lekkere gerechten laat ze je iets bijzonders op tafel zetten!

(Hans Put & J.C.)

van Boven Yvette: “Lekkere recepten van het land - Koken met Kanjers”, uitg. Fontaine Uitgevers BV, ‘s-Graveland, 2018, 96 p., ISBN13: 9789059568440



Na het succes van het eerste kookboek *Koken met Kanjers*, waarin topkok Jamie Oliver zijn favoriete gezonde recepten met de Loterij-deelnemers deelde, volgt deze “Hollandse editie” waarin koken met ingrediënten uit eigen tuin en duurzaam koken centraal staan. Ook dit tweede boek uit de serie *Koken met Kanjers*, is een boekje dat “gratis” werd gegeven door de Nationale Postcode Loterij (Nederland) aan hun leden, en werd geschreven door Yvette van Boven (Ierland, 28 november 1968). Uit de biografie van Wikipedia weten we dat Van Boven op haar tiende met haar ouders vanuit Ierland naar Nederland kwam en interieurarchitectuur studeerde aan de Koninklijke Academie van Beeldende Kunsten in Den Haag. Daarna begon ze met haar zus Sophie een ontwerpbureau. In 2006 startte ze met haar neef Joris in Amsterdam het restaurant “Aan de Amstel”. Toen ze thuis zat vanwege een operatie schreef ze haar eerste kookboek dat in 2010 verscheen onder de titel “Home Made”. De foto's werden gemaakt door haar man Oof Verschuren. Het kookboek was een bestseller en werd uitgeroepen tot Kookboek van het Jaar. Daarna verschenen nog een aantal boeken: *Home Made Winter* (2011), *Home Made Zomer* (2013), *Home Baked* (2014) en “Home sweet Home - nieuw Iers comfort food” (2017). Met haar werk bij het restaurant is ze gestopt.

Bij de VPRO presenteert Van Boven het programma *Koken met Van Boven*. Vanaf augustus 2015 was er een eerste serie van 10 afleveringen te zien. In 2016 en 2017 heeft het programma een vervolg gekregen. Alzo is ze is freelance foodstylist, receptuurschrijver en culinair redacteur. Ook illustreert ze voor bedrijven, voedselproducenten, boeken en tijdschriften. Haar werk verschijnt in bladen als *Delicious*, *Volkskrant Magazine*, *Libelle*, *Bon Apétit* en *Red*. Ze woont afwisselend in Amsterdam en Parijs.

Steeds meer Nederlanders ontdekken hoe lekker duurzamer eten is. Dat is goed nieuws voor de wereld om ons heen en dus voor ons allemaal. Het is belangrijk om zo veel mogelijk mensen enthousiast te maken voor duurzamere producten. En te laten zien hoe eenvoudig het is om hier in de supermarkt voor te kiezen.

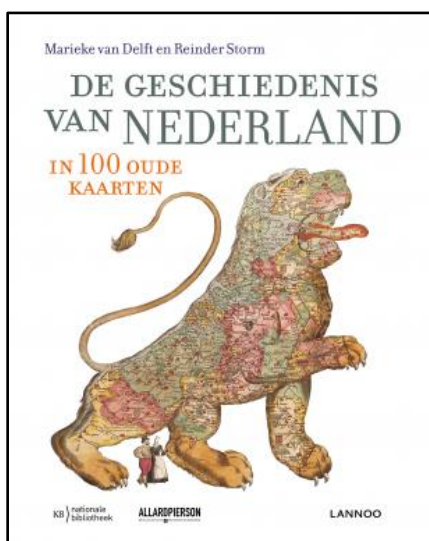
Zo vertelt Yvette over groente wekken, geeft ze tips om verspilling tegen te gaan, deelt ze haar moestuin-ideeën en tips om duurzamer te koken.

Naast recepten om van te watertanden, krijgt de Loterij-deelnemer ook informatie over goede doelen en keurmerken. Een kook- en inspiratieboek, zoals Yvette het noemt. Omlijst met de herkenbare illustraties van haar hand. Yvette vertelt in haar video aan de Postcode Loterij deelnemers: Ik ben heel trots op dit kookboek. Ik ben de keuken ingedoken en heb leuke,

makkelijke en heel gezonde recepten geschreven. Er staan 30 recepten in, tips om zelf groente te kweken en andere handigheden om duurzamer te leven. En bijna alle ingrediënten voor de recepten En bijna alle ingrediënten kun je uit je eigen moestuin halen!

(J.C. – met dank aan Jos van der Pas – Maastricht)

van Delft Marieke & Storm Reinder, met medewerking van der Krogt Peter, Smit Marleen, Vannieuwenhuyze Bram en Crijns Huibert: “De geschiedenis van Nederland in 100 oude kaarten”, uitg. Lannoo, Tielt, in samenwerking met de Kon. Bibl. Nl. en Allard Pierson stichting (Universiteit van Amsterdam), 2019, 384 pag. , 59,- €, ISBN 978-94-0145-907-5



Marieke van Delft is conservator Oude Drukken van de Koninklijke Bibliotheek van Nederland in Den Haag en haar man Reinder Storm is Conservator Cartografie, Geografie en Reizen bij Allard Pierson - de Collecties van de Universiteit van Amsterdam. Ze ontmoetten elkaar ruim dertig jaar geleden in de Universiteitsbibliotheek van Amsterdam. Samen maakten ze dit boek over hun gedeelde passies: geschiedenis en cartografie. Zo'n drie jaar lang werkte het echtpaar eraan. Tijdens de kantooruren en thuis aan de keukentafel kreeg 'De geschiedenis van Nederland in 100 kaarten' langzaam vorm, verzameld uit prestigieuze bibliotheken en archieven.

Het opzet

Dit boek vertelt de geschiedenis van Nederland aan de hand van mooie en bijzondere historische oude kaarten. Voor elke belangrijke historische gebeurtenis of periode is een kaart gezocht die de geschiedenis illustreert. Van het oudste bekende Nederlandse kaartje uit 1307 over de bouw van een kerk in de Aardenburgse moer tot een kaart van de stormvloed met watersnoodramp in 1953. De kaarten laten zien wat er in de loop der eeuwen is veranderd, maar tegelijk wat ongewijzigd is gebleven. Daardoor krijgt dit boek een heel bijzondere actualiteit. Het toont aan dat wij deel uitmaken van die geschiedenis, elke dag.

