

interview

Wat schaft de put? Foodarcheoloog zoekt en vindt geschiedenis van ons voedsel

interview

Als je iemand écht wil leren kennen, zegt een vuilbak soms meer dan een Facebookprofiel. Voor de foodarcheoloog Jeroen Van Vaerenbergh bestaat er dan ook geen grotere schatkamer dan een goedgevulde, middeleeuwse beerput. Aan de hand van uitwerpselen en afval uit lang vervlogen tijden, schetst hij in zijn boek ‘Wat schaft de put?’ een beeld van ons historisch dieet. Ver hoeft hij niet te duiken om grote contrasten te zien. “Het geld en de energie die we steken in onze voeding, is de afgelopen jaren sterk geminderd.”

🕒 19 NOVEMBER 2024

Ruben De Keyzer

Lees meer over:
geschiedenis
voedsel

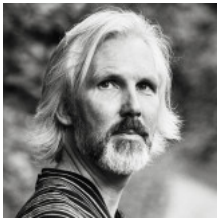


Van megasteden als Hong Kong tot het kleinste gehucht in Noord-Frankrijk: geen enkele menselijke nederzetting zou kunnen bestaan zonder de landbouw. Ruim 7.000 jaar geleden kozen enkele migrantenfamilies met boerenverstand de vruchtbare leemstreek van Limburg uit als de ideale plek om gewassen te telen en dieren te houden. Een kleine 1.000 jaar later waren nagenoeg alle inheemse jagers-verzamelaars overhaald van dit systeem, en de agrarische samenleving was geboren. Niet langer was de zoektocht naar voedsel een continue reis. De mensheid settelde zich bij haar akkers, en de eerste dorpen waren een feit.

Voor archeoloog Van Vaerenbergh zijn weinig zaken zo boeiend als de menselijke relatie met voeding en landbouw. Hij ziet in de geschiedenis vele contrasten die ons enerzijds dankbaar kunnen maken voor het comfort van vandaag, maar ook enkele nuttige lessen die soms dreigen verloren te gaan. Die brengt hij bij via degustatiezingen en samenwerkingen met chefs en vaklui, zoals bakkers, kaasmakers en brouwers.

Beerputten

“Die verhalen en die voeding vanuit het verleden, die put ik letterlijk uit beerputten. Ik weet dat dat wonderbaarlijk klinkt en soms wenkbrauwen doet fronsen, maar binnen de archeologie is dat echt niet ongewoon. Wat de schatkamer van Toetanchamon is voor egyptologen, is de beerput voor Vlaamse archeologen. In de steden werd vroeger alle afval gecentraliseerd in putten in de grond. Daar gingen niet enkel uitwerpselen in, maar ook tafel- en keukenafval. En omdat alles onder de grondwatertafel is terechtgekomen, bleven de organische resten hier veel beter bewaard dan wanneer men bij wijze van spreken een klokhuis op de grond gooit. Ondergronds heb je minder inwerking van zuurstof en bacteriën, en dat maakt dat bijvoorbeeld botjes van afgekloven kip, visgraten, pitjes van appel en druiven, beter bewaard blijven. Wij nemen daar stalen van, laten dat onderzoeken door biologen, en op basis daarvan hebben we een ‘boodschappenlijst’ waarmee we kunnen inschatten wat er bij mensen thuis in de voorraadkast lag.



“ Breng een Romein naar een moderne supermarkt, en dan zal hij ook zoeken naar het mooiste bakje aardbeien.”

Jeroen Van Vaerenbergh - Foodarcheoloog

De mens van vroeger verschilt niet zo hard van de mens van vandaag, als men zou denken. “Breng een Romein naar een moderne supermarkt, en dan zal hij ook zoeken naar het mooiste bakje aardbeien”, zegt Van Vaerenbergh. “De opties zijn er, en dan maak je daar gebruik van. Maar vroeger had men zoveel keuze niet. Bosaardbeien had je vanaf de maand mei tot augustus, en dan was het gedaan. Zelfs de hertog van Bourgondië moest wachten tot de zomer. Misschien aten ze wel aardbeicompote, maar dat was een duur product en dus niet weggelegd voor de gemiddelde burger.”

