ETEN ONDER HET STATENPLEIN

Wat de pot schaft...

Deborah Paalman

Middeleeuwse kruidentuin, anonieme kunstenaar

Een appel als lekkernij

Tegenwoordig heeft de mens de keus uit een groot assortiment levensmiddelen. Je koopt ze eenvoudig bij de supermarkt. Voor bijzondere gelegenheden zoals kerst, wordt het kookboek nog wel eens ter hand genomen en is een bezoek aan een delicatessenzaak noodzakelijk. Daar kunnen allerhande bijzondere producten uit verre landen worden gekocht en aan kruiden en specerijen geen gebrek. Maar hoe ging dat in de late middeleeuwen in Dordrecht? In een tijd dat een appel nog een lekkernij was en zout een luxe? Welke producten waren er voor de gewone inwoners voorhanden?

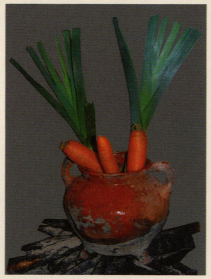
Onderzoek van afval

Buiten enkele middeleeuwse kookboeken wordt de kennis over de voedingseconomie uit die tijd vooral verkregen uit archeologisch onderzoek. Een groot voordeel daarbij is dat de toenmalige afvalverwerking een stuk eenvoudiger was als nu: slacht- en/of etensresten verdwenen gewoon op de mestvaalt, in de sloot, in de beerkuil of in het houten tonnetje dat dienst deed als toilet (tonputje). Het zijn juist die plaatsen waar archeologen honderden jaren later de etensresten terugvinden.

Monsters

Onder de natte, zuurstofarme condities in de Dordtse bodem bleven de organische resten eeuwen lang bewaard. De botten van zoogdieren zijn in opgravingen vaak wel met het blote oog waar te nemen, maar plantaardige resten zoals zaden en noten en skeletresten van gevogelte en vis zijn zo klein, dat het noodzakelijk is grondmonsters te nemen. De grond uit verschillende 16e en17e-eeuwse tonputjes werd daarom voor nader onderzoek meegenomen naar het laboratorium.

Resultaten van het voorlopige botanisch onderzoek



Kookpot met wortels en prei

Het plantaardige deel van de voeding bestond uit veel verschillende soorten groentes, fruit, noten en granen, zoals bleek uit de grondmonsters. Eigenlijk zouden we deze ingrediënten maar goed uit ons hoofd moeten leren, aangezien de hedendaagse mens steeds vaker uit het oog verliest wat gezonde voeding is...
In ieder geval werden vooral appels, peren en kersen gegeten, maar daarnaast soms ook pruimen, druiven, moerbeien, vijgen, vlierbessen en bramen. Ook hazelnoten en walnoten kwamen voor in de onderzochte monsters. Granen maakten een belangrijk deel uit van de maaltijden, aangezien aardappels pas rond 1700 werden ingevoerd als voedingsgewas. De meest gevonden granen waren (emmer)tarwe, (bedekte) gerst en haver, maar tevens is boekweit en gierst aangetroffen. Veel verschillende groentes zijn niet gevonden, maar wel de biet. Waarschijnlijk is de plant hier als voedingsgewas in de tuin verbouwd. Ook zijn oliehoudende gewassen gevonden zoals mosterd.

Diverse zaden, gevonden in grondmonsters van het Statenplein

Stokroos (foto: D. Paalman)

Tuingoudsbloem (foto: D. Paalman)

Een aantal gevonden zaden is vrij zeldzaam. Dit geldt bijvoorbeeld voor kruiden en specerijen als paradijskorrel, knoflook en hysop (hysop is naast keukenkruid in vleesgerechten en pasteien – om de eetlust op te wekken – ook een geneeskruid bij maagdarmstoornissen). Pompoenzaden komen evenmin vaak voor. Toch werd pompoen gevonden in de beerkuil van een eenvoudig huisje. Behalve de kans dat het hier de vroegste vondst van pompoen in Nederland betreft, is het des te opvallender dit gewas hier aan te treffen, omdat de soort doorgaans in meer welvarender milieus wordt gevonden.
Behalve voedingsplanten zijn gebruiksplanten gevonden, zoals hennep, waar touw van werd gemaakt en een aantal sierplanten, zoals stokroos, akelei, tuingoudsbloem, lampionplant, buxus en wouw (een verfplant die een gele kleurstof levert).