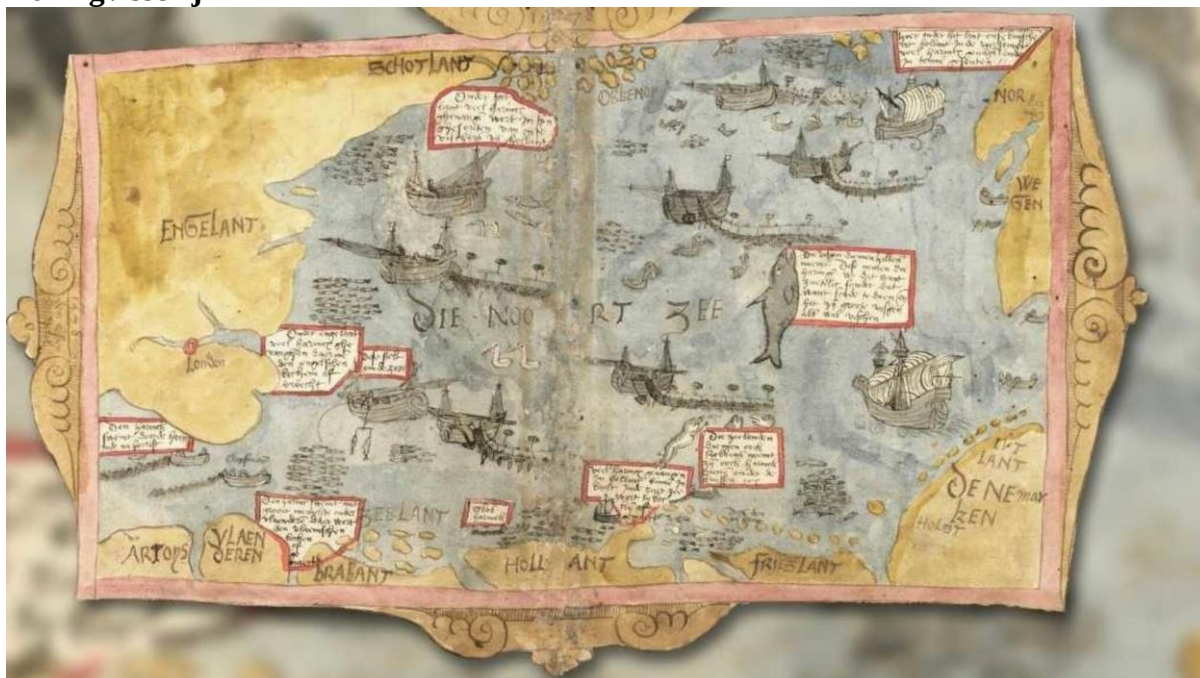
Uiteraard komen politieke omwentelingen en bestuurlijke ontwikkelingen aan bod, maar ook bijzondere gebouwen en steden, de voormalige overzeese gebiedsdelen. Er zijn kaarten betreffende transport, economie, onderwijs, religie, sport of vrije tijd. Zo o.a. één van de eerste fietskaarten van Nederland uit 1896, de ambitieuze uitbreiding van de Amsterdamse grachtengordel in de tweede helft van de zeventiende eeuw tot een kaart over het aantal kinderen tussen zes en twaalf dat in 1887 geen lager onderwijs genoot in Nederland. Ook laat een plattegrond van Schiphol uit 1949 zien hoe snel de burgerluchtvaart zich in de afgelopen decennia heeft ontwikkeld.

Natuurlijk gaat dit boek ook over de cartografie zelf: befaamde kaartenmakers als Ortelius, Mercator en Jan Willem Blaeu (Nederlandse drukker, 1596-1673, cartograaf en uitgever van vermaarde atlanten) komen aan bod, evenals P.R. Bos, de geestelijke vader van de befaamde Bosatlas. Al eeuwenlang maken zij kaarten om de wereld te verkennen, overzichtelijker te maken en beter te begrijpen.

Het boek toont bovendien de grote rijkdom aan “soorten” kaarten: getekend met de hand, gedrukt op papier, perkament of textiel, in kleur of zwart-wit. Er zijn topografische kaarten, nieuwskarten, gelegenheidskaarten, kaarten in atlanten, wandkaarten en infographics of informatieve illustraties. Met hun soms uitbundige decoraties zijn ze bovendien een lust voor het oog.

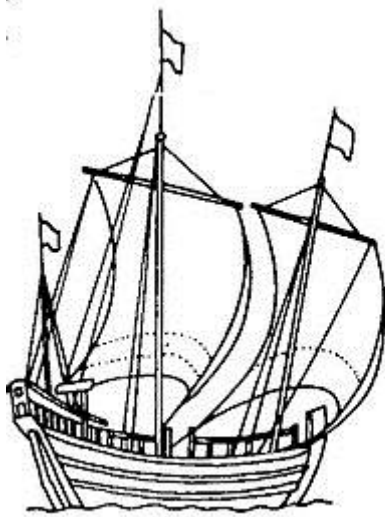
Het samenspel van prachtige illustraties en informatieve teksten maakt De geschiedenis van Nederland in 100 oude kaarten verrassend en onweerstaanbaar boeiend. Storm: “Je kunt kijken naar een kaart van de zeventiende eeuw. Die tijd is voorbij, maar het land is er nog. Door de kaart krijg je de illusie dat je kunt reizen in de tijd.”

Haringvisserij



De kaart beeldt de haringvisserij in de zestiende eeuw af. Op de kaart staan ook robben (zeehonden) getekend met een tekstballon met iets als 'de robben houden ook van haring' (Koninklijke Bibliotheek Den Haag).

Van Delft: "Nederland is bekend om zijn haring, dat vooral ook lange tijd volksvoer was. Toen de productie daar terug liep, gingen de vissers Noordzeeharing vangen en verkopen. En omdat de vissers langer op zee moesten blijven werden de vissen op zee gezouten. Dit leidde tot de komst van de Haringbuis (afgebeeld op de kaart) en dat gaf weer een enorme impuls aan de economie." Buis was een benaming van een bepaald type zeevarend kielship waarvan de geschiedenis terugvoert tot in de middeleeuwen. Het vaartuig werd volgens bronnen in de middeleeuwen aangeduid als buza.