Lessen uit het verleden

Meer seizoensbewustzijn is één van de zaken waar Van Vaerenbergh aandacht voor wil. “Mensen laten stilstaan bij wanneer een product op zijn best is”, zegt Van Vaerenbergh. “Dat wil niet zeggen dat we alle serres moeten sluiten. Maar je kan niet ontkennen dat ze in het hoogseizoen het beste smaken.”



Reportage

“Aandacht voor voedselverspilling brengt bevoorradings voedselbanken in gedrang”

12 NOVEMBER 2024

om restjes in op te bewaren. Dat zouden onze voorouders ook doen als ze die mogelijkheid hadden (lach).

“ Vandaag zijn we gewend om elke dag opnieuw te koken. Terwijl vroeger koken een continu proces was, terend op de restjes van de dag ervoor

Jeroen Van Vaerenbergh - Foodarcheoloog

Een ander voorbeeld is de stroop. Bruinzwart smeersel dat niet weg te slaan was van grootmoeders ontbijttafel, al was het maar omdat de pot blijft kleven. “Mooie appels of peren kon men vroeger inkuisen of op zolder bewaren, en dan zou men nog zeker tot februari een herkenbare appel kunnen consumeren. Gewetst fruit werd dan weer vaak tot stroop verwerkt, omdat dat langer bewaarde. Suiker hadden we vroeger niet, dus honing en stroop waren de zoetstof bij uitstek. Niet iedereen had de middelen om deze producten te verwerken. Dus zag je al vroeg in de landbouw specialisaties ontstaan waarbij de ene zich vervolmaakte in het verwerken van zuivel, de ander van vlees, fruit, enzovoort.”

'Zero waste' omdat het moet

Kooktrends zoals *zero waste* en fermentatie roepen bij sommigen de weerklank op van geitenwollensokkerij, al is dat niet meteen iets waar de foodarcheoloog voor pleit. “Ik wil zeker niet gezegd hebben dat we massaal de diepvries moeten buitengooien en een pekelpot aanleggen in onze kelder. Ik ben geen re-enacter van de geschiedenis, maar het is wel boeiend om gerechten te proeven op de wijze waarop ze vroeger werden bereid. Zelfs al is het zelden wenselijk om zulke gerechten elke dag te eten. De smaken van toen leunen niet altijd aan bij wat we vandaag prefereren. Ons

smaakpalet was anders, en ons spijsverteringsstelsel ook. Maar de smaken en voedselwijsheden van het verleden kunnen we wel gebruiken om ons vandaag te inspireren tot nieuwe creaties.”

Nog een belangrijk verschil: hoewel *zero waste* in de oudheid hoog in het vaandel werd gedragen, was dat om compleet andere redenen dan vandaag. In moderne tijden heeft voedselverspilling vooral een ecologische motivatie. Vroeger was het een noodzaak. “Wij leven in West-Europa nog altijd in het land van beloften. Er is hier geen dreiging tot hongersnood, maar vroeger moest daar altijd rekening mee worden gehouden.”

“Mijn grootouders hebben tijdens hun leven ontzettend veel zien veranderen”, zegt Van Vaerenbergh. “Zij geloofden na de ontbering van de Tweede Wereldoorlog stillaan in *the sky is the limit*-mentaliteit van de *golden 60's*, een wereld waar alles mogelijk is. Hoewel zij nog steeds een innerlijke angst voelden voor om het ooit opnieuw met minder te moeten doen, zijn mijn ouders en ik groot geworden in een wereld van overvloed. Maar recent zagen we covid, gevolgen van klimaatverandering en oorlogen die de vrees voor schaarste weer aanwakkeren. We merken dat het niet meer mogelijk is om eeuwig zomaar alles te doen. Tegelijk zien we hoe onze voorouders zich hebben aangepast aan schaarste. Laat ons dus meer een connectie maken met die mentaliteit van vroeger, als we deze uitdagingen tegemoet gaan.”