Peer of appel

Hazelnoot

Kers

Kaf

De stokroos, de buxus en de wouw komen zelfs al in de oudste fase (14e eeuw) van de bewoning van het Statenplein voor, in een beerkuil op het erf van een leerbewerker.
Een deel van de gevonden planten was medicinaal te gebruiken, zoals de kruisbladige wolfsmelk. Deze vondst is overigens uniek voor Nederland. De plant is van Zuid-Europese oorsprong en werd als purgeermiddel gebruikt, maar vanwege de giftigheid heeft de plant als zodanig inmiddels afgedaan.

Resultaten van het voorlopige zoölogische onderzoek

Hammen aan het plafond (foto J.L. Zellmann-Kroon)

De botten die tijdens het veldwerk met de hand zijn verzameld zijn vooral afkomstig van het meest gegeten dier, het rund. Schaap (of geit) lijkt daarna het meest te zijn geconsumeerd, gevolgd door varken, maar dit kan per periode verschillen

Kattenschedel met snijsporen (Statenplein)

vlnr Bergeend, Grote Zaagbek, Wilde eend, Smient, Taling (Statenplein)

(nader onderzoek moet dit uitwijzen). Ook zijn botten van honden, katten en paarden opgegraven, maar deze dieren werden normaliter niet gegeten. Paarden werden beschouwd als nobele dieren en vooral gebruikt als last- en rijdier.
Op bijna twintig procent van de onderzochte botten van zoogdieren zijn snij-, zaag- of haksporen waar te nemen, die zijn veroorzaakt bij het slachten, de verdere verwerking van de karkassen tot verkoopbare porties en het snijden tijdens de maaltijd. Snijsporen zijn zelfs aangetroffen op een katten-

Open gezaagde en gehakte botten van koeien (Statenplein)

Messen met een heft van bot, gewei of ivoor

Schelpdieren (Statenplein)

schedeltje. Ze wijzen met zekerheid op het stropen van het vel. Misschien is de kat 'ontmanteld' om z'n bont, om de mogelijke medicinale werking van een stukje kattenhuid, of gewoon om z'n vlees in tijden van schaarste.
Veel botten zijn in de lengterichting open gehakt. Hierdoor kon ook het voedzame merg worden benut. Niets werd zomaar weggegooid: bot was een prima grondstof voor het maken van gebruiksvoorwerpen, zoals heften van (tafel)messen.
Dat niet alleen de menselijke bewoners van de huisjes aan de voormalige Kromme Elleboog vlees hebben gegeten en botjes hebben afgekloven, blijkt uit de sporen van vraat van honden en katten op bijna vijf procent van alle zoogdierbotten die zijn opgegraven.

Vogelbotje met vraatsporen van kat

Behalve de resten van de belangrijkste vleesleveranciers rund, schaap/geit en varken en gangbaar gevogelte zoals kip en diverse eenden- en ganzensoorten (wilde/tamme eend, smient, taling, grauwe/tamme gans), is wat wild gevonden (haas en konijn) en enkele meer of minder zeldzame vogels zoals zwaan, grote en middelste zaagbek (wintergast in ons land, de Biesbosch is heden ten dage één van de belangrijkste overwinteringsgebieden), reiger, lepelaar, wulp, lijsters en kleine zangvogels. Daarnaast is er een breed assortiment aan zee- en zoetwatervis gevonden. De zeevis omvat verscheidene soorten kabeljauwachtigen (schelvis, wijting en kabeljauw) en platvis (bot, schol en mogelijk tarbot), evenals rog en waarschijnlijk poon. Van de zoetwatervissen zijn resten van karperachtigen, baars, paling en snoek gevonden. De grondmonsters bevatten bovendien grote aantallen eetbare schelpensoorten zoals mosselen, oesters, kokkels en alikruiken.
Dergelijke grote hoeveelheden visresten zoals die op het Statenplein zijn gevonden, komen maar weinig voor. Het is mogelijk dat de Dordtse voedingseconomie meer op vis gericht is geweest dan in andere steden, maar het kan ook liggen aan het consequent zeven van de grond, wat niet bij alle opgravingen even nauwgezet wordt gedaan.