16^{de} eeuwse haringbuis (naar Rooda 'Ned. Zeevisserij en visschersshepen – Wikipedia)

De afgebeelde haringbuis is een realistische weergave van dit laat-Middeleeuwse scheepstype dat rond het begin van de 15de eeuw ontstond als antwoord op de toenemende vraag naar vis. De haringbuis was groter dan andere vissersschepen uit die tijd: een bemanning van zo'n 20 man kon met lange drijfnetten (de vleet – zie ook afbeeldingen op de kaart) een grotere vangst binnenhalen en deze werd al aan boord geaakt, ingezouten en in tonnen verpakt, wat de houdbaarheid van de vis aanzienlijk ten goede kwam. Hierdoor kon Noordzeeharing in de Gouden Eeuw zelfs uitgroeien tot een belangrijk exportproduct. Rond 1480 waren er in Vlaanderen en Holland naar schatting 400 haringbuizen te vinden. De haringbuis stond eeuwenlang symbool voor de grote visserij op Noordzeeharing. Traditioneel heette 15 juni, de dag waarop de haringvloot voor het eerst uitvoer voor de eerste haring van het seizoen, 'Buisjesdag'.

(J.C.)

Van den Broek Hans: “Wonderen in het zonlicht - de medische kant van mirakelverhalen”, uitg. Koorts & Honger, Deurne, 2015, 384 pag., 26 € plus verzendkosten, ISBN: 978-90-9027-616-8 Te bestellen via een e-mail aan koortsenhonger@hotmail.com



Hans van den Broek (geboren 's-Hertogenbosch 1949) studeerde af als arts aan de KU Nijmegen in 1976 en werkte als radioloog vanaf 1 juni 1980 tot zijn pensioen op 1 april 2015 in het Elkerliek ziekenhuis te Helmond (NL). In het kader van zijn hobby over de geschiedenis

der geneeskunde in relatie met heemkunde probeert Hans een totaalbeeld te schetsen van de geschiedenis der geneeskunde zoals onze voorouders die hebben meegemaakt. Zijn bevindingen werden in 2010 vastgelegd in het [uitverkochte] boek “Koorts en Honger” (473 blz.) dat in eigen beheer werd uitgegeven over de geschiedenis der geneeskunde. Hierin schetste hij in duidelijke taal en met veel illustraties aan welke ziektes en aandoeningen onze voorouders leden.



Voor zijn recente publicatie “Wonderen in het zonlicht” heeft hij vervolgens ruim 2500 beschrijvingen verzameld van wonderen ofwel mirakels, in Nederland, maar ook in België, uit de plaatsen Aarle-Rixtel, Amersfoort, Arnhem, Bolsward, Boxmeer, Brugge, Delft, Dordrecht, Halle, Handel, 's-Hertogenbosch, Kevelaar, Maastricht, Niervaert, Ommel, Rhenen, Stiphout en Scherpenheuvel. Hierbij ging Hans van den Broek op zoek naar het raakvlak tussen de geneeskunde en de vele beschreven wonderen uit de periode 1300 tot 1750 zoals nierstenen die ineens verdwenen of kreupelen die na een bedevaart ineens konden lopen.

Het zogenoemde wonder van Milheeze komt hier natuurlijk ook in aan bod. Verder verneemt men hoe gek men kon worden van angst voor de duivel. Waarom uit de kom geschoten botten na jaren weer op hun plaats schieten. Wat je moest doen met een navelbreuk. Wat een moeder met een kind met koortsstuipen deed...

Het volksgeloof

Tussen alle wonderen door komen onverwachte juweeltjes aan vergeten kennis boven water over eieren, kaarsen, het vernoemen van kinderen naar een Heilige en het verschijnsel wisselkind. Een wisselkind (ook: wisselbalg) is een kind van wie in het verleden gedacht werd dat het door elfen, kabouters of dwergen net na de geboorte uit de wieg was gestolen en was vervangen door een soortgenoot, het kind van de trollenmoeder.

De wonderbare genezingen betreffen vooral chronische ziektes waar acute aandoeningen als blindedarmontsteking of longontsteking en de pest niet onder vielen omdat die indertijd als niet te genezen werden beschouwd.

Voor genezingen konden een drietal offers gebracht worden namelijk: geestelijke, lichamelijke en materiële offers. Voorbeelden daarvan zijn: gebeden, voettochten of bedevaarten, financiële offers en “overdracht” van “het kwade”.

Hoop doet leven, en het besef dat men niet de enige met ziekte en zorgen is, zorgt voor relativering van de eigen omstandigheden.

Maar ook heden ten dage hangt men nog lapjes in de koortsboom van St. Walrick in Overasselt en gaat men op bedevaart naar Lourdes, Kevelaar of Banneux.

Zo staat in Hasselt (B.) de Voddenkapel naast de Luikersteenweg - tussen de grote ring en Rapertingen - rechts van de weg (wat achterin een beetje verscholen tussen de huizen nrs. 241 en 245). De huidige kapel is zeker 240 jaar oud. Het is toegewijd aan O.L.Vrouw Ter Koorts.



foto: Hasel

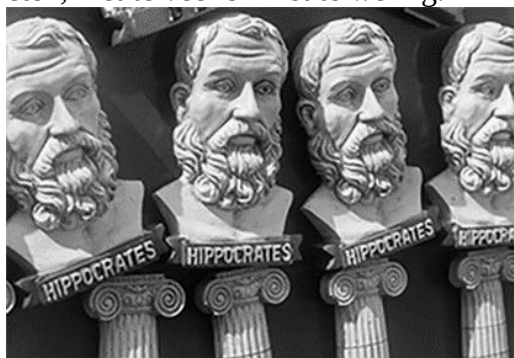
De kapel werd reeds in 1763 vermeld op de kadasterkaart van Hasselt. Ze heette toen 'Steenartskapel' naar Willem Steenaerts, die in de omgeving een grote weide bezat. Vandaag zijn er nog steeds mensen die de voddenkapel bezoeken om koorts te genezen: ze binden aan de deurtrailies van de kapel kinderluiers, hemdjes, rokjes, mutsjes, zakdoeken of andere kledingstukken van de zieke. Volgens de overlevering worden bij dit ritueel bezweringsversjes gezegd zoals: 'oude, oude vuile wei, ik bind de koorts aan uw zij'. Daarna moet men zonder omzien weglopen op de koortsgeest te bezweren of om de tuin te leiden, zodat hij niet kan terugkeren. In feite komt het erop neer dat men de koorts en de ziekte wil overdragen of afwentelen op de kapel met behulp van de kledingstukken van de zieke. Je mag die kledingstukken of vodden zeker niet losmaken, want wie dat doet trekt de koorts aan. Moeders uit de buurt waarschuwen dan ook hun kinderen om dat zeker niet te doen.