Reportage

Lutgart en Marc maken ‘Het traagste brood’ met oude granen

2 JULI 2024

Bij die uitdagingen horen een blik op het verleden, maar ook geen angst voor technologische innovatie. “Wij kunnen als archeologen maar periodes kleven op vondsten die we doen, omdat onze maatschappij voortdurend evolueert en innoveert”, zegt Van Vaerenbergh. “Elke generatie heeft innovatie toegelaten omdat er zich nieuwe mogelijkheden aandienden of om het hoofd te bieden aan de uitdagingen van het moment, zoals een veranderend klimaat. Gebruiksvoorwerpen, teeltwijzen en ingrediënten veranderden. Vandaag zijn we de eerste generaties waar alles supersnel gaat, ook als het om voedsel gaat. We zijn bovendien een van de eersten die hun voedingkeuzes individueel maken. Wat je vroeger at, werd bepaald door wat de natuur je biedt en je sociale status. En dan had je nog kerkelijke regels, die bepaalden dat je op vastendagen geen dierlijk voedsel mocht eten met uitzondering van vis.”

Variatie verloren

“Stel je voor, je woont in het jaar 1450. We hebben vele natte jaren achter de rug, met misoogsten tot gevolg”, schetst Van Vaerenbergh. “Dat maakte dat er geen constante toevoer van granen en peulvruchten meer was. De overheid verbood dan ook om deze producten nog te verhandelen. De prijzen schoten misschien de hoogte in, maar men kon zich niet permitteren kostbare voeding te verliezen. Ook brouwers konden deze basisgranen dus niet meer gebruiken om hun product mee te maken, want bier is minder voedzaam dan brood. En dus zag je weer die creativiteit, dat men bijvoorbeeld haver of boekweit gebruikte om bier te brouwen omdat andere granen werden gerantsoeneerd. Mensen leerden met schaarste omgaan en moesten dus telkens opnieuw met andere producten aan de slag.”

“**Vandaag zijn we gewend dat onze voeding elke dag hetzelfde smaakt. Een kleine verandering, en de producent mag zich aan boze brieven verwachten**”

Jeroen Van Vaerenbergh - Foodarcheoloog

Die schaarste leidde ook tot meer variatie en creativiteit in de keuken. “Vandaag zijn we gewend dat onze voeding elke dag hetzelfde smaakt. Van het brood bij de bakker tot de kant-en-klare lasagne in de supermarkt. Een kleine verandering, en de producent mag zich aan boze brieven verwachten.”



Nieuws

‘Jurassic Park’ voor fruitbomen: Stad Gent en vzw Pomko telen verloren gewaand fruit

19 SEPTEMBER 2024

Oude rassen

“In de voorraadkasten lagen onder andere bonen, graan, appels en peren. Maar binnen de appels en peren had je tientallen variëteiten. Het ene fruit was wat zoeter of zuurder, of bewaarde wat langer. Afhankelijk van de regio waar je woonde, had je varianten die een heel andere smaak aan je dagelijkse granen- of broodpap konden geven. Kleine boeren hadden vaak zelf hun eigen rassen ontwikkeld. Vandaag liggen onze voorraadkasten misschien vol met vanalles en nog wat, maar binnen die productcategorieën smaakt alles min of meer hetzelfde. De vraag is ook of de consument vandaag voor al die variatie van vroeger zou openstaan, want het betekent dat men telkens opnieuw de bereiding moest aanpassen. Vooral de bitterheid is uit onze groenten verdwenen.”

Van Vaerenbergh betreurt de teloorgang van smakenprofielen, maar ziet ook mogelijkheden binnen de oude voedingsgewoonten. “Ik denk bijvoorbeeld aan de peulvruchten. Deze zijn heel lang belangrijk geweest, maar in de jaren '60 verdween de noodzaak om bonen te gebruiken als proteïnebron, en

werd het meer gezien als ‘arme mensenkost’. Terwijl men nu binnen de stikstofproblematiek opnieuw de waarde van deze plantaardige eiwitten inziet. Ook linzen, waar we sinds de eerste boeren al lekkere dingen mee klaarmaakten, tonen nu weer hun nut binnen de duurzame landbouw.”

