

Terugkeren naar de Heemkunde-site kan via de *Terugknop*. 

U vindt de *terugknop* bovenin uw scherm, meestal uiterst linksboven.

## Smaakvol 2006 - Heemkundeking Boxtel

### Eten – inleiding

Wat we eten is afhankelijk van het aanbod aan levensmiddelen, de welvaart en het beschikbare budget voor ons dagelijks voedsel. Nederlandse traditionele keuken is altijd sterk beïnvloed door elementen uit de buitenlandse keuken. Eten en smaak zijn door de eeuwen heen onderhevig geweest aan mode.

### De Romeinen in ons land – eerste eeuwen na Chr.

Smaak van de Romeinen is hartig en gekruid. Zoetstof honing, suiker was hier onbekend en pas vanaf de 7<sup>e</sup> eeuw vanuit Indië naar Europa ingevoerd.

Kruiden uit Middellandse-Zeegebied. Specerijen uit Indië zoals saffraan.

Kennismaking in onze streken met nieuwe planten vanuit het Middellandsezegebied:

kastanje, perziken, abrikozen, druiven en wijn

### Middeleeuwen – 500 tot 1500

Smaakvariatie in zoet, zuur en scherp. Aanbod van vlees, gevogelte, wild, vis. Kruistochten brachten nieuwe specerijen. Tuinen: gevarieerd aanbod groenten, kruiden en vruchten.

### Middeleeuwse kloosters en kastelen

Kloostertuinen: monniken perfectioneerden de Romeinse teeltmethoden. Ommuurde tuinen waren beschermd voor vorstgevoelige planten.

Hortus = groentetuin: bonen, erwten, meloen, uien, andijvie, sla, pastinaak, kool.

Herbarius = kruidentuin: tijm, selderij, koriander, kervel, papaver, salie, venkel, rozen, lelies.

Boomgaard: appel, peer, pruim, lijsterbes, kweeper, mispel, vijg, amandel, perzik, walnoot.

Menu in de kloosters van vis, kaas, ei, wijn, bier, de adel eet daarbij veel vlees.

De voorgeschreven vastendagen bepaalden het menu.

### Franse keuken

Ontstaan uit de kloosterkeuken. Men serveerde de gerechten achter elkaar, waarbij verschillende smaken opgediend werden. Invloed tot in onze tijd. Voedingsleer was bij de middeleeuwer al bekend.

### Volksvoedsel

Het gewone volk ad roggebrood, graanpap, reuzel, worst, vis.

Groenten: peen, kool, ui. Groenten en fruit werden niet als gezond gezien.

### Ontdekkingsreizen naar Amerika - 1500

Vanaf de 16<sup>e</sup> eeuw ontdekking nieuwe planten uit de nieuwe wereld:

Aardappel: pas in de 18<sup>e</sup> eeuw volksvoedsel. De aardappel groeide goed op zowel de Nederlandse kleigrond als op schrale zandgronden. Door de mislukte graanoogsten redde de calorierijke aardappel rond 1760 de bevolking van de hongerdood. De succesvolle opmars van de aardappel kon beginnen. Veelal verwerkt tot stampotten – petazzie.

Stampot was goedkoop en toch vullend, te bereiden op één warmtebron en goed op te warmen. Variatie door wisseling van seizoensgroenten, eventueel aangevuld met spek.

Tomaat, paprika, maïs, pompoenen en ananas.

Cacao: van cacao bonen werd chocoladedrank gemaakt.

### Ontdekkingsreizen naar Verre Oosten - 1600

Nieuwe planten: Koffie en thee

Kruiden en specerijen: peper, kaneel, kruidnagel, nootmuskaat, gember.

### Nederland in de Gouden Eeuw

Hoorn van overvloed voor de welvarende bovenlaag, vooral in Holland en de kustprovincies. De nieuwe door de VOC meegebrachte producten waren prijzig. Brabant was niet welvend.

### Ons dagelijks brood

Nederland heeft een oude en rijke broodtraditie met twee broodmaaltijden per dag. Onze sneetjes brood ofwel boterhammen zijn uniek. Tarwebrood: uit glutenrijk tarwemeel worden luchtige broden gebakken. Tarwe groeit goed op de kleigronden en was duurder en luxer dan roggebrood. Rogge groeit op de zandgronden. Roggebrood heeft veel minder gluten en kan daarom slecht rijzen. Het geeft een vast donker brood. 'Op tarwe kun je niet werken'. Pas na de oorlog, toen grote hoeveelheden goedkope Amerikaanse tarwe op de markt kwamen en de mensen minder zwaar werk gingen doen, ging men massaal over op tarwebrood. Doordat steeds meer mensen door het werk tussen de middag niet meer thuis waren, werd er ook dan brood gegeten. Krentenbrood en rozijnenbrood was er voor

feestelijke gelegenheden. Broodbeleg: was aanvankelijk alleen voor feestdagen. Brood werd besmeerd met reuzel of stroop, bij de zelfkarnende boeren ging de gezouten boter op het brood. Kaas: dunne plakjes, zonder boter 'zuivel op zuivel, daartussen slaapt de duivel'

Pap en pannenkoeken als ontbijt, van tarwe, haver, boekweit, maïs en gerst, gekookt in water of melk.

Karnemelksepap van karnemelk met gort. Zout of stroop.

## **Vlees**

Vlees van overdaad naar luxe. In de Middeleeuwen liep de bevolking sterk terug na de pestepidemieën, waardoor er voldoende voedsel overbleef voor de overgeblevenen. De bossen zaten vol wild (hazen en konijnen) en gevogelte (eenden, ganzen). Vlees was toen het voedsel van de rijken. Tot 1960 kwam de huisslacht op het platteland nog veel voor. Van het varken werd alles gebruikt: bloedworst, zult, balkenbrij, pootjes, kaantjes, reuzel. Ter conservering onderging het vlees allerlei behandelingen: gerookt (worsten, hammen), gepekeld, gedroogd, gezouten, in het zuur, ingemaakt.

## **Vis:**

Op de vleesloze vastendagen werd vis op het menu gezet. Er was tot 1800 een overdaad aan vis in de rivieren, waardoor zalm, paling, snoek en steur tot het dagelijkse volkvoedsel behoorden. De overdaad aan riviervis verdween door vervuiling en overbevissing in de loop van de negentiende eeuw. Zeevis werd in Brabant, door de afstand en de slechte koelingsmogelijkheden, altijd al minder gegeten. Veel meer dan pekelharing of gedroogde stokvis kwam in verder van zee gelegen plaatsen niet op tafel.

## **Zuivelproducten**

Melk: zeer bederfelijk. Pas met de komst van koelkasten werden melkproducten meer geconsumeerd. Yoghurt (uit Oost-Europa), kwark (uit Duitsland), en pakken vanillevla zijn allemaal pas sinds de jaren 1970 in onze winkels te koop.

Boter: de boeren op de noordelijke klei weidegebieden maakten van de melk houdbare zoute boter. Na de boterbereiding bleef van de melk karnemelk over, die gedronken werd.

Kaas: de boeren op de westelijke kleigronden maakten kaas van hun melk. Ook hiervoor was ter conservering veel zout nodig. De lang houdbare kazen (Edam en Gouda) werden al vroeg uitgevoerd. Op de zandgronden werden enkel harde schapen- en geitenkaasjes gemaakt. Midden vorige eeuw verschuift het thuis kaas- en botermaken geheel naar de zuivelfabrieken, waar enkel gepasteuriseerde melk verwerkt wordt. Nu wil de consument weer kaas met smaak en zijn de kleine boerenkaasbedrijfjes in opmars. Ook de vraag naar lightproducten heeft een nieuwe markt geschapen.

Eieren: waren vroeger duur, dus wie zelf geen kippen had, at geen eieren. Eieren werden zelfs als ruil- en betaalmiddel gebruikt. Eieren werden gegeten als vleesvervanger tijdens vastendagen.

## **Drank**

Water: waar schoon water voorhanden was, kon het gedronken worden. In bevolkte streken was water vervuild en onbetrouwbaar voor de gezondheid. Leidingwater pas vanaf 1900 in de steden. Op het platteland tot na 1960 nog putwater.

Wijn: door de Romeinen geïntroduceerd werd in Nederland wijn verbouwd en gedronken. De kerk had een wijntraditie. Door de goedkope import uit Frankrijk liep de productie terug, en verdween helemaal toen Napoleon er belasting op ging heffen. Pas in 1967 kwam de eerste Nederlandse wijngaard –met succes- terug.

Bier: volksdrank. Het lichte bier werd ook door vrouwen en kinderen gedronken. Bier werd gebrouwen van water, graan en hop. Pas eind 18<sup>e</sup> eeuw, door misoogsten en dure graanprijzen, werd het bierdrinken vervangen door koffie en thee.

Gebrande wijn of genever: aanvankelijk uit wijn, maar al spoedig gestookt uit granen. Toevoeging van vruchten (citroenjenever), kruiden (kruidenbitters) en specerijen (kandee).l).

Thee: door de VOC ingevoerd vanaf 1610 uit China, en later uit Batavia en India, al snel een succesvolle drank in ons land. Door de hogere prijs werd thee meer gedronken in de rijkere kustprovincies. 'Theevisites' waren om indruk te maken op je gasten.

Koffie: door het succes van de thee, werd koffie door de VOC enkel verhandeld voor de uitvoer naar Engeland! Rond 1700 werden koffiestruiken aangeplant op Java, en werd koffie een goedkope drank. Op het Brabantse platteland stond de koffiepoot de hele dag op het fornuis te pruttelen, waar iedereen naar wens van kon schenken.

## **Snoep en zoet**

Honing was de zoetmaker voor de middeleeuwer. Door het verplaatsen van de suikerrietplantages van het dure India naar Amerika kon suiker goedkoper en voor velen beschikbaar komen. Koek en zoetigheid werden mode. De hoge belastingen en de afschaffing van de slavernij maakten suiker na 1800 zo duur, dat het pas na 1960 weer een populair en veel gebruikt middel werd.

Uit cacao bonen met suiker werd bittere chocoladedrank gemaakt. In 1825 kon men cacao boter van de cacao massa scheiden, waarna zachter cacao poeder overbleef en de chocoladereep werd geboren.

Pepermunt, gemaakt van suiker en pepermuntolie, drop, hagelslag en stroopwafels zijn echte Hollandse lekkernijen.

## **Zout**

Zout-import uit warmere zuidelijke landen, aanvankelijk duur maar door raffineren in de 17<sup>e</sup> eeuw goedkoper. Veel zout nodig voor kaasmaken en conservering van vlees en groenten. Vitaminerijke zuurkool (wittekool in zout) tegen scheurbuik.

## **Traditionele gerechten**

Rituelen bij bijzondere gelegenheden:

Beschuit met muisjes of beschuitbollen bij de geboorte van een kind.

Broodje kaas na de begrafenis.

Driedaagse huwelijksfeesten: familie, neven en nichten, buurt.

Kermis: paling

## **Brabantse koffietafel**

De koffietafel is ná 1900 ontstaan uit de maaltijd na een begrafenis. De begrafenisgasten hadden al een lange dag achter de rug en moesten nuchter ter communie gaan. Na de uitvaart was er mik met kaas, voor die tijd luxe eten. Roggebrood bleef bij de minderbedeelden op tafel komen. Er was koffie en de maaltijd werd –voor de mannen- afgesloten met een brandewijntje met suiker. Later breidde de Brabantse koffietafel zich uit met soep, vleeswaren, zult en worst, zoete broodsoorten, krentenbrood en peperkoek.

## **Omslag midden vorige eeuw.**

Ná 1950 verandert het voedselaanbod in Nederland in rap tempo. Brabant was tot 1950 zelfvoorzienend, waar men enkel naar de kruidenier ging voor koffie, suiker, zout, zeep en specerijen. De welvaart neemt na 1950 toe, waardoor het voedselaanbod steeds groter wordt. De huisslacht verdwijnt, de tuinen worden kleiner en de groententuin verandert in siertuin. De koelkast en diepvries veroveren in snel tempo de Nederlandse huishoudens, de weckflessen worden massaal weggegooid. Door de moderne bewaarmethoden kan voedsel zonder kwaliteitsverlies beter en langer bewaard worden en van grotere afstanden aangevoerd worden. De televisie doet zijn intrede in de huiskamers en beïnvloed het verdwijnen van de kleinschalige streekproducten. In de supermarkt is alles te koop. Traditioneel eten verdwijnt, al eten de Brabantse gezinnen nog graag soep, aardappels met een stukje vlees en groenten en appelmoes, en pudding na.

## **Migrantenvloeden**

Ná 1950 komen uit ons Indië de KNILmilitairen met hun gezinnen naar Nederland, en begint de Chinees-Indische keuken aan een succesvolle opmars. Rijst komt op tafel. Uit onze overzeese gebieden in het Caribisch gebied komen vanaf de jaren '70 honderduizenden naar Nederland, met behoud van hun eigen cultuur en eetgewoonten. Er komen Turkse en Marokaanse immigranten.

## **Vakantie-invloeden**

Door de toegenomen welvaart gaan de Nederlanders steeds vaker en verder op vakantie. Frankrijk is een geliefde vakantiebestemming. Fondue en barbecue doen hun intrede, stokbrood met franse kaas, knoflook, en we worden wijndrinkers.

De invloed van de landen rond de Middellandse Zee uit zich in gebruik van pasta's, pizza, olijfolie, tapas.

Wereldreizen leiden tot wereldsmaken: de Mexicaanse, Argentijnse, Thaise en Japanse keuken zijn niet meer weg te denken.

## **Streekproducten in opmars**

Eten is de afgelopen eeuw eenheidsworst geworden, met smaakvervlakking als gevolg. Weemoedig wordt herinnerd aan de heerlijke smaak van vroeger, de recepten van 'ons' moeder. Als reactie ontstaat er een hernieuwde belangstelling voor ons culinair-cultureel erfgoed en de eigen eethistorie. De belangstelling voor smaakvolle verse producten van eigen bodem neemt toe. Op het platteland legt een nieuwe generatie boeren zich toe op kwaliteitsproducten van eigen bodem. Oude producten en gerechten worden nieuw leven ingeblazen, de smaak van vroeger in een nieuw, licht en eigentijds jasje gestoken. Toprestaurants serveren de lekkerste bloedworst, de Brabantse koffietafel staat weer volop in de belangstelling. Nederlands eten en eten in Nederland zijn nog nooit zo goed, gevarieerd en vers geweest.

Dat het uw goed mag bekomme

## **Proeverij tijdens de jaarvergadering:**

Noten en vruchtentulband

Brabantse peperkoek

Middeleeuwse vijgenpaté

Middeleeuwse koude kip in zure saus  
Kweeperenmoes  
Roggebrood  
Pompoenbrood  
Sesamcrackertjes  
Brabantse geitenkaas  
Brabantse blauwschimmelkaas  
Brabantse bieslookkaas  
Brabantse kaas  
Brabantse zult  
Brabantse balkenbrij  
Brabantse beuling  
Brabantse bloedworst  
Brabantse metworst  
Zuideuropese gedroogde tomaatjes  
Zuideuropese tappenade

Literatuur:

- Brabantse heerlijkheden, Brabants bureau voor toerisme, 2005
- Suikerbonen en beschuit met muisjes, eetgewoonten bij sleutelmomenten in het leven, 2005
- Culinaire reisgids Nederland; ANWB, 1998
- Van soeter cokene, recepten uit de oudheid en middeleeuwen, door J. Van Winter, 1976

Internet:

[www.gastvrijbrabant.nl](http://www.gastvrijbrabant.nl)

[www.bijzonderbrabant.nl/goeieten](http://www.bijzonderbrabant.nl/goeieten)

[www.vlaamsbrabant.be/suikerbonen](http://www.vlaamsbrabant.be/suikerbonen)