In diezelfde zin staat er in 's Gravenvoeren een nagelboom. Men klopt er een nagel in tegen de tandpijn, maar eerst moet men met deze nagel over de pijnlijke tand wrijven. Vervolgens moet men ook 5 onzeveraders en 5 weesgegroeten bidden. In Sint-Geertruid, vlak over de Nederlandse grens, heeft ook een nagelboom gestaan, maar die is verdwenen...

Van de renaissance tot de verlichting

Toen de tijd van de verlichting aanbrak in de 18e eeuw, werd in Europa heel anders gedacht over wetenschap en geneesmiddelen. Wetenschappers begonnen naar bewijzen te kijken en gingen vraagtekens zetten bij de praktijken die tot dan toe klakkeloos waren overgenomen uit de middeleeuwen. Artsen wezen erop dat geneeskunde die op religie en traditie gebaseerd was, niets met wetenschap te maken had. Men (her)ontdekte de geleerden uit de oudheid en de medicinale geneeskrachtige kruiden.

Hierbij ook Hippocrates van Kos of gewoon Hippocrates, een Griekse arts die ongeveer 2400 jaar geleden leefde in het Oude Griekenland. Hij staat bekend als de 'Vader van de Westerse Geneeskunde'. Hij had veel goede inzichten op het gebied van medicijnen die vele levens hebben gered. Zo was hij de eerste die natuurlijke oorzaken voor ziekten zag, in plaats van oorzaken als tovenarij of goden. Hij was ook de eerste die iemand een diagnose kon geven op basis van symptomen (ziekteverschijnselen zoals hoesten of koorts). Bovendien zag Hippocrates dat hygiëne, gezond eten, en frisse lucht belangrijk waren. Patiënten moesten matig eten, niet te veel en niet te weinig.



Maar om te zeggen dat Hippocrates de eerste was die deze dingen dacht, is ook niet correct. In India en China werden Hippocrates' bevindingen al honderden jaren eerder door “doctoren” ontdekt. De Indiërs en Chinezen liepen echt duizend jaar voor op het gebied van geneeskunde.

Op zoek naar duiding

Genezingen zijn ook te verklaren met de huidige wetenschap. Door de geringere kennis werden in de middeleeuwen, voor ons verklaarbare zaken, al gauw tot wonderen verheven. Een genezen ziekte, een toeval, een gelukkige afloop, in alles werd het werk van de heiligen of de hand van God gezien. Maar, denk aan koningszeer of scrofulose, een ontsteking van een lymfeklier in de hals, die verband houdt met tuberculose. De ontsteking kan doorzweren naar de huid. De ziekte kwam vooral voor bij kinderen en kwam voort uit het drinken van besmette melk. ... maar:

- Veel genezingen kunnen verklaard worden doordat kliertuberculose bv. vaak spontaan geneest of periodiek verdwijnt.
- Veel genezingen kunnen verklaard worden doordat men ook lichtere aandoeningen tot de scrofulose rekende, zoals oogontstekingen.
- Veel genezingen kunnen verklaard worden doordat veel aandoeningen weliswaar op scrofulose leken maar in feite psychosomatische aandoeningen waren. Hierdoor konden spectaculaire genezingen plaatsvinden.

De middeleeuwse mens kon zich moeilijk een wereld voorstellen, die zich buiten het raamwerk van zijn denken bevond. Een aantal ziektes zijn inderdaad psychisch als gevolg van een traumatische gebeurtenis. Een erop volgende bijzondere gebeurtenis kan dan weer aanleiding zijn voor genezing. In deze mirakels blijken veel medische wetenswaardigheden en eigenaardigheden verborgen te zijn.

Zo was er bijvoorbeeld bij 3 vrouwen uit verschillende plaatsen waarbij het been uit de kom was geschoten. Dat kon je zien doordat zich daar een bult vormde. Toen ze daarvoor ter genezing op bedevaart gingen en ze daar lang knielend zaten te bidden, schoot het been weer in de heup, was de bult weg en waren ze genezen. Zo was er weer een wonder gebeurd. Toevallig was het 15 augustus en het wonder werd aan Maria toegeschreven.

Zo bestaat ook aangezichtsverlamming. Blijkbaar is er dan een zenuw bekneld. Die genas na verloop van tijd weer. Als dat op of rond een feestdag van een heilige gebeurde, dan had die de genezing tot stand gebracht. Zo gebeurde dat ook bij de stuipen. In 90% van de gevallen genas dat vanzelf.

Een ander frappant voorbeeld is de Engelse ziekte die in de medische wereld aangeduid met de term rachitis en is een aandoening aan de botten bij lamme en kreuple kinderen. Dit kwam niet doordat hun ouders zondaars waren of niet godsvruchtig genoeg, maar was het gevolg van een tekort aan vitamine D in combinatie met een calciumtekort. De Engelse ziekte kwam in het bijzonder veel voor bij jonge kinderen. Als de moeder een tekort aan vitamine D heeft, zal haar met de borst gevoede kind ook een tekort hieraan krijgen. Veel kinderen lagen in bedompte bedjes in donkere kamertjes en kregen weinig zonuren. En in de herfst stoppen kippen ook nog eens hun eierproductie. Als een kind als gevolg van een hongerjaar met dergelijke zwakke botten te kampen heeft en het komt in het voorjaar weer buiten om op de schouders van vader op bedevaart te gaan (vooral tussen 1 maart en 15 augustus en zuidwaarts), dan krijgt het zonlicht waardoor aanmaak van vitamine D in de huid wordt gestimuleerd, er zijn weer eieren en de koeien staan weer in de wei en leveren vette melk. Gevolg: Engelse ziekte geneest veelal rond Hemelvaart en weer was een wonder gebeurd.

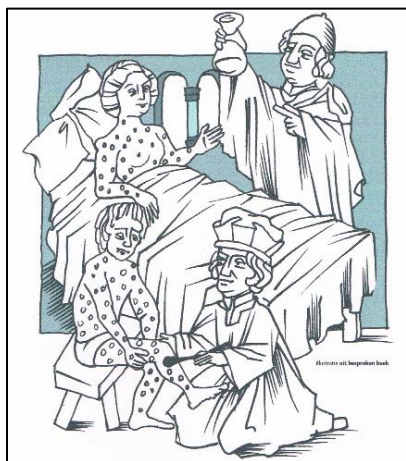
In deze tijd waarin alles wetenschappelijk onderzocht wordt kijkt men heel anders naar deze zogenaamde wonderen. Het grootste wonder is het leven zelf !