Misvattingen

De gerechten die we nu de 'Vlaamse klassiekers' noemen, zijn volgens Van Vaerenbergh eerder grootmoeders keuken, geworteld in de 19e eeuwse voedselsystemen. "Gehaktballen in tomatensaus kennen we nog maar een goeie 100 jaar", zegt hij. "Al kende de Romeinse tijd wel een bereiding gelijkend op onze gehaktballen, gemengd met honingzoete prei en appel. Daar zie je een smakencombinatie van hartig en zoet die we ook vandaag appreciëren, in bijvoorbeeld kip met appelmoes of worst en rode kool. Wat nog opmerkelijk is, is dat in die tijd het gehakt korianderzaad bevatte. Men denkt dat koriander slechts recent uit het oosten komt, maar al in de Romeinse tijd had men deze zaden naar hier gehaald om ze lokaal te cultiveren. En toen het Romeinse rijk verdween, zijn de planten gebleven. Pas vanaf de zeventiende, achttiende eeuw zie je dit ingrediënt weer uit onze keuken verdwijnen en is onze culinaire band met koriander weer verbroken."

"Nog een leuk weetje is de walnoot. Galliërs kenden dat niet, de boom is hier eveneens door de Romeinen geïmporteerd. Wij zien de walnotenboom als typisch van hier, maar ooit was het een exoot, afkomstig uit de Kaukasus."

Mensen klagen om de prijzen van de supermarkt, terwijl we nooit eerder zo'n klein deel van onze tijd en inkomen aan ons voedsel spendeerden

Jeroen Van Vaerenbergh - Foodarcheoloog



Reportage

Ondernemers willen met oervarkensras alternatief bieden voor buitenlandse charcuterie

2 NOVEMBER 2023

"Over de Galliërs gesproken: Mensen hebben al snel het beeld van de geroosterde everzwijnen 'Asterix en Obelix'-strips. Maar het consumeren van vlees was zeker niet voor elke dag weggelegd. En waar het zwijn bij Asterix uit de bossen komt, at men in die tijd eigenlijk betrekkelijk weinig jachtwild. Men at vooral dieren van eigen kweek. Het Menapisch varkensvlees, uit de regio tussen schelde en kust, was gekend tot in Rome. Een kruising tussen wild zwijn en gedomesticeerd varken. Het is mooi om te zien dat een hedendaagse variant vandaag opnieuw wordt gekweekt als lokaal terroirvlees."

"En nog zo'n gerecht 'van hier' is de rijstpap, standaard aanwezig op de Breugelfeesten. Rijst konden we hier niet cultiveren, dus dat werd geïmporteerd uit het Middellandse Zeegebied. En rijstpap is van origine een moslimbereiding. Ik heb mensen ontmoet uit New Delhi in India die hun rijstpap maken op exact dezelfde manier als bij ons."

Iedereen landbouwer

Hoewel landbouwers een steeds kleiner segment uitmaken van de bevolking, was boer vroeger het enige beroep dat iedereen beoefende. Zorgen voor voeding ging veel verder dan een haastig gesmeerde boterham en een korte passage bij de supermarkt. Wanneer men niet aan het eten was, dan werkten men toe naar de volgende maaltijd. Tussen de kookpotten en op het veld. "Vroeger was er slechts een heel klein percentage mensen dat niet met landbouw bezig was: de elite, de handelaars, de ambachtslui en vanaf de 19^{de} eeuw de arbeidersklasse. Vandaag is dat omgekeerd. Dat we zo weinig aandacht schenken aan landbouw en de voeding op ons bord, is slechts een gegeven van de laatste drie generaties. Mensen klagen om de prijzen van de supermarkt, terwijl we nooit eerder zo'n klein deel van onze tijd en inkomen aan ons voedsel spendeerden."

Dat vele mensen amper zelf koken, is ook een relatief nieuw gegeven. Horeca in haar huidige vorm, is vrij nieuw. "Zolang mensen op hun boerderij woonden, aten ze thuis of bij elkaar op bezoek. Er waren geen ondernemers die een restaurantje in hun hoeve creëerden (lach). De eerste voorlopers van de restaurants vind je in de Romeinse tijd, met de eerste steden. In Tongeren bijvoorbeeld had je ongetwijfeld ondernemers die gasthuizen uitbaatten, voor de groep stedelingen en passanten die zich niet dagdagelijks met voedsel bezighielden."



interview

Eén miljard mensen is obees: "Kweek voedselgeletterdheid en promoot onze groenten en fruit"

1 MAART 2024

Opkomst van de horeca

In de middeleeuwen groeide de herbergcultuur. "De maaltijden er konden er vrij simpel zijn, gaande van brood met boter en kaas, tot heuse zakendiners. Maar herbergen die zulke diners organiseerden, waren voorbehouden voor de hogere klassen. Daar vinden we resten van zwaan of reigers, dure vogels die veel geld kostten om te bereiden. In een gewone herberg vond je bijvoorbeeld gerookte haring, ideaal om dorst te krijgen."