Koken in de middeleeuwen

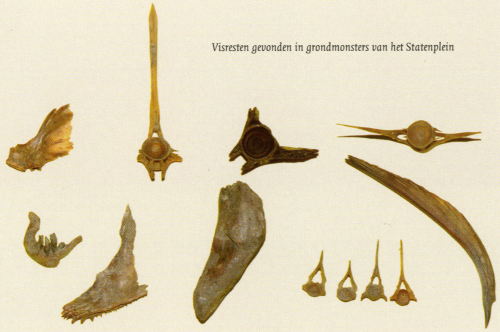
Pas aan het eind van de 13e eeuw duiken de eerste middeleeuwse kookboeken op. Dat is het begin van een steeds groeiend aantal receptenverzamelingen. De keuken aan het eind van de middeleeuwen werd gekarakteriseerd door zoetzure, gekruide gerechten. Maar wat op tafel kwam werd in de middeleeuwen ook sterk bepaald door de katholieke kerk. Iedere week was er minstens één dag en soms zelfs drie of vier (afhankelijk van de streek en de tijd), waarop het eten van vlees was verboden.

De vrijdag was tot ver in de vorige eeuw voor alle katholieken een visdag, waarbij echter kon worden 'gesmokkeld', door zeehonden en andere zeezoogdieren als 'vis' te beschouwen. Ook op andere vastendagen gedurende het jaar, zoals in de vier weken voor kerstmis en de zes weken tussen carnaval en Pasen, werd extra gelet op wat men at. Als al die vastendagen bij elkaar worden opgeteld, betekent dit dat de christelijke bevolking in de middeleeuwen op éénderde tot ruim de helft van het aantal dagen in het jaar géén vlees mocht eten (als men zich dat al kon veroorloven).

Hoe het kerstdiner van de inwoners van Dordrecht er in de late middeleeuwen zal hebben uitgezien? In de vastenweek voor kerstmis mogelijk uit 'karper met rozijnensaus', maar tijdens de feestdagen stond er misschien een rundvleespastei op tafel, extra op smaak gebracht met merg en enkele in de tuin verbouwde kruiden. Of misschien bestond het diner uit malse eendenborst van wintertaling of zaagbek, met 'toerte van appelen' toe? Hoe zou het hebben geroken, in de nauwe Dordtse straatjes, zo rond kerst...

Een middeleeuwse kruidentuin, anonieme kunstenaar

Visresten gevonden in grondmonsters van het Statenplein



Een bruyn sause op den carper

Neempt eenen goeden carper ende siet dien wel morwe. Dan doeten vanden viere ende laetten staen in sijn sop. Neempt pepercoecke ofte lyefcoecke ende dat sedt te weycke int vette sop vanden carpere dat suldy dan af scheppen vanden ketel met eenen lepele. Ende alst gheweyct es so suldy den coecke in stucken wryven metten selven lepele seer cleyne emmers so cleyne alst moghelijck es. Dan linghet met azine ende wine. Dan settet over tvier ende latet sieden dat binde. Dan doeter inne ghimber, caneel ende eenen goeden deel suyckers, wat souts ende plucter rosijn inne. Dit ghietmen overe al den carpere in die vastenen.

Karper met rozijnensaus

Neem een grote karper en kook die goed. Laat hem dan staan in zijn kooknat. Neem voorts een peperkoek en zet dat te week in het vette sop van de karper dat met een lepel uit de pan wordt geschept. Wrijf de koek daarna fijn door een zeef en doe er een scheut wijn en wat azijn bij. Zet het daarna op het vuur en laat het koken tot het bind. Doe er dan gember, kaneel, een ons gewelde rozijnen en 5 eetlepels suiker bij. Giet bij het opdienen de saus over de karper

Recept van rond 1510, uit kookboek: 'Van Soeter Cokene'

Bronnen:

- *Esser, E (red), 2003: Statenplein 9701, een integrale waardering van monsters en zeefresiduen en een onderzoek aan resten van vlooien. Archeoplan Eco en BIAX Consult, Ossicle 68 (intern onderzoeksrapport Gemeente Dordrecht).*
- *Winter, J.M. van, 1976: 'Van Soeter Cokene', recepten uit de Oudheid en de Middeleeuwen, Fibula-Van Dishoeck, Haarlem.*