De kwalen en aandoeningen waarvoor men ‘de hulp van boven’ inriep, beloftes deed („een vrouw beloofde zelfs niet te zullen praten als ze op bedevaart ging”) of zichzelf vernederde, werden veroorzaakt door factoren, waarmee nu veel ontwikkelingslanden kampen. „Onze voorouders gingen dood aan slecht en weinig eten of minder uitgebalanceerd voedsel: veel roggebrood, weinig vlees en vitamines.

Infectieziektes hadden vrij spel door een gebrek aan hygiëne: lepra, pokken en hondsdoelheid kwamen hier heel vaak voor, zoals nu in Afrika.”

Onder de ‘wonderen’ waren er veel genezingen van lies- en navelbreuken. Ook was er veel miraculeus herstel van chronische ziektes als epileptische aanvallen, nierstenen en heupen uit de kom. Maar wat als een hemels wonder werd beschreven, was dat veelal niet. „Zo was er een kind dat niet kon plassen. Zijn moeder neemt het op schoot en belooft op bedevaart te gaan als het kind beter wordt. Terwijl ze dat zegt, neemt ze het piemeltje van de kleine in de hand, wrijft erover en ineens heeft ze een steentje in de hand. Een wonder, roept ze uit. Maar dat is het niet. Ze wreef gewoon het steentje eruit.”

Van den Broek denkt niet dat het geloof in wonderen iets van het verleden is. „Er zullen altijd wonderlijke situaties plaatsvinden, die niet meteen verklaarbaar zijn. De wonderen zijn de wereld nog niet uit.”



ill. uit het boek

Genieten van eten en tevens gezond blijven, daar houden we van. Lees deze fijne quotes over eten:

- I. ‘Eten is een noodzaak, maar intelligent eten is een kunst.’ (François de La Rochefoucauld)
- II. ‘Men moet eten om te leven, niet leven om te eten’ (Socrates)
- III. ‘Hij die de ware smaak van zijn voedsel kan onderscheiden zal nooit een veelvraat zijn; hij die dat niet kan, moet er wel een zijn.’ (Kurt Vonnegut)
- IV. ‘Laat uw voeding uw medicijn zijn en uw medicijn uw voeding.’ (Hippocrates)
- V. ‘De dokter van de toekomst zal geen medicijnen meer geven, maar zal zijn patiënten interesseren voor de zorg van het menselijk lichaam, voor voeding en voor de oorzaak en de preventie van de ziekte.’ (Thomas Edison)

Besluiten we met het favoriete citaat van Hans Van den Broek: ‘het leven is een dodelijke ziekte’ (Mark Eyskens - 2001 - Christianity and culture).

(J.C.)

van Wees Fenny: **“Distilleren – De Kunst van het Ruiken”**, uitg. Loopvis, Arnhem, 2017, 288 p., 34,95 €, ISBN 978 94 9220 657 2



Distilleren, de Kunst van het Ruiken is een prachtig uitgevoerd boek over de familie Van Wees en bijna verloren gegane ambacht van fijndistilleren. Helder en op persoonlijke wijze geschreven. Een groot plezier voor iedereen die van een mooie jenever houdt. En jenever wordt weer genever.

Refererend naar de ondertitel – de Kunst van het Ruiken: uit het voorwoord begrijpen we dat fijndistilleren gaat om de kunst van het ruiken. Dat is niet onlogisch als u bedenkt dat bij het proeven door de mond een belangrijk deel via de keel-neusholte wordt geroken. Als je neus verstopt is, smaakt het eten of drinken minder. In hoofdstuk 8 wordt deze organoleptische beleving op wetenschappelijke wijze benaderd. Bovendien een echte stoker weet dat zonder het ruiken tijdens het distilleerproces je nooit tot een optimaal eindproduct kunt komen.

Fenny van Wees, de zoveelste nazaat van de familie Van Wees schrijft heel direct en draagt het hart op de tong. Het boek is bijzonder informatief en rijk voorzien van historische tot hedendaagse illustraties. We hebben de indruk dat alle aspecten die met het maken van fijne distillaten te maken hebben de revue passeren. En dat o zo fraai uitgevoerd, plus een leeslint in de Amsterdamse kleuren. Een monument van een document.

Ja, het is een Van Wees die het schrijft, maar het boek is absoluut geen marketing product. De lezer leert heel veel en het wordt dan ook duidelijk waarom de ene borrel de andere niet is. Dat heeft persoonlijk weinig invloed op ons gehad – we kochten en kopen al vele jaren de Rembrandt Korewijn. Doch nu vinden we de bevestiging waarom we deze zo lekker vinden: de kunst van het fijndistilleren!

Er zijn nog maar weinig echte distillateurs in Nederland. Een ander is Zuidam. En niet lang geleden is De Pronckheer in Cothen van start gegaan, in de Betuwe.

Het boek omvat zowel de geschiedenis als de kunst van het vak. En dat in veertien hoofdstukken gevat. Uiteraard is de wetenschappelijke kant van geur, ruiken en smaak belicht. En niet te vergeten: het proeven.

Niet onvermeld mag blijven dat Fenny van Wees het derde boek in de Nederlandse geschiedenis over deze materie heeft geschreven. Het eerste is van Phillippus Hermanni en heet Een constelijck distilleerboeck (1552). Het tweede dateert van 1794: Den volmaekten Brandewijnstooker en Distillateur (Maastricht 1789 - toegeschreven aan Jacob Bols). Dat is nog een reden om dit boek monumentaal te noemen.



Een constelick distileerboek

Maar hoe zijn de Van Wees'en tot het fijndistilleren gekomen? De familiegeschiedenis, die slechts een klein deel van het boek omvat, is op zich al stof voor een uitvoerig tv-drama in twaalf delen. Maar meer belangrijk is de constatering dat het ambacht van fijndistillateur heeft de laatste decennia aanzienlijk aan markt verloren door de goedkope industriële producten. En distilleren is wat anders is dan stoken of branden. Om kort te gaan: een brander vergist een product en maakt moutwijn. Voor de (fijn)destillateur is moutwijn een grondstof. De Duitsers kennen Brand en Geist in de naam van het product, dan weet de consument meteen of het een grove, boertige of verfijnde neut is. Omdat het ambacht van fijndistillatie nog nauwelijks bekend is, heeft Fenny dit boek geschreven.

Ruiken? Kun je dat leren?

Al in de tijd van de oude Grieken en Romeinen vonden wijsgeren en geleerden ruiken ondergeschikt aan zien, horen en voelen, en we zijn tegenwoordig niet veel verder."

Fenny van Wees was op driejarige leeftijd al "aan de drank". Haar vader rook ernaar en ze kroop 's avonds met plezier op zijn schoot om de geur op te snuiven. Eigenlijk was Van Wees lange tijd een brede drankenhandel, o.a. vertegenwoordiger van Spa. Maar in 1958 werd al een belang genomen in Distilleerderij De Ooievaar in Den Haag. Fenny's vader Cees, ging daar stage lopen. En haar vader koos voor 'eigen producten eerst' en dat betekende distilleren. Curieus om te lezen is hoe ze de ervaren distillateur Chrispijn aantrekken die eerder bij Bols werkte, maar weigerde om voortaan industriële alcohol met smaken te mengen. (Eigenlijk is het Chrispijn die de fijne kneepjes van het vak aan vader Cees leert en zo de basis legt voor het succes van de distilleerderij.)

De gevestigde orde van brouwers en distillateurs verklaarden Cees van Wees voor gek. "Zij waren lang geleden al overgestapt van kwaliteit op kwantiteit," aldus Fenny. Fenny leerde uiteindelijk vanaf 2000 van haar vader het ambacht van fijndistilleren.

Consumenten keerden het binnenlands gedistilleerd de rug toe en stapten massaal over op "kwalitatief betere" producten als whiskey, cognac en rum." Een uitdaging om ze terug te halen



Het lab van opa Van Wees

Het echte werk !

In het tweede hoofdstuk gaat het over branden en distilleren (en fijndistilleren). Inderdaad is het vreemd dat ambachten als manden- of klompenmaken nog worden gekoesterd, maar voor de kennis van het echte distilleren weinig aandacht lijkt te zijn. Gebrek aan kennis leidt tot begripsverwarring. Ook de wetgever maakt er een zootje van, lezen we. Waren de regels in 1822 nog duidelijk, anno nu is dat anders. Fenny is niet te beroerd om zelf wat definities en richtlijnen op te stellen om orde in deze chaos te scheppen. En wij, de lezers, worden daarmee niet alleen geamuseerd, maar ook wijzer van.

U moet weten dat distilleerderijen zijn ontstaan omdat zowel branders als hun afnemers ontevreden waren over het product dat uit de branderijen kwam. We leren allerlei ketels kennen, zoals de rectificator, de ruwketel of de fijnketel. Je krijgt haast de dringende behoefte om zelf aan het werk te gaan! En we maken kennis met foezels (chemische verbindingen die als bijproduct van de fermentatie en het distillatieproces ontstaan) die vooral in de voorloop en naloop van het distillatieproces zitten.



In de bol rechts zit een kam, druppels die er niet door komen, worden teruggeleid en mogen nog een keer het rondje maken.



In een boek als dit mag de geschiedenis van de alcoholische dranken, dat zo ongeveer begint met de wijnbouw, niet ontbreken. En natuurlijk bierbrouwen – vooral een particuliere bezigheid tot halverwege de 16e eeuw. Toen werd het verboden en werden ‘echte’ brouwerijen bevoorrecht. Om nu te zeggen dat de geschiedenis zich herhaalt, gaat in deze context misschien iets te ver. Maar thans, anno 2018, zijn er weer veel thuisbrouwers. Het distilleren werd, zo lezen we, rond het jaar 1000 in Egypte uitgevonden. Tja, en dan gaat het naar brandewijn, en van het stoken van granen naar coornwijn tot je- of genever.



Terwijl het privé bierbrouwen aan banden werd gelegd, deden de coornwijnbranderijen opkomst in Nederland. In Amsterdam werd de eerste in 1557 geregistreerd, Haarlem telde er toen al zes. Via de geschiedenis van branderijen en distilleerderijen in Nederland belanden we logischerwijs bij het hoofdstuk ‘Fijndistilleren in Amsterdam’. Vooral de rol van het

gemeentebestuur is een interessante. En op dit punt aangekomen willen we graag weten hoe fijn de kam is die in de rectificeerbol zit opgesloten. Dat is een wezenlijk onderdeel van de fijnstokerij: dampen die te grof zijn, komen niet door de kam en worden teruggedleid naar de ketel. Die mogen nog een keer. Dus fijn is niet alleen verfijnd maar slaat ook op de fijne, kleine dampdruppeltes.



Drank-orgel, zoals vroeger in een kroeg aanwezig.

Staatssecretaris Blokhuis kondigde op 6 februari 2018 aan (problematisch) drankgebruik bij het Nationaal Preventieprogramma te voegen. In het zesde hoofdstuk beschrijft Fenny van Wees hoe dat drankgebruik door de eeuwen was, als onderdeel van de cultuur en rituelen. Hoe veel of weinig er ook in het verleden is gedronken, er waren altijd moralisten. Openbare dronkenschap was iets heel normaals tot het in de achttiende eeuw werd gezien als toppunt van losbandigheid. En dat is het natuurlijk nog steeds, zeker voor studentencorps. In het midden van de negentiende eeuw werd drankgebruik in relatie tot gezondheid een thema en ontstonden geheelonthoudersbewegingen dan wel verenigingen die zich inzetten voor afschaffing van sterkedrank.

Natuurlijk ontbreekt het telen van het gewenste graan en het verwerken ervan niet. Dat wordt getrokken bij de onstaansgeschiedenis van Het Mirakel van Amsterdam – een nieuwe genever gebaseerd op het oude graan emmer (in het boek staat emer, dat o.i. onjuist is), september 2016 door Van Wees op de markt gebracht. We kennen het niet. Maar dat gaat zeker gebeuren. Het is een boeiend relaas, een boek op zich waardig.

Fenny van Wees: “Mensen vragen regelmatig of er nog iets nieuws in de pijplijn zit. Dat stuit mij tegen de borst, omdat het suggereert dat je voortdurend nieuwe producten moet ontwikkelen.”



Profs proeven

Bijzonder aardig is het tiende hoofdstuk waarin professionals die dagelijks met eten bezig zijn. Fenny van Wees laat hen een vaste combinatie dranken proeven en noteert de reacties. Daarna wordt aandacht besteed aan geuren en smaakontwikkeling. Het creëren van nieuwe gerechten door chefs. Het is net als een nieuwe likeur bedenken. Of toch anders? Maar het gaat nu even niet over drank. Wel over smaakbeleving en -voorkeur. Allengs hobbelen we door naar het maken van cocktails en het laatste hoofdstuk gaat over knollen en citroenen of wassen neuzen. Dat belooft niet veel goeds. Fenny van Wees maakt korte metten met de smakeloze, zielloze industriële jenever. Het ambacht van fijndistilleren is in 2016 officieel als Immaterieel Cultureel Erfgoed erkend. We worden ingewijd in politieke strubbeling van Europese wetgeving die allerlei sterke drank kent, maar niet genever. Omdat de vier landen waar dit wordt gemaakt (Nederland, België, Frankrijk en Duitsland) het niet eens kunnen worden over de definitie. Maar gin staat er wel in.

We kunnen wel uren blijven schrijven over wat we allemaal hebben gelezen. Het is een juweel van een boek. Koop het zelf of geef het cadeau aan de verstokte liefhebber van een goede borrel. Want de laatste woorden van dit boeiende boek luiden:

Die industriële producten moeten er zijn. Niet iedereen heeft geld over voor het beste voedsel en de beste dranken. Een ambachtelijk bedrijf zou ook nooit aan een grote vraag kunnen voldoen. Maar laten we als ambachtslieden, wetgever én industrie tenminste ons best doen om voor u als consument inzichtelijk te maken wat er in de fles zit die u koopt. Want niemand laat zich graag knollen voor citroenen verkopen!

(bespreking: MergenMetz © 2019)

De ASG heeft een binding met:



The Leading Hotelschools in Europe



Erfgoedpunt VI & Br



ATLAS (Association for Tourism and
Leisure Education) –
Special Interest Group
“Gastronomy and Tourism Research”



SKÅL INTERNATIONAL
International Association of
Travel and Tourism Professionals

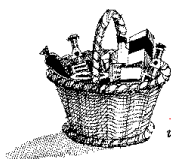


Kon. Ver. Voor Natuur- & Stedenschoon



LEKKERS
MET STREKEN
HOEVE- & STREEKPRODUCTEN
PROVINCIE ANTWERPEN

(netwerkorganisaties - vervolg)



Het beste van bij ons®
www.streekproductenwestvlaanderen.be



platform voor rurale ontwikkeling
in de provincie Antwerpen

- *Vlaamse Streekproducten vzw
- *IVOS – Interlimburgs Volkskundig Samenwerkingsverband
- *Limburgs Volkskundig Genootschap vzw
- *Société des Amis de Jean-Louis FLANDRIN - Paris
- *Fondation Auguste Escoffier – Villeneuve-Loubet Village

(organisaties die bij vergetelheid niet vermeld zijn, gelieve te melden – met dank)



De werking van de ASG wordt mogelijk gemaakt door de steun van:



Treden op als gastheer bij de ASG-werking:



(Raad van Bestuur vzw)



Het “Museum aan het Vrijthof”
Maastricht
(Bestuursraad stichting ASG-NL)



Puur Limburg - logistiek voor
B.- Limburgse producten
(Beoordelingscommissie)



Bruggeman – Gent: producent en
distributeur sterke dranken
(Taalcommissie)



(Onderwijs en Vorming)



De Wroeter vzw -
Kortesseem
(Beoordelingscommissie)



(Kwaliteitszorg & Interculturaliteit)



(ASG strategie)



(Raad van Advies)



(Studie- & Doc. Centrum – vergaderen)

Koffie Verheyen - koffiebranderij & winkel
August van de Wielelei 15, 2100 Deurne (Antwerpen)
Koffie Verheyen Limburg
Bremstraat 13, 3670 Meeuwen (Gruitrode)
Koffie KEDA
Peerderbaan 56, 3960 Bree



De Academie voor de Streekgebonden Gastronomie vzw, ook gekend als ASG - Centrum voor Culinaire Erfgoed is een studiegenootschap van vrijwillige idealisten dat vooral *multidisciplinair* (waar geografie, cultuur, erfgoed en toerisme elkaar ontmoeten) werkt ten overstaande van de horeca, promotie-initiatieven, hotelscholen, toeristische instellingen, bedrijven, e.a..

Sinds het ontstaan van de organisatie op 9 september 1981 wordt werk gemaakt om ons traditioneel culinaire erfgoed niet alleen te bewaren, te inventariseren, te beschrijven en weer te geven in een correcte Nederlandse culinaire taal en maar ook (zoals in de naamgeving “streekgebonden” wordt aangegeven) steun te geven aan de nieuwe culinaire initiatieven die, op basis van streek- en specialiteitsproducten uit de omgeving, streven naar een vernieuwende en modern-evoluerende gastronomie als o.m. bij creatie van nieuwe specialiteiten, food pairing, slow food, fast food, de “cuisine du marché”, green gastronomy, tourism gastronomy, ... Ook dat is culinair erfgoed.

■ **De bijdrage voor het lidmaatschap (zowel voor de vzw ASG in België als voor de stichting ASG in Nederland) blijft behouden op 35 euro.** Als lid heeft U, na afspraak, toegang tot het ASG-Studie- en documentatiecentrum, het ASG-tijdschrift TERROIR, uitnodiging tot activiteiten, e.a. Via de ASG bent U ook lid van *ATLAS* (Association for Tourism and Leisure Education) met belangstelling voor gastronomie en toerisme via werkgroep, congressen en publicaties (zie onze eigen website of bij www.atlas-euro.org).

■ **Lidmaatschap voor bedrijven/organisaties/scholen is € 150,-**

Dit is inclusief de vrije toegang voor alle leerlingen/tewerkgestelden/... aan de ASG-Bibliotheek van de Smaak.

■ **Bedrijfslidmaatschap voor bedrijven/organisaties/attractiepolen/ evenementen/...:** na erkenning door de ASG als stakeholder die ook het Terroir-label mogen voeren en het logo op de bewegende banner van de website worden gezet: vanaf € 280,- [hangt af van de erkende categorie].

voor België en Nederland op KBC-rekeningnummer met IBAN-code: BE49 4096 5234 7171 en BIC-code: KREDBEBB voor de Academie voor de Streekgebonden Gastronomie, Hasselt.

De reeds verschenen jaargangen (inclusief de eventuele studies) kan men nog bekomen: tot 2005: 12,5 euro per jaargang, na 2005: 20 euro per jaargang + verzending. Zie ook website. Contact opnemen met het secretariaat.

CERTIFICATE



TERROIR ©

UITGEGEVEN DOOR DE ACADEMIE VOOR DE STREEKGEBONDEN GASTRONOMIE

Registratienummer Wettelijk Depot: BD 40.313 ISSN 0775-4159

Eindredacteur: Clem Reynders (E-mail: reyndersclem@skynet.be)

Redactie: Herman Clerinx, Jacques Collen, André Delcart, Magda Goossens, Peter Grypdonck, Fons Nicolay, Eddie Niesten, Hans Put, Rombout Roscam, Marianne Schenkel-Hoff, Guido Schepers en Guido Zeelmaekers

Verantwoordelijke uitgever: Paul Hendriks

Ledenadministratie: Lene Caris (E-mail: secretariaat@asg.be)

Algemeen correspondentieadres:

ASG: p/a Stadsarchief, Rederijkersstraat 42. 3500 Hasselt (B) [tevens de locatie van het ASG-Studie- en Documentatiecentrum met de “Bibliotheek van de Smaak”]

Web-site: www.asg.be / www.streekgastronomie.nl

E-mail secretariaat: secretariaat@asg.be

ASG-Blogs: www.asg.be/asg-centrum/dossiers/asg-blogs

ASG-Facebook: /ASG-Academie-voor-de-Streekgebonden-Gastronomie

ASG-Nieuwsbrief (naar belangstellenden): verschenen nummers op de ASG-website

INHOUD nummer 134 (nummer 1 van jg. 34, 2019) - digitale uitgave nr. 5

Cover: kft voorpagina	pag.1
Cover: kft binnenkant voorpagina	pag.2

Redactioneel	pag.3
---------------------	-------

Academietijd:

- Kookboekenschrijfster Netty Engels overleden (Redactie)	pag.5
- Carolina Verhoeven & het museum Havezate Mensinge (Delcart André)	pag.7

Gastronomia-artikels:

- Van mass & fast naar small & slow: De “cultuurtoeristische duurzaamheidsmix” toegepast op streekgastronomisch toerisme (Munsters Wil)	pag.12
- Verleden en heden van het vrouwelijke bierkruid gagel (Baeté Hans)	pag.27

Hutsepot:

- De Vlaamse Belg is te weinig chauvinistisch op gebied van eten en drinken (Vlam)	pag.32
- Dendermondse vlaai moet weer meer op tafel (met A. Delcart) (Nele Dooms)	pag.34
- Eet uw voedsel als uw medicijnen, ... (Daniel Graf)	pag.37
- Eet!verleden – het historisch kookatelier van Manon Henzen (J.C.)	pag.38
- Enogastronomico (met o.m. Skål, ATLAS, Trentino, ..) (J.C.)	pag.45
- Gierststruif uit 18e eeuw (J.C. op basis van Manon Henzen)	pag.49
- Japanse oester helpt bedreigde platte oester uit de Noordzee (Wageningen Univ.)	pag.51
- Welke voedingsstoffen zijn aanwezig in onze voeding? (Jean van de Weerd)	pag.57
- Kasteel Beauvoorde presenteert het ‘Kasteel Beauvoordebier’ (J.C.)	pag.59
- Visrijkdom bewaren - oproep om visnetten te labelen (Ingrid Giskes)	pag.62
- De wetenschap van walging (Jean-Pierre Dubois)	pag.64
- Het menu bij middeleeuwse plattelandsbewoners (Bristol Univ.)	pag.67

Boekenplank:

- Geurtsen Marianne en Willers-Van Oostwaard Bep: “Zalig gebakken” (heiligen en bakgebruiken)	pag.69
- Henzen Manon: “Koken in Oorlogstijd” (zie ook onder hutsepot: Eet!verleden – het historisch kookatelier van Manon Henzen)	pag.70
- Kleyn Onno: “Italië – mijn verhalen en recepten”	pag.72
- Knuts Stijn, Raats Jonas, Strobbe Karel, e.a: “Limburg in 9 vragen”: over 9 grote aspecten van de geschiedenis van Limburg”	pag.73
- Lembrechts Dirk (Dienst Erfgoed - Monumentenwacht, provincie Vlaams-Brabant), Dewaele Steven (MOT) en Mazeure Nicolas (Dienst Erfgoed, provincie Vlaams-Brabant): “Bouwen om te bakken - bouw, gebruik en restauratie van bakovens” (met noten over Ter Speelbergen en het Joachim Beuckelaer – Eremerk)	pag.75
- Lescrauwaet Anne-Katrien, Pirlet Ruth en Parmentier Jan: “Vissen in het verleden – 500 jaar Vlaamse zeevisserij”	pag.81
- Letsch Walter: “Ein schön Kochbuch 1559 - Das älteste deutschsprachige Kochbuch der Schweiz”	pag.84
- Muusers Christianne: “Het verleden op je bord - Vijf eeuwen receptuur uit de culinaire collectie van de Koninklijke Bibliotheek”(met voorstelling van de auteur e.a)	pag.87
- Netty & Wil Engels-Geurts: “Limburg op z’n lekkerst” (zie ook Academiteit)	pag.91
- Onno en Charlotte Kleyn: “Luilekkerland – 400 jaar koken in Nederland” (met o.m. Kleyn’s boekenoeuvre)	pag.92

- Rieter Olivier: “Het patina van de tijd - vormen en functies van hedendaagse nostalgie en nostalgisering in Noord-Brabant” (met zijn antwoord op de vraag: zijn we echt Bourgondisch?) pag.94
- Thijssen Jeroen: “Johannes van Dam – de biografie” pag.102
- Vaes Viviane: “Lactose- en Koemelkvrije Lekkernijen” pag.105
- van Boven Yvette: “Lekkere recepten van het land - Koken met Kanjers” pag.106
- van Delft Marieke & Storm Reinder, met medewerking van der Krogt Peter, Smit Marleen, Vannieuwenhuyze Bram en Crijns Huibert: “De geschiedenis van Nederland in 100 oude kaarten” (met o.m. een kaart over de haringvisserij) pag.107
- Van den Broek Hans: “Wonderen in het zonlicht - de medische kant van mirakelverhalen” pag.109
- van Wees Fenny: “Distilleren – De Kunst van het Ruiken” (met de geschiedenis van het stoken en de “van Wees” – familietraditie) pag.114

Tussenvoegsels:

- Toerisme: Eten op een boot op het kanaal te Terdonk, Sint-Kruis-Winkel pag.26
- Jette: Eetzaal van het verpleegsterskwartier van het Brugmann ziekenhuis pag.31

“De ASG heeft een binding met...” & “De werking van de ASG wordt mogelijk gemaakt door de steun van...” pag.120-122

Redactionele samenstelling e.a. pag.123

Inhoud pag.124-125