Maar het restaurant zoals wij het kennen, ontstaat pas in 19e eeuw. Dat hing samen met de nieuwe sociale klasse die toen is ontstaan, de bourgeoisie, die anders dan de oude adel liever openbaar ging eten dan mensen op kasteel uit te nodigen. De bourgeoisie had vrije tijd en niet onbelangrijk, het geld om zo'n restaurantbezoek te betalen. Het eten was toen ook al zodanig geëvolueerd dat men echte menu's serveerde, met voorgerecht, hoofdgerecht en dessert. Een restaurantbeleving zoals we die vandaag kennen. De gegoede klasse bracht ook tijd door in koffiehuisen, met thee, chocoladedrank en

alcohol, en de krant. De voorloper van de koffiebar zeg maar, waar niet de adel, maar wel de gegoede middenklasse elkaar ontmoette."

Vandaag is ons horecalandschap onherkenbaar veranderd, met fastfood en afhaal die van eten vooral een snelle affaire maken. "Bij jongeren zie je de aandacht voor kwaliteit en duurzaamheid opnieuw toenemen", zegt Van Vaerenbergh. "Maar dat botst met de snelheid waaraan alles moet worden klaargemaakt. Men maakt geen tijd meer om uren met voeding bezig te zijn, dus dat wordt zoeken naar een evenwicht."

“ Bij jongeren zie je de aandacht voor kwaliteit en duurzaamheid opnieuw toenemen. Maar dat botst met de snelheid waaraan alles moet worden klaargemaakt

Jeroen Van Vaerenbergh - Foodarcheoloog

Connectie

Moeten we allemaal dan opnieuw boer worden, om opnieuw voeling te krijgen met onze voeding? “We merken wel dat wie een eigen moestuin heeft, zijn voeding veel meer apprecieert en ook meer moeite doet om alles tot het laatste te benutten. Zij zullen minder snel geneigd zijn om voedsel in de vuilbak te gooien. Maar natuurlijk kunnen we niet allemaal weer boer worden. Je hebt nu ook initiatieven zoals *rewilding* en wildpluk, allemaal mooie initiatieven om mensen weer de connectie met natuur en voeding te laten maken, maar we kunnen als maatschappij niet terug naar dat leven. Dat kantelpunt zijn we 6.000 jaar geleden gepasseerd. Wat ik echter wel wil doen, is de maatschappelijke aandacht voor landbouw opnieuw aanscherpen en op een innovatieve manier terug connectie maken met de natuurlijke cyclus. We moeten leren om de landbouw weer naar waarde te schatten als deel van de natuur.”

“En ik wil zeker niet zeggen dat vroeger alles beter was. Maar we kunnen uit deze periodes wel veel leren. We hoeven niet per se te koken als een middeleeuwer. Al was het maar omdat onze spijsvertering ervan zou afzien. Maar laten we meepikken welke lessen relevant kunnen zijn, en opnieuw een connectie maken met de voeding die we produceren.”



Uitgelicht

Wereldmelkdag: hoe belangrijk was "Het melkmeisje" in de tijd van Vermeer?

interview

Het Melkmeisje van kunstenaar Johannes Vermeer krijgt een moderne makeover voor Wereldmelkdag. Kunstenares Caroline Vermeir – what’s in a name -tekende een nieuwe variant op d...

🕒 5 JUNI 2024

[Lees meer](#)

Bron: Eigen berichtgeving

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17

1030 Schaerbeek

Contact

T • 0473 59 41 39

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

screenreader.visit us on our twitter page: https://twitter.com/vilt_nieuws

screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

© 2025 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra