



DE GASTRONOMISCHE IDENTITEIT van de Zwinstreek

Arnout Zwaenepoel



DE GASTRONOMISCHE IDENTITEIT van de Zwinstreek

Arnout Zwaenepoel

Inhoud

Dankwoord	7
Inleiding: methode	8
1 Een gastronomische identiteit van de Zwinstreek?	11
1.1 Sterrenrestaurants bij de vleet	14
1.2 Hoeve- en Streekproducten	15
1.3 De gastronomische identiteit van de Zwinstreek: een menukaart.	21
2 Aperitieven en digestieven	23
2.1 Aperitieven en digestieven in de 21ste eeuw	24
2.2 En waar komt het vandaan? Aperitieven en digestieven in de Zwinstreek in het verleden.	26
3 Soep	31
3.1 Soep in de Zwinstreek van de 21ste eeuw	32
3.2 En soep in het verleden	33
4 Vis, schaal- en schelpdieren	37
4.1 Vis in de Zwinstreek anno 21ste eeuw	38
4.2 En waar komt de traditie vandaan? Vis, schaal- en schelpdieren in de Zwinstreek in het verleden.	51
5 Vlees op het bord	65
5.1 Vlees in de Zwinstreek van de 21ste eeuw	66
5.2 Vlees in de Zwinstreek in historisch perspectief: bij de Menapiërs en de Romeinen	72
5.3 Vlees in de Zwinstreek, in de middeleeuwen	73
5.4 Vlees in de 16de, 17de en 18de eeuw	80
5.5 Vlees in de 19de eeuw	85
5.6 Vlees in de 20ste eeuw	86
6 Groenten	89
6.1 Groenten in de Zwinstreek van de 21ste eeuw	90
6.2 Groenten in de Zwinstreek van het neolithicum, de Menapiërs en de Romeinen	96
6.3 Groenten in de Zwinstreek van de middeleeuwen	97
6.4 Groenten in de Zwinstreek van de 16de, 17de en 18de eeuw.	100
6.5 Groenten in de Zwinstreek van de 19de eeuw	103
6.6 Groenten in de Zwinstreek van de 20ste eeuw	104
7 Aardappelen	109
7.1 Aardappelen in de Zwinstreek van de 21ste eeuw	110
7.2 Aardappelen in de Zwinstreek vanaf de 17de eeuw	111
8 Noten en fruit	117
8.1 Noten en fruit in de Zwinstreek van de 21ste eeuw	118
8.2 Noten en fruit in de Zwinstreek van het neolithicum, de Menapiërs en de Romeinen?	132
8.3 Noten en fruit in de Zwinstreek, in de middeleeuwen	133
8.4 Noten en fruit in de Zwinstreek van de 16, 17de en 18de eeuw.	136
8.5 Noten en fruit in de Zwinstreek van de 19de eeuw	141
8.6 Noten en fruit in de Zwinstreek van de 20ste eeuw	147
9 Kruiden en zout in de Zwinstreek	153
9.1 Kruiden en zout in de Zwinstreek van de 21ste eeuw	154
9.2 Kruiden en zout in de prehistorie en de Romeinse tijd	159
9.3 Kruiden en zout in de middeleeuwen	160
9.4 Kruiden en zout in de Zwinstreek van de 16de, 17de en 18de eeuw.	163
9.5 Kruiden en zout in de Zwinstreek van de 19de eeuw.	165
9.6 kruiden en zout in de 20ste eeuw.	165
10 Bierkaart	167
10.1 Bier in de Zwinstreek van de 21ste eeuw	168
10.2 Uitvinding van bier	180
10.3 Bier in middeleeuwse Zwinstreek	181
10.4 Bier in de Zwinstreek van de 16de, 17de en 18de eeuw.	185
10.5 Bier en brouwerijen in de Zwinstreek van de 19de eeuw.	193
10.6 Bier in de Zwinstreek van de 20ste eeuw	194
11 Wijnkaart	199
11.1 Wijn in de Zwinstreek van de 21ste eeuw	200
11.2 Wijn in de Zwinstreek in Romeinse tijden	207
11.3 Wijn in de Zwinstreek in de middeleeuwen	209
11.4 Wijn in de Zwinstreek in de 16de, 17de en 18de eeuw	214
11.5 Wijn in de Zwinstreek van de 19de eeuw	215
11.6 Wijn in de Zwinstreek van de 20ste eeuw	215
12 Intermezzo 1. Water	217
12.1 Drinkwater in de Zwinstreek van de 21ste eeuw	218
12.2 Drinkwater in de Zwinstreek in het verleden	220
13 Kaasbordje	237
13.1 Kaas, boter, melk(producten) en eieren in de Zwinstreek van de 21ste eeuw	238
13.2 Kaas, boter, melk(producten) en eieren in de Zwinstreek van de prehistorie en de Romeinse tijd	240
13.3 Kaas, boter, melk(producten) en eieren in de Zwinstreek van de middeleeuwen	240
13.4 Kaas, boter, melk(producten) en eieren in de Zwinstreek van 16de, 17de en 18de eeuw	242
13.5 Kaas, boter, melk(producten) en eieren in de Zwinstreek van de 19de eeuw	245
13.6 Kaas, boter, melk(producten) en eieren in de Zwinstreek van de 20ste eeuw	246
14 Koekjes en gebak	249
14.1 Koekjes en gebak in de Zwinstreek van de 21ste eeuw	250
14.2 Koekjes en gebak in de Zwinstreek van de middeleeuwen	254
14.3 Koekjes en gebak in de Zwinstreek van de 16de, 17de en 18de eeuw	254
14.4 Koekjes en gebak in de Zwinstreek van de 19de en 20ste eeuw	255
15 Intermezzo 2: brood	259
15.1 Brood in de 21ste eeuw	260
15.2 Graan en brood in de Zwinstreek van de prehistorie en de Romeinen	261
15.3 Graan en brood in de Zwinstreek van de middeleeuwen	263
15.4 Graan en brood in de Zwinstreek van de 16de, 17de en 18de eeuw	266
15.5 Brood en graan in de Zwinstreek van de 19de eeuw	268
15.6 Brood en graan in de Zwinstreek van de 20ste eeuw	268
16 Chocolade	271
16.1 Chocolade in de Zwinstreek van de 21ste eeuw	272
16.2 Korte geschiedenis van cacao en chocolade	281
16.3 De eerste chocolade in de Zwinstreek	283
16.4 Chocolade in de Zwinstreek van de 20ste eeuw	286
17 Koffie	291
17.1 Koffie in de Zwinstreek van de 21ste eeuw	292
17.2 Koffie (en thee) in de Zwinstreek vóór de 21ste eeuw	293
18 Intermezzo 3: Suiker, bijen en honing	297
18.1 Suiker(goed), bijen, honing en snoep in de Zwinstreek van de 21ste eeuw	298
18.2 Suiker en honing in de Zwinstreek van het verleden	300
19 Toponiemen in de Zwinstreek met verwijzingen naar het voedselsysteem	307
20 Legendes/verhalen/uitdrukkingen in de regio met een link naar de gastronomische identiteit	313
21 Suggesties voor de toekomst	317
22 Literatuur	320
Index	329
Colofon	348

Dankwoord

Aan een hele reeks mensen ben ik dank verschuldigd voor hun waardevolle bijdrage aan dit rapport.

Het rapport kwam tot stand door een opdracht van de Provincie West-Vlaanderen, met Lode Tanghe als leidend ambtenaar. Lode zorgde voor de oprichting van een klankbordgroep, riep die ook op geregelde tijdstippen bijeen en leverde kritische commentaar op en aanvullingen bij de tussentijdse teksten.

Een klankbordgroep begeleidde het project: Ruben Casteleyn, Brecht Demasure, Leo Declercq, Nathalie Devisscher, Jan Hutsebaut, Marinus van Dintel en Tom Vermeersch maakten deel uit van de klankbordgroep en bezorgden op geregelde tijdstippen waardevolle aanvullende informatie en/of correcties op de tussentijdse teksten. Ruben Casteleyn las de teksten na en bezorgde literatuur van typische aspecten uit Knokke-Heist. Leo Declercq bezorgde informatie vanuit landschappelijke achtergronden. Brecht Demasure las de teksten kritisch na en bezorgde heel wat literatuurwijzingen vanuit zijn Centrum-voor-Agrarische-Geschiedenis-achtergrond, Jan Hutsebaut bezorgde zeer waardevolle historische aanvullingen en kaartmateriaal met betrekking tot Damme. Marinus van Dintel bezorgde boeken, literatuursuggesties, contactadressen voor Zeeuws-Vlaanderen, Nathalie Devisscher bracht me in contact met historicus Wim De Clercq, organiseerde een lezing rond het thema in Sincfala, het Museum van de Zwinstreek en bezorgde Zeeuwe literatuurbronnen. Ook Tom Vermeersch wees verschillende Zeeuwse literatuurbronnen aan en leverde informatie met betrekking tot de grensoverschrijdende dijkenkaart.

Een hele reeks mensen verklaarden zich bereid tot een interview, waarvan dankbaar gebruik werd gemaakt voor het actuele deel van elk individueel hoofdstuk: topchefs van tweesterrenrestaurants Filip Claeys van De Jonkman, Edwin Vinke van de Kromme Watergang en Bart Desmidt van Bartholomeus, Jonas en Patrick Derycke van Wild en Gevogelte Derycke in Brugge, zuster Mary Aline van het Engels klooster, bean-to-bar-chocolatier Luc Dierckx, de stichter van het chocolademuseum in Brugge: Eddy Van Belle, zaakvoerder-chocolatier Jimmy Pietersz uit Cadzand, brouwers Veronique Maes van De Halve Maan in Brugge, Thibo Baccarne, Marc Menuet en Stijn Jordans van Brouwerslokaal Groede, Frank Schout van Biertainment uit Eede en wijnmaker Ronald Blomme van 't Biezenhof in Eede.

Ook verschillende andere mensen bezorgden waardevolle informatie: bioloog-archeoloog Anton Ervynck met betrekking tot dierlijke resten in archeologische context, Peter Bultinck van Beeldbank Brugge, Bart De Sitter van Lukasweb.be en stadsarchivaris Jan D'hondt bezorgden toegang tot hoogwaardige resoluties van afbeeldingen die dit rapport helpen opfleuren, WVI-collega Kathy Danneels zorgde voor interview-adressen, brochures, kaartjes en interessante sites in Zeeuws-Vlaanderen. Ook Veronique Dutier en Jeanine Dekker zorgden voor literatuur- en digitale bronnen voor Zeeuws-Vlaanderen. Luc Troffaes bezorgde nog zijn recentste brouwerij-opzoekingen. WVI-collega Ann Soulliaert bezorgde heel wat Brugse en Damse literatuurbronnen. Ludo Vandamme van de stadsbibliotheek Brugge diepte de informatie op van de tentoonstelling over de stadsbibliotheek *'Biekorf'* in 2000, met mooie middeleeuwse afbeeldingen die dit rapport helpen opfleuren. Lieve Zwaenepoel zorgde voor contactadressen voor interviews. Ewout Zwaenepoel zorgde voor een inrij-exemplaar van Kezanse Kost, waardoor de Zeeuwse inbreng in het verhaal aanzienlijk verhoogde. WVI-collega's Kathy Danneels, Michelle Dufoort en Lena Vereecke lazen het rapport na op taal- en tikfouten. Lena verzorgde ook de lay-out van dit rapport. WVI-collega Saskia David zorgde voor de aanmaak van de historisch-gastronomische kaart van Brugge.



Foto. Bartholomeus

Inleiding: methode

Dit rapport werd opgebouwd volgens een stramien dat deels bepaald werd door het bestek van de opdracht, deels door eigen invulling en deels door de relatief korte voorziene tijdspanne.

In het bestek van de opdracht lagen een aantal krachtlijnen vast. De opdracht hield in eerste instantie in: 'De agrarische en gastronomische identiteit van de Zwinstreek'. Zeer snel werd duidelijk dat de twee onderwerpen een behoorlijk eigen leven leiden. Het merendeel van wat de agrarische sector produceert in de Zwinstreek wordt niet geconsumeerd door de Zwinstreekbewoners zelf. De tarwe, de maïs en het gras dienen vooral de veevoedersector. De suikerbieten worden weliswaar tot suiker verwerkt, maar niet meer in de regio zelf. De runderen gaan naar slachthuizen buiten de regio. De aardappelen worden eveneens verwerkt in grote bedrijven buiten de eigenlijke Zwinstreek. De ajuinen worden verscheept naar West-Afrika, ... Daarom werden beide onderdelen, agrarische identiteit en gastronomische identiteit, opgesplitst in twee afzonderlijke rapporten.

Het bestek voor de opdracht bepaalde dat actuele streekproducten en sterrenrestaurants een vertrekpunt moesten vormen voor de opdracht, waarbij vervolgens nagekeken werd hoe die actuele situatie historisch kon verklaard worden. De opdracht werd ingevuld door interviews met een aantal sleutelfiguren in het gastronomisch gebeuren en een analyse van de streekproducten. Dit is het meest originele onderdeel van dit rapport. De historische context is nagegaan aan de hand van literatuurbronnen, rijkelijk geïllustreerd met eigen foto's van actuele relictten of foto's uit literatuurbronnen, beeldbanken, etc. De literatuurbronnen werden, omwille van de zeer beperkte tijdspanne, meestal behoorlijk letterlijk overgenomen, meestal iets ingekort, eventueel aan de actuele spelling aangepast, maar niet grondig herschreven of geherinterpreteerd. Alleen zeer uitgebreide bronnen zoals bijvoorbeeld Kezanse Kost van Aalbrechtse (1967) werden wél grondig samengevat. Bij een eventuele toekomstige, meer uitgewerkte publicatie verdient het herschrijven van de al te letterlijke teksten zeker de nodige aandacht.

De beschikbare bronnen over dit thema zijn zo overvloedig, dat onmogelijk volledigheid kon nagestreefd worden binnen de korte periode van deze opdracht. Een strenge selectie van geïnterviewde personen (geografisch, aantal, verdeling over onderwerpen, ...) was het logische gevolg. De klankbordgroep was hierin mee sturend. Een strenge selectie van literatuurbronnen was even reëel. Digitaal beschikbare bronnen kregen de absolute voorkeur. Analoge documenten werden eerder stiefmoederlijk behandeld. We zijn er ons van bewust dat hierdoor de stad Brugge niet proportio-

neel bevoordeligd werd ten opzichte van Knokke en Sluis. Damme neemt een tussenpositie in, door de talrijke digitaal beschikbare artikelen in het heemkundige tijdschrift *Rond de Poldertorens* en de rekeninguittreksels bezorgd door Jan Hutsebaut. Heemkundige tijdschriften als *Biekorf* en *Rond de Poldertorens* zijn uitvoerig bemonsterd, voor zover ze digitaal beschikbaar waren. De vroegste jaargangen waren vaak nog niet beschikbaar. Jaargangen vanaf circa 1965 leden onder de beperkingen van auteursbescherming. De Zeeuwse heemkundige tijdschriften zijn in meerderheid slechts te raadplegen op de titels, maar niet op de inhoud zelf. Hetzelfde geldt voor het tijdschrift *Brugs Ommeland*, waar zeker ook af en toe relevante artikelen in voorkomen: zie bijvoorbeeld Debouw, R. (1981), Anseeuw, J. (1989), Vanden Abeele, A. (1995) en Deneweth, H. & Kemel, Y. (2001). Ook 'Cnocke is Hier' is niet digitaal te raadplegen, tenzij via de omweg publicaties heemkunde van de website *Zwin Gevoelstreek*. Dit euvel is pas weg te werken door een langere onderzoeksperiode waarbij de analoge versies nader kunnen onderzocht worden. Verder werden een grote reeks boeken wel analoog geraadpleegd en werd ook uitgebreid gebruik gemaakt van talrijke websites. De literatuurlijst geeft een vrij volledig overzicht, met uitzondering van woordverklaringen, waarvoor vooral Wikipedia gebruikt werd, maar de bron niet telkens opnieuw wordt vermeld.

De illustraties voor het rapport zijn in de mate van het mogelijke ingevuld door eigen foto's. Beperkingen in musea, door lichttekort en verbod op het gebruik van flitsen, leidden vaak tot ondermaatse fotokwaliteit. Bij een eventuele verdere uitwerking van dit rapport, kan hiervoor best een oplossing gezocht worden. Beeldbank Brugge was zeer toeschietelijk door zijn beeldmateriaal gratis ter beschikking te stellen. Ook de stadsbibliotheek van Brugge was zeer behulpzaam bij het gratis beschikbaar stellen van hoge resolutie-afbeeldingen, uiteraard mits bronvermelding. De overige afbeeldingen zijn vaak gefotografeerd uit boeken of van het internet geplukt, waarbij de toelating om te publiceren door de provincie nagevraagd werd.

De structuur van het rapport is bepaald door een zelf gekozen invulling. We stelden een menukaart op als structuur. Intermezzo's (brood, water, suiker, honing) vullen het menu aan, voor anders uit de boot vallende aspecten. Binnen de menukaart hanteren we een vast stramien: actuele toestand, gevolgd door een chronologisch ingedeelde historische achtergrond. Meestal hanteren we prehistorie—Romeinse tijd, middeleeuwen, 16^{de}-17^{de}-18^{de} eeuw, 19^{de} eeuw en 20^{ste} eeuw als historische eenheden. Bij gebrek aan gegevens wordt deze structuur soms vereenvoudigd. Data bij de titels geven snel een idee over welke periode het gaat. Behalve de menu-

structuur als leidraad is een register toegevoegd om concrete items op te sporen.

De bronnen worden zo volledig mogelijk in de tekst zelf geciteerd. De literaturopgave op het einde van het rapport bevat ook alle geraadpleegde, geciteerde en overgenomen teksten of tekstgedeelten.

Tenslotte ook nog even een woordje over het doelpubliek van deze studie. Het rapport is in de eerste plaats bedoeld als insteek voor de opdrachtgever: de Provincie West-Vlaanderen, die met deze opdracht probeert een lacune in te vullen in de promotie van de Zwinstreek. Natuur en erfgoed kwamen in vorige studies al sterk aan bod, maar de agrarische en de gastronomische identiteit van de Zwinstreek bleven tot nog toe wat onderbelicht. Daarnaast is het toch ook de bedoeling van de opdrachtgever dit rapport te delen met een breder publiek, door het online beschikbaar te stellen. De opname van een ruim register in het rapport maakt het vooral handig als naslagwerk voor Zwinstreekgidsen, stadsgidsen of andere geïnteresseerden. De auteur is er zich van bewust dat het rapport in zijn huidige vorm geen 'leesboek' is. Daarvoor was de beschikbare tijd te kort. Daarom worden op het einde van het rapport een aantal suggesties gedaan, die een eventuele omvorming naar een meer leesbare publicatie in de toekomst mogelijk maken.



Een gastronomische identiteit van de Zwinstreek?

Hoogstamboomgaard bij hoeve De Stamper in Damme.
Foto Arnout Zwaenepoel.

Een gastronomische identiteit van de Zwinstreek?

De Zwinstreek ligt op de grens van België en Nederland. Bij gastronomie en België denken we spontaan aan bier, chocolade en frieten; en gekende sterrenrestaurants als de voormalige Karmeliet van Geert Van Hecke. Bij de link met Nederland komen producten als kaas, karnemelk, broodje kroket, verse Maatjes en Sergio Herman naar boven. Denken we aan het Zwin dan denken we aan de zee, vogels, zee kraal en de zwinneblomme, schapenbegrazing, ... Maar kunnen we dit doortrekken naar de gastronomie van de Zwinstreek? In dit onderzoek gaan we op zoek; zowel doorheen literatuurstudie als doorheen gesprekken met mensen uit de streek.

Is de Vlaamse keuken al een moeilijk te definiëren begrip, dat geldt in niet mindere mate voor de gastronomische identiteit van de Zwinstreek. Niet alleen gaat het over twee verschillende landen, België en Nederland, drie verschillende provincies (West-, Oost- en Zeeuws-Vlaanderen), maar ook de geschiedenis speelt een prominente rol in onze eetcultuur. Kelten, Romeinen, Engelsen, Spanjaarden, Italianen, Fransen, Oostenrijkers en Duitsers hebben hun sporen nagelaten. Aan Nederlandse zijde mag de Indonesische invloed niet vergeten worden. Misschien moeten de Bourgondiërs wel helemaal bovenaan geplaatst worden in dit lijstje. De Hanzestad Brugge speelde in de middeleeuwen al een prominente rol in de handel van allerlei exotische producten, waarbij voedingswaren als

bier, wijn, graan, kruiden, fruit, ... een niet te onderschatten aandeel hadden.

Die absorptie van allerlei vreemde invloeden is niet opgehouden: Italiaanse, Chinese, Turkse, Indische, Nepalese, Thaise eethuizen rezen de laatste decennia als paddenstoelen uit de grond. Op de markt van Brugge staat tegenwoordig ook een kraam dat de Vietnamese keuken aanprijst. Andere nationaliteiten die in Gent of Brussel vlot te vinden zijn, ontbreken dan wel grotendeels in de kleinere steden van de Zwinstreek: Brugge, Knokke, Damme en Sluis.

De Zwinstreekkeuken is hoe dan ook een fusiekuken, waar nieuwe producten, culinaire trends en vernieuwingen elke dag opnieuw de keuken wijzigen en verrijken. Zelfs al zijn de basisproducten niet lokaal, toch werd Brugge geleidelijk aan een echte chocoladestad en ook koffie is tegenwoordig aan een flinke opmars bezig.

Toch is ook een stevige portie traditie nog altijd niet te ontkennen in de dagelijkse keuken. Groenten zijn frequenter in de Vlaamse dan in de Waalse of Franse keuken. Een typische maaltijd begint met soep en wordt gevolgd door vlees of vis, saus of mayonaise en

Foto. Vissersboten in de haven van Breskens.
Foto Arnout Zwaenepoel.

aardappelen of frieten. Veel bereidingen zijn een combinatie van vlees met warme vruchten: konijn met pruimen, worst met appelmoes, kip met appelmoes, kip met ananas, fazant met veenbessen, ... Veel typisch Vlaamse gerechten en bereidingen worden ook in de Zwinstreek teruggevonden: witloof, aardbeien, spruitjes, asperges, varkensvlees, diverse bieren, kazen zijn ook hier populair en verschijnen heel vaak als 'streekproduct' op de menukaarten van de overvloedig aanwezige restaurants.

Sterker dan elders in Vlaanderen komen in de Zwinstreek de producten uit de Noordzee aan bod, al is het maar de vraag of er een verschil is met de rest van de Belgische kust. Vis wordt evengoed aangevoerd uit Nieuwpoort of uit Zeebrugge en Breskens en de herkomstgebieden van die Noordzeevis overschrijden ruimschoots het territorium van de Zwinstreek. In Sint-Laureins en in Zeeuws-Vlaanderen speelt ook zoetwatervis nog een rol van betekenis, onder de vorm van paling, hoewel die bijlange niet altijd meer van lokale herkomst is.

Het bepalen van een gastronomische identiteit is bovendien ook erg tijds-, persoons-, leeftijds- en geografisch gebonden. Iemand uit Knokke, Groede of Brugge zal wellicht anders aankijken tegen die culinaire identiteit en een 20- of een 80-jarige Knokkenaar zal ook wel een verschillend idee hebben...

Die bonte mix van heden en verleden, van streekproducten en buitenlandse invloeden, van verschillende interpretatie door jong en oud, is een uitdaging om verder te analyseren: een internationaal beïnvloede keuken (die perfect aansluit bij al de andere internationale thema's van de Zwinstreek: Brugge internationale haven, Zwin internationale haven voor vogels, internationaal strijdtoneel, ...) met topgastronomie die ook op zoek gaat naar lokale producten.

Mayonaise

Een belangrijke culinaire uitvinding danken we aan de Feniciërs, de oeroude bewoners van het huidige Libanon, Tunesië en Noord-Marokko: de mayonaise, of althans een saus op basis van emulsie. Bij mayonaise ontstaat de emulsie door binding van olie en eierdooier. De Feniciërs roerden een saus van olie met knoflook. Het verhaal dat mayonaise een uitvinding zou zijn van de kok van de hertog van Richelieu, daterend uit 1757, is een verzinsel. De saus is veel ouder en de naam mayonaise is afkomstig van een oud-Frans woord 'moyeu' voor eierdooier.

Bron: Born 1989.

Foto. Kraam met Vietnamese etenswaren op de Grote Markt van Brugge op woensdagvoormiddag. Foto Arnout Zwaenepoel.



1.1 Sterrenrestaurants bij de vleet

De Zwinstreek telt 15 Michelin-sterrenrestaurants, waarvan 4 met twee sterren en 11 met één ster. Zes van de vijftien bevinden zich op grondgebied Brugge, vijf op grondgebied Sluis, vier op grondgebied Knokke-Heist en één op grondgebied Damme. Er zijn wellicht meerdere verklaringen voor dat hoge aantal sterrenrestaurants. In de streek komen verschillende hotelscholen voor met een zeer hoge reputatie. De nabijheid van de zee biedt bovendien een belangrijk extra voordeel voor topchefs: de verse vis bevindt zich hier binnen handbereik, een niet onbelangrijk voordeel in vergelijking met het binnenland!

Al deze chefs hebben een hoog gehalte aan individualiteit, maar één kenmerk hebben ze quasi allemaal gemeen: ze werken graag met Noordzeevis, schaal- en schelpdieren. Filip Claeys van De Jonkman richtte de North Sea Chefs op, een project van enthousiaste chefs die het gebruik van duurzame, minder bekende vissoorten en bijvangst uit de Noordzee willen promoten. Je proeft bij hem maar liefst 50 soorten Noordzeeproducten, waarvan hondstong, horsmakreel, pieterman, schelvis, spinkrab, steenbolk, vlaswijting, zandtong, zeebarbeel en zwemkrab slechts een greep uit het assortiment zijn. Zeekat is een van zijn favorieten. Bart Desmidt, chef van Bartholomeus, beschouwt Noordzeevis, schaal- en schelpdieren als basis-ingrediënten: garnalen, haring, inktvis, kabeljauw, makreel, pladijs, Sint-Jacobsschelpen, tarbot, tong, wijting komen volgens het seizoenaanbod op het menu. Edwin Vinke van De Kromme Watergang verwoordt het als volgt: *'Onze keuken is geïnspireerd op de zilte en aardse smaken die we hier vinden rondom De Kromme Watergang'*. Bij hem staan schelp- en schaaldieren uit de Oosterschelde en Noordzeevis centraal in het aanbod. Sergio Herman van Pure C promoot de 'rijkdom van de Zeeuwse wateren' en biedt 'uitzicht over de rustgevende Noordzee'. Edwin Menue van Cuines 33 heeft Spaanse tapas als specialiteit, maar ook daar ontbreken de kokkels en de Sint-Jacobsschelpen niet. Geert Van Hecke van

Foto. Gewone zwemkrab, frequente bijvangst, maar zeldzaam op je bord. Wél bij Filip Claeys. Foto Arnout Zwaenepoel.



Zet'joe serveert onder meer algen, marbré van pijlinktvis of gerookte paling, Sint-Jacobsnoot, koningsvis, langoustines, tarbot, tonijn en zeetong. Bij Henk van Oudenhove van Sans Cravate staat rotisserie centraal, maar ook daar prijken kreeft, langoustines, mosselen, oesters en tarbot op de promotiefoto's. Frederik Decuinck van Sel Gris pakt uit met vis op twee derde van zijn promotiefoto's. Laurent Smallegange van Spetters pakt uit met haringkuit, kaviaar, kreeft, langoustines, oesters, paling uit de Oosterschelde, tarbot, zeebaars, zeeduivel en zeekat. Philippe Serruys kan met een naam als 'Den Gouden Harynck' uiteraard niet anders dan veel vis serveren. Francois De Potter van La Trinité zet onder meer coquilles Saint-Jacques uit Dieppe, grijze garnalen, langoustines, oesters, tarbot, zalm en Zeeuwse paling op het menu. Alex Buiten en Nicolas Misera van AIRrepublic bieden uitgepuurde bereidingen van Zeeuwse producten met veel vis, schaal- en schelpdieren. Timothy Goffin serveert onder meer gerookte zalm, krab en Oosterscheldepaling. Alex Hanbuckers van Auberge De Herborist pakt zijn catch of the day, gamba's en zeebaars in met bloemen en kruiden. Patrick van Hoorn van De Zuidkant serveert niet alleen garnalen, makreel en Noordzeekrab, maar ook de zilte lamsoor ontbreekt er niet.

Naast hun Noordzeevis promoten de sterrenrestaurants meestal streekproducten, die uiteraard vers moeten zijn en er top uitzien, maar evengoed komen er tal van internationale trekjes naar boven: Franse keuken, Spaanse tapas, Europese keuken tot Japanse, Indonesische en Chinese bereidingen toe. Filip Claeys serveert ook Armeense, Georgische, Libanese, Russische en Syrische wijntjes. Bart Desmidt serveert wagyu-rund uit Japan en heeft zo maar even 560 soorten wijn op zijn wijnkaart staan. Edwin Vinke is dol op culinaire reizen en brengt tal van exotische kruiden mee naar Slijkplaat om ze daar in zijn groenten- en kruidentuin uit te proberen. Oosterschelde schelp- en schaaldieren worden er gekruid met Japanse en Marokkaanse kruiden of kruidenmengsels. Sommige chefs halen

Foto. Gevelsteen van sterrenrestaurant De Gouden Harynck in Brugge. Foto Arnout Zwaenepoel.



hun groenten en fruit bij 'Tino's groenten, fruit en planten', die weliswaar ook Poperingse hopscheuten aanbiedt, maar die tegelijk uit de hele wereld bevoorradt wordt. Edwin Vinke noemt zijn cuisines Nederlands, Frans en Europees en zijn jongste menukaart is sterk Japans getint. Edwin Menue heeft Spaanse tapas als specialiteit. Laurent Smallegange serveert niet alleen Noordzeevis, maar ook kingfish uit de Rode Zee. François De Potter serveert ook Japans, Indonesisch en Peking duck...

1.2 Hoeve- en Streekproducten

De website '100% West-Vlaams, hoeve en streekproducten' toont vele tientallen karakteristieke lokale producten. De Zwinstreek is goed vertegenwoordigd. Samengevat bestaan de West-Vlaamse streekproducten in volgorde van talrijkheid vooral uit koekjes en gebak, chocolade, kaas, varkensvlees en -bereidingen, zuivelproducten als yoghurt, karnemelk, boter en ijs, bier, vis (haring) en schaaldieren (garnaal) en fruit (*fruit*, fruitsappen, confituur). Overige desserts, snoepjes, aardappelen, ajuin, hertenvlees, koffie, scharreleieren, rundsvlees of likeur komen elk slechts een- of tweemaal voor in de lijst.

In het Oost-Vlaamse gedeelte van de Zwinstreek, meer bepaald in het palingdorp Sint-Laureins staat de 'Orde van de Sentse Paling' borg voor het bewaren van de aloude palingtraditie. De krekken zijn weliswaar niet meer zo rijk aan paling als vroeger, maar recente initiatieven zorgen ervoor dat de wildvang paling teruggezet wordt in private wateren, waar ze opgekweekt wordt om de culinaire traditie te kunnen bestendigen. Oktober is dé palingmaand. Bij de palinggerechten hoort het palingbier bij uitstek: Augustijn Grand Cru volgens de lokale chefs. Dat bier wordt weliswaar in Ertvelde gebrouwen, maar in 2010 werd er een speciaal flesje ontworpen voor de palingmaand. De Orde van de Sentse Paling kiest ook om de twee jaar een nieuwe Sentse palingwijn, maar deze wordt niet lokaal gemaakt. In 2017-2018 werd bijvoorbeeld de Domaine Astruc Marsanne Languedoc 2015 tot Sentse palingwijn gepromoot. In Maldegem is het 'Maldegems gebak' een traditionaal. In de deelgemeente Middelburg maakt en verkoopt Bijenhuis Lekens honing als streekproduct. Pomme-Charelle is een appel-aperitiefwijn uit Maldegem.

Het Zeeuwse deel van de Zwinstreek pakt vooral uit met Oosterscheldekreeft, garnalen, haring, mosselen, Zeeuwse wilde Japanse oester (creuse), Zeeuwse platte oester, lamsoor, zeekraal, zeeduivel, lamsvlees, Zeeuwse bolus, Zeeuwse speculaas, Zeeuwse boterbabbelaar en lokale wijn. Samengevat voor het Zeeuws-Vlaamse gedeelte van de Zwinstreek komen vis, schelp- en schaaldieren hier duidelijk op de eerste plaats, gevolgd door koekjes en taarten,



Foto. Streekproduct asperges van het Spitsbroek in Eede. Foto Arnout Zwaenepoel.

lokale bieren, fruitsappen en confituren, planten van het schor, lamsvlees en wijn. Likeur, groenten en chocolade komen eerder zeldzaam voor.

Als we het sommetje nog eens over doen voor de hele Zwinstreek, dan scoren koekjes en gebak het frequentst, op de voet gevolgd door talrijke lokaal gebrouwen of ontworpen bieren. Vis, schaal- en schelpdieren scoren eveneens hoog. Allerlei bereidingen van varkensvlees en lokale kazen kunnen wedijveren met elkaar. Tal van chocoladespecialiteiten scoren eveneens hoog. Melk, yoghurt en karnemelk worden in heel wat hoeveuwinkels aangeboden. Diverse desserts volgen in het rijtje. Fruit, fruitsappen en confituren worden eveneens verspreid aangetroffen als streekproduct, met appels, peren en kersen als belangrijkste fruitsoorten. Wijn wordt op twee plaatsen geproduceerd. Roomijs en boter zijn eveneens populaire hoeveproducten, evenals aardappelen en een aantal groenten als asperges, pompoen en ajuin. De overige streekproducten als likeuren en aperitieven, water, hertenvlees, honing, koffie, scharreleieren, rundsvlees, lamsvlees en snoepjes worden eerder zeldzaam aangeboden.

Tabel. Hoeve- en streekproducten in de Zwinstreek, samengevat uit verschillende bronnen en gerangschikt per type.

Aardappelen	Bintje en Victoria	De Damse Knotwilgenhoeve, Moerkerke
Ajuin		De Damse Knotwilgenhoeve, Moerkerke
Aperitief	Pomme-Charelle (appelwijn)	Maldegem
Appelen	Boskoop, Delbar, Elstar, Jonagold	Steffi-Fruit, Moerkerke
Asperges		Camping Spitsbroek, Eede
Bier	Aquila, Saison Jane en Tripel Jules	Brouwerij Rodanum, Eede
Bier	Augustijn Grand Cru	Ertvelde
Bier	Brugse Straffe Hendrik	Brouwerij De Halve Maan, Brugge
Bier	Brugse Zot dubbel	Brouwerij De Halve Maan, Brugge
Bier	Brugse Zot blond	Brouwerij De Halve Maan, Brugge
Bier	Straffe Hendrik heritage	Brouwerij De Halve Maan, Brugge
Bier	Bryggja bruin	Bryggja Brewery, Moerkerke
Bier	Bryggja Triple B	Bryggja Brewery, Moerkerke
Bier	Damme blond	De Damse Brouwers, Damme
Bier	Damme d'Or	De Damse Brouwers, Damme
Bier	Fort Lapin 5 blanche	Brouwerij Fort Lapin, Koolkerke
Bier	Fort Lapin 6 dubbel	Brouwerij Fort Lapin, Koolkerke
Bier	Fort Lapin 6 hoplapin	Brouwerij Fort Lapin, Koolkerke
Bier	Fort Lapin 6,5 rouge	Brouwerij Fort Lapin, Koolkerke
Bier	Fort Lapin 8 tripel	Brouwerij Fort Lapin, Koolkerke
Bier	Fort Lapin 9 snowlapin	Brouwerij Fort Lapin, Koolkerke
Bier	Fort Lapin 10 quadrupel	Brouwerij Fort Lapin, Koolkerke
Bier	Imperial Pale Ale, Imperial Russian Stout, Imperial Zeeuws Blond en Sea Wise Hefeweizen	Bierlokaal Groede, Thibo Baccarne
Bier	Jantje van Sluis speciaalbier	Gebrouwen door brouwerij van Steenberge in Ertvelde; te koop in Slijterij-Wijnhandel de Vuurtoren
Bier	Maerlants Tripel	Brouwerij van Steenberge, Ertvelde
Bier	Paljas blond	Brouwerij Henricus Zeebrugge
Bier	Paljas bruin	Brouwerij Henricus Zeebrugge
Bier	Paljas IPA	Brouwerij Henricus Zeebrugge
Bier	Spijker	De Haeckse Brouwers, Brugge
Bier	Viven	De Lobel
Bier	Zoeteke, kersenbier	Zoete Polder, Knokke-Heist
Boter	Hoeveboter	De Beukenhoeve Moerkerke, De IJshoeve Damme, Hof Ter Calveshoek Lapscheure, 't Hof Ter Calvekete Westkapelle, 't Schottenhof Dudzele
Bruine bonen		Boeren West-Zeeuws-Vlaanderen
Choco	Hoevechoco	De IJshoeve Damme, Hof Ter Calveshoek Lapscheure, 't Hof Ter Calvekete Westkapelle, 't Schottenhof Dudzele
Chocolade	Brugse doosjes	Chocolaterie Sukerbuyc, Brugge
Chocolade	Brugse kantjes	Chocolaterie Sukerbuyc, Brugge
Chocolade	Brugse kasseien	Chocolaterie Spegelaere, Brugge
Chocolade	druiventrossen	Chocolaterie Spegelaere, Brugge
Chocolade	duindoornbespraline	Chocolatier M, Knokke-Heist
Chocolade	Haaiantanden van de Zeeuwse stranden	Petra's Chocoladeshop Cadzand
Chocolade	Kaaspraline	Chocolaterie Spegelaere, Brugge
Chocolade	Truffels	De IJshoeve, Damme
Chocolade	Zeevruchten	Chocolaterie Spegelaere, Brugge
Confituur	artisanale confituur	De Zoete Polder, Knokke-Heist
Confituur	Pompoenjam	De Heidebloem, IJzendijke

Confituur	zwarte bessenconfituur	VVV Breskens
Eieren	scharreleieren	De Damse knotwilghoeve
Fruitsap	appel-peersap	Steffi-Fruit Moerkerke, park Ter Calvekete, Westkapelle
Fruitsap	Appelaere en Perelaere	Zeeuws-Vlaanderen, Groen Polderwinkel Schoondijke
Garnaalkroket		LC Company Zeebrugge
Garnalen	Zeebrugse garnalen	Viswinkels Zeebrugge
Garnalen		Zeeuws-Vlaanderen
Gebak	Zeeuwse bolus	Bakkerijen Zeeuws-Vlaanderen
Honing		Bijenhuis Lekens, Middelburg
Honing	koolzaadhoning	De Beukenhoeve, Moerkerke
Kaas	Bryarde met Brugse Zot-bier	De Beauvoordse Walhoeve, Beauvoorde
Kaas	Damse brie	Damse Kaasmakerij, Sijsele
Kaas	Damse Kazemat	Damse kaasmakerij, Sijsele
Kaas	Damse kruidenbrie	Damse Kaasmakerij, Sijsele
Kaas	Damse mokke	Damse Kaasmakerij, Sijsele
Kaas	daslookkaas	Damse Kaasmakerij, Sijsele
Kaas	magere verse kaas	't Hof Ter Calvekete, Westkapelle
Kaas	plattekaas	De Beukenhoeve Moerkerke, De IJshoeve Damme, Hof Ter Calveshoek Lapscheure
Kaas	verse zachte kaas	't Schottenhof Dudzele
Karnemelk		De Beukenhoeve Moerkerke, Hof Ter Calvekete Westkapelle, 't Schottenhof Dudzele
Koekjes	amandelbrood	Oud Huis Deman, Brugge
Koekjes	boterspeculaas	Oud Huis Deman, Brugge
Koekjes	Brugse achten	Oud Huis Deman, Brugge
Koekjes	Brugse beschuit	Oud Huis Deman, Brugge
Koekjes	Brugse kletsoppen	Oud Huis Deman, Brugge
Koekjes	Brugse mokken	Oud Huis Deman, Brugge
Koekjes	Cadzandse moppen	Bakkerij Leurgans
Koekjes	galetwafels	Groen Polderwinkel Schoondijke
Koekjes	Grieks brood	Oud Huis Deman, Brugge
Koekjes	Janhagel	Bakkerij Leurgans, Cadzand
Koekjes	nieuwjaarwafeltjes	Albert Heijn
Koekjes	Vivense wafeltjes	De IJshoeve, Damme
Koffie		Dumoulin Knokke-Heist
Kreeft	Oosterschelde kreeft	Zeeuws-Vlaanderen
'lamsoor' (= Zeeaster!)	Oosterschelde	Zeeuws-Vlaanderen
Likeur	Damse elixir	Rubbens Wichelen
Likeur	paardenmelklikeur Pupeschof	Oostburg
Mosselen	Zeeuwse mosselen	Zeeuws-Vlaanderen
Oesters	Zeeuwse platte oester	Zeeuws-Vlaanderen
Oesters	Zeeuwse wilde Japanse oester (creuse)	Zeeuws-Vlaanderen
Ovenkoeken		Vlaemsch Erfgoed, Groede
Pannenkoeken		De IJshoeve Damme, De Knotwilg Oostkerke
Pannenkoeken	Pannenkoeken met paardenmelk	Trekpaardenwereld Oostburg
Peren	Conférence, Doyené	Steffi-fruit, Moerkerke
Rijstbereiding	Riz Condé	Banketbakkerij Gaelens, Knokke-Heist
Rijstpap		De Beukenhoeve Moerkerke, De IJshoeve Damme
Roomijs	hoeveroomijs	De Beukenhoeve Moerkerke, De IJshoeve Damme, Hoeve Hazegras Knokke, Hof Ter Calveshoek Lapscheure, 't Hof Ter Calvekete Westkapelle

Roomijs	Ijssalon bij Sandy, met ijs gemaakt van melk van 't Meerschhof te Damme	Knokke-Heist
Snoep	boterbabbelaars	Moeder Babelutte, Knokke-Heist
Snoep	Zeeuwse boterbabbelaar	Zeeuws-Vlaanderen
Soezen		De IJshoeve, Damme
Stroopvet	Reuzel en suikerstroop	Slagerij Lijster, Zuidzande
Taart	Groedse paptaart	bakkerijen Groede
Taart	Maldegems gebak	Maldegem
Taart	Misérable	Banketbakkerij Gaelens, Knokke-Heist
Taart	Oma's koekjestaart	De IJshoeve, Damme
Vis	ambachtelijk gerookte heilbot	Brugse Visrokerij Alloo
Vis	half zoete haring	Brugse Visrokerij Alloo
Vis	haring	Zeeuws-Vlaanderen
Vis	zoete, gedroogde, gezouten haring	Brugse Visrokerij Alloo
Vis	ingelegde Sentse paling	Sint-Laureins
Vlapudding		't Hof Ter Calvekete Westkapelle
Vlees	artisaanale gezouten en gerookte boerenham	Bonne, Damme
Vlees	bloedworst	Bonne Damme, Slagerij 't Zwin Damme
Vlees	boerenpaté	Bonne, Damme
Vlees	Dams kassietje (vleesbroodje)	Bonne, Damme
Vlees	droge worst	Slagerij 't Zwin Damme, slagerij De Cnock Knokke-Heist
Vlees	hammetje met mosterd	Bonne, Damme
Vlees	hertenpaté	Bonne Damme, Marquettepolder Lapscheure
Vlees	hoevespek	Bonne, Damme
Vlees	lamsvlees	Zeeuws-Vlaanderen
Vlees	ouderwets hoofdvlees	Bonne, Damme
Vlees	Uilenspiegelpastei	Bonne, Damme
Vlees	West-Vlaams Rood	Bonne, Damme
Vlees	Witte pens	Bonne, Damme
Water	Zuiver Zeeuws Water	Zeeuws-Vlaanderen
Wijn	Wit, rood, rosé	't Biezenhof Eede
Wijn		De Catharinahoeve, Waterlandkerkje
Yoghurt		De Beukenhoeve Moerkerke, De IJshoeve Damme, Hof Ter Caleshoek Lapscheure, 't Hof Ter Calvekete Westkapelle, 't Schottenhof Dudzele
Yoghurt	Griekse yoghurt	't Schottenhof, Dudzele
Zeekraal	Oosterschelde	Zeeuws-Vlaanderen
Zeewier	Oosterschelde	Zeeuws-Vlaanderen



Foto. Hoeve-ijs Hazegras, Knokke-Heist.
Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. Streekbier Viven, gecreëerd door de Vivenkapellenaar De Lobel. Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. Streekbier paljas, gebrouwen door Brouwerij Henricus, Zeebrugge.
Foto Arnout Zwaenepoel 2019.



Foto. Fruitbier Zoeteke, gemaakt met de kersen van de Zoetepolder in Knokke.
Foto Arnout Zwaenepoel, 2019.



Foto. Vlaamse grijze garnaal (Crangon crangon). Foto Arnout Zwaenepoel.

Hoewewinkels. In de West-Vlaamse Zwinstreek tref je 10 verschillende hoewewinkels aan. Dit zijn enkel de 100% West-Vlaams hoeveproducenten. www.korteketenkaart.be toont nog veel meer hoewewinkels.

Damme spant de kroon met maar liefst zeven van de tien, Knokke telt er twee en Brugge eentje.

Ijs en melkproducten zijn de populairste te koop aangeboden producten, gevolgd door desserts, aardappelen en eieren. Kaas wordt nog op drie plaatsen verkocht, terwijl appels en peren, gevogelte, groenten, hert, honing, klein fruit, konijn, rund, sappen, varken elk slechts op één plaats aan de man worden gebracht.

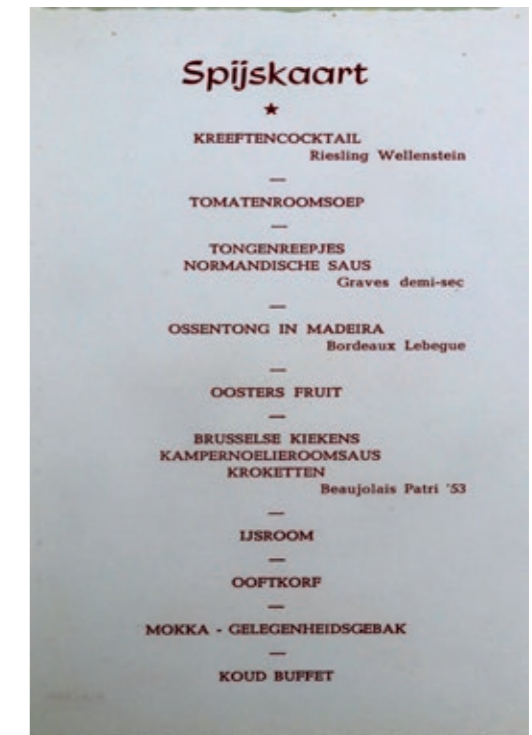
Veekweker-beenhouwer Bonne uit Damme heeft het grootste aanbod met 8 verschillende producten, onmiddellijk op de voet gevolgd door 't Hof ter Kalvekete uit Westkapelle (Knokke-Heist) met 7 verschillende producten in aanbod. 't Schottenhof uit Dudzele (Brugge) en De Beukenhoeve uit Moerkerke (Damme) bieden elk 5 verschillende producten aan, De IJshoeve uit Damme, het Hof ter Caleshoek uit Lapscheure (Damme) en Het Hoorns Geitenkaasje uit Damme elk vier. De Damse Knotwilghoeve uit Moerkerke (Damme) verkoopt aardappelen en eieren. Hoeve Hazegras heeft ijs en klein fruit in aanbod. Steffi's fruit (Moerkerke) tenslotte biedt fruit en fruitsappen aan.

In de hoewewinkels kun je ook terecht voor een 100% West-Vlaamse geschenkmand, die lokale kwaliteitsproducten uit West-Vlaanderen aanbiedt: www.100procentwest-vlaams.be/geschenkmanden. Een aantal van die boerderijen bieden ook een hoevepicknick aan. Info en reservatie tref je aan op www.hoevepicknick.be. De wondere wereld van de korte keten met hoewewinkels, imkers, CSA/zelfoogst, afhaalpunten, lokale producten, markten, restaurants, hoevepicknicks vind je terug op www.korteketenkaart.be.

Europees beschermde streekproducten. De Europese wetgeving voorziet in verschillende beschermingsprocedures voor lokale streekproducten: Beschermde Oorsprong Benaming (BOB), Beschermde Geografische Aanduiding (BGA) of Gegarandeerde Traditionele Specialiteit (GTS). Voor de Vlaamse grijze garnaal is een Beschermde Geografische Aanduiding aangevraagd. De Hollandse maatjesharing geniet van een Europese bescherming als Gegarandeerde Traditionele Specialiteit.



Foto's. Menukaart huwelijksfeest 1959. Foto's Arnout Zwaenepoel.



1.3 De gastronomische identiteit van de Zwinstreek: een menukaart.

In de pagina's hierboven poogden we aan de hand van sterrenrestaurants en streekproducten kort te schetsen waar de accenten van de hedendaagse Zwinstreekkeuken liggen. In de volgende hoofdstukken proberen we aan de hand van een menukaart enkele aspecten wat meer uit te diepen en historisch te kaderen. Hoe ziet de culinaire Zwinkeuken er nu uit en waar is deze culinaire traditie uit gegroeid? We starten met een aperitiefje. Gemakshalve komen in dit hoofdstuk ook de digestieven aan bod. Vervolgens komt de soep. Als voorgerecht nemen we een visschotel en als hoofdgerecht volgt een vleeschotel, met een portie groenten of fruit en aardappelen. Uiteraard zijn die gerechten ook gezouten en gekruid. Bij het menu hoort ook een bier- of wijnkaart. Als dessert volgt eerst een kaasbordje en daarna krijgen we koekjes, gebak en chocolade, met een koffietje. Brood, honing en suiker worden als intermezzo's ingelast.

Menukaart

De Perzen waren de uitvinders van de menukaart. Als de gasten zich uitgestrekt hadden op aanligbedden aan tafel kregen ze kleine met was bestreken plankjes uitgereikt, waarin gegrift was wat er zou gegeten worden. (*Bronnen: Born 1989, Beernaert et al. 2002*).



Aperitieven en digestieven

Foto. Feestmaal van de stadsfunctionarissen.
Antoon Claessens, 1574.
bron: Musea Brugge, www.lukasweb.be – Art in
Flanders, foto Hugo Maertens en Dominique Provost.

Aperitieven en digestieven

2.1 Aperitieven en digestieven in de 21^{ste} eeuw

In de huidige Zwinstreek bestaat geen eeuwenoude traditie van de huidige lokaal vervaardigde gedistilleerde dranken. Het gaat in hoofdzaak om kleinschalige recente initiatieven, met een eerder beperkte productie.

Mede. Thibo Baccarne, de jonge brouwer van het Brouwerslokaal in Groede brouwt niet alleen bier, maar maakt ook opnieuw mede. *'We hebben ook al mede gemaakt. Dat willen we in de toekomst zeker nog doen. Mede is eigenlijk een heel simpel drankje. Je neemt honing en water en je krijgt daar alcohol uit. Ik wil er echter meer mee doen. Het moet zeker lokale honing worden en ik wil een complexe mede die ook moet ouderen in poreuze vaten. Voor de rest kun je er nog van alles mee doen: kruiden toevoegen, zoet of minder zoet, misschien blend ik ook wel meer stroperige en minder zoete mede. Bij mijn eerste mede gebruikte ik lavendel om te kruiden. Ik ben in Texas geweest en daar wordt heel veel geëxperimenteerd met blenden. Dat wil ik ook wel meer doen.'* (Bron: Zwaenepoel 2019, interview met Thibo Baccarne).

Ook Joris Decoene is een veelbelovende jonge medebrouwer.

'Tot 2014 kende ik mede eigenlijk niet. Ik proefde het voor de eerst bij de vader van mijn Poolse vriendin, een fervente 'homebrewer' (zo zijn er wel veel in Polen). De mede, die ondertussen meer dan 15 jaar had gerijpt, was gemaakt van Poolse boekweithoning – een monoflorale donkere honingsoort die in België niet (meer) voorkomt en een uniek aroma heeft. Ik was enorm onder de indruk en kwam op het idee om zelf te beginnen experimenteren met dit drankje met het doel om dit ooit te introduceren op de Belgische markt, waar het nog vrij ongekend is. We zijn nu 5 jaar verder en ons product is onder het label 'Baron Honey Mead' officieel verkrijgbaar.

Als basis gebruiken we steeds rauwe honing van een imker uit Zedelgem. De appelmede krijgt tijdens het fermentatieproces een relatief grote dosis appelsap, wat tot een fruitiger eindresultaat leidt. Het tweede type is een interpretatie van de mede die ik in Polen dronk. Hierbij wordt een zekere hoeveelheid boekweithoning bij de Belgische honing toegevoegd. Twee volledig verschillende soorten mede, die meteen ook tonen hoe uiteenlopend de smaakprofielen kunnen zijn, enkel en alleen door de gekozen honingsoort. Dit maakt het zeer interessant. Je zou kunnen zeggen dat mede net zoals wijn gekenmerkt wordt door een 'terroir'.

Naast de honingkwaliteit is het lange rijpingsproces (1 jaar) essentieel voor onze mede. De rijping zorgt net zoals bij (bepaalde) wijn

voor een verfijning van de smaak. Binnenkort zullen we ook oude eiken vaten gebruiken wat de boekweitmede ongetwijfeld nog tot een hoger niveau zal brengen.

We willen de mensen tonen dat mede een originele keuze kan zijn voor het aperitief of digestief, volledig tot stand gebracht met lokale honing en 100% natuurlijk, en hopen dat het ooit de populariteit die het verdient voor een stuk herstelt. In andere landen, zoals de VS, is het alvast aan een opmars bezig.

Tussen onze eerste afnemers zitten zowel restaurants, drankspecialzaken als cocktailbars. Daarbij onder meer Sel Gris (1* restaurant, Zeedijk Knokke-Heist) en Missault (drankspecialzaak op de Vismarkt, Brugge). In april 2019 hebben we de wedstrijd 'lokaal maak talent', die uitging van The Box Brugge i.s.m. Handmade in Brugge, gewonnen. Dit gaf ons de kans ons product voor te stellen en te laten degusteren tijdens het erfgoedweekend in centrum Brugge, samen met 4 andere makers uit de streek. Dit was een ideale gelegenheid om in contact te komen met een wijder publiek en ons verhaal te vertellen. Een ander evenement die zeker binnen het plaatje past is LokaalMarkt (Brugge/Roeselare), waar we ondertussen twee keer stonden en nog zullen terugkomen tijdens de kerstperiode. Kortom, we geven ons momenteel zelf de tijd om de mogelijkheden af te tasten in onze eigen streek om met de bekomen feedback ons project in de goede richting te sturen'. (Bronnen: schriftelijke mededeling Joris Decoene 2019, Himpens 2019).

De **paardenmelklikeur Pupeschof** was tot voor kort een likeur op basis van trekpaardenmelk en jenever met karamel. De melk was afkomstig van de circa 20 Zeeuwse trekpaarden van Ina en Pieter Nortier, Brugsevaart 12, 4501NE Oostburg. De likeur werd niet ter plaatse gemaakt, maar in een jeneverstokerij in Houthalen. Het was de Nederlandse wetgeving die echter reden was om de productie van de paardenmelklikeur stop te zetten.

De **Damse elixir** is een likeur van 35% alcohol, die gemaakt wordt in de Rubbens Stokerij te Wichelen. De Damse elixir bestaat uit 32 verschillende planten- en kruidensoorten, die eerst gemacereerd en dan gedistilleerd worden. Het resultaat rijpt daarna in eikenhouten vaten. In totaal duurt het productieproces ongeveer vijf maanden. De samenstelling van aromatische kruiden zou naar het voorbeeld van Katelijnes recept zijn, de moeder van Nele, Tijn Uilenspiegels vriendin. Volgens de legende was Kathelyne de "goede heks" die met haar kruidenmengsels mens en dier in Damme kon helpen. Deze elixir is een weldoener voor maag en geest. Men kan de



Foto. Foto. Damse elixir. Foto Arnout Zwaenepoel.

likeur puur drinken of met ijs in koffie, maar ook in allerlei cocktails verwerken. Winkel Tijn en Nele Jacob Van Maerlantstraat 2 B-8340 Damme, Drankenhandel Strubbe Damse Vaart-Zuid 3, 8340 Damme. (Bron: <https://rubbens.be/product/3-4-damse-elixir-35-70cl/>).

De **pompoenlikeur** van Pompoenerie De Heidebloem in IJzendijke is een onderdeel van het pompoenfestijn in IJzendijke, waar bezoekers niet alleen meer dan 400 soorten pompoenen kunnen te zien krijgen, maar waar ook tal van culinaire recepten met pompoen gepromoot worden. Van de pompoenen uit eigen kwekerij worden allerlei producten gemaakt. De pompoenlikeur is gemaakt op basis van pompoensap en rum. Pompoenerie de Heidebloem Watervlietseweg 15, 4515 IJzendijke. info@deheidebloem-charlotte.nl (Bron: https://www.knokke-heist.be/sites/default/files/inline-files/Hoeve%20en%20streekproducten%20gastherenzwinstreek_brochure.pdf).

Pomme Charelle is een aperitief- of dessertwijn, van het ambachtelijk wijnbedrijf Pomme Charelle. De biologisch geteelde appels komen uit het Meetjesland en bij de bereiding worden geen chemische producten, zoals sulfiet toegevoegd. Deze aperitiefwijn dankt zijn karakteristieke aroma aan de langdurige gisting (minimum 18 maanden), de rijping 'sur lie' (op droesem) en de veroudering op vat. De aperitief is pas drinkklaar na ongeveer drie jaar. De maker is Karel Van Maele, die de Pomme Charelle produceert sinds 1987. De idee 'Weet wat je eet (en drinkt) en dat ook nog eens zelf zoveel mogelijk kweken, maken, verwerken, het ligt aan de basis van deze uit de hand gelopen hobby. Wat begon als een experimentje is nu uitgegroeid tot een ambachtelijk wijnbedrijfje. De zuiverheid van de producten en niet gemanipuleerde gistingsprocessen staan nog steeds hoog in het vaandel. Adres: Aardenburgse Kalseide 342/a, 9990 Maldegem. (Bron: <https://www.pommecharelle.eu/>).



Foto. Appelwijn Pomme Charelle. Foto Arnout Zwaenepoel.

Hierbas de las Dunas is een ziltzoete likeur op basis van 'Noordzee-kruiden'. Syrcio Bakker, chef van restaurant Pure C in Cadzand, is de bedenker van deze Zeeuwse Hierbas-variant. De likeur, bruikbaar zowel als aperitief of als digestief, wordt gemaakt op basis van 18 verschillende kruiden, waaronder duindoorn, grote zandkool, rozemarijn, rozenbottels, tijm, vlier en zeevenkel. De planten worden niet echt uit de duinen gehaald, maar van de akkers van en in de serres van Nick Sinkes kruidenboerderij of uit de kruidentuin van Pure C, netjes aangelegd tussen het terras en de duinen. De bedoeling is om op termijn een Hierbasplantage van 2 hectare aan te leggen aan de kust in Groede, maar de plannen voor die 'getijdenakkers' staan on hold. Op de kruidenboerderij van Nick Sinke komen alle geogoste kruiden toe. Daar worden ze allemaal apart twee maanden gemacereerd. Daar wordt dan het definitieve drankje uit samengesteld. Er is momenteel al een productie van 30000 flessen. De huiscocktail van Pure C is een creatie van vermout en Hierbas de las Dunas. (Bron: Demeulemeester 2018).



Foto. Damse jenever, gestookt door Stokerij Rubbens uit Wichelen. Foto Arnout Zwaenepoel.

2.2 En waar komt het vandaan? Aperitieven en digestieven in de Zwinstreek in het verleden.

2.2.1 Mede

Over de oorsprong van aperitieven in de Zwinstreek is weinig gekend. Het woord zelf stamt van het Latijn 'aperire' wat 'openen' betekent. De Romeinen kenden 'mulsum' als aperitief, een met honing gezoete wijn, waar kleine hapjes als olijven, kaas, ham, gedroogde vruchten bij gegeten werden. Mulsum werd ook na het eten geschonken als digestief. We weten ook dat er wijn aangevoerd werd naar onze streken. In het Brugse zijn Spaanse wijn- en olie-amforen teruggevonden uit de Romeinse tijd, die de aanvoer van wijn en/of olie uit het Middellands Zeegebied aantonen. Over wijn hebben we het echter uitgebreider later in dit verhaal.

Houten vaten of fusten zijn een Keltische uitvinding. Ze werden zeker voor bier gebruikt en wellicht ook voor mede. In gebieden waar de Romeinen de wijnbouw gebracht hadden werden ze ook voor wijn gebruikt.

Over het aperitieven in de middeleeuwen blijven we wat op onze honger zitten. Duitse Benedictijner monniken vermelden al in het jaar 854 Maitrank die ze aan reizigers die hen onderdak kwamen vragen, voorzetten. Of ook de Benedictijner monniken in onze contreien met het drankje bekend waren, blijft voorlopig een raadsel. (Bron: <http://www.extraitdespa.be/fr/feller-histoire>).

In het 'Capitulare de Villis vel curtis imperialibus' waarschijnlijk in 812 geschreven door de benedictijnse abt Ansegis van Sint-Wandrille in Aken, in opdracht van Karel de Grote, wordt het aanmaken van mede of honingwijn opgenomen in de voorschriften. Het smakelijke drankje was dus minstens al in de abdijen en kloosters gekend. Dat laatste veronderstelt dat er ook bijenkorven moesten aanwezig zijn om honing te produceren, nodig voor het bereiden van de mede. Mede is in essentie een alcoholische drank die ontstaat door het vergisten van honing opgelost in water. De drank op zich zou al 8000 jaar geleden bekend zijn geweest in een groot deel van de toen bekende wereld en is daarmee wellicht de oudst bekende gefermenteerde drank waar de mens zich een roes aan dronk. Mede moet een Europese uitvinding zijn, waar men wilde honing vond in de wouden.

In 1280 is er een klacht van het gemeen van Damme tot de graaf van Vlaanderen over het machtsmisbruik van de schepenen. In artikel 1 gaat het over de tol: 'Here wie hebben dese assise ghehebt meer dan 14 jaer. Soe es ghemaect in vier punten: jn brode, ji wine, ji bier ende jn mede'.

(Bron: schriftelijke mededeling Jan Hutsebaut).

Vanaf de 13^{de} eeuw voerden verschillende dekenijen kwaliteitscontroles uit op bepaalde producten. Zo is er een vermelding in Brugge van de inspectie op mede in 1301. De mede werd in Brugge bereid door de gilde van de 'medeblanders'. Die mede bevatte twee keer meer alcohol dan gewone wijn en werd erg gesmaakt. De zoete mede speelde als geliefkoosde volksdrank een belangrijke rol in het ontspanningsleven. (Bron: Van Houtte 1982).

De mede werd niet alleen ter plaatse bereid. Uit een toltarief in Letterverve, een Latijnse tekst van Diederik, graaf van Vlaanderen, daterend van ongeveer 1159-1164, vernemen we dat er een belasting bestond op de uit Keulen, per schip aangevoerde mede ('tonna medonis': een ton mede). Letterverve, in die tijd nog Littersuerua genoemd, was een van de eerste voorhavens van Brugge langs het Zwin. De precieze ligging van dit haventje kennen we niet meer. (Bron: De Grootte 2000).

Bij het herbouwen van de Kraanpoort in Damme in 1299 werd het geheel gevierd met het drinken van mede: 'Item gheleit onder t'fondement als Heinric Coolman de Cranepoorte fondeeren zoude ende legghen den eersten steen, eene croone, de welke Heine up hief ende ghinc der mede drincken, valent 40 scel, par'. (Bron: schriftelijke mededeling Jan Hutsebaut).

Het 'Bouc van den Ambachten-Le Livre des Mestiers', geschreven in 1340 is de eerste uitgebreide opgave van wat in Brugge aan eten en drinken werd aangeboden. Dit werkje in dichtvorm, geschreven door een schoolmeester, had tot doel teksten in het Vlaams en het Frans tegenover elkaar te plaatsen, om beide talen beter te leren. De auteur vermeldt onder meer mede van lokale oorsprong. (Bronnen: https://nl.wikipedia.org/wiki/De_bouc_vanden_ambachten, https://www.dbnl.org/auteurs/auteur.php?id=_bru004).

Het consumeren van mede is ook bewaard in de laatmiddeleeuwse rekeningen van het Sint-Janshospitaal in Brugge. Het geringe aantal vermeldingen doet echter concluderen dat de mede er slechts bij uitzonderlijke gelegenheden gedronken werd. (Bron: Dehaeck 1999).

Mede werd uiteindelijk de das omgedaan door de verbetering van de kwaliteit van bier. Bier kende zolang het met gruit gemaakt werd en weinig houdbaar en minder goed van smaak was, weinig aantrekking. Pas toen het procédé van het hopen in de 14^{de} eeuw vanuit Duitsland en Holland in onze streken ingang vond,

werd het bier smaakvoller en kende het een snelgroeiende afzet. Meteen betekende het ook de doodsteek voor de mede. Toch blijven er nog sporadisch sporen van het maken en drinken van mede terug te vinden tot in de 20^{ste} eeuw. (Bronnen: Van Houtte 1982, Vandewalle 1992).

In 'Kezanse kost' wordt het eten en drinken van de inwoners van Cadzand rond 1900 beschreven. Daar werd nog altijd mede gemaakt. Aalbrechtse (1967) beschrijft het maken ervan als volgt. De mêt (mee of mede) is een 'euninkdrank' (honingdrank) verkregen door de gisting van honing. Tot ongeveer in de zeventiger jaren van de 19^{de} eeuw werd in het Land van Cadzand nog meekrap verbouwd en waren de meeste boeren dus imker, ook met het oog op de bevruchting van de fruitbomen in hun boomgaard, daar zij daarin altijd appel-, peren-, pruimen- en kweeperenbomen hadden staan. Zij die meekrap en boekweit verbouwden, hadden evenals zij die thans nog klaver en koolzaad verbouwen, een 'biejelozzie' of 'biejekot', een afdak waaronder verscheidene bijenkorven stonden opgesteld. Doordat zij over voldoende stro beschikten, was het in de winter een aangename bezigheid zelf zijn korven uit stro te vlechten. Nadat de verbouw van meekrap en boekweit was op-

Foto. Mede is een van de weinige traditionele aperitiefdranken die ook vandaag opnieuw in de Zwinstreek gemaakt wordt. Foto Arnout Zwaenepoel.



gehouden, werden de bijenkorven per wietwaggen naar de boekweitvelden bij Lapscheure (dorp in Belgisch Vlaanderen tegen de Zeeuws-Vlaamse grens bij Sluis) gebracht. Volgens de kenners in het Land van Cadzand is de lekkerste honing, die welke door bijen uit de bloemen van klaver wordt gepuurd.

Men moet voor de mee eerst 20 kannen (20 liter) pomp- of wel-water laten koken alvorens er honing wordt ingedaan. In dat kokend water goot men acht pond honing en liet dat een half uur koken zonder dat het mocht schuimen. De aldus verdunde honing werd gefilterd door een doek om ze vervolgens te laten uitdampen. Teneinde te weten of het honingwater voldoende uitgedampt was, werd er een gekookt ei in gelegd, dat met het bovenste deel van de schaal moest blijven bovendrijven. Het sap van citroenen, zowel van 6 zure als van 6 zoete werd op een halve liter brandewijn gegoten, waarin een zakje werd gehangen met 6 of 8 geraspte nootmuskaten, een snuifje foelie en kruidnagels en een flink stuk in een vijzel fijngemaakte kaneel. Men liet dat aftrekken op brandewijn, waarna er het warme honingwater werd bijgegoten. Het aftrekken mocht 14 dagen duren. De aldus verkregen mêt werd in flessen gegoten, waarin men het in de buitenlucht liet gisten. In de plaats van siter werd 's avonds op de boerderij, bij uitzondering aan het personeel ook wel mêt gepresenteerd, terwijl het op Nieuwjaarsdag werd geschonken aan die kinderen die geen stroopjenever of andere sterkedrank werden verstrekt, alsof de mêt nog zo onschuldig was. (Bron: Aalbrechtse 1967).

Een recent recept in De Standaard Magazine van 2 november 2019 beschrijft een 'basisrecept alcoholvrije 'mede'. De vraag is of de Cadzandse mede voor kinderen misschien meest hier op leek? Het recept luidt als volgt: Als ingrediënten heeft men 1 liter water, 150 gr koude honing en een glazen pot van 1,5 liter nodig. Meng het water en de honing en roer stevig. Maak je geen zorgen als de honing niet meteen oplost. De tijd zal ervoor zorgen dat de twee elementen zich vermengen. Sluit de pot af met een dunne (kaas)doek en een elastiekje. Laat fermenteren op kamertemperatuur en roer elke dag. Na een dag of vijf, sneller kan ook als het warm is, zul je een licht bruisend drankje hebben. Giet de mede in steriele glazen flessen en sluit af. Laat de flessen nog een dag op kamertemperatuur staan, zodat de drank kan carboniseren. Zet de flessen in de koelkast.

Vermeire (1935) schrijft: 'Thans is de mede weinig of niet meer in gebruik, behalve op Witten-donderdag, of beter gezegd Wijten-donderdag, omdat men alsdan in sommige streken des avonds tot gedachtenis van het Laatste Avondmaal wijten, dat is tarwebrood of weggen eet in mede gedoopt'.

2.2.2 Jenever ontstaan in Vlaanderen?

Jacob Van Maerlant, geboren in 1235 in de buurt van Brugge en gestorven en begraven circa 1300 in Damme, schreef in zijn 'Der Naturen Bloeme' in 1269 een passage als wat door sommigen een oervorm van jenever wordt genoemd. Het gaat over een drankje gemaakt van jeneverbessen in wijn, als medicijn tegen krampen en maagpijn. Een eeuw later wordt dit drankje door Jan van Aalter ook aanbevolen tegen de pest. Het is dezelfde Jan van Aalter die de welgekende euforische effecten van het drankje geboekstaafd heeft. De oudste vermelding van het drankje als 'jenever' wordt gemaakt door de Antwerpse medicus Philippus Hermanni in zijn boek 'Een Costelijck Distilleerboec' uit 1552. Het wordt daar 'Aqua Juniperi' genoemd. Na de val van Antwerpen in 1585 vluchten vele Vlamingen uit de Zuidelijke Nederlanden naar het noorden en ze nemen de jenever mee. Het is in de 17^{de} eeuw, de Gouden Eeuw voor Amsterdam, dat de jeneverproductie een hoge vlucht ging maken in de Hollandse steden. Tegen de 19^{de} eeuw was Schiedam uitgegroeid tot het wereldcentrum van de jeneverproductie, maar tegen het einde van de eeuw was daar niet veel meer van te merken. In België werd ondertussen de kolomdistillatie uitgevonden en dankzij de industrialisatie nam ons land de wereldwijde exportrol van Nederland over.

Hoe correct is het echter een wijndrankje met jeneverbessen als jenever te bestempelen? Oorspronkelijk gaat het om moutwijn waaraan extracten uit de jeneverbes werden toegevoegd. Sinds het einde van de negentiende eeuw bevat jenever meestal ook industrieel geproduceerde ethanol. In Nederland worden de jeneveren waarin deze neutrale alcohol de hoofdmoot vormt jonge jenever of oude jenever genoemd. Jonge jenever bevat nauwelijks of geen moutwijn en is kleurloos. Oude jenever bevat wél minstens 15% moutwijn en is lichtgeel of lichtbruin van kleur. Korenwijn is een jenever die voornamelijk (>50%) is gebaseerd op moutwijn. Vaak wordt korenwijn ook enige tijd gerijpt op houten vaten. In België spreekt men in zo'n geval van belegen jenever of gelagerde jenever; jenever op basis van neutrale alcohol heet in België kortweg jenever of, in Wallonië, 'peket'.

In 1831 werd de invoer van Hollandse jenever in België verboden, waardoor Belgische en dus ook Brugse jeneverstokerijen een hoge vlucht namen. De keerzijde van de medaille was een onrustwekkende stijging van dronkenschap en alcoholisme bij de arbeidersklasse.

In de 19^{de} eeuw kwamen in Brugge verschillende jeneverstokerijen voor. In de Raamstraat zijn de kelders van brouwerij De Os mooi bewaard. De meeste kelders dateren uit de 18^{de} en 19^{de} eeuw, maar



Foto. Jacob Van Maerlant, hier met standbeeld voor het stadhuis van Damme, schreef in zijn 'Der Naturen Bloeme' in 1269 een passage als wat door sommigen een oervorm van jenever wordt genoemd. Foto Arnout Zwaenepoel.

een paar ervan, de ene met een tongewelf, de andere met bakstenen zuilen, verraden dat ze uit de 15^{de} of op zijn laatst uit de 16^{de} eeuw dateren. De brouwerij en stokerij Den Os maakte deel uit van een hele reeks brouwerijen en jeneverstokerijen die gevestigd waren in de Oude Zak, Rozendal en Raamstraat. Toen ook brouwerij Den Os rond 1950 door de evolutie voorbijgestreefd was, wachtte haar het lot van de afbraak, zoals de meeste andere brouwerijen in de binnenstad. Gelukkig werd een nieuwe bestemming gevonden. De aloude wijnhandel Feys, thans Feys & Van Acker, opgericht in 1822, kwam zich hier vestigen.

In 1860 verplaatste Alfons Verstraete een jeneverstokerij uit Sijsele naar de Wulpenstraat in Brugge. Zijn zoon Jules koppelde daar in 1884 een vetmesterij voor runderen aan langs de Vaart. Vanaf 1897 werd er ook gist geproduceerd, een logisch nevenproduct van een jeneverstokerij. Daarna werd het bedrijf overgenomen door de Nederlandse Gist- en Spiritusfabriek uit Delft, die er de belangrijkste gistfabriek van België van maakte. Uit die tijd dateert ook het prachtige art deco-kantoor, dat bewaard en beschermd is. Het werd in 1922-1924 gebouwd naar een ontwerp van de Brugse architect Maurice De Meester. De bestuurders van de gistfabriek bleven allemaal rasechte Bruggelingen. Circa 1950 werden helaas een groot deel van de 18^{de}-eeuwse pakhuizen met de grond gelijk gemaakt. Wat ervan overbleef, werd later als monument beschermd. In de 21^{ste} eeuw bestaat het bedrijf nog altijd maar is het inmiddels overgeschakeld op de productie van enzymen.

Ondanks de talrijke 19^{de}-eeuwse jeneverstokerijen in de Zwinstreek, wordt er vandaag geen jenever meer gestookt in de Zwinstreek zelf.



Foto. 'Oude Brugsche graanjenever', gestookt door Stokerij Rubbens uit Wichelen. Bron <https://rubbens.be/product/brugse-graan-jenever-30-70cl/>

Wél bestaat er nog een 'Brugse graanjenever', die vervaardigd is volgens een aloud recept uit de 19^{de} eeuw. De typische smaak zou te wijten zijn aan het toevoegen van 'geselecteerde kruiden die in de streek van Brugge te vinden zijn'. Ook Damme pronkt met een Damse jenever. Beide jeneveren worden echter gestookt in de Stokerij Rubbens uit Wichelen in Oost-Vlaanderen.

Op de palingfeesten in Sint-Laureins drinkt men weliswaar graag een jenever Van Hoorebeke of een jenever van Stokerij eenvoud, maar ook deze beide worden buiten de Zwinstreek geproduceerd (resp. in Eeklo en Zelzate). (Bronnen: https://www.standaard.be/cnt/dmf20121107_050, https://nl.wikipedia.org/wiki/Jacob_van_Maerlant, <https://rubbens.be/product/brugse-graan-jenever-30-70cl/>, <https://nl.wikipedia.org/wiki/Moutwijn>, <https://nl.wikipedia.org/wiki/Jenever>, Beernaert et al. 2002, Van den Abeele 2005).

2.2.3 Hypocras

In de middeleeuwen was het gebruikelijk om honingwijn of echte wijn te kruiden en te suikeren als aperitief of als digestief. De namen 'pimen' of 'piment' verwijzen naar dergelijke gekruide wijnen. De meest bekende van die dranken werd 'hypocras' (hippocras, hipocras) genoemd. De legende vertelt dat de drank werd uitgevonden door de Griekse dokter Hippocrates in de 5^{de} eeuw voor Christus, maar in werkelijkheid komt de naam pas voor vanaf de 14^{de} eeuw. Als kruiden werden onder meer pijpkaneele, gember, kardemom, kruidnagel, peper, muskaatnoot, majoraan, rozenwater, oranjeblouesem en laoswortel aangewend. Hypocras werd rijkelijk geschonken op de banketten van de Bourgondische hertogen. Het 'banket van de geloften van de fazant' in 1454 in Rijsel, georga-



Foto. Reclame voor de Brugse gistfabriek anno 1935. Foto Arnout Zwaenepoel.

niseerd door Filips de Goede, of het banket bij het huwelijk van Karel de Stoute en Margaretha van York in 1468 in het Prinsenhof in Brugge getuigen van het overvloedige gebruik van deze drank. Op het eerstgenoemde banket was een wassen beeld van een halfnaakte dame aanwezig, uit wier rechterborst voortdurend een stroom hypocras vloeide zolang het souper duurde. Op het tweede feest werd een standbeeld van een pelikaan op het binnenplein van het Prinsenhof opgesteld. Uit de bek vloeide opnieuw hypocras en de gasten konden daarvan drinken zoveel ze maar lustten. (Bronnen: Van den Abeele 2005, Van Loo 2019, Pottier 2019, Van Winter 2014, <https://coquinaria.nl/hypocras-mp/>).

Foto. Het Prinsenhof in Brugge, in 1468 plaats van het banket ter gelegenheid van het huwelijk van Karel de Stoute en Margarethe van York. Foto Arnout Zwaenepoel, 2019.



3

Soep



Foto. Bezoek aan de hoeve. Pieter Bruegel.
Bron: Musea Brugge, www.lukasweb.be - Art
in Flanders, foto Hugo Maertens en Dominique
Provost.

Soep

3.1 Soep in de Zwinstreek van de 21^{ste} eeuw

Topchefs. Soep prijkt niet bovenaan de menu-aanbiedingen van onze topchefs in de Zwinstreek. Toch ontbreekt soep zelden in hun aanbod, maar het zijn vaak veeleer kleine porties, in een aanbod van talrijke elkaar in snel tempo opvolgende kleine gerechtjes. Op de promotiefoto's van deze restaurants krijg je de soep niet snel te zien. Edwin Vinke van de Kromme Watergang is wél trots op zijn 'drinksteen'. 'Handgemaakt in China is onze drinksteen een bijzondere warmtegeleider. We serveren er bouillon en soepen in. Houd de steen in beide handpalmen vast en geniet'.

Overige restaurants. Op de menukaarten van talrijke andere restaurants prijkt soep wél standaard op de menukaart, zij het niet altijd als een apart onderdeel van de maaltijd aangekondigd. Vaak staan de soepen ook bij de voorgerechten of de hoofdmenu's. Het aandeel vissoepen is opvallend. Brouwerij De Halve Maan pakt uit met biersoep van eigen bieren uiteraard. Enkele voorbeelden uit het aanbod van diverse restaurants verspreid over de Zwinstreek zijn: 'Biersoep met ham en kaas', 'Bisque van kreeft', 'Bouillabaisse met (Noordzee)vis, schaal- en schelpdieren, rouille, brood en roomboter', 'Bouillabaisse met Noordzeevis 'Royal' (+ ½ kreeft)', 'Dagverse soep', 'Huisgemaakte kreeftensoep', 'Noordzeevissoep met rouille en broodkorstjes', 'Pastinaaksoep', 'Tomatensoep', 'Vissoep', 'Vissoep met scampi, kabeljauw, garnalen en croutons', 'Vis-

soep met schelpdieren en rouille', 'Waterkerssoep met zure room', 'Sint-Jacobsnootjes en mosselen in een aardperensoepje', ...

Ook in de dagelijkse keuken van de Zwinstreekbewoners is soep een niet dagelijks, maar wél vrij frequent voorkomend onderdeel van de maaltijd, zeker in de koudere maanden van het jaar.

Een uitstervende soep wordt in zijn traditionele vorm nog vooral door de oudere generatie thuis gemaakt: hutsepot(soep). Het gerecht heeft nog behoorlijk wat gelijkenissen met de middeleeuwse 'potagie'. Gelijktijdig zijn vooral de ingrediënten rapen, savooikool en wortelen. Ook de toevoeging van varkenspoten, -oren en -staart, soepvlees, spek, worst en een mergpijpje werden in de niet-vegetarische variant van de potagie toegepast. Een modernere toevoeging zijn de aardappelen die nu wel, maar voor de 18^{de} eeuw niet gebruikt werden. De mensen die nog hutsepot maken, eten vaak eerst het kookvocht als soep en nadien de stampot van alle groenten en aardappelen met het vlees.

Foto. Clamsoepje met gerookte wortelen, tuinkruiden en gedroogde zeesla van Edwin Vinke (De Kromme Watergang).
Foto Pieter D'Hoop.



3.2 En soep in het verleden

Ontstaan. Het ontstaan van soep wordt gelinkt aan de uitvinding van de pottenbakkerskunst. Het allereerste gebakken aardewerk stamt uit ongeveer 8 000 v. Chr. en is ontstaan ongeveer tegelijk met de eerste landbouw. De oudste pottenbakkersovens zijn gevonden in Jericho en in Anau in Turkestan. Voor de voedselbereiding was de aardpot revolutionair. Men kon nu op een gemakkelijke manier vlees, granen, bonen, groenten, kruiden en vloeistof, zoals water, ook wel bloed of melk, tezamen in hete as gaarstoven. De soep was ontstaan. Zowat elk volk heeft zijn nationale soep, waarvan de traditie meestal zeer oud is. (Bron: Born 1989).

Potagie. Tot in de achttiende eeuw, wanneer de aardappel volop in zwang kwam, was, buiten het brood, de hoofdschotel van onze

voorouders de potagie. Dit was een gekookte dikke soep van gehakte groenten of een stampot van rapen, wortelen en kolen, waaraan wat bonen of erwten werden toegevoegd, om er toch een zekere voedingswaarde aan te geven. Vaak werd de potagie 's middags en 's avond opgediend. (Bron: Vermeire 1935).

Foto. Ketel met 'potagie' op het 17^{de}-eeuwse doek 'Bezoek aan de hoeve' van Jan Bruegel de Oude (Brussel 1568, Antwerpen 1625).
Bron: Musea Brugge, www.lukasweb.be – Art in Flanders, foto Hugo Maertens en Dominique Provost.



Erwten waren belangrijk genoeg om ook stelselmatig in de laatmiddeleeuwse rekeningen van het Sint-Janshospitaal en het Potteriehospitaal in Brugge vermeld te worden. De erwten kwamen zowel van de eigen boerderijen als dat ze ook aangekocht werden. In één rekening wordt verduidelijkt dat erwten gekookt werden: ‘aerweten ter cokene’. Waarschijnlijk werden ze tot soep verwerkt. Uit de aankoop van erwten in het Potteriehospitaal kon een consumptie van 10 liter erwten per persoon per jaar berekend worden. (Bron: Dehaeck 1999).

Soep voor de schepenen van het Brugse Vrije (1712). De schepenen van het Brugse Vrije werden op kosten van het Vrije, vergast op een middagmaal, nadat ze de rekening van hun magistraat nagezien hadden. De rekeningen geven het uitgebreide menu weer. Als soep kregen de heren op 23 augustus 1712 ‘een vlaemsche souppe met kiekens’ of een ‘souppe met duyven geveest’ geserveerd. Ze konden zich ook tegoed doen aan een iets steviger soep, namelijk ‘Brusselschen hutsepot’. Het rekeningnazicht werd twee dagen later verdergezeten en toen kregen de heren ‘een fransche souppe’ geserveerd. (Bron: De Smet 1946).

Soep op het feest van de schuttersgilde van Knokke in 1863 en 1865. De feestmaaltijden van de schuttersgilde van Knokke werden aanbesteed na raadpleging van de broeders voor hun akkoord. Soep was een vast onderdeel van de feestmaaltijd.

In 1863 gebeurde de aanbesteding door afbod en werd ze uiteindelijk aanbesteed door de hoofdman, de deken en de ‘zorgers’ aan Leopold Vermeire voor 1 pond 94 schelling. Op het menu staan: ‘een maeltid van boly soepe en boly met pataten of ander groensel met goede souse; en ten twee of dry ueren de caffe met sucker en coekeboterhammen en espevlees; en des avens pataten met twee soorten van vis, verse vis en gezouten vis; en daer nae espe met brood en coekeboterhammen’.

In 1865 moesten de ‘cofraeters’ zich opnieuw beraden over de feestmaaltijd en hun handtekening ter akkoord geven bij volgende beschrijving: ‘Den 20 januarij is geressolveert Deken en zorgers van St-Sebastain van Donderdag aenstaende ante besteeden om achter Den Myddag De caffe met de coekeboterhammen en ten 5 ueren het ammevlees en om aght ueren aardappels met vis en daer aghter gebraene carreboneraden wel gebraeden en wel gezouten. Het bier aan 15 guldens de tunnen en vier en keeslught en is aen genoemen om s’middags te beginnen aen 35 stuevers per paer, met den maeltid van soeppe en coeyvles en wel bollen en groensel gestoefd naer houde gewuente’. (Bron: Eerw. Br. Filip 1967).

Vermicelli als bindmiddel of versiering voor soepen (19^{de} eeuw). In de Zwinstreek raakte vermicelli in de 19^{de} eeuw ingeburgerd, zelfs in die mate dat Brugge vanaf 1850 twee vermicellifabrieken rijk was: de zaak van Mabesoone-Bogaert lag Buiten Smedenest, die van P. Vanderhaeghen in de Snaggaardstraat. (Bron: Beernaert et al. 2002).

Soep in de eerste helft van de 20^{ste} eeuw. De Brugse volkskundige Karel De Wolf gaf een beschrijving van de lekkernijen van de gewone man in het begin van de 20^{ste} eeuw. Onder de geliefkoosde gerechten werd ook bouillonsoep of ‘een teugje bouillon van de schinkel’ genoemd. Er werd in Brugge ook een aardappel te koop aangeboden, die typisch in de soep verwerkt werd: ‘roð-voor-in-de-soepe’. (Bronnen: De Wolf 1942, 1949, 1983, Van den Abeele 2005).

Aalbrechtse (1967) verzamelde de typische kost van de Cadzand-inwoners circa 1900 in zijn boek ‘Kezanse Kost’. Als typische soepen noemt hij ‘kerv’lsoepe, zurienksoepe, parreisoepe, pepoenesoepe en Kezanse snert’. De kervsoep werd gemaakt met een bouillon van kalfspoot. Naast de kervelblaadjes kwam er ook ajuin, peper en zout en vermicelli aan te pas. De kervsoep was geen maaltijdsoep, maar werd op zondag gegeten als voorgerecht. Een andere zondagsoep was de zuringsoep die werd gemaakt van de spinaziezuring (*Rumex patientia*). Bij deze soep werden ook blaadjes van kropsla, prei, peterselie, bonenkruid en een beetje kervel toegevoegd. Even voor het opdienen werden in deze soep wat geklopte eieren en boter toegevoegd. Bij de preisoep werden blokjes buikspek van het varken toegevoegd. Ook enkele aardappelen of wat vermicelli werden toegevoegd. De preisoep was wél een maaltijdsoep. Daarom werd er flink wat brood aan de soep toegevoegd, zodat de soep op pap begon te lijken. De pompoensoep werd bereid door pompoen in water met melk gaar te koken. Er werd ook prei en ui toegevoegd, evenals eventueel wat peterselie, selder, kervel, tijm, laurierblad, selderieknoel en uiteraard peper en zout. Aalbrechtse maakt er attent op dat deze soep vermoedelijk door de Hugenoten is ingevoerd en dat ze ook bekend is in Belgisch en Frans-Vlaanderen als ‘potage de citrouille’. Kezanse snert is de Cadzandse erwtensoep. Ze wordt behalve met de erwten zelf, bereid met varkenspoten, uien, preien, selder, wortelen, aardappelen en buikspek van het varken. ‘Voorts wordt nog door sommigen het tot dril geworden sap van de gekookte varkenskop toegevoegd’. Deze soep was vooral bij arbeiders zeer geliefd en werd vaak als middagmaal gegeten met brood.

In 1904 biedt E.H. R. Dewilde volgend menu aan ter ere van zijn aanstelling als pastoor in Oostkerke: ‘lentesoepe, koningin pasteyen, zalm met botersaus, ossenspier met groensels, kalfskop met schildpaddensaus, kiekens en salade, praalgebak, fruit en nage-recht en koffij’. (Bron: De Bruyckere 1986).

In een burgergezin in de Zwinstreek, kort na de Tweede Wereldoorlog, werd er vaak nog een erg weekgebonden menu gegeten, waarbij minstens vrijdag (visdag) en zondag (iets feestelijker) een sterk terugkerend patroon vertoonden. Bij de andere dagen wisselde het eten iets meer tussen de dagen, maar kwamen dezelfde zaken toch met vrij grote regelmaat terug. Bij die dagelijkse menu’s waren bouillon met soepvlees of ‘patatten in de pele’, met zout en erwtensoep klassiekers. Op zondagen waren tomatensoep of ‘zurkelsoep’ eveneens behoorlijk standaard. (Bron interviews Zwaenepoel 2019).

Soep in de tweede helft van de 20^{ste} eeuw. De menukaarten van bruiloften in de jaren ’50 en ’60 van de 20^{ste} eeuw geven een goed beeld van de feestelijke soepen uit die periode. Aspergeroomsoep, consommé Madrilène, lentesoep met balletjes, ossenstaartsoep (oxtailsoep), roomsoep, tomatenroomsoep en waterkersroomsoep waren toen klassiekers. (Bron: interviews Zwaenepoel 2019).

Foto. Etenbedeling in de ziekenzaal van het Sint-Janshospitaal in Brugge rond 1778. Jan Beerblock (° Brugge 1739, † Brugge 1806). Foto overgenomen van Lukasweb. Bron: Musea Brugge, www.lukasweb.be – Art in Flanders, foto Hugo Maertens en Dominique Provost.





4

Vis, schaal- en schelpdieren

Foto. Visverkoopster. Edouard van Speybroeck (1845-1928).
Bron: Lukasweb, Art in Flanders, foto Hugo Maertens en Dominique Provost.

Vis, schaal- en schelpdieren

4.1 Vis in de Zwinstreek anno 21^{ste} eeuw

Topchefs. De topchefs in de Zwinstreek hebben relatief weinig gemeenschappelijke kenmerken, behalve dan hun sterke individualiteit. Als er toch nog een gemeenschappelijk kenmerk opvalt, dan is het hun gemeenschappelijke voorkeur voor Noordzeevis, schelp- en schaaldieren. In paragraaf 1.1 verwezen we al naar de alom aanwezigheid van vis in hun menuaanbod.

Filip Claey's (tweesterrenrestaurant De Jonkman) was oprichter en voorzitter van de North Sea Chefs, een project van enthousiaste chefs die het gebruik van duurzame minder bekende vissoorten en bijvangst uit de Noordzee willen promoten. Op zijn menukaart staan 'Tempura van Pieterman', 'Makreel met avocado, komkommer en gember', 'Krab met paksoi, lenterol met frisse groentjes en ingetogen currysausje', 'Mooie meid met pepersausje, beetgare augurk en lamsoor', 'Wulken béarnaise', 'Zeekat met mousseline van vanille, witte bonen en rammenas met Duitse wijn', 'Catch of the day uit de Noordzee', 'Pladijs met paksoi, curry, champignon en venkel', 'Zeebaars met koolrabi, avocado en ui', 'Oester Ostendaise', 'Zeekat met hoppescheuten, mousseline, wit bier', ... Hij heeft heel wat te vertellen over vis in zijn keuken.

'Noordzeevis is helemaal mijn ding. Ik gebruik zo'n 50 soorten Noordzeevis en schaaldieren: garnaal (enkel in het seizoen: van september tot januari), hondstong, horsmakreel, koolvis, leng, makreel, Noordzeekrab, pieterman, pijlinktvis, pladijs, schar, schar-tong, schelvis, spinkrab, steenbolk, tarbot, tong-schar, vlaswijting, wijting, zand-tong, zeebarbeel, zeekat (dat is een van mijn favorieten en mijn favoriete inktvis), zwemkrab, ... Ik gebruik ook graag onbekende vis. Ik ken de lokale vissers die in de Noordzee aan het vissen zijn en ik bel hen op. Ik vraag hen waar de boot zit en wat ze

Foto. Noordzeekrab (Cancer pagurus), strand van Knokke, voor het Zwin. Foto Arnout Zwaenepoel.



op dat moment vangen. Op basis daarvan maak ik mijn menu op. Alles wordt vers bereid uiteraard en is seizoengebonden. Er komt niks uit de diepvriezer. Ik vind bijna elke vis lekker, zelfs puur. Ik geef vaak demonstraties, demo's of workshops en ik hou ervan een spelletje te spelen. Ik kies zeven soorten vis van de kabeljauwachtigen: kabeljauw, schelvis, vlaswijting, leng, wijting, steenbolk en koolvis. Ik fileer ze en bereid ze kortstondig in de oven op 120°C. Allemaal dezelfde bereiding. Daarna laat ik iedereen proeven en vraag ik hen er de kabeljauw uit te halen. Slechts ongeveer 2% van de mensen slaagt daarin.

Danny Huyghebaert uit Nieuwpoort is mijn leverancier. Die brengt de vis naar hier. Zoetwatervis, paling of forel, gebruik ik niet. Dat is ook allemaal gekweekt en ik vind het zonde als je eerst drie kilo vismeel geeft aan die vissen om dan 1 kilo vis te oogsten. Ook zalm is troep. Er is nauwelijks nog wilde zalm; het is allemaal gekweekt. Zalm is zo gemanipuleerd en er wordt zo veel mee gesjoemeld. Drie kilo vismeel voor 1 kg zalm, dat vind ik onverantwoord. Paling, een beetje hetzelfde. Die komt dan van Denemarken of zo. Ik vind het moeilijk om mezelf in een vakje te plaatsen. Ik probeer lokaal te werken en ik ben een chauvinist en een radicalist als het om lokale vis gaat. In het begin ben ik daardoor 40% van mijn klanten verloren. 'We komen toch niet om zeebolk of hondshaai te eten zeker'. Ik heb toch doorgezet en de klanten zijn teruggekomen: andere, maar ook dezelfde. Ik zou de Zwinstreek niet helemaal mijn regio noemen, maar de kust wél natuurlijk: ik haal mijn vis van Oostendse, Nieuwpoortse en Zeebrugse boten'.

(Bron: Zwaenepoel 2019, interview met Filip Claey's).

Foto. Filip Claey's, chef van de Jonkman. Foto Arnout Zwaenepoel.



Intermezzo:

Romesco is een saus die uit Tarragona in Catalonië in Noordoost-Spanje komt. De vissers in deze omgeving maakten de saus om deze te combineren met vis. De saus is gemaakt van een mengsel van amandelen, pinda's, hazelnoot, geroosterde knoflook, olijf- of zonnebloemolie, azijn, bitxo-peper en vaak ook nyora-peper. Plaats van herkomst: Tarragona. Hoofdingrediënten: tomaat, knoflook, noot. Bron: Wikipedia.



Foto. Tartar van langoustine met koolrabi, romesco, een olie van dragon en een consommé van langoustine van Filip Claey's. Foto De Jonkman.

Foto. Gemarineerde zeebarbeel met plattekaas, koolrabi en romesco van Filip Claey's. Foto De Jonkman.





Foto. Mi-cuit van zeebaarbeel met tuinbonen en doperwten, mini venkel, lavas, en een jus van zwemkrabben van Filip Claeys. Foto De Jonkman.



Foto. Langoustine met aardappel écrasé, lavas en snijbiet. Foto De Jonkman.



Foto. Panna Montana, tartaar van Noordzee krab, courgette, slagroom en koffie. Foto De Jonkman.



Foto. Gebakken tarbot met paksoi, gekonfijte aardappel, Parijse paddenstoel, béarnaise met Noordzee krab. Foto De Jonkman.



Foto. Wijdling, vis van het jaar 2019. Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. Visgerechtje van Bart Desmidt. Foto Bartholomeus.

Ook bij de meeste andere topchefs staan vis, schaal- en schelpdieren vaak en gevarieerd op het programma. Bart Desmidt (tweesterrenrestaurant Bartholomeus) biedt eveneens garnalen, haring, kabeljauw, kokkels, langoustine, makreel, mosselen, pladijs, Sint-Jacobsschelpen, sprot, tarbot, tong, wijting, zeeduivel, ...

Ook Bart is minder enthousiast over zoetwatervis. Van waar zou die moeten komen? Er is geen zoetwatervis meer. En toch niet van een hengelaar die het hier komt binnen gooien hé. Ten eerste dat zou illegaal zijn. Die vis is niet gekeurd en bovendien dan krijg je hier de schubben en alle vuiligheid gratis cadeau. Dat hoeft niet echt. Ook niet van zeevis trouwens. Zo'n zeebaars sportvisser, die moet hier ook niet over de vloer komen'.

'Ik gebruik alleen vis die in de Noordzee voorkomt. Geen vreemde vis. Voor tonijn uit Sri Lanka moet je bij mij niet zijn. Die is trouwens ook niet hygiënisch. En scampi's gebruik ik al helemaal niet. Die zijn allemaal gekweekt en ze zitten nog vol antibiotica op de koop toe. Krab en kreeft, Noordzeekrab en Noordzeekreeft uiteraard, dat wél! Voor de rest gaat versheid boven wat we precies gebruiken. We doen er natuurlijk wel ons eigen ding mee. Kijk, we hebben hier net een receptje met gerookte melk klaargemaakt. We gebruiken eik en beuk. We hebben vroeger nog andere experimenten gedaan, maar als alles hier zwart wordt van de rook, dan hou ik er mee op. Dat is ook niet gezond meer. We roken alleen koud, beneden de 17-18°. De houtschilfers mogen alleen nog een beetje 'veuzen'. Maar we maken het wel helemaal zelf. Als we hier gerookte zalm of gerookte paling serveren, dan is hij hier gerookt. Ik heb mijn eigen vaste leveranciers. Mijn vis komt uit Zeebrugge,



Foto. De meeste topchefs van de Zwinstreek zweren bij Noordzeevis. Foto Bartholomeus.

van de Chefs Secret, een groothandel in vis- en zeevruchten (Kattegatstraat 205, 8380 Brugge)'. (Bron: Zwaenepoel 2019, interview met Bart Desmidt).

Foto. Visgerechtje van Bart Desmidt. Foto Bartholomeus.



Edwin Vinke, chef van het tweesterrenrestaurant de Kromme Watergang in Slijkplaat (gemeente Sluis), haalt zijn vis vers van de visveiling uit Vlissingen, Zeebrugge of Oostende.

'Vroeger was dat Breskens, maar daar wordt tegenwoordig alleen nog wat garnaal aangevoerd'.

'Onze keuken draait op superieure seizoenproducten uit de zee. Mijn tijdloze presentaties van vis, schaal- en schelpdieren moeten de zintuiglijke ervaring van onze gasten stimuleren. Door me uitsluitend te focussen op deze ingrediënten en de natuur die ons hier omringt, kan ik mijn gerechten verder uitpuren en een betere kwaliteit aanbieden. Dankzij het vakmanschap van onze vissers, onze rechtstreekse aankoop op de visveiling, de kennis over de biotoop en het voedingspatroon van de vissen, weet ik perfect hoe ik welke vissoort moet bereiden om de beste smaken naar boven te brengen'.

'Geen vis, geen Kromme Watergang. Opgegroeid in Breskens, het vissersdorp bij uitstek met ooit 25 schepen in haar jachthaven, leek het bijna voorbestemd dat vis ook een cruciale rol zou spelen in mijn volwassen leven. In mijn restaurant maak ik geen onderscheid tussen 'edele' vissen en bijvangst. Wanneer de vissen vers in mijn keukens belanden, beschouw ik het als een uitdaging om elke vissoort te laten schitteren. Wat mij betreft is geen enkel onderdeel onbruikbaar. Ik zou het zonde vinden om zo'n wereldse kwaliteit verloren te laten gaan. Daarom werken mijn keukenteam en ik volgens de duurzame vin tot staart-filosofie. Onmisbaar in al mijn visbereidingen zijn mijn gepersonaliseerde vismessen van Robert Herder. Wie kent ze niet: de ambachtelijke aardappelschilmesjes met het wereldvermaarde molentje erop? Mijn ultieme vismessen zijn prachtig afgewerkt met kersenhout, vlijmscherp en bovenal onwaarschijnlijk handig om mee te fileren'. (Bron: Zwaenepoel 2019, interview met Edwin Vinke).



Foto. Gepersonaliseerde messen. Foto Pieter D'Hoop.



Foto. De rijkdom van de Oosterschelde. Foto Pieter D'Hoop.

'Oesters, wulken, scheermessen, kreukels, kokkels, Oosterschelde kreeften en hoofdkrabben vind je in het overgrote merendeel van onze gerechten terug. Elke dag spoelen deze schaal- en schelpdieren in onze keukens aan: levend, vers en zilt. Ook zeewier, onze andere troef uit de Oosterschelde, geven we in de Kromme Watergang de aandacht die het verdient. In rauwe, gedroogde, gebakken of gefrituurde variant: onze keukens zouden ondenkbaar zijn zonder zeewier.

'We proberen ook alles van de vis te gebruiken, ook de afval, de graten, de ingewanden. Denk aan zeebaars. In de filets, daar zit niet zo veel smaak in. We leggen daarom de kop en de graten op de barbecue en daar maken we iets van, in sausjes en zo. Dat geldt ook voor ons vlees. Als we ree bereiden, dan worden poten, tong, ... ook allemaal gebruikt voor de smaakversterking van de saus en zo'.

'Ik hou van een beetje pikant. Vooral schelpjes mogen best wat pittig zijn. Uit Japan gebruik ik bijvoorbeeld ook een mengsel van verschillende pepers. Palourdes serveren we met zwarte penjapeper uit Kameroen, coquilles met wasabi uit Japan, kabeljauw met chermoula uit Noord-Afrika'. (Bron: Zwaenepoel 2019, interview met Edwin Vinke).

'Vis mist van nature vaak een volle umami-smaak. Om dat te compenseren gebruik ik incurante delen van het rund, varken of lam als extra smaakmakers. Stukken als poten, staarten, tongen, oren en nekken zorgen voor de juiste nuances en vormen de rijke basis



Foto. Edwin Vinke presenteert een Oosterscheldekreeft. Foto Pieter D'Hoop.

van onze elegante en creatieve combinaties'. (Bron: Zwaenepoel 2019, interview met Edwin Vinke).

'Zalm, tonijn, gamba's, die bereid ik niet. Paling gebruiken wij wél, maar het is dan vooral als bijvangst: zeepaling'.

Op het 25 gangen-menu van de Kromme Watergang bestaat meer dan de helft van de gerechtjes uit vis, schelp- en schaaldieren:

- Oester & bruin bier
- Oester & cream sherry
- Oester & merin
- Scheermes & mierikswortel
- Prairie & spicy fishsauce
- Palourde & zwarte penja
- Witte venus & harissa
- Coquille & wasabi
- Zeebaars & kombu
- Haring & nori
- 3 maal garnaal
- Kabeljauw & chermoula
- Kokkels & wortel
- Kreukels & biet
- Wulken & karoot
- Paling & verjus

Umami is een van oorsprong Japans woord dat 'heerlijkheid' of 'hartig' betekent; het is een van de vijf basissmaken, samen met zout, zoet, zuur en bitter. Ook metaal wordt als smaak genoemd, maar dit is geen basissmaak.

Uit onderzoek, gepubliceerd in 1909, is gebleken dat de mens een vijfde smaak heeft, die gevoelig is voor glutamaat, een van de twintig proteïenogene aminozuren. Glutamaat wordt ook als smaakversterker gebruikt in de vorm van het additief mononatriumglutamaat, en is in veel kant-en-klare etenswaren, zoals zoute snacks en bouillonblokjes, te vinden. Over het effect ervan op de andere smaken is weinig bekend. Umami verhoogt de speekselafscheiding en versterkt de zoute en zoete smaken. Umami komt van nature in veel etenswaren voor die vrij veel glutamaat bevatten, zoals tomaten, champignons, vlees, erwten, belegen kaas en zeewier.

In 2002 werd aangetoond dat op de tong een specifieke aminozuurgevoelige receptor aanwezig is. Inmiddels zijn er meer van dergelijke receptoren aangetoond die alle bijdragen aan de smaakbeleving van umami.

(Bron: <https://nl.wikipedia.org/wiki/Umami>)



Foto. Gestoofde kabeljauw met aardappel, zeegroenten, zeewier en mousseline van verveine van Edwin Vinke (De Kromme Watergang). Foto Pieter D'Hoop.

Merin of mirin

Merin is een zoete, zware Japanse rijstwijn die licht stroperig is. Wordt alleen gebruikt om gerechten een licht zoet accent te geven. De inhoud van de fles is lang houdbaar. Er is geen Westerse vervanging voor merin.

Praire

Praire is de Franse benaming voor de wrattige venusschelp (*Venus verrucosa*). In Italië wordt deze zeevrucht gegeten als 'tartufo di mare' (zeetruffel).



Foto. Filipijnse tapijtschelp (*Venerupis philippinarum*) op de havenpier van Zeebrugge. Foto Arnout Zwaenepoel.

Palourde

Palourde is de Franse benaming voor tapijtschelp. Men bedoelt er zowel de inheemse Geruite tapijtschelp (*Venerupis decussata*) mee, maar steeds meer de Filipijnse of Japanse tapijtschelp (*Venerupis philippinarum*). De Filipijnse tapijtschelp is een tweekleppig weekdier dat in zout water leeft en kan overleven in temperaturen van 0 tot 35°C. De soort leeft van nature in Azië, maar verspreidde zich ook in Europese wateren. Ze werd er al rond 1930 met oesterbroed geïntroduceerd. In 1972 werd ze al in Frankrijk aangetroffen en even later in Spanje. In 1983 werd ze uitgezet in Italië. De laatste jaren (vanaf 2015?) treffen we de soort ook aan in België (Klein Strand Oostende, haven van Zeebrugge) en Nederland (Oosterschelde 2008). Door de massale verspreiding en de mogelijke impact op het planktonbestand en de inheemse soorten wordt de Filipijnse tapijtschelp beschouwd als een invasieve exoot. Momenteel staat ze nog niet op de 'zwarte lijst', maar kreeg ze een tussenscore, waarop soorten staan in de zogenaamde 'watch list'. De Filipijnse tapijtschelp is eetbaar en wordt ook gekweekt voor de consumptie. Ze worden levend verkocht en rauw gegeten of verwerkt in gekookte gerechten. (Bron: Vlaams Instituut voor de Zee).

Verjus

Verjus is het sap van onrijpe druiven dat al sinds mensheugenis gebruikt werd als vissaus. De Feniciërs gebruikten al verjus voor hun geroosterde of gekookte vis. (Bron: Born 1989).

Ook de menu à la carte herfst 2019 van de Kromme Watergang staat bol van de visgerechten:

- Kaviaar Oscietra, aardappel & gepocheerd eitje
- Oesters, naturel, spicy of margarita
- Langoustines van de BBQ
- Kabeljauw, gestoofd of en papillotte
- Zeetong, gebakken in zeewierboter
- Tarbot, gestoofd of gebakken
- Kabeljauw en garnalen, komkommer, avocado & tomatillo
- Scharrelkip en kokkels, wortel, citroen & gember
- Jonge tarbot, knolselder, walnoot & verjus

Foto. Carpaccio van langoustines met citroencrème, codium en oscietra kaviaar van Edwin Vinke (de Kromme Watergang). Foto Pieter D'Hoop.



Andere restaurants. Ook in de niet-sterrenrestaurants van de Zwinstreek staat er stevast wel vis (schelp- en schaaldieren) op de menukaart; toppers zijn onder meer **bouillabaisse van Noordzeevis** (vaak in een luxe-uitvoering 'Royal' met een **halve kreeft**, of met **½ Canadese kreeft**), **Zeebrugse garnalkroketjes**, **tomaat met garnalen**, **Zeeuwse oesters**, **mosselen** en **sliptongetjes**. Ook een zeevruchtenshotel is populair: *'Plateau de Luxe: halve kreeft, krabbenpoten, 2 oesters, langoustines, ongepelde- en grote garnalen'* of *'Vissershuisplateau: gamba's, calamares, pelgarnalen, grote garnalen e.d.'* De schaaldieren worden aan de kust ook heel vaak aangeboden in 'een koud plaatje', waarin koude groenten als tomaat, sla en komkommer, garnalen, hard gekookte eieren en mayonaise zelden ontbreken. In tegenstelling tot bij de topchefs blijft paling in de klassieke restaurants wél vaak voorgeschoteld. Behalve tong en paling zijn ook griet, (gerookte) haring, kabeljauw, kaviaar, pijlinktvis, pladijs, rog, scampi's, Sint-Jacobsysters of -vruchten, tarbot, tongschar, zalm, zeebaars en zwaardvis populair: *'Carpaccio van Tarbot'*, *'Gefrituurde goujonnettes van sliptongetjes met tartaar'*, *'Pijlinktvis uit de Noordzee, arrabiata, Scamorza, Chorizo'*, *'Aardappel Moskoviet, Belgische kaviaar Oscietra, zure room'*, *'Gebakken Deense kabeljauw, béarnaise van scheermessen, sojabonen en bruine algen, purée van Polder aardappelen'*, *'Gegrilde zwaardvis met mediterrane kruiden en olijfolie'*, *'Gegrilde wilde zalm met rucola en olijfolie'*, *'Scampi in de look'*, *'Wok van venusschelpen, garnalen, inktvis en pasta'*, *'Gebakken zeebaarsfilet, gribichesaus, slaatje, frietjes'*, *'Sliptongetjes, boter, peterselie, citroen, slaatje, frietjes'*, *'Gewokte tijgergarnalen op Thaise wijze met pasta'*, *'Sint-Jacobsysters met gestoofde prei'*, *'In panke gebakken tongscharfilet met tartaar'*, *'Pladijsfilet met ratatouille'*, *'gerookte paling op toast met zure room en dille'*, *'In curry korst gebakken langoustines'*, *'In de oven gegaarde grietfilet met bloemkool en romanesco'*, *'Schotse gerookte zalm, peterselie, toast'*, *'Gebakken grietfilet, knolselderpuree, wilde champignons, Chablissausje'*, *'Sint-Jacobsvruchten, butternut, jus van kokkels'*, *'Gebakken kabeljauwfilet, brandade gerookte haring, spinaziesausje'*, *'1/2 Canadese kreeft in de oven, verse tuinkruiden, citroentijm'*, *'Diepe oesters spéciales Daniel Sorlut'*, *'Diepe oesters Grevelingen'*, *'Diepe Ierse oesters Tia Maraa'*, *'Zeeuwse platte oesters'*, *'Mosselen natuur, verse frietjes'*, *'Mosselen witte wijn, verse frietjes'*, *'Mosselen, room, look, verse frietjes'*, *'Paling natuur-in het groen-Oud Brugge-Provençaal'*, *'Gegratineerd vispannetje'*, *'gegrilde zalm met béarnaise saus met frietjes en slaatje'*, *'Tarbot op het vel, sausje met truffel en champagne'*, *'Filet van rog, risotto, pancetta, pesto van rucola'*, *'Gerookte paling, rode biet, hazelnoot'*, *'Kabeljauw, groene asperges, zeekraal, parelcouscous'*, *'Rode koningkrab, kruidenboter, kerstomaat, tagliatelle'*, *'Rogge-vleugel hazelnootboter, kappertjes, aardappeltjes'*, *'Paling in het groen met friet'*, *'Gebakken paling in de room'*, ...

Wat is correct: sliptong of slibtong?

Er heerst nogal eens onduidelijkheid over de juiste benaming van de kleine tong: met een b of met een p? Tot in de jaren '90 werd ondermaats tong aangeduid als 'slibtong', omdat deze zich voorname-lijk in het slib zou verschuilen. Volgens het naslagwerk 'Onze Taal' is de juiste schrijfwijze echter 'sliptong'. Het woord sliptong is vermoedelijk verwant met de werkwoorden slippen of slepen. Een sliptong is zo klein dat hij gemakkelijk door de mazen van het net slipt; sliptongen worden gevangen met een sleepnet. (Bron: <http://www.pieters.be/nl/viskennis/vissoorten/sliptong/wat-correct-sliptong-slibtong>)

Goujonnettes

Goujonnettes is het verkleinwoord van goujons en goujons is het Franse woord voor grondels, een kleine vissoort. De kleine filets van de goujons, gepaneerd en gefrituurd, worden goujonnettes genoemd. Dunne reepjes vis gesneden uit een grotere filet, zodat ze lijken op kleine visjes, worden ook goujonnettes genoemd. Ook dunne reepjes gesneden vlees of gevogelte, gepaneerd en gefrituurd noemt men goujonnettes. (Bron: <https://nl.pinterest.com/pin/504332858241817174/>).

Arrabbiatasaus

Arrabbiatasaus, of sugo all'arrabiata in het Italiaans, is een pittige saus voor pasta gemaakt van knoflook, tomaten en gedroogde rode chilipepers gekookt in olijfolie. De saus is afkomstig uit de regio Lazio, rond Rome. (Bron: Wikipedia).

Gribichesaus

Gribichesaus is een mayonaise-achtige saus (dressing) van de Franse keuken, gemaakt door het mengen van hardgekookt eigeel, mosterd en een neutrale olie, zoals koolzaad- of druivenpitolie. De saus wordt verder afgewerkt met gehakte augurken, kappertjes, peterselie, kervel en dragon. Een lekkere klassieke saus voor het begeleiden van onder andere vis en schaaldieren, kalfskop, varkenspoot en groenten (zoals artisjokken en groene asperges). (Bron: Wikipedia).

Brandade

Brandade of brandada is een puree gemaakt van vis en andere ingrediënten.

Belgische kaviaar Oscietra

Royal Belgian Caviar (Joosen-Luyckx Aqua Bio, Oude Kaai 26, 2300 Turnhout, België); info@royalbelgiancaviar.be) is in ons land de pionier van het 'zwarte goud'. In 2002 verschenen ze als eerste en enige Belgische kaviaarproducent op de markt. Het huis bouwde een broedstock op van verschillende steursoorten: Siberische steur (*Acipenser baeri*), Russische steur (*Acipenser gueldenstaedti*), sterlet (*Acipenser ruthenus*), beluga (*Huso huso*) en de hybride tussen Russische en Siberische steur. (Bron: <https://www.royalbelgiancaviar.be/>).

In de Zeeuwse Zwinstreek worden nog wel iets vaker schelpdieren aangeboden dan aan de Belgische zijde. Dell Arte uit Cadzand pakt bijvoorbeeld uit met: 'heilbot, **scheermes**, bloemkool, gezouten citroen' of 'Coquille, Gerookte paling, rode biet, yoghurt'. Niet alle vis of schaaldieren komen evenwel uit de Noordzee. In het Vissershuis in Breskens staan ook 'Canadese kreeft gratiné en een frisse salade' en 'Lauwarme verse kingcrabpoten uit de Beringzee' op het menu. In de vissershaven van Breskens wordt ook **zeebaars uit Turkije** te koop aangeboden. De meeste aangeboden vis wordt trouwens niet in de Noordzee zelf gevangen, maar in 'herkomstgebied 2': het Noordoostelijk deel van de Atlantische oceaan'.

Zoetwatervis. Wie wél nog enthousiast zijn over zoetwatervis, zijn de bewoners van Sint-Laureins. Hun 'Sentse paling' is een traditioneel product van de Vrouwkenshoekkreek, de Hollandersgatkreek, de Bolkkreek en de Boerekreek. Omdat paling zo rijkelijk aanwezig was in de kreken ving men vaak te veel vis voor onmiddellijke consumptie. Inleggen was de enige manier om de vangst een tijdje te bewaren. Oorspronkelijk gebeurde dit in stenen potten in de kelder. Nadien kwamen de glazen bokalen of weckpotten. In het krekengebied van Sint-Laureins kan men opnieuw ingelegde paling aankopen en genieten van dit stukje gastronomisch erfgoed. Het recept prijkt bovendien op de toeristische folders van de streek. Voor 4 personen heb je 1 kg schoongemaakte paling, ½ liter water, 10cl azijn, 14 g gelatineblaadjes, 10 peperbolletjes, tijm en laurier, 8 g zout en 1 citroen nodig. 'Snij de paling in gelijke moten van 3 cm en spoel deze onder stromend water. Doe de palingmoten in een kookpan met het water met een snuffje peper en zout, tijm en laurierblaadjes. Laat de paling gedurende een 7-tal minuten koken en controleer de gaarheid. Giet het kookvocht van de paling door een neteldoek. Week de gelatine in koud water en voeg de uitgeknepen gelatine al roerend bij het gezeefde kookvocht met een scheutje azijn. Proef het kookvocht op zout en voeg bij naar eigen smaak. Schik de paling in een glazen kom en overgiet hem met het kookvocht tot die onder het vocht zit. Was de citroen en snij er een 4-tal

Waar is uw vis gevangen?



Foto. Deze affiche in de vissershaven van Breskens laat zien waar de te koop aangeboden vis vandaan komt. Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. In de vissershaven van Breskens te koop aangeboden vis. Met een cijfer wordt telkens aangegeven waar de vis vandaan komt. Foto Arnout Zwaenepoel.

schijfjes van en doe die bij de paling en het vocht. Laat afkoelen en dek de kom af met huishoudfolie, zet deze in de koeling en wacht 8 dagen om deze lekkernij te consumeren. Dit is nodig om de frisse, zure smaak aan de paling te geven'. De huidige paling komt niet meer uit de lokale kreken. Hoogstens verblijft ze er nog een tijdje tussen de aankoop van levende paling in het buitenland en de consumptie op de palingfeesten. (Bron: <http://ovsp.be/>).

Streekproducten. Als we het lijstje met streekproducten overlopen dan springen de Hollandse maatjesharing, de Vlaamse grijze garnaal, de Vlaamse gerookte sprout en de gerookte heilbot en de ingelegde paling uit de krekken zeker in het oog.

De Hollandse maatjesharing geniet van een Europese bescherming als Gegarandeerde Traditionele Specialiteit. In het historische gedeelte dat volgt wordt duidelijk dat het om een eeuwenoude traditie gaat. Twee bijzonder populaire soorten zoute haring zijn de licht gezouten groene en maatjesharing, waarmee traditioneel de wintertijd met zijn zwaar gezouten vlees en vis beëindigd werd. Tegenwoordig moet alle licht gezouten vis vooraf zijn ingevroren om eventuele parasieten te doden en is deze voormalige seizoen-delicatesse nu het hele jaar te koop.

Voor de Vlaamse grijze garnaal is een Beschermde Geografische Aanduiding aangevraagd.

België is met 54% de grootste verbruiker van de grijze Noordzee-garnaal. Nederland en Duitsland volgen op afstand met 20 en 15%. Toch is het aandeel van de Belgische vissers in de Europese garnalenvangst gedaald van 1 500 ton garnalen per jaar in 1955 naar 500 ton garnalen per jaar in 2014. Dit komt neer op slechts 1% van het totale gevangen volume. Dat bedraagt ongeveer 35 000 ton per jaar. De Nederlandse vissers zorgen voor 45%, Duitsland voor 37%, Denemarken voor 10% van de Noordzeegarnalenvangst. De vismijn van Zeebrugge was jarenlang de grootste aanvoerhaven van verse garnalen, een positie die in 2006 werd overgenomen door Oostende. Sinds 2010 worden er in de vismijn van Zeebrugge geen garnalen meer aangevoerd en gezeefd. Ruim 80% van de Belgische aanvoer kwam in 2014 aan land via de Oostendse vismijn. 'West-Vlaanderen Werkt' brengt ook de Belgische garnalenvissersvloot in kaart. Het gaat om 16 schepen die enkel in het najaar op garnalen vissen en 13 rederijen die alleen op garnalen vissen. Het gemiddelde bouwjaar van de 13 garnalenkotters is 1982, wat betekent dat de garnalenvloot gemiddeld 33 jaar oud is. Zeven van de 13 schepen hebben hun thuishaven in Oostende.

Voor de verwerking en verhandeling van de garnalen bedraagt het Belgische marktaandeel slechts 2%. Twee Nederlandse verwerkers beheersen 80% van de totale Europese garnalentrafiek en –handel, inclusief 4 000 pellers verspreid over een zevental Marokkaanse pelstations. Slechts drie binnenlandse bedrijven zijn zelf actief in het pellen van de grijze Noordzeegarnaal. In Brugge heb je Footstep: sociale tewerkstelling. Zij hebben een tak, 'northsea deluxe', waarbij garnalen handmatig worden gepeld: zie www.footstep.be.

De garnaalkroket, met de grijze garnaal als belangrijkste ingrediënt, wordt voor 90% verorberd door de Belgische consument en voor 70% geproduceerd door inlandse, voornamelijk Vlaamse, bedrijven. Tien van de achttien Vlaamse fabrikanten zijn West-Vlaamse bedrijven. Het is ook een jonge sector, twaalf van de achttien ondernemingen zijn pas sinds 2000 of later actief. De Provincie West-Vlaanderen ziet een toekomst in de export van de garnaalkroketten.

De aandacht en inspanningen van de Belgische garnalenvissers voor duurzame vangstmethodes is de laatste jaren toegenomen. Het Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO) verrichtte onderzoek naar het levend bewaren van garnalen aan boord van de vissersschepen. Via leefbakken kan de bewaartijd van de garnalen verlengd worden van 5 naar 10 dagen zonder bewaarmiddelen te gebruiken. Het ILVO onderzoekt ook de mogelijkheden om Noordzeegarnalen in optimaal groot formaat te kweken via aquacultuur. Daarnaast wordt ook de technologie om garnalen op een efficiënte manier machinaal te pellen, verder onderzocht. (Bronnen: *Commeyne 2015, Commeyne & Van In 2015, Coussement 2015, Van In 2015, Van In & Commeyne 2015*).

Ook gerookte sprout is een typisch Vlaams streekproduct. De Brugse visrokerij Seagull-Appetit heeft sinds 1859 ervaring met het roken van sprout. Het bedrijf was eerst actief in de stad zelf, maar verhuisde nadien naar even buiten de stad. Sprout wordt nog steeds koud gerookt op 28°C met eikenhout. Je kan kiezen tussen hele gerookte visjes of gerookte sproutfilets. Traditioneel werd sprout warm gegeten met 'kazakken' (aardappelen in de schil). (Bron: <https://www.streekproduct.be/producenten/seagull-appetit>).

Gerookte heilbot. Dankzij de IJslandvaarders, die vooral op kabeljauw visten, werden de zwarte of Groenlandse heilbotten aan wal gebracht in de Vlaamse havens. Deze grote platvissen werden vers gebruikt als een goedkoop alternatief voor tarbot, of gerookt als alternatief voor gerookte zalm. Het roken van heilbot was en is echter niet wijd verspreid en beperkt zich voornamelijk tot Noord-Frankrijk, Vlaanderen en Denemarken. Aan de Vlaamse kust had je heel wat rokerijen en een vroege vermelding van gerookte heilbot zien we opduiken in 1926 in Oostende. De familie Alloo startte in 1885 een sprout- en haringrokerij in 't Gotje in Brugge. Hun gerookte heilbot wordt eerst drooggezouten en ongeveer 8 uur koud gerookt. Er worden geen bewaar- of kleurmiddelen gebruikt. De heilbotfilets van Seagull-Appetit worden gezouten in een natte pekkel, alles in teken van een optimaal vochtgehalte. Wanneer de filets het zoutgehalte van de zee evenaren, worden ze versneden en gedroogd. Vervolgens worden ze op roosters koud, t.t.z. aan maximum 26°C, gerookt met beukenhout. (Bron: <https://www.hln.be/>

in-de-buurt/brugge/vlaamse-gerookte-heilbot-van-visrokerij-alloo-en-seagull-ooit-een-goedkoop-alternatief-voor-tarbot-en-zalm-nu-een-delicatesse~a01addb1/).

In Zeeuws-Vlaanderen is de Oosterscheldekreft een favoriet streekproduct dat net als de Sentse Paling van Sint-Laureins ook zijn eigen promotieteam kent: de 'Kring van de Oosterscheldekreft' of de 'Stichting Promotie Oosterscheldekreft'. Een aantal gerenommeerde Zeeuwse restaurants besloten vijftien jaar geleden hun expertise en ervaring te bundelen. Het doel van de Kring is al die jaren ongewijzigd gebleven: het vormen van een uniek kenniscentrum dat bol staat van passie en deskundigheid als het gaat om de Oosterscheldekreft. Eind maart komen de eerste kreeften van het kreeftenseizoen op de markt. (Bron: <https://oosterscheldekreft.nl/nl/>).

Ook oesters zijn een absolute Zeeuwse specialiteit. De platte oester (*Ostrea edulis*) is de enige echte Europese oester. In vier tot zes jaar is ze volwassen. De platte oester is een zeldzame delicatesse. Na de zeer strenge winters van 1962-1963 ging de kweek vrijwel geheel verloren. In 1980 bracht de oesterziekte (*Bonamiasis*) nog eens een zware slag toe. In Nederland importeerde men daarop de Japanse oester (*Crassostrea gigas*) of 'creuse' ter stimulering van de handel in oesters. De Japanse oester werd in België geïmporteerd in 1969. De eerste import gebeurde in de Spuikom in Oostende vanuit Nederland. De Japanse oester is tegenwoordig veruit de meest algemene oester. Ze wordt ook welbolle, holle, wilde, Japanse of Portugese oester genoemd. Het absolute centrum van de Zeeuwse oester ligt net buiten de Zwinstreek, namelijk in Zuid-Beveland. Het vissersdorp Yerseke wil oesterhoofdstad van Europa worden. In het wild is de Japanse oester nog altijd aan een gestage opmars bezig. Dat wordt met gemengde gevoelens bekeken vanuit biodiversiteitsstandpunt. De Japanse oester groeit zowel op harde als zachte substraten en kan harde substraten creëren op voormalige zachte substraten en vormt daar een biotoop voor tal van andere organismen. Anderzijds kan deze oester op termijn bedreigend zijn voor de inheemse mossels en kokkels. (Bron: *Vlaams Instituut voor de Zee*).



Foto. Wilde Japanse oester-vestiging op een golfbreker. Foto Arnout Zwaenepoel.

Zoals de Zeeuwse oesters zijn ook de Zeeuwse mosselen vooral aan de Oosterschelde gebonden. Yerseke, Bruinisse en Philippine zijn de bekendste mosseldorpen en ze liggen weliswaar in Zeeland, maar buiten de eigenlijke Zwinstreek. Het mosselseizoen vangt in principe in juli aan en loopt tot half april in het jaar erop. Mosselen worden vooral geserveerd met frietjes, brood en diverse sauzen, maar er zijn ook tal van recepten die veel minder standaard zijn. Het Zeeuwse mosselkookboek van Bart van Olphen biedt 40 echte mosselrecepten waarbij zowel salades, soepen, voorgerechten als hoofdgerechten met mossels aan bod komen. Enkele titels ogen oer-Hollands, zoals de 'mosselen met Hollandse saus', maar andere verraden een inspiratie die veel verder dan de Zeeuwse traditie reikt, of wat dacht je van 'sateh kerang', 'mosselen op zijn Normandisch met dragon', 'quesadilla met mosselen', 'gumbo met mosselen en kreeft' uit Louisiana en 'masalamosselen'? De auteur wijst er zelf fijntjes op dat veel van de 'Zeeuwse' mosselen die in Nederland verkrijgbaar zijn, alleen maar even worden ondergedompeld in de Oosterschelde nadat ze zijn geïmporteerd vanuit landen als Ierland, Denemarken en Duitsland. Herkennen we hier een verhaaltje van 'Belgische chocolade'? (Bronnen: *Van Olphen 2017, https://culy.be/dit-wist-je-nog-niet-over-zeeuwse-mosselen/*).

De vismarkt in Brugge anno 2019. De vismarkt in Brugge wordt tegenwoordig nog amper bemand door één vishandelaar per dag. Dat was ooit wel anders. Nog tot voor enkele jaren waren er soms twee of drie handelaren tegelijk aanwezig. Het drukbezochte viskraam van de familie Geldhof hield het voor bekeken enkele jaren geleden. Bij het laatst aanwezige viskraam kun je tegenwoordig nog terecht voor gerookte haring, gerookte heilbot, gulletjes (jonge kabeljauw die voor de kust gevangen wordt), haaienbuikjes, haringfilet, hondshaai ('zeepaling'), inktvis, jumbo garnaal, kabeljauw, koningsvis ('keuninksjes', 'zeebarbeel'), maatjes, makreel, Nieuwpoortse garnaal, pladijs (= *schol*), rode poon ('robaard'), rog, rolmops, tong, tongschar ('steenschulle' of 'steenscharre'), wijting, zand tong (= Franse tong, *Solea lascaris*), ...

Foto. Stilleven met oesters, brood en Venetiaans wijnglas. Den Haag? 1661, Hendrik de Fromantou (1633-1694). Foto Arnout Zwaenepoel, Museum Mayer van den Bergh, Antwerpen.



Foto. Een van de laatste visverkopers op de vismarkt in Brugge: Le Breton. Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. Keuze tussen een 20-tal vissoorten op de vismarkt in Brugge. Foto Arnout Zwaenepoel.

4.2 En waar komt de traditie vandaan? Vis, schaal- en schelpdieren in de Zwinstreek in het verleden.

4.2.1 Vis bij de Kelten en de Romeinen

Vis in de oudheid had niet altijd een even hoge reputatie. In Egypte bijvoorbeeld vond men het minderwaardig voedsel en priesters mochten er zelfs niet van eten.

Toen Caesar onze kuststreek binnenviel woonde hier de Keltische stam van de Menapiërs. Informatie over de Menapiërs hebben we vooral aan Caesar te danken en een eeuw later ook aan de Romeinse schrijver Plinius. De Menapiërs vingden ook al vis. Ze wonnen zout door zeewater te laten verdampen in ondiepe putten of boven het vuur. Vis werd bewaard door het te zouten met het zelf gewonnen zout.

De Romeinen die in onze streken vertoefden waren duidelijk geen volle zeevissers. In de archeologische resten van Romeinse woonplaatsen komen alleen graten voor van typische kustvissen, zoals pladijs, driedoornige stekelbaars en stekelrog. Dit wijst op kruivisserij of kustvisserij. Een typische volle zeevis zoals kabeljauw ontbreekt volledig in de archeologische vondsten uit Romeinse tijden. Ook mossels en kokkels worden talrijk in de resten aangetroffen.

Bij de archeologische vondsten komt ook een typisch Romeins product naar voor dat 'garum' werd genoemd. Het was een visaus, gemaakt van gefermenteerde sardienen. Een dagje stoven in de zon op 40°C was het basisproces voor de productie. Na de eerste eeuw na Chr. wordt de garum blijkbaar ook vervaardigd van inheemse Noordzeevis, zoals driedoornige stekelbaars (*Gasterosteus aculeatus*), spiering (*Osmerus eperlanus*), sprout of schardijn (*Sprattus sprattus*) en wijting (*Merlangius merlangus*).

(Bronnen: Born 1989, Vermeire 1935, Ervynck 2019, Sincfala Museum Knokke-Heist, <https://nl.wikipedia.org/wiki/Garum>, <https://eetverleden.nl/garum/>).

4.2.2 Vis in de middeleeuwen

Haring, makreel en stokvis in de 11^{de} eeuw. Naast de Vlaamse haring, dit is de door Vlaamse vissers aangevoerde verse vis, werd wellicht al van in de 11^{de} eeuw verduurzaamde Scandinavische vis naar de Zwinstreek ingevoerd: gezouten haring, gerookte makreel en stokvis. Stokvis is gedroogde kabeljauw of schelvis en kwam vooral uit Noorwegen; haring en makreel werden uit Zweden ingevoerd. In vergelijking tot de late middeleeuwen was de kwantiteit aan pekelharing beperkt, want de tol voor deze gezouten import-

haring werd tot in de 13^{de} eeuw niet per 1000 stuks, maar per 100 geheven.

De haringen werden aanvankelijk vooral vers geleverd. Naarmate de vraag in de steden groeide, zocht men naar betere conserveringstechnieken. Pekelen of zouten was al eeuwenlang bekend. Pekelharing was ontzettend zout: op één hoeveelheid haring werd één derde zout toegevoegd. Pekelharing moest dan ook eerst in melk geweekt worden voordat hij kon gegeten worden. Het zout werd vooral ingevoerd uit West-Frankrijk en Zuid-Europa, waar de zoutproductie goedkoper was, want zout kon er gewonnen worden door zeewater te laten verdampen. (Bronnen: Degryse 1944, Terryn 2006).

Toltarief op voedsel in Letterswerve (1159-1164). Bepalend voor de opgang van Brugge, Damme en Sluis in de middeleeuwen was de bereikbaarheid vanuit zee. Door de stormvloed van 1134 was het Zwin ontstaan. Het strekte zich op dat moment bijna tot Brugge uit. Om nieuwe overstromingen te voorkomen werd het Zwin echter ingedijkt met een ringdijk die tot Damme reikte. Daardoor kon Brugge niet meer rechtstreeks bereikt worden en moesten er voorhavens aangelegd worden. Een van de eerste voorhavens was Letterswerve, in die tijd nog Littersuerua genoemd. De precieze ligging van dit haventje kennen we niet meer. De vermoedens gaan richting Damme, maar een precieze locatie is vooralsnog onbekend. Er is een Latijnse tekst bewaard van Diederik, graaf van Vlaanderen, die het toltarief weergeeft op verschillende goederen die uit Keulen aangevoerd werden, waaronder talrijke etenswaren. De teksten met betrekking op vis, schelp- en schaaldieren zijn hieronder weergegeven.

'Wie gezouten haring zal uitvoeren en in een schip zal verkopen, zal niets moeten betalen, uitgenomen de tol voor het schip, zoals voordien bepaald; indien echter buiten het schip zal verkocht worden, dan moet zowel verkoper, als koper per duizend l d. betalen; indien er bovendien verse haring zal aangevoerd worden en dit in het schip of buiten het schip zal verkocht worden, dan moet zowel de verkoper als de koper per duizend l d. betalen.

Wie zalm zal binnenbrengen en dit in het schip verkopen, zal niets moeten betalen, buiten de tol voor het schip; indien er buiten het schip wordt verkocht, dan moet zowel de koper als de verkoper, per honderd stuk III d. betalen; de koper moet per honderd stuk, binnen of buiten het schip aangekocht, echter III d. betalen. Indien er makevis [=makreel] aangevoerd zal worden en in het schip verkocht, dan moet er niets, buiten de tol voor het schip, betaald wor-

den; indien er echter buiten het schip wordt verkocht, dan moet elk van beiden per duizend II d. betalen.

Voor een ton vissen IIII d.

Voor 100 platvissen I d.; voor gralingis II d.; voor 100 botten een halve d.; voor 100 schelvisen I d.'

(Bron: De groote 2000).

Haring in Damme in de 12^{de} eeuw. Filips van de Elzas had in 1180 aan Damme dezelfde visprivileges gegeven als aan zijn andere stichtingshaventjes, Nieuwpoort (1168) en Biervliet (1183). Via die nieuwe kuststadjes wilde hij de visvangst promoten om zo de groeiende steden van voedsel te voorzien. De geprivilegieerde vissers/handelaars waren vrijgesteld van de grafelijke tol voor zeevis, zowel voor de verkoop in eigen stad als voor transport en verkoop in de rest van Vlaanderen. Zo kon de zeevis ook in de steden in het binnenland goedkoper en verser verkocht worden. Het ging in de 12^{de} eeuw vooral om haring en in mindere mate om makreel die voor de Vlaamse kust gevangen werd. Haring was goedkoop want letterlijk 'bij de vleet' te vangen. Haringen zwemmen tijdens het haringseizoen in dichte scholen naar hun vaste paaiplaatsen. De middeleeuwse vissers konden de haringtrek opsporen doordat zeevogels er achteraan vlogen en doordat de zilverkleurige visjes glinsterden in de zon. Dan maakten ze een 'vleet' door verschillende visnetten aan elkaar te knopen en hingen ze die sliert van een 40-tal netten uit hun bootje. De haringen zwommen zich met hun kop vast in de mazen van die muur van visnetten. Hoe massaal de vangst wel was blijkt uit de toltarieven: verse haring werd per duizendtal belast, terwijl de grafelijke belasting voor minder talrijke vis als zalm, schelvis en pladijs per honderdtal werd berekend. De goedkope haring was al in de middeleeuwen een gegeerd volksvoedsel en ook in de talrijke kloosters waar dikwijls gevestigd werd, was er veel vraag naar de voedzame vette vis. Reglementen tegen hamsteren duiden er zelfs op dat de vraag groter was dan het aanbod: vishandelaars mochten 'slechts' maximum 10 000 haringen (één last) in hun kelder opslaan. De vraag was zo groot dat gezocht werd naar meer aanvoer. Voor meer aanvoer gingen de Vlaamse vissers in het haringseizoen naar de betere visgronden voor de kust van Engeland en Schotland, de zogenaamde Noordoever en in het Nauw van Calais. Slechts de laatste vangst werd toen naar Vlaanderen meegebracht. Tot in de 13^{de} eeuw konden de vissersbootjes immers maar één last haring (12 tonnen) dragen.

De beste haring is de vette maatjesharing, met een vetgehalte tot 25%. In principe zijn maatjes haringen van ca. 3 jaar die geslachtsrijp zijn, maar nog niet gepaaid hebben en dus nog 'maagdelijk'



Foto. 'Armeluismaaltijd', 1599-1601, van Joachim Beuckelaer. Haring was er ook voor de armste. Bron: Musea Brugge, www.lukasweb.be - Art in Flanders, foto Hugo Maertens en Dominique Provost.

zijn. 'Maatjesharing' zou een verbastering zijn van 'maagdekenharing'. In de praktijk worden tegenwoordig alle haringen gevangen van eind mei tot midden augustus 'maatje' genoemd. (Bronnen: Degryse 1944, Bonte 1986, Terryn 2006).

Het visverkopersambacht in Brugge. De oudste vermelding van het Brugse ambacht van de visverkopers dateert uit de 13^{de} eeuw. Maar het is eerst in de 14^{de} eeuw dat de Brugse ambachten als georganiseerde groep van vak- of beroepsverenigingen echt belangrijk werden. Van dan af domineerden zij niet alleen de economische bedrijvigheid, maar speelden zij ook een rol van betekenis in het politieke leven van de stad. (Bronnen: Vanhoutryve 1975, Huvenne 1975, <https://bruggein-100objecten.wordpress.com/2017/09/29/het-register-van-aanvaarding-in-het-ambacht-van-de-visverkopers/>).

Toltarief op vis aangevoerd in Damme (1252). Hogerop zagen we al een 12^{de}-eeuwse tolheffing op de vis die in Letterswerve aangevoerd werd. Hieronder zien we een erg analoge tolheffing op de vis die honderd jaar later in de haven van Damme aangevoerd werd.

'Per honderd stokvis, 2 d.

Per honderd zalm, 4 d. Een duizend haring, 1 d. [Rumbus], dat is steur (?), 4 d.

Van een 'flotis' 'Korken', die vaak gevist wordt, moet zowel de koper als de verkoper 2 d. per mark.

Per honderd vissen, die 'thollien' genoemd wordt, 1 d.

Een duizend paling, 2 d.

Een bruinvis [porcus marinus], 4 d. Een duizend [megarum], 2 d.

Per honderd harder [soort vis], 2 d. Per honderd murenen, 4 d. Per honderd vissen, die in het Nederlands 'Scelvisch' noemt, 2 d. Per honderd elft, 4 d.'

Porcus marinus.

In het artikel van Bonte (1986) wordt *Porcus marinus* vertaald als Zeekoe. Dit zou wel een zeer vreemde aanvoer betekend hebben. We gingen daarom op zoek naar een meer plausibele vertaling, waarbij we bij bruinvis uitkwamen, wat een stuk aannemelijker lijkt. De dieren zijn ook af en toe in middeleeuwse manuscripten te zien, zoals op de afbeelding hieronder, afkomstig uit een Zuid-Nederlands manuscript, bewaard in Den Haag.



Foto. *Porcus marinus*. (The Hague, KB, 76 E 4, ByvanckB, Middeleeuwse verlichte handschriften)

het 'varken van de zee', omdat hij op zo vele en diverse wijzen kon worden bereid. (Bron: Van den Abeele 2005).

Visverkoop in het Brugge van de 14^{de} eeuw. Op de vismarkt zijn er twee soorten stallen of banken. Aan de grotere 'hoogstal' verkoopt men grotere vissoorten, die gesneden of gekapt worden – denk: kabeljauw, zalm, heilbot, steur. Aan een 'cleen bancxken' vindt men de kleinere vissen die ongesneden verkocht worden, zoals roggen, platen, botten, schelvis en wijting.

Om de goedkoopste (en minst lucratieve) zeevruchten en zoetwatervissen te verkopen, moet je geen lid zijn van het visverkopersambacht. Klanten kunnen hiervoor terecht bij de mandendragers, die per marktessie één mand vis, die ze zelf de stad binnenbrengen, mogen verkopen. En bij de riviervisverkopers en de mossel- en stokvisvrouwen, die haring (veruit het populairst), stokvis, mosselen en garnalen mogen venten. Ze zouden hun ogen niet geloven als ze zouden zien hoe duur de grijze Noordzeegarnaal vandaag geprijsd staat...

Het bestuur van het ambacht ziet erop toe dat de verkopers de versheid van hun waar kunnen garanderen en dat ze alle voorschriften navolgen. De bestuurders stellen ook alles in het werk om ervoor te zorgen dat mensen die niet tot het ambacht behoren hen geen oneerlijke concurrentie aandoen. (Bronnen: Van Houtte 1989, Beer-naert et al. 2002, Van den Abeele 2005).

De rekeningen van het Sint-Janshospitaal in Brugge als bron voor de visconsumptie in de 14^{de} en 15^{de} eeuw. De rekeningen van het Sint-Janshospitaal in Brugge zijn een zeer dankbare bron voor wat er gegeten werd in Brugge, omdat ze niet alleen accuraat bijgehouden werden, maar bovendien een behoorlijk goede steekproef vormen voor verschillende lagen van de bevolking. De broeders

en zusters van het Sint-Janshospitaal aten immers hetzelfde als hun gasten: zieken, zwakken, bejaarden, pelgrims, reizigers, daklozen, maar ook ‘proveniers’, poorters van de stad Brugge, die uit schrik voor armoede en ziekte een ‘prebende’ (= kost en inwon) afkochten. Dat werd zo bepaald door het reglement van het Sint-Janshospitaal van het jaar 1188.

De informatie over vis is schaars in de rekeningen. Haring werd vermoedelijk enkel op vastendagen (= 195 dagen) gegeten ter vervanging van vlees. Over verse vis hebben we nauwelijks gegevens. We weten amper welke vissoorten meest geconsumeerd werden, maar zeevis als kabeljauw en riviervis zoals karper en paling behoren minstens tot de lijst.

Uit andere bronnen krijgen we wél iets meer details. Het Vloethemveld in Zedelgem, dat door de graaf van Vlaanderen ten geschenke gegeven werd aan het Sint-Janshospitaal, beschikte over een groot aantal visvijvers, aangelegd in opdracht van het hospitaal trouwens. Daaruit werd onder meer paling, snoek en karper geleverd aan het Sint-Janshospitaal. De enige bewaarde vijver van het Vloethemveld die ook al in de middeleeuwen aanwezig was, wordt nog altijd ‘de Palingpit’ genoemd. (*Bronnen: Dehaeck 1999, Zwaenepoel 1985*).

Vis in het Sint-Janshospitaal vergeleken met andere Brugse bronnen (1311-1317). Dehaeck (1999) vergeleek het eten gedurende een Brugse krijgstoct van 1310-1311. Het eten dat daarvoor gekocht werd, was bedoeld voor de schepenen. De aard van het voedsel bleek behoorlijk gelijkend, maar er waren toch ook enkele duidelijke verschillen. Opvallend is dat bij de vis Schotse zalm vermeld werd. In een krijgstoct van 1316-1317 wordt het eten voor de gewone soldaten in de rekeningen aangetroffen. Opvallend is ook hier dat er geen haring, maar zalm geconsumeerd werd. (*Bron: Dehaeck 1999*).

De haringstapel in Damme in de 14^{de} eeuw. In 1323 kwam Damme de haringstapel. Strikt genomen is een stapel een privilege waarbij binnen één bepaald gebied alle goederen van één bepaald product worden geconcentreerd in één stad. Daar worden ze pas verkocht nadat de poorters van die stad het voorkooprecht genomen hebben. Voor de haringstapel moet onderscheid gemaakt worden tussen verse of bewaardharing, korfharing of tonharing, steurharing of kaakharing, Schonense of Vlaamse haring, ... In de 13^{de} eeuw kwam de Schonense tonharing massaal toe in Damme, maar de verse haring werd niet gestapeld. Integendeel, de Damse vissers mochten zelfs hun haring tolvrij verkopen, juist opdat de haring vers de steden zou bereiken. Enkel bewaar- of pekelharing moest dus gestapeld worden. Mogelijk gold dit pas voor de tonharing aan-

gezien haringen in een korf ook vlug bedorven. Monnikerede kreeg de stapel van stokvis.

Midden 14^{de} eeuw ontstond een nieuwe conserveringstechniek voor haring: het ‘kaken’. Vissers hadden vastgesteld dat haringen beter bewaarden als ze voor het zouten ontdaan werden van een deel van hun ingewanden. Tegenwoordig gaat dit machinaal, maar vroeger namen de vissers de haring in hun linkerhand en gaven ze hem met een klein mesje een sneetje onder de kieuw en haalden in één beweging de kieuwen uit zijn kop en uit de buik zijn hart, galblaas en een deel van zijn darmen met hun inhoud (de meet). Zo kon de haring makkelijker bloeden en het zout in het visvlees binnendringen. De alveesklier laat men zitten omdat ze enzymen bevat die zorgen voor de stofwisseling van het zout waardoor de haring malsar wordt, ‘rijpt’ zeggen de kenners. Of al in de middeleeuwen de alveesklier behouden werd of dit pas later gebeurde is niet geweten. Over de etymologie en zelfs betekenis van het werkwoord ‘kaken’ bestaat onenigheid. Volgens Degryse (1944) houdt ‘kaakharing’ geen verband met het kuisen van de haring, maar wél met de ton waarin hij bewaard werd, omdat ‘kaak’ een Middelnederlands synoniem voor ton of vat is. Volgens hem noemde men het bewaren van haring in tonnen ‘kaken’, terwijl ‘steuren’ vakjargon was voor bewaren in manden. De vroegste vermelding van Vlaamse kaakharing dateert uit eind 14^{de} eeuw. Onmiddellijk na het ophalen van de netten werden de haringen geakaat, in een ton gelegd en gezouten. Aan land werd de in haar eigen bloedpekkel ingelegde tonharing opnieuw verpakt. Ze werden tot de spreekwoordelijke haringen in een ton opeengepakt. Dit bracht een werkende nijverheid in de thuishaven mee. In Damme werden ook tonnen gemaakt. Er waren verschillende kuipers werkzaam voor de haringsector. Het leverde de Dammenars de bijnaam ‘Damse kuipers’ op. (*Bronnen: Degryse 1944, De Smet 1968, Terryn 2006*).

Proviand voor het leger van Filips de Stoute in Sluis (1386). In 1386 stond Filips de Stoute op de kade van Sluis toe te kijken hoe zijn vloot in gereedheid gebracht werd voor een invasie in Engeland (die uiteindelijk niet zou doorgaan). De kronieken beschrijven de etenswaren die aangevoerd werden voor de komende strijd. Daar hoorde ook aardig wat vis bij, namelijk: ‘ontelbare stukken gerookte zalm en makreel’. (*Bron: Van Loo 2019*).

Sluis snoept Brugge havenrechten af. In 1437 had de Bourgondische hertog Filips de Goede Sluis stevig in handen en in een van de talrijke conflicten met Brugge verhinderde hij elk handelsverkeer met de stad. In de voor Brugge erg vernederende nasleep werd ook de voorgedij van Brugge over Sluis gevoelig aangetast: men zou

in de toekomst onder meer droge vis in de voorhaven Sluis mogen verhandelen. (*Bronnen: Van Houtte 1982, Terryn 2006*).

De haringstapel in Damme in de 15^{de} eeuw. In de loop van de 15^{de} eeuw kregen naast Damme ook Nieuwpoort en Oostende recht op een eigen stapel, zodat zij de drie grote uitvoerhavens van Vlaamse kaakharing werden. Er heerste grote rivaliteit tussen hen en ook tussen Sluis en Damme. Geleidelijk zou het haringbedrijf in Vlaanderen, Zeeland en Holland belangrijker worden dan het Scandinavische: eind 15^{de} eeuw zouden de Vlaamse, Zeeuwse en Hollandse vissers hun kaakharing uit de Noordzee zelfs uitvoeren tot in de Baltische landen, waar het voordien juist omgekeerd was. Het belang van de Schonense tonharing was verminderd door overbevissing. De Graaf van Vlaanderen had de Vlaamse kaakharing eerst strenge beperkingen opgelegd om de Schonense haring van de Hanzekooplui geen concurrentie aan te doen. Pas toen er een tekort ontstond doordat er te weinig uit Zweden werd ingevoerd, werden die beperkingen rond 1420 opgeheven. Naast de kleinschalige kustvisserij werd in de 15^{de} eeuw op open zee de ‘grote visserij’ bedreven met haringbuizen. Die waren uitgerust voor kaken op zee, langere tochten en meer vracht. In plaats van één last, konden de haringbuizen in de 15^{de}-16^{de} eeuw tot 24 last vervoeren: 240 000 haringen. De haringvloot werd dikwijls door konvooschepen beschermd tegen zeerovers. (*Bronnen: Degryse 1944, Terryn 2006*).

Vis in de vasten. Vanhoutryve (1975) beschreef de vishandel en het visambacht in Brugge. Hij beschrijft ook welke vis schaal- en schelpdieren er tijdens de vasten op de tafels van de abdijen en kloosters verschenen: bot, elft, kreeften, mosselen, oesters, pieterman, rog, schar, stokvis, tarbot, tong en zalm. Je zou bijna naar de vasten verlangen...

Elft

Elft (*Alosa alosa*) is een haringachtige van Europese kustwateren, die paait in de bovenloop van rivieren en beken. De vis is inheems in onze contreien, maar is zeldzaam geworden door de watervervuiling. Vissoorten zoals elft, die vooral in het voorjaar gevangen worden, worden ook wel meivis genoemd. (*Bron: Wikipedia*).

4.2.3 Vis in de 16^{de} tot de 18^{de} eeuw

Vis vermeld in de Lamentatie van Zegher van Male ‘omtrent de stad van Brugghe’ (1586). Zegher van Male somt de prijzen op van verschillende landbouwgewassen, boerderijdieren en andere eetwaren in 1586. We pikken er hier de vermelde vissen uit: *eenen goeden schelvisch* (schelvis), *eenen middelbaren schelvisch* (schelvis), *eenen grooten wittinck (wijting)*, *eenen vleynen wittinck* (wijting), *eenen grooten but (bot)*, *eenen cleenen budt* (bot), *eenen grooten pladijs*, *eenen eleenen pladijs*, *eene groote rogghe* (rog), *eenc cleenc rogghe* (rog), *een grooten ghesouten visch*, *eenen middelbaren ghesouten visch*, *een vleenen ghesouten visch*, *een schotel vassche salme* (zalm), *XXV drooghe haringhen* (haring), *XXV natte haringhen* (haring), *een heltken mosselen*. (*Bron: Carton 1859*).

Dierlijke resten uit de 16^{de} eeuw in de ruïnes van het Kasteel van Belgisch Middelburg. Bij een archeologisch onderzoek in 2002-2003, in de ruïnes van het Kasteel van Belgisch Middelburg, werden ook de dierlijke resten van het geconsumeerde voedsel in twee afvalputten onderzocht door An Lentacker, Wim Van Neer en Anton Ervynck. Voor de zoogdieren en vogelbeenderen verwijzen we naar het volgende hoofdstuk. De vis-, schelp- en schaaldieren worden hier toegelicht. Mosselen domineerden de mariene mollusken, gevolgd door een kleinere hoeveelheid kokkelschelpen en één oesterschelp. Ook twee kreeftachtigen, de eendenmossel en twee fragmenten van een niet exact op naam te brengen krabbensoort waren aanwezig. De eendenmossels waren mogelijk bevestigd op een mossel en zijn niet noodzakelijk verorberd geweest. De meeste visgraten konden niet op naam gebracht worden, maar volgende soorten zeevis werden wél gedetermineerd: bot, gevleete rog, haring, kabeljauw, schelvis, schol, smelt, stekelrog, tarbot, vleet, wijting, zalm en zeepaling. Er waren ook nog graten van andere platvissen aanwezig, die echter niet op soortnaam konden gebracht worden (geslacht *Solea*). Als zoetwatervis werden baars, blankvoorn, driedoornige stekelbaars, grondel, karper, paling, riet- of ruisvoorn en snoek aangetroffen, naast een niet op soortnaam gebrachte Leuciscus-soort (kopvoorn, serpeling, winde?). (*Bron: De Clercq et al. 2007*).

Eten der buitenlieden in de 16^{de} eeuw. De buitenlieden voedden zich doorgaans met zuivel, vruchten, brood en riviervis. Bij uitzondering stak een stuk rund- of zwijnevlees in de kuip. ‘s Winters werd uitnemend veel droge of pekelharing gegeten. (*Bron: Vermeire 1935*).

Het haringbedrijf verhuist van Damme naar Nederland. Het Vlaamse haringbedrijf zou in de 16^{de} eeuw nog groeien, tot ze vanaf 1568 door de 80-jarige oorlog werd verstoord. Bij de scheiding

tussen de Noordelijke en Zuidelijke Nederlanden (vanaf ca. 1585) trokken veel Vlaamse, protestantse haringvissers en reders naar het Noorden. Het haringbedrijf zou er een van de pijlers van de economische bloei in de 17^{de} eeuw worden.

(Bronnen: Degryse 1944, Terryn 2006).

Welke vis in de 16^{de} eeuw? Talrijke stillelevens van vismarkten uit de Lage Landen tonen ons in detail welke vis er in de 16^{de} eeuw op tafel kwam. Een van de beste voorbeelden, dat ook in detail bestudeerd werd door historici, is een schilderij van de vismarkt van Joachim Beuckelaer (°Antwerpen 1534, † Antwerpen 1574) uit 1569-1570. Beuckelaer woonde weliswaar niet in de Zwinstreek, maar voor wat er op het schilderij voorkomt, maakt dat zonder twijfel geen groot verschil. Op het schilderij zijn 12 vissoorten, zes zoetwater- en zes zeevissen herkenbaar en die werden door Gijzen (1986) ook netjes op een tekening van het schilderij aangeduid. We herkennen 1 baars (*Perca fluviatilis*), 2 blankvoorn (*Leuciscus rutilus*), 3 brasem (*Abramus brama*), 4 haring (*Clupea harengus*), 5 kabeljauw (*Gadus callarius*), 6 karper (*Cyprinus carpio*), 7 gewone, ruwe of stekelrog (*Raja clavata*), 8 schol of pladijs (*Pleuronectes platessa*), 9 snoek (*Esox lucius*), 10 sprot (*Clupea sprattus*), 11 zalm (*Salmo salar*) en 12 zeelt (*Tinca tinca*). Bemerkt dat men in de 16^{de} eeuw minder kieskeurig was dan in de eerste helft van de 20^{ste} eeuw, waarin men veelal zijn neus ophaalde voor blankvoorn, brasem en karper. (Bronnen: Gijzen 1986, Zwaenepoel & Verhaeghe 2011).

De Brugse Gilde van visverkopers. Op 28 maart 1576, korte tijd voordat Brugge werd ingepalmd door de Gentse Protestantse Republiek, bestelde de Gilde van visverkopers bij Pieter Pourbus (1523-1584), een groot schilderij met als thema 'De wonderbare visvangst', die tot aan het einde van haar bestaan een van haar be-

Foto. 'De vier elementen: water, Antwerpen, Joachim Beuckelaer (1569-1570).
Bron: Musea Brugge, www.lukasweb.be - Art in Flanders, foto Hugo Maertens en Dominique Provost.



langrijkste eigendommen was. Ondanks de troebele tijd kwam het schilderij tot stand en werd het door de visverkopers in ontvangst genomen en in de Sint-Christoffelkerk opgehangen. Dit schilderij wordt thans bewaard in de Koninklijke Musea in Brussel.

Het itinerarium tussen het begin- en het eindpunt van dit drieliuk is niet duidelijk. Des te minder omdat lange tijd het schilderij werd toegeschreven aan een nogal onbekende Antwerpse schilder Jan van der Elburch en werd verzekerd dat het was uitgevoerd voor de Antwerpse gilde van visverkopers. Professor Paul Philippot (1925-2016) heeft onomstotelijk aangetoond dat het schilderij tot in de details beantwoordt aan de voorwaarden die werden gesteld in het contract tussen de Brugse gilde van de visverkopers en Pieter Pourbus en dat anderzijds de uitvoering de stijlkenmerken vertoont van Pieter Pourbus en voor sommige onderdelen, van zijn zoon Frans Pourbus (I), die trouwens ook in het contract vermeld werd.

Dit contract is bewaard gebleven. De iconografie op het schilderij beantwoordt volledig aan de stipulaties in het contract. De vijf bestuursleden van de gilde die het contract met de schilder ondertekenden, staan volgens de afgesproken voorwaarden op het schilderij afgebeeld.

De Sint-Christoffelkerk was een kerk in het centrum van de stad Brugge, eigendom van het kapittel van de kathedraal en hoofdzakelijk in gebruik door de gilde van de vrije visverkopers. Ze stond tussen de Grote Markt, de Eiermarkt en de Geernaartstraat.

De Sint-Christoffelkerk werd op zijn hoofdaltaar gebruikt door de visverkopers. Elke dag werd er voor hen een gelezen mis opgedragen. Als er moest gezongen worden, klommen zangers op het dok-

Foto. Tekening gemaakt door Gijzen (1986) met nummers die de vissen weergeven op het schilderij van de vismarkt van Joachim Beuckelaer, zoals hierboven beschreven.
Bron: Musea Brugge, www.lukasweb.be - Art in Flanders, foto Hugo Maertens en Dominique Provost.



saal en werd het orgel bespeeld. Twee zijaltaren werden gebruikt door de zuivelhandelaars ('caeskopers' en 'beutercopers') en door de kleermakers.

Enkele huizen verder, langs dezelfde Marktkant, bezaten de visverkopers de herberg 'In de gouden berrie- A la Civière d'or' (oorspronkelijk 'De Drie Meunicken'). Voor de deur plaatsten de vishandelaars hun kramen en verkochten er hun vis, tot ze in 1745 naar de huidige Vismarkt verhuisden en vervangen werden door de korenmarkt. (Bronnen: Philippot 1973, Van den Abeele 2005).

Zilver uit de zee. De haring werd in de Gouden Eeuw (17^{de} eeuw) geroemd als het zilver uit de zee.
(Bron: Degryse 1944, Terryn 2006).



Foto. Ook het schilderij 'In de viswinkel' van Frans Snijders (1579-1657) toont een interessant spectrum vissen. Snijders beeld bijvoorbeeld bruinvis af, evenals gepekeld, gedroogde stokvis in manden, oesters, verder ook nog allerlei anders vissen, waaronder steur en bizar genoeg ook een schildpad. Bron: Musea Brugge, www.lukasweb.be - Art in Flanders, foto Hugo Maertens en Dominique Provost.



Foto. Linker zijluid van De wonderbare visvangst (Pieter Pourbus, 16^{de} eeuw).
bron: www.lukasweb.be - Art in Flanders – foto Hugo Maertens en Dominique Provost.

Vis voor het Sint-Janshospitaal in Damme (1642). Het statuut van 1642 van het Sint-Janshospitaal in Damme actualiseert onder meer hoe de zieken en pelgrims moesten gevoed worden. Zij voorzien dat de 'aerme ziecken' die in het hospitaal verpleegd worden, dezelfde 'spijse' zouden eten als de religieuzen. Indien hun toestand evenwel beter eten vroeg, dan moesten ze dat ook krijgen. Bij de opgesomde eetwaren is ook een passage over vis aanwezig. Het aanbod aan (zee)vis was behoorlijk ruim: stokvis, droge haring, pekelharing, kabeljauw, zalm, wijting, rog, tong en pladijs. (Bron: Janssens 1988).



Foto. Kraam van een visboer. Adriaen van Utrecht, Antwerpen, 1640. Bron: Musea Brugge, www.lukasweb.be - Art in Flanders, foto Hugo Maertens en Dominique Provost.

Visdiversiteit in Brugge (1729). Een Brugs reglement op het verkopen van verse vis uit 1729, vermeldt onder meer *cabelliauwen* (kabeljauw), *salme* (zalm), *terrebut* (tarbot), *plaeten ofte butten* (pladijs, bot), *scarrekens* (schar), *slag-tonghen* (tong), *wytinghen* (wijting) en oesters. (Bron: Beernaert et al. 2002)

De vismarkt in Brugge (1745). In 1745 verhuizen de verkopers naar de huidige Vismarkt, waar in 1821 de constructie verrijst die we vandaag nog kennen. Het ambacht van de visverkopers heeft dan al opgehouden te bestaan.



Foto. Voorpagina van de 'ordonnantie' van stad Brugge uit 1729 over de verkoop van vis. Foto Arnout Zwaenepoel.

Slagtong en bloktong.

Westvlaamsch Idioticon, De Bo (1870): Eene variëteit van tonge, beter gekend op de vischmarkt als in de wetenschap. De bloktonge is korter en dikker dan de slagtonge. De bloktongen worden gem. gefruït of gebraden, de slagtongen gekookt.

Staat van goed van een Boer van het Boerenhof te Heist (1776) vermeldt visnetten. In een staat van goed van een overleden boer in Heist krijgen we de vermelding van enkele bijzondere stukken gerief: een garnaalnet in de bakkeuken en een 'pelnet' in de jaarlingenstal. Met het pelnet werd vermoedelijk paling gevangen in de waterlopen rond de bewuste hoeven. In verband met het garnaalnet wordt gewezen op de omvang van de strandvisserij die in de 17^{de} en 18^{de} eeuw op vele plaatsen langs de Vlaamse kust beoefend werd. Waarschijnlijk lieten de boeren de strandvisserij bedrijven door hun meiden en knechten. In 1729 is in Heist ook vermelding van een 'geernaert vanghster'. (Bron: Coornaert 1984).

Vis van de traiteur. Vanaf het einde van de 18^{de} eeuw dook er een nieuw fenomeen op in het culinaire leven van Brugge: de opkomst van de 'tafelhouders' of 'traiteurs'. Deze uitzendkoks gingen in grote herenhuizen en kastelen rond de stad feesten aan huis verzorgen. Een beroemde Brugse traiteur uit het begin van de 20^{ste} eeuw was Medard De Buck die op de Sint-Jansplaats woonde. Hij bouwde ook een eigen feestzaal in zijn tuin, een art deco-gebouw dat nog bestaat. Een populair vismenu in die tijd was de 'filets de sole sauce Dugléré'. (Bron: Van den Abeele 2005).

4.2.4 Vis in de 19^{de} eeuw

De vismarkt in het Brugge van de 19^{de} eeuw. De meest typische en schilderachtige dagelijkse markten in Brugge waren de twee vismarkten. De kleine vismarkt werd gehouden op het Huidenvetterspleintje, terwijl de grote vismarkt plaatsgreep op de gelijknamige markt in overdekte stallen, een classicistisch rechthoekig monument, dat rust op 126 zuilen met Dorische kapitelen. De kleine vismarkt was de kleurrijkste van de stad. Het onderscheid tussen de grote en de kleine vismarkt werd bepaald door de grootte van de vis en de verschillende vissoorten, die er mochten worden verkocht. Dit werd uitdrukkelijk bepaald in een reglement, goedgekeurd door de Brugse gemeenteraad. Op de kleine vismarkt waren de vrouwen verplicht alleen kleine vissoorten te verkopen. Dit gebeurde per 'barretje' of 12 stuks en nog eentje op de koop toe. Toch ondernamen ze pogingen om grotere vis, zoals tong, kabeljauw, grote schelvis en stokvis te kunnen verkopen. Ze schreven er ook brieven voor aan het stadsbestuur. De visverkoopsters van de grote vismarkt dienden prompt klacht in. De marktpolitieagent die toezicht moest uitoefenen en met een maatstokje de vis moest meten, had niet de gemakkelijkste job... De overdekte stallen van de grote vismarkt werden in het stadhuis elk afzonderlijk bij openbaar opbod verpacht voor de duur van 3 jaar. Ook de verpachting van de stokvisstallen aan beide zijden van de Blinde Ezelbrug ge-

beurde op die manier. Ze werden echter afgebroken in 1866, zodat de verkoop van stokvis voortaan gebeurde op de vismarkt zelf. De kleine vismarkt daarentegen werd in haar geheel verpacht voor een termijn van 3 jaar. De pachter was meestal een caféhouder, die op het pleintje woonde en aan de visvrouwen een plaats te huur gaf, samen met het nodige marktmetaal, zoals tafels, tonnen, stoelen, manden en het grote blauwe regenscherm. Zelfs aan Blankenbergse vissers werden kramen verhuurd. Op de beide markten werd de vis gekeurd door een viskeurder, die moest nagaan of het wel degelijk verse gezonde vis betrof. (Bron: Michiels 1978).



De (grote) vismarkt op de Vismarkt in Brugge, 1890. (Bron: Stadsarchief Brugge.)



De kleine vismarkt op het Huidenvetterspleintje, 1890. (Bron: Stadsarchief Brugge, verzameling J.A. Rau.)

Te Brugge aangevoerde vis door Serweytens' rederij (1814-1820).

Deze rederij die onder meer in Schipdale in Brugge vis aan wal bracht, viste vooral op haring en bracht daarnaast ook kabeljauw, 'landorium' (weinig of niet gezouten kabeljauw) of 'verse moluwe', 'gullen' (kleine kabeljauw), lengen en 'kool' aan land. (Bron: Baert 1954).

Vis op het feest van de Sint-Sebastiaansgilde van Knokke (1863, 1865).

De feestmaaltijden van de schuttersgilden, net zoals die van vele andere verenigingen werden vaak aanbesteed na raadpleging van de broeders voor hun akkoord. Vis was vaak onderdeel van zo'n maaltijd. In 1863 bestond het avondmaal uit: 'des avens pataten met twee soorten van vis, verse vis en gezouten vis; en daer nae espe met brood en coekeboterammen'. Ook in 1865 maakt vis deel uit van het avondmaal: 'om aght ueren aerdappels met vis en daer achter gebraene carreboneraden wel gebraeden en wel gezouten'. (Bron: Eerw. Br. Filip 1967).

De eerste viswinkels in Brugge.

Tot de 19^{de} eeuw waren de vismarkt en de Kleine Vismarkt op het Huidenvettersplein, de enige plaatsen in Brugge stad waar verse of bewerkte vis te koop was. Pas laat in de 19^{de} eeuw kwamen er ook viswinkeltjes bij, eerst in de herbergen om en rond de Vismarkt, later ook soms in een winkelstraat of zelfs in een volkswijk. In het hoekhuis van het Huidenvettersambachtshuis was de bekende vishandel H. Mestdagh-De Backer gevestigd met als specialiteit de stokvis. Deze werd geweekt in grote bakken met water uit de Rozenhoedkaai. Een andere bekende vishandel werd uitgebaat aan de andere hoek van het marktje bij de Blinde Ezelbrug door de bekende grossier van stokvis en haring Auguste Van den Berghe. Daarnaast bleven er ook, tot diep in de 20^{ste} eeuw de visventers, die met garnalen, wulken en de klassieke, goedkopere vissoorten rondtrokken. (Bron: Michiels 1978).



Foto. Deze gevelsteen van het Huidenvettersplein 13, uit 1872, herinnert nog aan de viswinkel van de 19^{de} eeuw. Foto Arnout Zwaenepoel.

4.2.5 Vis in de 20^{ste} eeuw

Kost van de gewone man, volgens volkskundige Karel De Wolf

(Brugge, 1883-1948). De Brugse volkskundige Karel De Wolf gaf een beschrijving van de lekkernijen van de gewone man in het begin van de 20^{ste} eeuw. Onder de geliefkoosde gerechten bevonden zich ook wat mariene en zoetwaterproducten als mosselen, garnalen, ingelegde paling en haring. Haring, in pekel of azijn of gerookt, werd gegeten met kazakken (aardappels in de schil gekookt) en voor een arm gezin was dat al een feestmaal. Van 'Maatje', het Brugse vrouwtje dat in zijn apotheek medicijnen kwam kopen, vertelde hij dat als ze vis haalde, ze iedere keer schermde om een kommetje roggelever en Adèle van de Vismarkt stak toen altijd een schoon vers levertje weg tegen dat Maatje kwam. (Bronnen: De Wolf 1942, 1949, 1983, Van den Abeele 2005).

Kezanse Kost. Kezanse Kost is een verzameling recepten van de alledaagse kost van de Cadzandse bevolking omstreeks 1900. Bij de visgerechten werden meestal zeer eenvoudige bereidingen aangevend.

Gebakken paling. Na het villen, schoonmaken en goed wassen van de mooie, dikke paling, werd deze verdeeld in moten van 5-7 cm. Die werden bestrooid met zout en na uitlekken in bloem gewenteld. Vervolgens werd de paling gaar gebakken in een koekenpan met flink wat boter. De gebakken paling werd geserveerd met broodjes ('kedetjes') en waren een traditioneel op boerenbruiloften of op de jaarlijkse bestuursvergaderingen van de polders. Per man werd gerekend op een halve kg levende paling en 3 à 4 broodjes. De kleine palingen werden niet gebakken, maar gestoofd met azijn, nootmuskaat en wat fijngewreven beschuit of in azijn ingemaakt.

Palingbroodjes. Van een met melk gekneede deeg voor wit brood werd een langwerpige dunne lap gemaakt van ca 7-10 cm breed, waarvan lapjes in deze maat in het vierkant werden gesneden. Op elk lapje ter dikte van hoogstens die van een gulden werd een moot paling gelegd waarna het deeglapje om de moot werd gewikkeld, dichtgeslagen en aangedrukt. De einden werden niet dichtgedrukt, daar de paling zichtbaar moest blijven. De broodjes liet men nog een half uur rijzen waarna ze in de hete oven geschoven werden. Net zoals over de grens was ook haring in Cadzand vanouds veel gegeten in alle varianten die we ook hierboven al vermeldden. Behalve paling waren in het Land van Cadzand ook kokkels, 'kruuk'ls' of 'kreukels' (aliekruiken), wulken en 'zeek'rs' (strandgaper) graag gegeten schelpdieren.

Vis op het menu ter gelegenheid van de inhuldiging van de pastoor van Oostkerke (1904). Ook op de feestmenu's in het begin van

de 20^{ste} eeuw kwam vaak vis voor. In 1904 biedt E.H. R. Dewilde een menu aan ter ere van zijn aanstelling als pastoor in Oostkerke. Daar hoorde zalm met botersaus bij. (Bron: De Bruyckere 1986).

Afschaffing van de kleine vismarkt in Brugge (1920). De verkoop van vis op de kleine vismarkt werd afgeschaft omstreeks 1920. De grote vismarkt bleef wél in gebruik tot op de dag van vandaag. (Bron: Michiels 1978).

Vastenmenu van haring of stokvis, eerste helft 20^{ste} eeuw. Magda Cafmeyer beschrijft uitvoerig de vastengebruiken op het Brugse platteland in de eerste helft van de 20^{ste} eeuw. Vlees, vet, eieren en melk waren niet toegelaten en het middagmaal werd bijna overal hetzelfde: 'erwtensoep, aardappelen met een haring van drie cents of stokvisch, en mostaardsaus van water en terwebloem'. (Bron: Cafmeyer 1946).

Zoetwatervis. In de eerste helft van de 20^{ste} eeuw werd er op het platteland nog heel vaak zoetwatervis gegeten in de Zwinstreek. De Damse Vaart, de 'blinker', maar ook allerlei kleine waterlopen, boerderijomwallingen of veedrinkpoelen werden druk bevestigd. Als vanzelfsprekend zijn de lekkerste soorten vis ook best gekend. Paling komt daarbij op een absolute eerste plaats. Veel mensen aten trouwens alleen paling en lieten alle andere soorten voor wat ze waren. Niet dat de paling op honderd en één manieren bereid werd: twee uur zachtjes laten sudderen op de Leuvense stoof en dan enkele soeplepels azijn toevoegen was de klassieke bereidingswijze. In sommige vissersgezinnen stond 's zomers drie tot vier keer per week paling op het menu, omdat de talrijk gevangen paling in warme periodes moeilijk in leven te houden was. Tegen wil en dank moest er dan paling worden gegeten. Er waren ook vissers met een bredere smaak. Naargelang de individuele voorkeur werd paling in de smakelijkheidshiërarchie opgevolgd door zeelt, snoek, snoekbaars of baars. De hoeveelheid graten en het gemak waarmee de vis kon worden bereid, speelden minstens een even belangrijke rol als de eigenlijke smaak. De vissers lichtten toe dat baars moest worden *gevlaad* (gevild) om de stekels te verwijderen. Karper behoorde niet tot de favorieten. De slijksmaak en de graten waren er voor de meesten te veel aan. Niet iedereen was nochtans die mening toegedaan. "Karper is een smaak apart. Je moet dat klaarmaken als konijn: met ajuin en bruin bier." Op de Damse Vaart vissen tegenwoordig ook ingeweken Oost-Europeanen op karper. Die nemen ze wel degelijk mee naar huis om op te eten, tot ergernis van de sportvissers die hun prijsskarpers onder hun neus zien verdwijnen. Brasem werd nauwelijks of niet gegeten, zowel omwille van de graten als de smaak. Slechts enkelingen vonden de vis ook best te eten. In de oorlog at men soms vis die men anders niet



Foto. Blankvoorn of 'rotse' werd alleen gegeten 'als het hele schone waren of tijdens de oorlog'. Foto Alain Dillen.



Foto. Brasem stond helemaal onderaan het lijstje van de smakelijke zoetwatervissen. Foto Arnout Zwaenepoel.

de moeite vond. Zo werd *rotse* (voorn) alleen gegeten "als het hele schone waren, of tijdens de oorlog, in azijn, met een ajuin erbij, net zoals levert" (verse haring). (Bron: Zwaenepoel & Verhaeghe 2011).

Vis in een burgergezin omstreeks 1950. In een burgergezin in de Zwinstreek, kort na de Tweede Wereldoorlog, werd er vaak nog een erg weekgebonden menu gegeten, waarbij vrijdag steevast de 'visdag' was. Kabeljauw, of gebakken verse haring, of droogvis met boterhammen, of mosselen (gekookt met ajuin, peper, zout en peterselie) met frieten of puree, of garnaal met boterhammen

Zelf droogvis maken

De vissoorten die zich daartoe lenen zijn schar en wijting. Het schoonmaken is beperkt tot het verwijderen van kop en ingewanden. Allereerst maakt men de pekkel. Leg een aardappel in water. Hij zinkt natuurlijk naar de bodem. Voeg zoveel (zee)zout toe tot de aardappel boven komt drijven. Op dat moment is de pekkel voldoende zout en wordt de aardappel weggenomen. De schoongemaakte vissen in de kom pekkel leggen en 24 uur laten rusten. Daarna de pekkel afgieten en de vissen laten uitlekken. De vissen vastmaken aan een touw en daarna te drogen hangen in de wind. Hoelang de vis moet drogen hangt af van de eigen voorkeur. Wijting en schar worden anders geconsumeerd. Wijting trekt u het vel af en u wrikt het vlees los van de graat. Schar wordt in de lengte doorgesneden en daarna iedere helft in hanteerbare stukjes. Gedroogde wijting wordt aan de kust 'totten' genoemd.

(Bron: Demanet 1981).

of 'platen' (pladijs) of roggevelken met gebruide boter en puree (zonder groenten) of stokvis waren klassiekers. Op de andere dagen werd weinig of geen vis gegeten, met uitzondering van de feestdagen. Tarbot, kreeftjes en oesters waren feestmenu. (Bron: interviews Zwaenepoel 2019).



Foto. De gewone oester (*Ostrea ostra*) is zeer zeldzaam geworden in de Noordzee. Fossiele, zwartgekleurde schelpen spoelen echter wél nog regelmatig aan. Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. Geep of groengraat (*Belone belone*) is één van de zogenaamde 'meivissen', omdat die alleen in het voorjaar gevangen worden. Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. Jonge schar gevangen met een kruinet. Schar is een van de twee meest gebruikte soorten om droogvis te maken. Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. Als je op de vismarkt in Brugge roodbaars wil kopen kun je maar beter 'roobaerd' vragen als je goed begrepen wil worden. Foto Arnout Zwaenepoel.

5



Vlees op het bord

Foto. De verloren zoon. Anoniem, Iste helft 17de eeuw.
Bron: Musea Brugge, www.lukasweb.be - Art in Flanders,
foto Hugo Maertens en Dominique Provost.

Vlees op het bord

5.1 Vlees in de Zwinstreek van de 21^{ste} eeuw

Topchefs. De topchefs uit de Zwinstreek serveren vooral runds- en lamsvlees, al is er een duidelijk onderscheid tussen ten zuiden en ten noorden van de landsgrens België – Nederland. In het Belgische deel van de Zwinstreek is rundsvlees duidelijk populairder. In het Nederlandse gedeelte van de Zwinstreek is Zeeuws lam een begrip. In de herfst wordt er vaak wild geserveerd, met de nadruk op fazant, eend en haas, maar ook af en toe hert. Van het gekweekte gevogelte komen duif en kwartel vaak op de kaart. Kwarteleitjes blijken frequent. Ook eenden- en ganzenlever blijven klassiekers.

Bij de meeste topchefs is vis iets populairder dan vlees. Niet zo bij Henk van Oudenhove van Sans Cravate, waar rotsisserie centraal staat.

Filip Claeys (De Jonkman): *'Ik werk vooral met rund, meer bepaald Holsteiner, van Bart Lonneville uit Vivenkapelle (Damme). Bart vormt een melkkoe om tot een vleeskoe. Dat zijn koeien met weliswaar minder kilo's, maar het is kwaliteit. Ze hebben mooi dooraderd vlees. Ik ben geen boer. Ik weet niet hoe hij het precies doet, maar ik weet dat ze goed verzorgd zijn. Het is amper 6 kilometer van hier. Het is een nieuwe markt voor de lokale landbouw. Het is geen bio-boer, maar het is wél lokaal. En er is nog een uitdaging bij: ik verwerk alles. Dat is niet altijd eenvoudig. Heel veel gaat in hapjes. We hebben globaal drie bereidingen: tartaar (stuk van het voorkwartier), een stukje gegrild en dan nog een stukje staart of ossentong bijvoorbeeld. We gebruiken ook gedroogd rundsvlees. Schaap gebruiken we minder maar toch ook af en toe. Die komen hier via de slachterij Gebroeders Geizels (Sint-Annastraat 75-79, 4524 JC Sluis). Varken gebruik ik minder. Wild serveren we ook af en toe: vooral fazant, eend en haas. Vroeger serveerde ik ook nog wel everzwijn. Ik vind het heel lekker, maar dat is toch eerder iets voor de Ardennen. Het wild komt van een leverancier uit Gent. Kwartel maakte ik in 2006. Dat was mijn eerste recept, maar ik kreeg daar commentaar op: 'het is maar kwartel'. Ik heb het daarna niet meer gemaakt, maar ik ga het toch nog opnieuw maken. Met die Noordzeevis was het tenslotte ook zo. Een heleboel mensen haalden hun neus op voor die onbekende vissen. Ik heb toch doorgedreven'.*

Een kleine selectie uit de menukaart: *'Kwarteleitje met een nog smeuïge dooier, omhuld met crunch van eekhoortjesbrood en gedroogde ham', 'Gelakkeerd lamsflank spek met pickles', 'Filet en boutjes van duif uit Steenvoorde, girolles, artisjok en crème van artisjok', 'Cannellini van ingelegde Holsteiner (van Bart Lonneville uit Damme), met tomaat, lavasolie en schilfers van Zwitserse Belper Knollekaas, huisgebakken zuurdesembrood met gebrande mout en hoeveboter met zeezout met witte wijn: Mar de Envero-Troupe, 100% Albariño', 'Iberico, capucinas-perge, spitskool, Blackwell', ...*

(Bron: Zwaenepoel 2019, interview met Filip Claeys).



Foto. Gegrild stukje zesrib met gebakken sla, gekonfijte tomaat, pomme pont-neuf aardappel en béarnaise. Bron: De Jonkman.



Foto. Gegrilde lamsfilet met warmoes, gekonfijte citroen, wortel en rozemarijn. Bron: De Jonkman.

Bart Desmidt (Bartholomeus) werkt graag met West-Vlaams Rood als het om rundsvlees gaat, al komt de inspiratie soms ook van de andere kant van de wereld. *'Ja ik ben in Japan geweest met een missie om Belgische pralines te promoten. Ik heb daar wagyu-rund leren kennen, maar ik haal het vlees van dichterbij hoor. Wagyu-France, dat is hier net over de grens in de Franse Ardennen. Domaine du Tilleul, ferme du bois des huttes in Landouzy-la-ville. Ik heb een leverancier die dat daar voor me haalt. Mijn duiven komen ook van net over de grens, in Frans-Vlaanderen: duif 'Steenvoorde', de grootste, de beste, de lekkerste. Lamsvlees maak ik maar per uitzondering klaar. Pré salé-schape? Ze zouden op zijn als we dat allemaal zouden gebruiken. We gebruiken alleen het beste stuk van een schaap en de rest daar doen we niets mee. Als ik dat elke week zou bereiden, dan zijn er geen schape meer. Schaap is hier niet rendabel. Ik gebruik ook alleen het lokale wild: haas, patrijs, fazant. Niet van de jagers gekocht hoor, want dat zou illegaal zijn. Ik haal het in verschillende wildhandels. Het moet allemaal gekeurd zijn. Maar everzwijn, edelhert en zo, daar heb ik geen boodschap aan. Maar ook al zijn het maar die drie soorten, er is veel verschil hoor. Je hebt fazant van 3 euro en fazant van 18 euro. De eerste is geen wild. Je vindt ze nog wel als echt wild, maar de prijs is er dan ook naar. En je moet weten waar je ze haalt. Ik woon in Damme en ik heb daar nog mijn eigen varkens en kippen gekweekt, maar ik ben dat gestopt. Ik ben geen boer, maar kok. Een chef moet in zijn restaurant staan'.*

Een kleine selectie uit de menukaart: *'Wagyu tartaar Gillaudeau, limoen, soja', 'Duif Steenvoorde, spruiten, spek', Rund West-Vlaams Rood, tomaat, dragon, spek, ...* (Bron: Zwaenepoel 2019, interview met Bart Desmidt).



Foto's Bartholomeus.

Edwin Vinke (De Kromme Watergang): *'Het scharrelvlees komt hier uit de buurt. Ons wild komt niet van hier vlak uit de buurt, maar van de Veluwe. Hier zit geen wild meer. Een beetje fazant misschien nog. Onze heidehaas, fazant, patrijs en ree komen van de Veluwe'.* (Bron: Zwaenepoel 2019, interview met Edwin Vinke).

Scharrelvlees

Voor zowel scharrelvlees als biologisch vlees geldt dat het dierenwelzijn voorop staat en dat de dieren een fijn en prettig leven kunnen leiden. Zo hebben ze voldoende ruimte om binnen en buiten te kunnen leven. Wat zijn dan wel de verschillen? Het grootste verschil zit in het voer. Biologisch vee eet alleen biologisch geteeld voer. Dit voer is een stuk duurder dan het normale voer. Dat verklaart ook waarom biologisch vlees duurder is dan scharrelvlees. Het biologische vlees is gemiddeld 70% duurder dan scharrelvlees. (Bron: <https://www.natuurlijk-scharrelvlees.nl/over-scharrelvlees/biologisch-vs-scharrel/>).



De menukaart à la carte herfst 2019 van De Kromme Watergang toont veel meer vis dan vlees. Wat er wél op staat:

- Bekegemse eendenlever, rode port & appel
- Mrij rundvlees, 6 weken gerijpt
- Scharrelkip en kokkels, wortel, citroen & gember
- Ree, biet, porto, bonen en amandel

Mrij is een oer-Hollands runderras. De naam is een afkorting van Maas-Rijn-IJsselvee. Mrij is een oud roodbont dubbelkoeras, afkomstig uit het stroomgebied van de drie rivieren waaraan de naam is ontleend. Hoewel het aantal dieren fors is teruggelopen door de opkomst van de Holsteiner is mrij na Holsteiner nog altijd het grootste ras van Nederland. (Bron: <https://www.crv4all.be/service/mrij/>).

Wildhandel. Er is vaak toch enige discrepantie te bespeuren tussen de 'lokale producten' en de herkomst. Het 'lokale wild', fazant en eend, komen niet noodzakelijk uit de Zwinstreek, de haas niet uit de Hazegraspolder... Jonas en Patrick Derycke, van Wild & Gevogelte Derycke uit Brugge leggen uit waarom.

'In het begin van de wildhandel kochten we rechtstreeks aan de jagers. Alles werd hier gepluimd en gevild. Tegenwoordig is dat volledig verboden. Het 'pluimhok' is tegenwoordig de keuken waar de bereidingen worden gemaakt. Tegenwoordig moet het wild eerst naar een door de EEG erkende zaak die het pluimen en reinigen doet. Voor ons is dat in Sint-Amandsberg bij Gent. Er zijn nog altijd jagers die naar hier bellen, maar we moeten ze dan doorverwijzen naar Sint-Amandsberg. Wat we wél nog doen met een beperkt aantal jagers die we kennen is eenden afnemen. Eend wordt hier nog vrij talrijk geschoten aan jachtputten. Die komen dan niet meer naar hier, maar worden in een koelwagen opgeborgen en die brengen we dan zelf naar Sint-Amandsberg. We doen dat uiteraard niet voor elke jager die met maar drie stuks wild afkomt.'

Wild konijn, dat wordt nauwelijks nog gekocht. De mensen zijn zo gewoon aan de smaak van gekweekt konijn, dat we alleen nog wild konijn leveren aan mensen die daar speciaal om verzoeken.

Ree komt bij ons voornamelijk uit de Ardennen. Groot wild als hert of everzwijn komt ook wel uit Polen. We zijn daar nog een bedrijf gaan bezoeken. Tegenwoordig hebben we echter ook genoeg everzwijn uit de Ardennen. Marcassin is de Franse term voor jong everzwijn: het mag maximum 40 kg wegen. Volwassen everzwijn verkopen we niet. Het is uitsluitend marcassin'.

Ook bij de behandeling van het wild zijn heel wat veranderingen, doorgevoerd. Het dagen- of zelfs wekenlang 'faisanteren' van destijds is voltooid verleden tijd.

'Dat zou onze maag niet meer verdragen. Dat wordt helemaal niet meer gedaan. Wel nog één dag versterven in de koelkast, dat wel. Maar dat wekenlange versterven wat men vroeger wel deed is nu ook wettelijk verboden.

Vroeger gingen we nog wel eenden aankopen bij Maurice Delancker in Noordschote aan de IJzer. Die schoot veel eenden aan een aanzitput. Hij had al een eigen koelkast in de jaren 1990. Hij hing ze daar in het weekend op en wij gingen ze de maandag afhalen. In de jaren 1970 en 1980 lag dat nog gewoon ergens op de grond of aan een haak in een niet gekoelde schuur of zo.'



Foto. De familie Delancker uit Noordschote was destijds uiterst bedreven in het vangen van eenden aan een 'aanzitput'. Foto private collectie Luc Delancker.

Ook gevogelte uit de Zwinstreek zelf is klaarblijkelijk niet vanzelfsprekend. Jonas Derycke legt opnieuw uit waarom niet.

'Als gevogelte hebben we Frans gevogelte en hoevekippen: Coquelet (haantje), Eendenfilet, Franse duif, Kalkoenfilet, Hoevekip 'Bresse', Hoevekip 'Landes', Hoevekip 'Challons', Hoevekip 'Mayenne', Kwartel, Mechelse koekoek, Parelhoen en Piepkuiken. Vroeger hebben we ook nog Struisvogel gehad, maar die kwam van Zuid-Afrika. Op een bepaald moment is daar de vogelpest uitgebroken en is heel die export opgehouden. Ze is nooit meer hersteld van de klap en we verkopen dat dan ook niet meer.

Er zijn in Vlaanderen al verschillende pogingen geweest om ook speciale raskippen op de markt te brengen. De kwaliteit was wel goed, maar de productie veel te klein om betrouwbaar te zijn. Als

wij aan een restauranthouder om de haverklap moeten zeggen: we hebben dit niet meer, dan moet hij zijn menukaart aanpassen. Dat is dus een probleem. Mechelse koekoek is zowat de enige Belgische kip die we kunnen aanbieden. We hebben het ooit geprobeerd met een ras uit de IJzervallei. Die mijnheer heeft dat een jaar volgehouden en kwam daarvoor telkens van Diksmuide, maar na een jaar was het al afgelopen. Baron van Wijnendale hebben we ook geprobeerd, maar ook daar was de kwaliteit goed maar de kwantiteit niet toereikend. Die Franse kippenrassen hebben allemaal een zogenaamd 'label rouge'. Dat is een kwaliteitskenmerk dat voorziet dat ze minstens 81 dagen oud moeten zijn en al die tijd gevoederd zijn met maïs en graan. Die maïs veroorzaakt de gele kleur van het vlees. Onze braadkippen zijn gevoederd met meel. Dat geeft een volledig andere smaak. Je ziet ook op de foto's beneden in de winkel dat die rassen als Hoevekip 'Landes' in het bos rondlopen. Daar eten ze ook van alles. Dat is een volledig ander biotoop dan waarin braadkippen opgekweekt zijn.



Foto. Jonas en Patrick Derycke, van 'Wild en Gevogelte Derycke'. Foto Arnout Zwaenepoel.

Kip

Kippen zijn waarschijnlijk voor het eerst gedomesticeerd in India. De stad Harappa in de Indusvallei had al in 3000 v. Chr. een triomfantelijke haan als symbool. Alles wijst erop dat in Harappa voor het eerst een wilde hoendersoort aan de veestapel is toegevoegd. Het is zelfs zeer goed denkbaar dat onze paaseieren hun oorsprong vinden in de Indusvallei. (Bron: Born 1989).

Het enige wild dat nog echt uit de streek komt zijn eend en patrijs. Patrijs zeer weinig. Patrijs, dat wordt hier nog amper aangeleverd als wild. Als het al geschoten wordt, dan nemen de jagers het zelf mee naar huis waarschijnlijk. De 'grijze patrijs' die wordt gekweekt in een groot bedrijf in Bovekerke (Europe hunting, Molenhoek 1, 8680 Koekelare, tel.: 051/56 86 77). Die exporteert naar tal van landen. De patrijzenveren worden ook verkocht om mee te vliegvisen. Bij ons komt die patrijs in de winkel als gevogelte. Maar die worden ook verkocht naar Wallonië. Als ze daar 's anderendaags geschoten worden, dan zijn ze daar 'wild'. Er is geen echte wettelijke bepaling hoe lang iets in het wild moet geleeft hebben om officieel 'wild' te heten. Die patrijzen die in Wallonië geschoten worden als 'wild' zien er ook niet uit hoor. Op de kortste tijd zijn ze vermagerd tot de helft van hun gewicht. Ze zijn niet echt zelfredzaam. De intensieve landbouw speelt daar natuurlijk ook een rol in. Op bepaalde delen van het jaar is er ook quasi niets meer te vinden om te eten voor die patrijzen. Fazanten werden bij ons vroeger ook gekweekt en losgelaten. Tegenwoordig is dat verboden.

De eenden-filet en ook eendenlever die komen van Bekegem. Filip Callemeyn kweekt daar zelf de eenden (Bekegemse Foie Gras)'.

Veel wild- en gevogeltehandels zijn er trouwens in de Zwinstreek niet. Voor het Belgische gedeelte is er naast Derycke nog Nico Ryckaert in Maldegem. *'Maar dat is een beetje anders. Die heeft een slachthuis en geen winkel en die verkoopt enkel aan de horeca. Die mag wél zelf wild van jagers ontvangen. Hij heeft daarvoor een aparte vergunning. We zouden dat hier ook kunnen aanvragen, maar in stad is dat niet zo erg praktisch. Dan heb je nog Horeca Total, maar dat kun je moeilijk een wildhandel noemen. Alles is daar verknijpt en verpakt. Als dat een haan is met een spoor van 4 cm, stokoud dus, dan ga je dat niet zien. Bij ons moeten de poten nog aanwezig zijn, zodat we het dier kunnen keuren op leeftijd en zo.'* (Bron: Zwaenepoel 2019, interview met Jonas en Patrick Derycke).

Overige restaurants. De talrijke overige restaurants van de Zwinstreek hebben een vrij uniform aanbod aan 'streekgerechten', die echter niet per se Zwinstreek gebonden zijn, maar vaak eerder algemeen Vlaams of zelfs 'Belgisch': konijn met pruimen, Vlaamse stoverij met frietjes, Vlaamse rundskarbonaden in Leffebier, gegratineerd witloof, waterzooi van kip, Vlaamse stoemp met gebraden worst, ...

Naast de streekgerechten is ook vooral rundsvlees populair: *'Carpaccio van rundsvlees Ierse Angus', 'Vers gemalen rundstartaar met slaatje en frietjes', 'Gebakken filet pur Charolais, natuur, Béarnaise of peperroomsaus', 'Gebakken longhaas (kraaibiefstuk)*

van Ierse Angus, bleu gebakken, gebakken witloof, frietjes', 'Kalfsniertjes, roomsaus en graantjesmosterd', 'Gebakken kalfslever, kalfsjus, gekonfijte tomaat, gerookt spek, purée van aardappelen', 'Pastrami: gezouten en gekruide schelletjes rundsvlees', 'Gegrilde rundsbroschette: stukjes rundsfilet in olijfolie en mediterrane kruiden', 'Mergpijp-kalfsbeenderen-in de oven met toast', 'Kroketten van kalfszwezerik', 'Filet van Iers rund op grille gebakken, 3 koude sausjes van de chef, slaatje en frietjes', 'Filet pur met kruidenboter, sla en frietjes', 'Gebakken kalfszweriken met knolselder en bospaddenstoelen', 'Ierse filet pur met sla, frietjes, kruidenmosterd of Séchuanpeper', 'Lende Belgisch Witblauw, béarnaise, salade, verse frietjes', 'kalfshersenen, spitskool, toast, tartaarsaus', 'Côte-à-l'os geijrt, Belgisch wit-blauw', 'Chateaubriand, Belgisch wit-blauw', ...

Lamsvlees is een flink stuk beperkter, maar is op de Zeeuwse menukaarten frequenter dan aan Belgische zijde: 'Gegrilde lamskotelletjes gemarineerd in olijfolie en mediterrane kruiden', 'Lamskroon met groene asperges, erwtes, courgette en aardappelgratin', ...

In tegenstelling tot bij de topchefs staat ook varkensvlees toch vaak op het menu: 'Lauwe carpaccio van varkensspoot met mosterdvinaigrette', 'Spalla di Calabria (Italiaanse schouderham)', 'Toast met bospaddenstoelen, Parmaham en auberginekaviaar', 'Varkenswangetjes', 'Serranoham met garnituur', 'Filet van rog, risotto, pancetta, pesto van rucola', ...

Daarnaast komt ook gevogelte, met kip op kop, heel frequent voor op de menukaarten. Ook eend is populair: 'Halve hoevekip met frietjes en salade', 'Gegrilde kippenbroschette: zachte stukjes kippenfilet gemarineerd in olijfolie en Dijonmosterd', 'Gebakken filet van Bressekip, dragoncrème, slaatje, frietjes', 'Gekonfijte eendenbout, zoetzuur, sinaasappel, aardappelkroketjes', 'Gebakken kwartel met groene boontjes en oesterzwammen', 'Gebakken ganzenlever met gekaramelliseerde appeltjes', 'Eendenleverpastei met chutney van peer', 'Stoofpotje van eend, boschampionns, citroenchutney', ...

Wild of 'boerderijwild' is er uiteraard in het herfstseizoen en is minder streekgebonden dan bij de topchefs: 'Carpaccio van hertfilet, crème van balsamico, rucola, pijnboompitten', 'Rugfilet van hertenkalf op de grill, duo van peertjes, wildsaus, truffelkroketjes', 'Hertenkalffilet, witloof, wilde champignons, vierbessensaus', 'Patés van everzwijn en patrijs, vijgenconfituur, walnoten, rozijntjes, briochebrood', 'herfstslaatje van gerookte eendenborst, bonbons van foie gras, konfijt van peer en appel', 'Filet pur van hert met honing, chili en chocolade of met port en Armagnac', 'Hazenrug, duo van sauzen, peer in rode wijn, cantharellen', ...

In de categorie reptielen en amfibieën troffen we uitsluitend kikkerbilletjes aan: 'Kikkerbillen in look', ... Voor slang en krokodillenbiefstukken of schildpadsoep moeten we naar de grotere Vlaamse steden met veel Afrikaanse of Aziatische restaurantjes.

Kraaibiefstuk of longhaas

De longhaas is de spier van het rund die de longen laat bewegen. Eigenlijk gaat het om een onderdeel van het middenrif: twee kleinere spieren in een V-vorm, die met elkaar verbonden zijn door een sterk vlies of membraan. Andere benamingen zijn kraaibiefstuk, beenhouwersbiefstuk en karweivlees, omdat de slachters dit betrekkelijk kleine stukje vlees (er zit circa één kilo aan een rund) mochten houden als (extra) vergoeding voor hun werk. In Frankrijk en België is de longhaas bekend als 'onglet de boeuf' en geliefd vanwege de lange draad. In de VS kent men de longhaas als *Hanging Tender*, die populair is voor de barbecue of in de oven. Longhaas wordt wel verward met jodenhaas, maar die bevindt zich juist tussen de schouders van het rund. (Bron: Wikipedia).

Streekproducten. Ook bij de streekproducten uit de Zwinstreek zien we andere accenten dan in de menukaarten van de topchefs. Allerlei bereidingen van varkensvlees komen hier wél aan bod: bloedworst, artisaan gezouten en gerookte boerenham, boerenpaté, gestoomd hammetje met mosterd, hoevespek, ouderwets hoofdvlees, Uilenspiegelpastei, witte pens, ... Ook 'stroopvet', een broodbeleg van reuzel en suikerstroop past nog in het rijtje varkensproducten. Ook hertenvlees staat in het rijtje, zij het slechts bij één producent. Runds- en lamsvlees worden eerder zeldzaam aangeboden (West-Vlaams Rood, Zeeuws lamsvlees).

Bloedworst

Bloedworst mag dan wel als streekspecialiteit in de Zwinstreek verkocht worden. Uitgevonden in de Zwinstreek is dit gerecht zeker niet. De Spartanen van het oude Griekenland drilden hun jongelui in kazernes, waar ze een beruchte bloedsoep, van bloed met tarwe- en gerstemeel en uien aten. In de rest van Griekenland en vooral later in Rome werd met afgrijzen over deze bloedworst gesproken. (Bron: Born 1989).

Vlees op de markt. Met het verdwijnen van de vleeshallen verdwenen ook de afzonderlijke vleesmarkten in Brugge. Op de huidige woensdagvoormiddagmarkt staan vlees-, groenten-, fruit-, kaas- en snoephandelaars broederlijk naast elkaar, tenminste zo lang ze niet elkaars grootste concurrent zijn... De vleeskramen hebben duidelijk twee accenten. De kramen waar warme kippgerechten verkocht worden, naast enkele andere warme, aan het spit geroosterde vleeswaren zijn talrijkst en populairst, zeker bij koud weer. Een tweede type vleeskraam blinkt uit door het aanbod van allerlei droge worsten.



Twee foto's. Worstenkramen op de Grote Markt in Brugge op woensdagvoormiddag. Foto's Arnout Zwaenepoel.

5.2 Vlees in de Zwinstreek in historisch perspectief: bij de Menapiërs en de Romeinen

Informatie over de Menapiërs hebben we vooral aan Caesar te danken en een eeuw later ook aan de Romeinse schrijver Plinius. Blijkbaar hadden de Menapiërs al een behoorlijk ontwikkelde landbouw met akkers en weiden. De akkers werden toen gemergeld, met mergel die per boot vanuit Groot-Brittannië werd aangevoerd. Ze hielden schapen en de wol werd verwerkt tot kleding. Hun varkens werden in het bos gedreven. Ze voedden zich met vis, waterwild, eieren, melk, brood en het vlees van hun zelfgekweekte dieren. Roken en drogen in de wind behoren tot de oudste manieren van conserveren van vlees, nog stammend uit de tijd vóór men algemeen over zout kon beschikken. De Menapiërs wonnen echter ook al zout door zeewater te laten verdampen in ondiepe putten of boven het vuur. Vis en vlees werden bewaard door het te zouten met het zelf gewonnen zout. Ze kweekten zeer veel ganzen en eenden. Gans was al lang voor de Menapiërs populair trouwens. De Egyptenaren waren verzot op ganzen uit de moerassen van de Nijldelta. Of ze ook al gedomesticeerd waren, is minder duidelijk. Gans, eend, gerookte hammen, worst, gezouten vlees en wollen weefsels werden door de Menapiërs aan de Romeinen verkocht. (Bronnen: Vermeire 1935, Born 1989, Ervynck 2019).

Het Menapisch varken was recent onderwerp van een onderzoek door diverse archeologen (De Cupere et al. 2019). Er werd een duidelijk toename in grootte van het varken vastgesteld tot de vierde eeuw na Christus, waaruit duidelijk de Romeinse impact op de veeteelt blijkt. De varkens werden meestal op tweejarige leeftijd geslacht. (Bron: De Cupere et al. 2019).

De belangrijkste Romeinse aanwezigheid in de Zwinstreek was in Aardenburg gesitueerd. Daar werd in de tweede helft van de 2^{de} eeuw het Castellum Rodanum gebouwd. De circa 300 soldaten van het fort lieten zich bevoorraden door de Menapiërs en de gegevens over hun eetgewoonten zullen dus vermoedelijk nogal gelijkend zijn met wat we hierboven schreven. In het fort zelf zijn vooral resten aangetroffen van schelpdieren en minder van beenderen van geconsumeerd vlees. (Bron: Ervynck 2019).

De schaarse archeologische resten van huisdieren in de Zwinstreek van de Laat-Romeinse tijd tonen een overwicht van varken en rund, terwijl schaaap vrij schaars is. Gezien de onmiddellijke nabijheid van de kustvlakte, waar men op de schorren heel goed schapen kon hoeden, is dit een opmerkelijk patroon. Gezien de aangetroffen resten echter gebonden waren aan legerkampen was de samenstelling van het vleesmenu mogelijk eerder bepaald door de sociale en economische status van het legerkamp en de culinaire voorkeur van de soldaten, dan door de ecologie van de omgeving. Anderzijds verwijst het grote aandeel van varken naar het voorkomen van goede bosbestanden in de buurt. Dat we varkensvlees bij Romeinse soldaten in de Zwinstreek aantreffen, zal wel geen toeval geweest zijn. Lange tijd was varkensvlees het meest geliefde vlees in Rome. (Bronnen: Born 1989, Ervynck 2019).



Foto. Zandstenen tiendenpaal van 1654, in de Sint-Livinuspolders in Sint-Laureins, met inscripties SB en Dor/nick, verwijzend naar de Gentse Sint-Baafsabdij en het kapittel van Doornik. De paal moest de grens tussen de tiendgebieden van deze tiendpachters afbakenen. Foto Arnout Zwaenepoel.

5.3 Vlees in de Zwinstreek, in de middeleeuwen

Schapen op de schorren. De Zwinstreek werd na de Romeinse periode enkele eeuwen geteisterd door overstromingen en pas vanaf de 7^{de} en begin 8^{ste} eeuw krijgen we geleidelijk aan weer iets meer bewoning. Het zijn vooral enkele belangrijke abdijen, zoals de Sint-Pietersabdij en de Sint-Baafsabdij van Gent die schorregrond kregen van de koning. Later krijgen ook de Picardische Sint-Kwintensabdij, de Abdij Ter Doest in Lissewege en het bisdom Doornik tiendrechten in de Zwinstreek. In Sint-Laureins getuigen nog enkele tiendenpalen hiervan. Die schorren werden als schaapsgronden gebruikt. Ze waren gesitueerd in Aardenburg, Damme, Dudzele, Heist, Hoeke, Lapscheure, Moerkerke, Oostkerke, Ramskapelle, Sint-Pieters-op-den-Dijk, Westkapelle. De overblijfselen van de eerste wegen, boerderijen en dorpjes die op schapenvluchtheuvels (terpen, wierden, werven, motten of stelles) gebouwd werden en dijken getuigen van de geleidelijke occupatie van deze schaapsgronden. Van de schapen werden zowel de wol, de melk als het vlees benut. (Bronnen: De Keyser 1959, Zwaenepoel & Vandamme 2016, <https://meetjes.land/poi/264/tiendpaal-sint-livinuspolder-sint-laureins>).



Foto. Schapen op de schorren van het Zwin. De huidige dieren lopen er als een vorm van natuurbeheer. Foto Arnout Zwaenepoel.

Vanaf de 7^{de} tot de 11^{de} eeuw bleven schapen dit landschap domineren. Het Zeeuwse lamsvlees kan dus bogen op een zeer oude traditie. Wanneer de eerste runderen hun intrede doen in dit landschap is nog niet helemaal duidelijk, maar waarschijnlijk was dat vroeger dan algemeen aangenomen, hoewel schapen nog wél het dominante vee bleven. Archeologische vondsten moeten hier nog meer duidelijkheid brengen. Vanaf de 12^{de} eeuw duiden kouterponiemen ook al op omzetting in akkerland. In de 13^{de} eeuw wordt de monumentale schuur van Ter Doest in Lissewege gebouwd, wat wijst op aanzienlijke graanvoorraden die moeten kunnen gestockeerd worden.

Toltarief op etenswaren aangevoerd in Damme (1252). Een grafelijk geschrift uit de 13^{de} eeuw geeft ons de belastingen weer die op de aangevoerde goederen in de haven van Damme moesten betaald worden. We pikken er de vleesbelastingen uit en krijgen zo meteen ook een zicht op het aangevoerde vlees: Een ham, of 'Vlek', een obool. Een heup/hesp, 1 d. Een varken, een obool. Een paard of rund, verkocht bij Damme, 2 d., en als het Friese of Dacische paarden of runderen zijn om te verkopen, moet verkocht of niet, voor elk 2 d., een bruinvis [*porcus marinus*], 4 d. Het is duidelijk dat vlees niet tot de belangrijkste goederen behoort die via het water naar de Zwinstreek aangevoerd werden.

Kwaliteitscontroles op het slachten van varkens (1298). Noch archeologische vondsten, noch teksten maken ons veel wijzer over de vroegste varkensteelt in de Zwinstreek. Het is wachten op de late middeleeuwen voor we geleidelijk aan een beter zicht daarop krijgen. Vanaf de 13^{de} eeuw voerden verschillende dekenijen in Brugge kwaliteitscontroles uit op bepaalde producten. Het toezicht over het slachten van varkens schijnt aan het einde van de 13^{de} eeuw door beenhouwers uitgeoefend te zijn geweest. Vanaf 1280 worden ook al enkele gilden formeel vermeld. (Bronnen: Decupere et al. 2019, Van Houtte 1982).

Kost en inwoon voor een geneesheer in de abdij van ter Doest in Lissewege (circa 1300). Vegetariërs avant-la-lettre.

In de middeleeuwen bestonden er geen huizen voor alleenwonenden of bejaarden. Slechts de steden bezaten enkele godshuizen, waar arme ouderlingen konden wonen en te eten kregen. Welgestelde ouderen zochten om als kostganger opgenomen te worden in een klooster, mits bepaalde schenkingen. Ze werden 'prebendiers' genoemd. De oudste getuigenissen worden te Brugge gevonden van de 13^{de} eeuw in het Sint-Janshospitaal. Rond 1300 duikt dit gebruik ook op in een tekst die slaat op de abdij van Ter Doest in Lissewege. Dokter Pieter van Zomerghem sloot een overeenkomst af met de abdij. De 'prebende' werd aangeboden onder de vorm van een koop voor een bedrag van honderd ponden Vlaams, dat zou gebruikt worden ten dienste van de kloosterkerk. Er is geen sprake van vlees in de voeding van de geneesheer. De Cisterciënzermonniken, dus ook deze van Ter Doest, aten nooit vlees. (Bronnen: De Smet 1962, Dehaeck 1999).



Foto. De middeleeuwse schuur van de Abdij Ter Doest in Lissewege. Foto Arnout Zwaenepoel.

Varkensvlees voor de Guldensporenslag (1302). Een fragment van een rekening voor de keukenkosten van de Brugse troepen o.l.v. Willem van Gulik bij de Guldensporenslag in 1302 toont de uitgaven en vermeldt Jan Breidel als leverancier van varkensvlees.

Het is een beetje onduidelijk wat het belang van beenhouwers in Brugge was omstreeks 1302. Waarschijnlijk waren ze voor een groot deel van de bevolking minder noodzakelijk dan vandaag. Een groot deel van de bevolking voorzag door eigen werk in haar behoeften. Waarschijnlijk hield wie er de ruimte voor had – en deze ontbrak beslist niet binnen de wallen aan de periferie van het bebouwde areaal – in talrijke gevallen huisdieren voor de slacht en pekeldde het vlees in. (Bron: Van Houtte 1982).

Het voedsel in het Sint-Janshospitaal vergeleken met andere Brugse bronnen (1311-1317). In beperkte mate onderzocht Dehaeck (1999) ook nog het eten gedurende een Brugse krijgstoht

van 1310-1311. Het eten dat daarvoor gekocht werd, was bedoeld voor de schepenen. De aard van het voedsel bleek behoorlijk gelijkend. Vlees, vis en wijn hadden het belangrijkste aandeel in de rekening. Er werden veel kippen en ganzen verorberd, iets wat we in het Sint-Janshospitaal niet tegenkwamen. (Bron: Dehaeck 1999).

Vleeshouwersambacht in Brugge, begin 14^{de} eeuw. Uit de jaren onmiddellijk volgend op de Guldensporenslag zijn ons een paar Brugse keuren bewaard waarin de ambachten zelfbestuur wordt verleend. De oudste in datum is die van de vleeshouwers, op 2 december 1302 verleend door Jan en Gwijde van Namen. Vroeg in de 14^{de} eeuw lijkt het ambachtswezen in een steeds groter aantal beroepen een normale organisatievorm. Het heeft het economisch leven maatgevend beïnvloed. (Bron: Van Houtte 1982).

De Bouc van den Ambachten-Le Livre des Mestiers (1340). Dit boekje is de eerste uitgebreide opgave van wat in Brugge aan eten

en drinken werd aangeboden. Dit werkje in dichtvorm, geschreven door een schoolmeester, had tot doel teksten in het Vlaams en het Frans tegenover elkaar te plaatsen, om beide talen beter te leren. De auteur van het 'Bouc' somde op wat in het vleeshuis beschikbaar was: varken, rund, kalf, lam, geit, everzwijn, hert, hinde, soms ook (maar toch minder in trek) paard, stier, leeuw of luipaard. De vleesverkopers waren toen al waarachtige traiteurs, die bereide schotels aanboden: varkensvlees met groene saus of in ragout, gezouten rundvlees of klaargemaakt met mosterdsaus of looksaus, lamsvlees geroosterd of in bouillon, gebraden everzwijn, hertenvlees in zwartpepersaus. Daarnaast boden zij ook allerhande soorten worsten en pensen aan. Op het gebied van pluimvee moesten de middeleeuwen allermindst onderdoen. Als ze dat niet zelf kweekten vonden ze op de hoendermarkt kippen en kuikens, hennen en kapoenen, snippen, nachtegalen, mussen, mezen, ganzen en eenden, jonge duiven en tortelduiven, veldhoentjes en patrijzen, leeuweriken, pauwen en reigers, ooievaars en zwanen, merels en kraanvogels. En daarnaast waren er uiteraard ook nog hazen en konijnen. (Bron: Van den Abeele 2005).



Foto. Pauwen zijn afkomstig uit Azië maar bereikten Europa al 4000 jaar geleden, eerst als siervogel, later ook als culinair statussymbool. Wanneer ze de Zwinstreek bereikten is nog onduidelijk, maar zeker vanaf de 14de eeuw worden ze al vermeld en in de daaropvolgende eeuwen ook vaak afgebeeld. De afbeelding hierboven komt uit *Ortus sanitatis* van Reinhard Beck uit 1517, boek bewaard in de stadsbibliotheek van Brugge. Foto Arnout Zwaenepoel.

De vermelding van konijn in 1340 in het 'Bouc van den Ambachten' is vrij vroeg. Konijn is van oorsprong wellicht een Aziatisch dier, dat al minstens rond 1100 voor Chr. ook in Spanje voorkwam. De Feniciërs noemden het Iberisch schiereiland zelfs naar het dier: 'i-saphan-im', naam die door de Romeinen verbasterd werd tot Hispania, waaruit ook de benaming Spanje is afgeleid. De Romeinen vonden de jacht op konijn niet erg rendabel en begonnen daarom ook konijnen te fokken. De Romeinen peuzelden niet alleen slachtrijpe dieren maar ook pasgeboren konijnen en zelfs embryo's. Die golden als delicatessen. De eerste domesticatie van konijnen wordt toegeschreven aan Franse monniken in de Champagnestreek in de eeuwen na de val van het West-Romeinse rijk (476 na Chr.). Zij fokten diverse rassen en kleuren. In de 12^{de} eeuw werd het konijn ook in Engeland geïntroduceerd. Pas in 1530 komt een konijn voor het eerst voor in een kunstwerk: de 'Madonna met konijn' van Titiaan. (<https://dier-en-natuur.infonu.nl/huisdieren/154415-herkomst-oorsprong-en-geschiedenis-van-het-konijn.html>)

Wanneer het konijn precies in Vlaanderen voorkwam vernemen we vooral uit archeologische opgravingen. Vanaf de 13^{de} eeuw duiken konijnenbeenderen op in beer- en afvalputten (Ervynck mondelinge mededeling). Dat is laat als we het vergelijken met de tijd dat de dieren al in Frankrijk voorkwamen. Waarschijnlijk waren het ook in Vlaanderen weer abdijen en kloosters die de dieren eerst kweekten in zogenaamde konijnenwarandes. Daar was een goede reden voor. In die abdijen gold in de vasten en op vrijdagen een verbod op vlees en op sommige dagen ook op zuivelproducten: melk, kaas, eieren, boter... Dit had te maken met de dieren die op de Ark van Noah waren verzameld. Warmbloedige dieren (zoogdieren, gevogelte) mochten op vastendagen niet gegeten worden, evenmin afgeleide producten. Waterdieren die niet op de Ark hadden gezeten, waren wel toegelaten. Deze regels gaan terug op oudtestamentische voorschriften. En dat was nu net de kwestie: wat zijn waterdieren? Wie aan de kust woonde of vlakbij visrijke wateren, had keuze genoeg. Maar Middeleeuwen in het binnenland die geen zin hadden om voor de zoveelste keer modderige baars of zoute stokvis te eten, moesten hun culinaire verbeelding gebruiken en daarin gingen ze soms heel ver. Zo laakte bisschop Gregorius van Tours in de 6^{de} eeuw de gewoonte van sommige monniken om pasgeboren konijntjes te eten. Er was zelfs sprake van **konijnenfoetussen**, zogenaamde *laurices*. Deze kwamen immers nét uit het vruchtwater in de baarmoeder en konden dus beschouwd worden als waterdieren. Dit was zeker geen gangbare praktijk in kloosters, maar het wijst wel op de vindingrijkheid van sommige monniken om de strenge vasten te omzeilen. Andere 'waterdieren' die eveneens in deze context genoemd worden zijn bever, dolfin, bruinvis, otter, papegaaiduiker en brandgans. Er bestaat zelfs een Brugse spreuk: 'In 't klooster van lekken en smekken mag men de vrijdag ottervlees eten'.

De eerste bronnen waarbij konijnen ook in het wild in onze duinen aangetroffen worden dateren van de 14^{de} eeuw. Waarschijnlijk gaat het dan om ontsnapte dieren uit dergelijke konijnenwarandes, misschien ook om bewust uitgezette dieren.



Foto. Vrij vroege afbeelding van konijnen op een wandtapijt van de Brusselaar Bernard van Orley 'De jachten van Karel V', circa 1531-1533.
Foto Arnout Zwaenepoel.

Lodewijk van Male zendt walvis naar zijn dochter (14^{de} eeuw). Het spek, de olie en het gezouten vlees van walvis werden in de middel-eeuwen overal verhandeld. De oudste toltarieven vermelden het meer dan eens (zie bijvoorbeeld de '*porcus marinus*' te Damme in 1252). De adel schijnt een zekere voorliefde voor het vlees te hebben gehad. Ze verorberden het vooral in de vastentijd. De graaf van Vlaanderen, Lodewijk van Male (*1330, † 1384) stuurde regelmatig walvisvlees naar zijn dochter Margaretha, echtgenote van Filips de Stoute, hertog van Bourgondië. (Bronnen: *De Gryse* 1945, *Viaene* 1956, *Beernaert et al.* 2002).



Foto. Vroege afbeeldingen van walvissen moeten niet op hun nauwkeurigheid beoordeeld worden, maar de grootte, een bootje evenarend, is meestal wel indicatief. Deze afbeelding komt uit *Ortus sanitatis* van Reinhard Beck uit 1517, boek eerst eigendom van het Grootseminarie in Brugge, maar nu bewaard in de Brugse stadsbibliotheek. Foto Arnout Zwaenepoel.

De Brugse gilden staan hun zieke of behoeftige ambachtsleden bij (1350). De ambachten rekenden het zich tot een plicht hun onderhorigen die in ziekte of nood verkeerden voor zover hun dit mogelijk was bij te staan. Die taak werd dikwijls toebedeeld aan een gilde, het godsdienstig-charitatieve genootschap dat naast een ambacht bestond. Een rekening van het weversambacht vermeldt een uitdeling van brood en vlees aan 268 'aermen wevers wedewen' op Nieuwjaarsdag 1350. (Bron: *Van Houtte* 1982).

Strenge voorschriften bij de Brugse ambachten zorgen voor kwaliteitscontrole (1377). De Brugse slagerskeure uit 1377 verbood de verkoop van niet geslachte dieren, vers vlees mocht in de zomer

maar één, in de winter twee dagen worden bewaard. Vlees mocht alleen in de twee vleeshuizen van de stad worden verkocht: het Oostvleeshuis stond op de Braamberg, het Westvleeshuis, waar men na afbraak ervan, de Simon Stevinplaats heeft aangelegd. (Bron: *Van Houtte* 1982).

De rekeningen van het Sint-Janshospitaal in Brugge als bron voor de voedselconsumptie in de 14^{de} en 15^{de} eeuw: verschuiving van brood- naar vleesconsumptie. De rekeningen van het Sint-Janshospitaal in Brugge zijn een zeer dankbare bron voor wat er gegeten werd in Brugge, omdat ze niet alleen accuraat bijgehouden werden, maar bovendien een behoorlijk goede steekproef vormen

voor verschillende lagen van de bevolking. De broeders en zusters van het Sint-Janshospitaal aten immers hetzelfde als hun gasten: zieken, zwakken, bejaarden, pelgrims, reizigers, daklozen, maar ook ‘proveniers’, poorters van de stad Brugge, die uit schrik voor armoede en ziekte een ‘prebende’ (= kost en inwoning) afkochten. Dat werd zo bepaald door het reglement van het Sint-Janshospitaal van het jaar 1188.

In het jaar 1310 werd 52% van de totale voedseluitgaven van het Sint-Janshospitaal (markt + eigen hoeven) besteed aan granen. Het aandeel van granen werd steeds kleiner in 1370 en in 1430, namelijk resp. 29 en 17%. In het jaar 1430 werd bijna zoveel uitgegeven aan vlees (41%) als in de jaren 1310 (14%) en 1370 (11%) samen. De stijging aan vleesconsumptie in de 15^{de} eeuw is een fenomeen dat ook elders in West-Europa vastgesteld werd. Het wordt geweten aan het lage bevolkingsaantal in de periode na de pestepidemieën.

Runderen, schapen en varkens werden in de middeleeuwen voornamelijk regionaal gekweekt. Het vlees dat binnengebracht werd in Sint-Jan was afkomstig van de eigen boerderijen of werd aangekocht in het vleeshuis, op de markt of bij verschillende personen. Zeer algemeen kan men stellen dat er runderen, schapen, varkens en gevogelte geconsumeerd werden, in deze volgorde van belangrijkheid. De vermeldingen variëren echter nog enorm binnen deze vier categorieën. *Coe te winterne, coe te zomerne, co, vette coe, varewe coe, verse, verskin, osse, oskin, rode vlaerde coe, grise vlaerde coe, swarte vlaerde coe, vleckce en oostersche vleckce* (= gepelkde, gevlekte koe) staan voor de diverse runderen. Schapenvlees wordt gespecificeerd als *scaepe, lam, scaepsbuken of vette scaepe*. Varken verschijnt als *zwine, vette zwine, maghere zwine of braetverkine*. Bij het gevogelte worden *capoene* (gecastreerde haan), *gansen, kiekene, duvejonghen en haendvueghelen* vermeld. Dehaeck (1999) vertaalt deze laatste als haan. Wij vermoeden eerder dan hier eend mee bedoeld wordt, naar analogie met de talloze spellingsvarianten die we in eendekooi-onderzoek aantreffen. Het is niet altijd mogelijk het vlees exact thuis te wijzen. Vaak wordt er immers ook gewoon ‘vleesche’ vermeld. Het is quasi onmogelijk om uit de rekeningen af te leiden hoeveel kilogram vlees er gekocht werd. Er wordt ruw geschat dat in de middeleeuwen een rund 100 kg vlees opleverde, een varken 38 kg en een schaap 15 kg. Algemeen kan wél gesteld worden dat de vleesconsumptie in de loop van de 14^{de} en 15^{de} eeuw voortdurend steeg, een trend die ook elders in Vlaanderen en West-Europa opvalt.

Er waren een hele reeks dagen in het jaar waarop geen vlees gegeten mocht worden. In Sint-Jan at men geen vlees van 11 november tot kerstmis, gedurende de veertigdaagse vasten, op quater-

temperdagen en op vigiliedagen. Daarenboven werd het hele jaar door ‘s woensdags en ‘s vrijdags gevestigd. Wanneer we al deze dagen optellen, komen we ongeveer aan 195 dagen waarop geen vlees gegeten werd. Blevens er dus nog 170 dagen over waarop wél vlees mocht gegeten worden. (Bronnen: Dehaeck 1999, Verstraeten et al. 2011, Vervaeke 2012,).

Proviand voor het leger van Filips de Stoute in Sluis (1386). In 1386 stond Filips de Stoute op de kade van Sluis toe te kijken hoe zijn vloot in gereedheid gebracht werd voor een invasie in Engeland (die uiteindelijk niet zou doorgaan). De kronieken beschrijven de etenswaren die aangevoerd werden voor de komende strijd. *‘Achter hen rolden over alle wegen karren die zoveel etenswaren aanvoerden dat het leek of er wederom een vreetfestijn op het programma stond: honderden schapen, runderen, kippen, kapoenen en ganzen, ... Als Bourgondiërs ten oorlog trokken, mocht er geen gebrek aan mondivoorraad zijn’.* (Bron: Van Loo 2019).

Het banket van de geloften van de fazant (1454). Ongetwijfeld weinig relevant voor de alledaagse keuken, maar overigens zeer lezenswaard zijn de beschrijvingen van de buitenissige banketten die de hertogen van Bourgondië bij heel bijzondere gelegenheden organiseerden. Een feest van Filips de Goede op 14 februari 1454 in Rijsel geeft een goed idee van deze lopende buffetten met zelfbediening, na afloop van een diner eerder op de dag. We pikken er even de passages met betrekking tot vlees uit.

Het banket werd ‘Banquet des Voeux du Faisan’ genoemd, het Banket van de Geloften van de Fazant, in het meervoud, want niet alleen de hertog legde er een gelofte af, maar zijn hovelingen volgden hem daarin. Dergelijke geloften werden blijkbaar volgens de traditie uitgesproken boven een edele vogel: een fazant, pauw of zwaan. Tijdens dit feest beloofde de hertog om de stad Constantinopel, die in 1453 in handen van de Turkse moslims was gevallen, te bevrijden.

In de hertogelijke rekeningen is een post van 100 pond opgenomen als betaling aan een slager en poelier voor het leveren van verschillende wilde vogels – zoals roerdompen, fazanten, patrijzen en dergelijke – omdat het feest een paar dagen had moeten worden uitgesteld. Waren deze vogels bedoeld voor consumptie of maakten ze deel uit van het ceremonieel van de eedaflegging door de verzamelde hofhouding? De kop van een everzwijn, het symbool bij uitstek van een banket volgens het toneelstuk en ook volgens het Hollandse bruiloftsfeest van 1369, wordt niet vermeld door Olivier de la Marche of andere kroniekschrijvers. Daarentegen was er wel een wild dier van veel groter allure: een levende leeuw aan een

ketting, die het wassen beeld van een halfnaakte dame bewaakte, uit wier rechterborst voortdurend een stroom hypocras (gekruid wijn) vloeide zolang het souper duurde. (Bron: Van Loo 2019).

De Fazant (*Phasianus colchicus*) is oorspronkelijk uit Azië afkomstig. De Romeinen introduceerden de vogel al in Zuid-Europa, maar in onze contreien was dat waarschijnlijk nog niet het geval. Het ‘Banquet des Voeux du Faisan’ van Filips de Goede is dan ook een van de eerste vermeldingen voor Vlaanderen. Op dat moment was de vogel wél als siervogel bekend, maar het is pas in de 17^{de} en 18^{de} eeuw dat de fazant ook populair wordt als jachtwild. (Bron: <https://www.levendehave.nl/dierenwikis/pluimvee/geschiedenis-van-de-fazant>).

Zwaan op het (feest)menu (1461). De verkozen meesters van een Brugs ambacht waren verplicht hun aanstelling te vieren met een feestmaaltijd, soms aan de uittredende eed, soms aan het hele ambacht. Tot 1461 moest de deken van de kaarsgieters in Brugge zijn onderhorigen vergasten op een zwaan en de vindere op een gans.

Het eten van zwaan kan ons in de 21^{ste} eeuw vrij ongelooflijk toeklinken. Het zal in de middeleeuwen ook wel niet alledaags geweest zijn, maar dat het wel meer voorkwam, blijkt onder meer ook uit de literatuur over de eendekooien in Vlaanderen. De eendekooi van Meetkerke bijvoorbeeld werd beurtelings als eendekooi, vogelkooi of zwanerie aangeduid: 1525: ‘zwanerie du mour de Meetkerke’, 1525: ‘Voghelrijje’, 1550: ‘Loisellerie’, 1554: ‘De coeye’, 1700: ‘Vogelkoye of swanerie’, 1754: ‘Vrye haendecoye’, 1797: ‘De geotroijeerde vrye haendecoye’, 1797: ‘Het Kooizwin of Koeyswin’, 1822: D’haende kooije’, 1839: ‘De Kooylanden’, 1841: ‘Eendvogelkooi’, 1850: ‘Canardië’, 1862: ‘Haendekooij’, 1862: ‘Haendekooy’. De benaming zwanerie werd dus minstens gebruikt van 1525 tot 1700 en wijst erop dat de eendekooien niet enkel eenden verschalkten maar ook zwanen. Overigens is over die zwanenvangst en -consumptie veel minder gekend dan over de eendenvangst. (Bronnen: Van Houtte 1982, Verstraeten et al. 2011).

De consumptie van zwaan verschijnt ook meermaals op schilderijen. Een mooi voorbeeld vinden we bijvoorbeeld op het schilderij: ‘Bruiloft te Kana’, waarop bedienden schotels naar binnen dragen met een zwijnshoofd en een zwaan. (Olieverf op eikenhouten paneel, 16^{de} eeuw, anoniem schilder naar een origineel van Jheronimus Bosch. Collectie Huis Bergh te ‘s-Heerenberg). (<http://www.hetwouderverwachting.nl/het-middeleeuwse-banket.html>)



Foto. Pauw op de tafel op het schilderij ‘Christus bij Simon de farizeeër’ van Frans Francken de Jongere. Foto Arnout Zwaenepoel.

Daarbij valt op dat de zwaan niet als gebraden afgebeeld wordt, maar als volledige vogel met pluimen en al. Iets analogoos komen we vaak tegen met pauwen en parelhoenen. Een mooi voorbeeld met pauw vinden we terug op een schilderij dat in de Onze-Lieve-Vrouwekerk in Brugge hangt. Op het schilderij ‘Christus bij Simon’ van Frans Francken de Jongere (°1581, † 1642) prijkt de pauw tussen allerlei schotels met heerlijke gerechten, waarbij we onder meer ook artisjok, brood, citroen, eieren, kip(?), oesters en wijn ontwaren. Ook het serveren van roerdompen en andere grote, merkwaardige vogels moet wellicht in dezelfde lijn liggen. Waarschijnlijk was de pracht en de praal van de vogel minstens even belangrijk als de smaak.

Parelhoen

Parelhoen is van oorsprong een Afrikaans vogelgeslacht, met zes verschillende soorten. De Romeinen importeerden al parelhoentjes uit Numidië (het huidige noorden van Algerije en een deel van Tunesië). In de Zwinstreek zien we ze pas in de late middeleeuwen opduiken. (Bron: <https://www.natuurkwartier.nl/kinderboerderij/dieren-kinderboerderij/parelhoen/>).



Foto. Zwaan op het bord. De Bruiloft te Kana, naar Jheronimus Bosch, ca. 1560, Olieverf op eiken, Collectie Stichting Huis Bergh, inv. nr. 58.

Eetmaal van de leden van de kerkfabriek van de Brugse Onze-Lieve-Vrouwkerk (1465). De stadsrekeningen vermelden dat op 1 oktober 1465 de heren van de kerkfabriek drie kapoenen (gesneden hanen), zes patrijzen en drie snippen verorberden. Dit gevelte werd begeleid van rapen, peterselie, olijven en citroenen, gekruid met saffraan, kruidnagel en kaneel. Dit alles werd doorgepoeld met rode wijn, witte wijn van het Rijnland en enkele stopen bier.

Brugse kapoenen, zwanen, reyghers ende pigoten (1490). In 1490 laat Maximiliaan een hallengebod uitvaardigen waarbij maximumprijzen voor de vogelmarkt in Brugge vastgesteld worden. Het feit dat er ook reigers en zwanen verkocht worden, is opnieuw een aanwijzing dat die dieren ook verkocht werden om te consumeren. De meeste aandacht in het gebod gaat echter naar de kapoenen (gecastreerde hanen) waar zowel 'Meessensche cappoenen', 'Noordersche cappoenen' als 'Rente cappoenen' aangehaald worden.

De eerste twee benamingen verwijzen naar de plaats van herkomst. Rente kapoen staat voor een theoretische kapoen, die de standaardprijs vertegenwoordigt voor een kapoen. Verder worden in het hallengebod ook nog 'lardier kiekenen', 'veerskiekenen' en 'duven' genoemd, alsook 'pigoten', waarvan de betekenis ons wat onduidelijk blijft. Is het woord 'pigot' verwant met 'pigeon' (duif) of gaat het hier om een andere vogel? (Bronnen: Danhieux 1956, Van Acker 1959).

Eten van de 'laten' in de 15^{de} eeuw. Het contrast tussen de banketten van de Bourgondische hertogen kan niet groter zijn in vergelijking met de dagelijkse kost van de horigen op hetzelfde moment. De horigen of 'laten' van de heer waren de laagste sociale rang binnen het feodale stelsel. Zij betaalden hun heer heerlijke renten als penningrenten, evene-renten of hoenderrenten. Zij waren daarenboven verplicht jaarlijks de hofmest te laden, die naar het land te voeren met hun paarden en dit te bemesten, alsook de laatmeers te maaien. De laten die hoeffland bewoonden, leverden gewoonlijk de wagens; deze die 'evene' (haver) verschuldigd waren, de trekpaarden. Overigens moesten zij wel elke keer zij dit karwei vervulden behoorlijk gevoed worden door hun heer en daar hoorde ook vlees bij. 'Men gheeft hem lieden ten ontbijte broodt, ghesoden zoetemelk, boter en gefruiten peynzen, 's noenens broodt, spec, erwten, vleesch, kaes, ende bier; al den dach deure klein bierken ende den peerden nieu hooy; 's navons als zij d'werc laten elc een klein broodekin ende een stic caes daer up.' (Bron: Vermeire 1935).



Foto. Pauw op het bord. Jachtstilleven. Samuel Hoffmann (1595, 1649).
Bron: Museum Mayer van den Bergh, Antwerpen. Foto Arnout Zwaenepoel.

5.4 Vlees in de 16^{de}, 17^{de} en 18^{de} eeuw

De eerste kalkoenen in Europa (1511). Kalkoen is van oorsprong een Midden- en Noord-Amerikaanse vogel. Het is pas na de ontdekking van Amerika in 1492 dat de vogel in de Westerse wereld bekend werd. Columbus proefde het dier voor het eerst in Honduras en was duidelijk enthousiast over deze vreemde kip. Vanaf 1511 werd elk schip dat uit de Nieuwe Wereld terugkwam door de Spaanse koning verplicht om 5 kalkoenhennen en 5 kalkoenhannen mee te brengen. In Italië doken de eerste kalkoenen op rond 1520. In 1530 waren ze ook al in Frankrijk, Duitsland en Engeland bekend. Het is Vasco Da Gama die het beest aan zijn huidige naam hielp. Hij zette een handelsroute op in Calicut in India. Via Antwerpen werden de vogels uit Amerika ook naar Indië versluisd. Al snel stonden ze bij ons ook bekend als Calicutse of Kalkoetse hoenen. De verbastering tot kalkoen liet niet lang op zich wachten. De Fransen die dachten dat de kalkoen van Indië kwam, noemden de vogel Le coq de l'Inde en later werd dat Dindon of Dinde. In Engeland werden exotische goederen in de 16^{de} en 17^{de} eeuw voornamelijk door Turkse handelaren ingevoerd. Binnen de kortste keren kregen de vreemde vogels ook de bijnaam Turkse hennen of Turkeys. In Vlaanderen verbasterde de naam tot Turkhanen. Het is Catharina de Medici die de dieren culinair helemaal populair maakte door ze vanaf 1549 op banketten te laten aanrukken. Vanaf dan zien we de kalkoenen ook op stillevens en landschapsschilderijen verschijnen. De kalkoen als typisch kerstdinerbeest is een op en top Amerikaans verschijnsel, dat pas vanaf de 19^{de} en 20^{ste} eeuw ook naar Europa overwaarde. (Bronnen: McGee 2004, Spaans 2014, <https://historiek.net/de-kalkoen-een-vreemde-vogel/19506/>, [https://nl.wikipedia.org/wiki/Kalkoen_\(dier\)](https://nl.wikipedia.org/wiki/Kalkoen_(dier)), <https://kalkoenvanbijons.be/content/een-rijke-geschiedenis>)



Foto. 'Stilleven met kalkoepastei', 1627. Pieter Claesz (°Antwerpen 1596, † Haarlem 1661), Rijksmuseum Amsterdam. Foto via Rijksstudio.nl



Foto. Pluimvee. Albert Cuyt (Dordrecht 1620-1691).
Bron: Musea Brugge, www.lukasweb.be - Art in Flanders, foto Hugo Maertens en Dominique Provost.



Twee foto's. De 16^{de}-eeuwse bakstenen duiventoren van 's Heer Boudewijnsburg. Foto's Arnout Zwaenepoel, 2019.

De duiventoren van 's Heer Boudewijnsburg (1569). De voormalige hoeve 'De Zeven torentjes' in Assebroek was ooit een belangrijk leen afhankelijk van de Burg van Brugge. Boudewijn de Vos verwierf de boerderij in de 14^{de} eeuw. In 1372 werd het vrij goed een leen van de graaf en het werd vanaf dan 's Heer Boudewijnsburg genoemd. Het omwalde domein was op dat moment 38 hectare groot en Boudewijn had het recht duiven te houden, die zich voedden op de omliggende akkers. Het domein werd verwoest en heropgebouwd. De huidige bakstenen duiventoren wordt voor het eerst vermeld in 1569. De huidige naam '7 torentjes' is wel erg eigenaardig, want de duiventoren heeft 8 kleine torentjes en 1 centrale toren. Als je van op afstand kijkt, zie je meestal 5 torens tegelijk. In de toren zijn 696 L-vormige nissen aanwezig waarin duiven konden broeden. Elk van de torentjes heeft twee invliegopeningen. De jonge nestduiven werden geroofd en opgegeten. Ze vormden ongetwijfeld een belangrijk deel van het rijkelijke menu van Boudewijn. De duiventoren is momenteel een beschermd monument en maakt deel uit van de kinderboerderij de 7 torentjes. Ook de overige recentere gebouwen (17^{de}-19^{de} eeuw) zijn gerestaureerd of heropgebouwd. (Bron: <https://inventaris.onroerendergoed.be/erfgoedobjecten/76974>).



Pachtcontract vermeldt gezouten vlees in de kelder van boerderij (1571). De abdij Zoetendale (Maldegem, Middelburg, Moerkerke) verpachtte een hofstede en daar zijn twee pachtbrieven van bewaard. In de pachtbrief van 1571 wordt ook het huisraad en de aangetroffen voedingswaren vermeld. In de kelder bevond zich 20,5 pond gezouten vlees. (Bron: De Smet 1961).

Vlees vermeld in de Lamentatie van Zegher van Male 'omtrent de stad van Brugge' (1586). Zegher van Male somt de prijzen op van verschillende landbouwgewassen, boerderijdieren en eetwaren in 1586. We pikken er hier het vlees uit: *eenen vetten ossen golt (os), eenen middelbaeren osse, eenen magheren osse, eene vet-tecoe (koe), eene middelbaere coe, eene cleene magher coe, een vet schaep (schaap), een middelbaer schaep, een magher schaep, een lam, een geete lammeken (geitenlam), een vet swijn (varken), een middelbaer swijn, een swijn busscherken (?), een braet-vercken (braadvarken), een pondt laerdt (spek), een coppel vette capoenen (kapoen, gecastreerde haan), een coppel mager capoenen, een coppel kiekens (kip), een coppel aentvoghels (eend), een coppel duyven (duiven), een coppel patrysen (patrijzen), een coppel wilde conynen (wild konijn), een coppel temme conynen (tamme konijnen).* (Bron: Carton 1859).

Koeien en ossen geroofd in Damme door soldaten (1594). In 1594 hadden Noord-Nederlandse soldaten uit Biervliet en Zeeland, in Damme paarden, koeien en ossen meegenomen, die zij onderweg moesten achterlaten. (Bron: De Smet 1968).

Dierlijke resten uit de 16^{de} eeuw in de ruïnes van het Kasteel van Belgisch Middelburg. Bij een archeologisch onderzoek in 2002-2003, in de ruïnes van het Kasteel van Belgisch Middelburg, werden ook de dierlijke resten van het geconsumeerde voedsel in twee afvalputten onderzocht door An Lentacker, Wim Van Neer en Anton Ervynck. De aangetroffen resten bestonden voornamelijk uit beenderresten, waarbij rundsbeenderen dominant waren. Daarnaast werden ook varkensbeenderen en schapenbeenderen (Ook geit? Vaak moeilijk te onderscheiden van schaap) aangetroffen. Daarnaast werden ook beenderen aangetroffen van wilde zoogdieren, meer bepaald van knaagdieren, vleermuis en mol, haas en konijn. Het is onwaarschijnlijk dat de eerste drie dieren geconsumeerd werden. Haas en konijn vertegenwoordigen wél consumptieresten, maar het is onduidelijk of het konijn als wild dan wel als gekweekt moet beschouwd worden. Er werd ook een verrassend hoog aantal beenderen van vogels aangetroffen, meer bepaald van blauwe reiger, gedomesticeerde duif, eend, gans, houtsnip, huismus, kerkuil, kip, patrijs en minstens één soort (niet gedetermineerde) waadvogel. Een groot aantal overige vogelbeenderen kon niet op naam



Foto. Gevelsteen van Den Grooten Hollander op het Huidenvettersplein in Brugge. Foto Arnout Zwaenepoel.

gebracht worden. Alle deze vogelsoorten, met uitzondering van kerkuil, worden verondersteld opgepeuzeld te zijn. Bij de scherven werden ook resten van broedpotten aangetroffen. Deze werden courant gebruikt om spreeuwen te lokken. De jonge spreeuwen werden net voor het uitvliegen geogst om op te eten. Daarnaast werden ook visgraten en schelpen aangetroffen. We verwijzen hiervoor naar het vorige hoofdstuk. (Bron: De Clercq et al. 2007).

Voedsel voor het Sint-Janshospitaal in Damme (1642). Het statuut van 1642 van het Sint-Janshospitaal in Damme actualiseert onder meer hoe de zieken en pelgrims moesten gevoed worden. Zij voorzien dat de 'aerme ziecken' die in het hospitaal verpleegd worden, dezelfde 'spijsje' zouden eten als de religieuzen. Indien hun toestand evenwel beter eten vroeg, dan moesten ze dat ook krijgen. Op het menu stond anders dan bij de Cisterciënzers wel degelijk ook vlees. Het eten van deze religieuzen bestond uit 'potagie', vlees, brood en drank. Bij het vlees werden rundsvlees, kalfsvlees, varkensvlees, kippen en kalkoen vermeld. (Bron: Janssens 1988).

Groenlandvaarders brengen walvissen aan wal in Schippsdale-Brugge (1665). 'Op den 7 octobre 1665 soo arryveerde hier tot Schipstaele het eerste schip commende van Groenlant ende hadden ghevanghen ses cleene walvisschen uutbrenghende omtrent twee hondert ende tseventich carteele speck ande veele ballein ende anders, ende wiert het speck begonst te smelten op den nieuwen dijk omtrent eene platse diemen hel crakeelken noempt ende deurde dit smelten omtrent 14 daegen met cleene incommododijteijtsoo vant stincken als anders'.

'int latste van septembre (1669) soo arryveerde tot Brugghe eenen groenlants vaerder, het schip ghenampt den Keijser Maximiliaen ende hadde ghevanghen elf walvisschen tot groot profijt van de reeders, ende ghinghen den traen smelten inde oude platseontrent Schipstaele ende drije a vier daeghen daernaer quamper noch een schip met dertien visschen...' (Bronnen: De Gryse 1945, Viaene 1956, Beernaert et al. 2002).

Herberg Den Grooten Hollander (1676) en restaurant Duc de Bourgogne (Brugge). In 1676 stonden er op het Huidenvettersplein twee herbergen Den Grooten Hollander en den Kleine Hollander. Dat groot en klein verwees naar de grootte van de cafés en de Hollander verwees niet naar onze Noorderburen maar naar een koeienras. Op de nog aanwezige gevelsteen zien we zo'n koe die gemolken wordt. Na de Belgische Revolutie werd de naam gewoon La Vache – De koe, om later dan toch weer 'La Vache Hollandaise' te worden. Het was een belangrijke Brugse verenigingsherberg. Na de Tweede Wereldoorlog werd de herberg omgevormd tot het gas-

tronomische restaurant Au Duc de Bourgogne. (Bron: Agentschap Onroerend Erfgoed 2020: Herberg De (Grootte) Hollander [online] <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/81955>).

Potagie in de 18^{de} eeuw. Ondanks de overvloed aan vlees die we in een zoektocht naar voedsel in de Zwinstreek al van in de middeleeuwen tegenkomen, maken tal van literatuurbronnen toch gewag van de behoorlijk vegetarische levenswijze van de gewone man tot de 18^{de} eeuw. Het belangrijkste warme gerecht dat daarbij steevast wordt aangehaald is de 'potagie', een hutsepot van bonen of erwten met rapen of kolen, wortelen en soms een beetje vlees. (bron: Vermeire 1935, Van Houtte 1982).

Middagmaal voor de schepenen van het Brugse Vrije in 1712. De schepenen van het Brugse Vrije werden op kosten van het Vrije, vergast op een middagmaal, nadat ze de rekening van hun magistraat nagezien hadden. De rekeningen geven het uitgebreide menu weer. Volgende vleessoorten werden verorberd door de heren op 23 augustus 1712: 'alvooren de pasteye vervult met 7 pertryssen, een schotel schapen pensen, een stuck rentvlesch, een ragou van chousen, 13 pertryssen gebraen, twee conynen, 4 quackels gebraen en een coytonghe'. Voor de betekenis van de 'chousen' verwijzen we trouwens naar het laatste hoofdstuk, waar ook Tjil Uilenspiegel een fervente fan van was. Twee dagen later werd het rekeningnazicht verdergezeten en de heren verorberden 's middags onder meer ook 'een schotel met schapen tonghen, een schotel blomcolen met soucissen, een turck ghepoudreert met coytonghe, twee pou-larden gebraen en een weeren (schapen) boude gebraen'. (Bron: De Smet 1946).

Reuzel of smout is dierlijk vet, voornamelijk afkomstig van de varkensbuik. Reuzel wordt verkregen door het spek te smelten. Wat overblijft is het gesmolten vet en niet smeltbare restjes de zogenaamde 'kaantjes'. Reuzel kan ook afkomstig zijn van niervet. Een bijzondere smoutsoort was het zogenaamde **vlotsmout**, dat verkregen werd nadat het varkensvlees uit de kookpot verwijderd en het aanwezige vet gestold was.

Boedelbeschrijvingen van een boerderij in Lissewege (1715), van een boerderij in Hoeke (1728) en van een boerderij in Koolkerke (1758). In de boedelbeschrijving van een Lissewegse boerderij vernemen we zowel het voedsel dat in de boerderij zelf aanwezig was, de veldvruchten die op de zolders bewaard werden, de levende dieren die in de stallen en op de weiden aangetroffen werden en de teelten die op de landerijen voorkwamen. Wat vlees betreft, vinden we volgende vermeldingen: 130 pond varkensvlees in de

keuken. Wat levende dieren betreft: 14 koeien, 12 varzen, 1 stier, 8 kalveren, 15 ossen, 9 varkens (en daarnaast ook nog de 4 trekpaarden en 4 veulens). In de boedelbeschrijving van een boerderijtje uit Hoeke was geen vlees aanwezig binnenshuis. Als levende dieren waren er slechts 2 koeien, 1 vaars en 2 varkens. In de boedelbeschrijving van een boerderij in Koolkerke werden binnenshuis 'omtrent 30 pond swyne vlaeghe (varkenssmout) en omtrent 125 pond varkensvlees' aangetroffen. Als levende dieren: 2 koeien, 2 varzen, 2 kalveren, 6 magere varkens (naast 3 merries en drie veulens). (Bron: Tavernier 1997).

Monopolie vleesverkoop Brugse beenhouwersambacht doorbroken (1772). Om aan de arrogantie van de Brugse beenhouwers paal en perk te stellen, besloot het stadsbestuur op 2 april 1772 dat voortaan iedereen tweemaal per week, op dinsdag en donderdag, vrij vlees mocht verkopen. De overige dagen behielden de beenhouwers van het ambacht hun monopolie. Dit was natuurlijk niet naar hun zin en ze probeerden hemel en aarde te bewegen om hun oude privileges in ere te herstellen. Als één van hun tegen-

maatregelen liet het ambacht een nieuw vleeshuis op het Kraanplein bouwen. Dat was het derde naast het Westvleeshuis (Simon Stevinplein) en het Oostvleeshuis (nabij de Braamberg). De wilde beenhouwers hadden hun verkoopgalerij aan het Pandreitje, vlak naast de gevangenis. Spoedig bleek de vleesprijs met een vierde gedaald. Naast de 18 door het ambacht erkende beenhouwers, waren er 150 die op die twee vrije dagen van de week vlees verkochten. De lagere bevolkingsgroepen kregen op deze manier eindelijk opnieuw vlees op de plank. (Bron: Beernaert et al. 2002).

Traiteurs. Vanaf het einde van de 18^{de} eeuw dook er een nieuw fenomeen op in het culinaire leven van Brugge: de opkomst van de 'tafelhouders' of 'traiteurs'. Deze uitzendkoks gingen in grote herenhuizen en kastelen rond de stad feesten aan huis verzorgen. Een populair vleesgerecht was de 'filet de boeuf à la sauce mère'. (Bron: Beernaert et al. 2002, Van den Abeele 2005).



Foto. In 1857 werd het hoekhuis Sint-Jansplein 12, dat voorheen Het Haekin heette, als herberg in gebruik genomen en naar 'de kiekenmarkt' omgedoopt tot 'Au marché aux Poulets Estaminet'.

5.5 Vlees in de 19^{de} eeuw

Vleesmarkt op het Sint-Jansplein in Brugge. Rond 1830 verhuisde de vleesmarkt, waar kippen- en varkensvlees verkocht werd, van de Eiermarkt naar het Sint-Jansplein. Geleidelijk aan steeg het aantal kramen en was er een gevarieerd aanbod van koeien-, varkens-, geiten- en schaapsvlees en vlees van kalkoenen, kippen en duiven, van konijnen en hazen. Een 'open' beenhouwerij waar vlees, hoorn- en kleinvee en gevogelte werd verkocht was eveneens op het plein gevestigd. In 1921 besliste de Brugse Gemeenteraad het verwerken en verkopen van vlees van hoornvee te centraliseren in de hallen. Het kleinvee en het gevogelte bleven tot de jaren 1970 op het Sint-Jansplein. In de volksmond werd het plein al gauw 'de kiekenmarkt' genoemd. In 1857 werd het huis Sint-Jansplein 12, dat voorheen Het Haekin heette, als herberg in gebruik genomen en naar 'de kiekenmarkt' omgedoopt tot 'Au marché aux Poulets Estaminet'.

(Bron: Michiels 1978).



Foto. Veemarkt op de vrijdagmarkt, 1895-1905. (Bron: Stadsarchief Brugge)

Levering van eenden aan Brugge door de eendenkooi van Meetkerke (1860). In het parochieboek van Meetkerke, geschreven door kanunnik G.F. Tanghe in 1860, lezen we: 'Binnen sommige winters is de vangst van eenden zo voordelig dat men er verschillende duizenden naar Brugge levert'. (Bron: Verstraeten et al. 2011).

Vlees-, wild- en gevogeltemarkten in het 19^{de}-eeuwse Brugge. Op het Sint-Jansplein werden op woensdag en zaterdag gevogelte en wild verkocht. Deze markt werd vooral bezocht door de minst bedeedden. Ook bedelaars waren er niet zeldzaam en bewijzen de armoede in het 19^{de}-eeuwse Brugge.

Ook op het Kraanplein werd in de 19^{de} eeuw en tot na de Tweede Wereldoorlog een wekelijkse markt voor pluimvee gehouden. In de volksmond heette het plein dan ook de Kiekenmarkt.

De wekelijkse beestenmarkt greep plaats op dinsdag op de Vrijdagmarkt en in de Hauwerstraat, dichtbij het slachthuis. De dieren werden opgesteld en vastgemaakt langs de zijde van de herbergen en afspanningen. Het is op die markt dat de meeste slagers uit Brugge en omliggende de beesten kwamen kopen om ze dan in het nabijgelegen slachthuis te laten slachten. Dezelfde slagers waren trouwens ook de pachters van die markt en gingen dan ook het plaatsgeld bij de boeren of veekooplieden ophalen.

Dezelfde Vrijdagmarkt was op donderdag het decor voor de verkoop van schapen, kalveren en vette varkens. Biggen en magere varkens werden dan weer op zaterdag aangebracht in bakken of grote rieten manden en opgekocht voor het kweken en vetmesten.



Foto. Varkensbeer van 400 kg klaar voor de slacht, bij Edward Stroo in de Hazegrasstraat in Knokke-Heist, circa 1930. Bron: private collectie Danny Jones.

Op bepaalde dagen van het jaar werd de vrijdagmarkt ook gebruikt als paardenmarkt.

Nog een typische lawaaierige markt tenslotte trof men aan op zondagmorgen langs het Pandreitje, waar allerhande vogels, duiven, konijnen, honden en katten werden verhandeld.

De dagelijkse vleesmarkt greep sedert 1820 plaats in de westvleugel van de Hallen, ogenblik waarop men het Westvleeshuis op het Simon Stevinplein had afgebroken. De kramen werden per opbod verpacht in het Brugs stadhuis voor de duur van drie jaar. Er was nog een tweede vleeshuis op de Kraanplaats, maar met zijn 8 stallen veel kleiner in omvang. Gezien zijn ligging werd het 'Kraene Vleeschhuys' genoemd. Het vlees was er van mindere kwaliteit. (Bron: Michiels 1978).

Feesten bij de Sint-Sebastiaansgilde van Knokke (1863, 1865).

De feestmaaltijden van de Sint-Sebastiaansgilde in Knokke werden aanbesteed na raadpleging van de broeders voor hun akkoord. De typische vleesaanduidingen die op dergelijke feesten vermeld werden, waren onder meer: 'coekeboterhammen met espevlees; het ammevlees, ...en daer aghter gebraene carreboneraden wel gebraeden en wel gezouten, den maeltyd van soeppe en coeyvles'. (Bron: Eerw. Br. Filip 1967).

5.6 Vlees in de 20^{ste} eeuw

Kost van de gewone man, volgens volkskundige Karel De Wolf (Brugge, 1883-1948). De Brugse volkskundige Karel De Wolf gaf een beschrijving van de lekkernijen van de gewone man in het begin van de 20^{ste} eeuw. Onder de geliefkoosde vleesgerechten waren poten en oren, bloedworst en 'hoofdflakke' (hoofdkaas). Andere toppers waren gekookte zwijnenlever met een graantje zout en een sneetje brood en een teugje bouillon van de schinkel. Van al die schrikkelijk goede dingen ging niets boven hutspot, met velletjes in, een kauweltje, een raapje en een schoon stukske zwijnevlees. (Bronnen: De Wolf 1942, 1949, 1983, Van den Abeele 2005).

Kezanse Kost (1900). Kezanse Kost is een verzameling recepten van de alledaagse kost van de Cadzandse bevolking omstreeks 1900.

Een typisch varkensvleesgerecht werd 'assjee' genoemd. Deze ouderwetse hachee werd bereid met de oren en poten van het varken. Die werden eerst in gezouten water gekookt. Na het koken werden ze in stukjes gesneden en opgezet met wat azijn, stukjes ui, laurierblad, kruidnagel en peper, eventueel fijngesneden augurken, om vervolgens te stoven in wat boter.

'Blinde vinken' werden gemaakt van kalfsgehakt vermengd met brood zonder korst, peper, zout en tijm, gewikkeld in een kalfslapje en dichtgebonden met een zogenaamd 'vinkentouw'. De blinde vinken werden gebraden en opgegeten met brood of aardappelen. Vóór het verbod op de vogelvangst van 1912 werden echte vinken op dezelfde wijze klaar gemaakt, in plaats van het gehaktmengsel. Het skeletje werd mee opgepeuzeld.

'Koeiekop'. Een specialiteit van een geslachte koe of kalf was de kop. Deze werd ontdaan van de horens, de hersenen, de oren en de tong. Nadat de kop met lauw water was afgewassen en in stukken gekapt, werden die stukken circa 3 uur gekookt in water met zout. Na het gaarkoken werden de stukken uit het water genomen en gegeten met gekookte aardappelen, al dan niet met sla en met botersaus of eiersaus.

Zwezeriken. Een specialiteit van het geslachte kalf waren de zwezeriken of de borstklieren van het kalf. Ze werden even gekookt in kokend water en daarna afgespoeld in koud water. Ze werden zoveel mogelijk ontdaan van de omhullende vliesjes en bloedader-tjes, waarna ze op een zacht vuurtje in de koekenpan zonder deksel lichtbruin werden gebraden, nadat ze waren ingewreven met peper en zout. Ze werden fijngemaakt en op de beboterde boterham gesmeerd.

Pens. De pens, de eerste afdeling van de koeienmaag, werd na het slachten zowel van binnen als van buiten heel goed schoongemaakt. Ze werd na ingewreven te zijn met gebluste kalk een nacht daarin weggezet en afgekrabd. In een grote ijzeren pot werd vervolgens de in stukken gesneden pens, samen met de kop gaargekookt. Het kopvlees werd van de schedel afgenomen en met de gekookte stukken pens doorengemengd in een Keulse pot. Over het geheel werd wat zout gestrooid en witte peperkorrels, waarna het een hele tijd onder de azijn in de kelder werd gezet. In de koude winterse dagen kwam de pot voor de dag en werden de stukken pens met het kopvlees gebakken gegeten op de boterham of 's middags met gekookte aardappelen met in zijn geheel in een kastrol gebraden zoete appelen of met in zijn geheel op een schotel van bruin aardewerk in de oven gebraden zure appelen.

'Vette derms'. Na de slacht van het huisvarken kneep de slachter de inhoud uit de dikke darmen, waarna deze binnenstebuiten werden gekeerd. Het binnenste vlies werd afgekrabd en alles nog eens goed gespoeld. Vervolgens werden de darmen enkele dagen in een emmer met flink wat zout gezet. Water en zout werden regelmatig ververs tot de buitenzijde van de darmen mooi wit werd en alle reuk er af was. Daarna werden ze in stukken gesneden en in de boter gebakken. Ze werden gegeten met gekookte aardappelen en appelmoes of bij de boterham.

Menu ter gelegenheid van de inhuldiging van de pastoor van Oostkerke (1904)

In 1904 biedt E.H. R. Dewilde een menu aan ter ere van zijn aanstelling als pastoor in Oostkerke. De vleesgerechten op het feestmenu zijn koningin pasteyen, ossenspier met groensels, kalfskop met schildpaddensaus en kiekens en salade. Wat we onder de schildpaddensaus moeten verstaan blijft raadselachtig. Om echte schildpadden zal het wel niet gegaan zijn, veronderstellen we.

In 1932 wordt E.H. Meuleman aangesteld met een 'spijskaart van 14 juli 1932' waarop 'koeitong met smakelijke toespijs, hesp met slaad en jeugdige groenten' prijken. (Bron: De Bruyckere 1986).

Dagelijks eten in 1950. In een burgergezin in de Zwinstreek, kort na de Tweede Wereldoorlog, werd er vaak nog een erg weekgebonden menu gegeten, waarbij minstens vrijdag (visdag) en zondag (iets feestelijker) een sterk terugkerend patroon vertoonden. Bij de andere dagen wisselde het eten iets meer tussen de dagen, maar kwamen dezelfde zaken toch met vrij grote regelmaat terug.

Het menu zag er dan bijvoorbeeld uit als volgt. Courante vleesgerechten waren aardappelpuree (met melk en ei), spek en ajuin, bouillon met soepvlees, gebakken varkenshersen met geplette beschuit, peper en zout, worst met appelmoes en aardappelpuree of gekookte aardappelen, (zelfgekweekt) konijn met appelmoes en gekookte aardappelen, frieten met biefstuk, hutsepote met ajuin, wortels, groene kool, rapen, aardappelen, varkensoren en varkensstaart, versgebakken spek, mergpijpje en mosterd. Het merg uit het mergpijpje werd als voorgerechtje gegeten met peper en zout op een stukje boterham, boterhammen met bloedworst, rosbief met worteltjes, ajuin en aardappelpuree. Kip was in dat gezin op dat moment nog zeer ongebruikelijk. Op feestdagen waren kroketten en koeientong in Madeira-saus courant. De zegsvrouw was naar eigen zeggen ook bedreven in het vinden van patrijzenstropen van anderen, die ze weleens durfde leeghalen. Ook dat was onverwacht feestmenu uiteraard.

(Bron: interviews Zwaenepoel 2019).

Jachtwild vóór 1970. Tot de wet van 20 juli 1972, die een hele reeks vogels voor het eerst bescherming bood, was het aanbod aan jachtwild veel groter dan daarna. Niet alleen jagers en de officiële wildhandel schoten en verkochten tot dat moment een hele reeks vogels meer dan daarna, maar ook bij individuele vogelvangsters was het een normale zaak om een hele reeks vogels te vangen voor consumptie. Interviews met vogelvangsters, jagers en wildhandelaars toonden aan dat in de Zwinstreek goudplevier, grote lijster, houtduif, houtsnip, huismus, Kievit, koperwiek, kramsvogel, kwartel, leeuwerik, spreeuw, Turkse tortel, watersnip en zanglijster nog geschoten of met netten gevangen werden en geconsumeerd. Een visser uit Heist ving op zijn boot ook vogels voor consumptie die men op het land zelden of nooit ving: drieteenmeeuw, grote mantelmeeuw, Jan-van-Gent, kleine mantelmeeuw, kokmeeuw, zilvermeeuw. Enkele soorten zoals Noordse stormvogel, probeerde hij wel uit, maar hij ving ze nadien niet meer omdat ze te slecht smaakten.

(Bron: Zwaenepoel, interviews 2015-2019).

6

Groenten



Foto. Keukengezicht. Emile Rommelaere (°1873, †1961)
Bron: Musea Brugge, www.lukasweb.be - Art in Flanders,
foto Hugo Maertens en Dominique Provost.

Brugge
Belgique

Groenten

6.1 Groenten in de Zwinstreek van de 21^{ste} eeuw

Gemakshalve rekenen we ook paddenstoelen en wieren of algen hier onder 'groenten' en ook de grens met tussen bloemen, kruiden en groenten is niet altijd heel scherp. Kruiden volgen later nog in een apart hoofdstuk.

Topchefs. De topchefs uit de Zwinstreek zweren bij vers. Groenten uit de diepvries komen niet op het bord en dus volgen zij een strikt seizoensgebonden aanbod. Hopscheuten, asperges, wakame, warmoes, vertakt viltwier, zeeaster, zeekraal, klein schorrenkruid, morieljes, eekhoortjesbrood, girolles, zwarte truffel, ... volgen elkaar dus op in de logische volgorde van de seizoenen. Daarnaast toveren ze ook een reeks vergeten of minder gekende groenten op je bord: aardpeer, brave hendrik, daslook, kardoer, klaverzuring, koolrabi, mizuna, Nieuw-Zeelandse spinazie, paksoi, pastinaak, postelein, rammenas, snijbiet, spitskool, vlierkappertjes, warmoes, ... In de Zwinstreek zijn ook zilte groenten gegeerd, als perfecte match met de Noordzeevis, schelp- en schaaldieren: algen, lamsoor, schorrenkruid, zeekraal en zeemelde worden weliswaar meestal niet meer in de schorren geplukt. Dat zou ook niet erg gezond meer zijn en bovendien groeien die plantjes nog bijna uitsluitend in natuurreservaten. Kwekerijen als die van Wim Maes uit Schoten of Biosfeer uit Groede of Tuinen van Groede leveren dit soort bijzonderheden. Toch gaat Edwin Vinke met zijn kookploeg wél nog zelf op het schor om daar zeekraal, klein schorrenkruid en zeeaster te

Struikmelde of zoutmelde

Struikmelde of zoutmelde (*Atriplex halimus*) is een plant van de Ganzenvoetfamilie (*Chenopodiaceae*), die van nature groeit op de kusten van de Middellandse Zee en Noord-Afrika. Struikmelde wordt 1 tot 3 m hoog en wordt in Noord-Afrika vaak als voederplant voor dieren gekweekt, wegens zijn uitstekende tolerantie voor droogte en zout. De plant kan ook in ons klimaat gekweekt worden en is goed vorstbestendig. Het jonge, grijsgroene blad is lekker mals en voortreffelijk in salades. Het heeft een lichtzoute smaak.

plukken. Edwin heeft ook een aantal zilte soorten in zijn eigen tuin staan: oesterblad, zeemelde, zeekool, ... worden ter plaatse geplukt. Als de groenten wél gekend en algemeen zijn, verschijnen ze bij de topchefs onder de meest bijzondere bereidingen toch vaak in ongekend ornaat: beetgare augurk, crème van artisjok, gekonfijte tomaat, millefeuille van avocado, ... Auberge de Herborist legt zich helemaal toe op de rijkdom aan groenten; hier vervaagt de grens tussen groenten, bloemen en kruiden.



Twee foto's. Bloemen en blaadjes van struikmelde in de tuin van De Kromme Watergang. Foto's Arnout Zwaenepoel.

Edwin Vinke (De Kromme Watergang): 'Groenten worden steeds belangrijker voor mij. Ik proef natuurlijk wel wat ik bereid, maar zelf ben ik zo goed als vegetariër'.

'We plukken graag op het schor zelf. Dat mag eigenlijk niet, maar het wordt wel gedoogd. Uiteraard lopen we niet ostentatief in onze koksjas op het schor. Waar wij snijden, groeien de planten trouwens sneller terug dan elders! Vooral tussen juni en half september oogsten we daar klein schorrenkruid, zee-aster, zeekraal, ... Lamsoor kun je niet eten. Dat is te taai'.

'Winterpostelein en loopkamille plukken we ook wel in de duinen. Uit het wild gebruiken we ook de bloemetjes van witte dovenetel, de bladeren van brandnetel, wilde zuring (Veldzuring, *Rumex acetosa*), ...'

'We hebben ook een eigen tuin van 1 hectare groot. Daar groeien heel wat groenten: aardperen, artisjok, Nieuw-Zeelandse spinazie, pastinaak, prei, sla, tomaten, tomatillo, wortelen, zeekool, verschil-

lende soorten zuring, ... Dat is echter onvoldoende voor ons restaurant. Vooral in de winter kopen we ook aan bij Tino, daar op de grens van Knokke en Sluis'.

'Sinds we in onze tuin groenten, kruiden, bloemen en fruitsoorten kweken en telen, is onze keuken veranderd. Zij zorgen voor luchtigheid op het bord en brengen zoete, bittere en zure toetsen aan waar nodig. Ook vanuit gezondheidsaspect streef ik ernaar om dierlijke proteïnen en vetten zoveel als mogelijk te vervangen door groenten. Als chef wil ik het voortouw nemen en bewijzen dat we wel degelijk voedzamer en gezonder kunnen eten zonder op smaak in te moeten boeten'.

'De tuin of zoals wij 'm noemen: de zilte hof. Ik word er gelukkig van om onze tuin volgens de seizoenen te zien evolueren. Mijn tuin is niet alleen een inspiratiebron, maar ook een speeltuin waarin ik me dagelijks kan verliezen. 1 hectare Zeeuwse klei bewerken, dat speel je uiteraard niet op je eentje klaar. Daarom ben ik sociaal werkbereid Dethon en hun drijvende kracht, Gijs van den Berg, ontzettend



Foto. Artisjok in de tuin van De Kromme Watergang. Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. Aardperen (*Helianthemum tuberosum*) in de tuin van De Kromme Watergang. Foto Arnout Zwaenepoel.

dankbaar. Ook mijn schoonvader Louis heeft een nieuwe uitdaging gevonden in het zaaien, ploegen en oogsten. Samen met Machiel neemt hij de leiding over onze tuin in handen. Het is elke dag een feest om hem in onze tuin aan het werk te mogen zien'.

'In onze keuken proberen we ons steentje bij te dragen aan een betere wereld door iets te doen aan het dreigend voedseltekort en anderzijds de uitdijende afvalberg. In onze queeste naar alternatieven hoeven we het dan ook niet ver te zoeken met al die natuurpracht voor de deur. Daar is de eenvoud van onze 'rookwortel' een mooi voorbeeld van. Voor een groot veganistisch evenement gingen we even geleden op zoek naar een volwaardige vleesvervanger met een umamismaak en een vlezige textuur. Na ellenlange testen met uien, kolen en knollen kwamen we op een gegeven moment per toeval uit op winterwortelen. Vanwege zijn vezelrijke structuur behoudt deze wortel – zelfs na het drie dagen duren garingproces – een lekkere en knapperige bite. Op die manier lijkt het bijna alsof je vlees eet. Onze omgetoverde wortel volgt een 100% natuurlijk en duurzaam bereidingsproces volgens het zero-waste principe. Specerijen als curry, Provençaalse kruiden, soja en fenegriek zorgen bij de afwerking voor een smaakfestijn van jewelste'.

(Bron: Zwaenepoel 2019, interview met Edwin Vinke).

Mizuna of Japanse mosterdsla is een Japanse bladgroente met een mild peperige smaak. Mizuna is een koolsoort (familie kruisbloemigen, *Brassicaceae*) die je als salade kunt verwerken. In tegenstelling tot de meeste koolsoorten maakt mizuna geen knoppen aan. Daarom wordt deze groente ook wel bladkool genoemd. Mizuna wordt gebruikt in soep, in stampotjes, in oosterse wokschotels, in salades of als garnering. (Bron: <https://www.veggipedia.nl/groentenfruit/japanse-mosterdsla-mizuna>).

Nieuw-Zeelandse spinazie

Ook andere, niet verwante planten met malse bladeren worden wel spinazie genoemd. Nieuw-Zeelandse spinazie, *Tetragonia tetragonioides*, is een plant van de IJskruiffamilie (*Aizoaceae*). De soort is niet verwant aan spinazie (*Spinacia oleracea*). De plant is aan het einde van de 18^{de} eeuw naar Europa gebracht. De groente wordt geteeld in de natuurlijke vorm en heeft daardoor weinig last van ziekten. Omdat de plant warmteminnend is, verdient het aanbeveling onder glas te zaaien en pas half mei buiten te planten. De groei verloopt in ons klimaat aanvankelijk traag. Oogsten kan vanaf de tweede helft van juni tot de eerste vorst, waarna de plant afsterft. De driehoekige blaadjes zijn dik en vetig en worden op dezelfde manier bereid als spinazie.

(Bron: mcGee 2004).

Edwin Vinke (De Kromme Watergang): *'En dan hebben we Jan Kruijsse; dat is onze zeewierenman. De Oosterschelde is een natuurgebied en hij is de enige die daar zeewier mag plukken. Hij plukt daar codium, eikenwier, roodhoortjeswier, zeesla en ook wakame. Dat is een soort die meegekomen is op de Japanse oesters en dat groeit nu ook in de Oosterschelde. We gebruiken heel weinig zout in onze keuken, maar we koken heel veel zaken in zeewater met wier'.* (Bron: Zwaenepoel 2019, interview met Edwin Vinke).



Foto. Nieuw-Zeelandse spinazie in de tuin van De Kromme Watergang. Foto Arnout Zwaenepoel.

Eikenwier. In de Noordzee groeien verschillende soorten zee-eik: blaaswier of kelp (*Fucus vesiculosus*), gezaagde zee-eik (*Fucus serratus*) en klein zee-eik (*Fucus spiralis*). Zee-eik is een bruinwier. Blaaswier wordt ook regelmatig gegeten. Het is het hele jaar door te verzamelen. Het wordt in kleine hoeveelheden gegeten, het wordt onder meer ook gebruikt om soepen en stoofpotten te verdikken en je kunt er ook thee van maken. Het wordt ook een hele reeks geneeskrachtige werkingen toegeschreven.

Japans bessenwier (*Sargassum muticum*) is een bruinwier dat oorspronkelijk uit Japan komt. Het is met de Japanse oester naar onze contreien meegereisd. Al sinds 1972 spoelde het aan op de Belgische kust, maar pas in 1999 werd voor het eerst een vastzittend exemplaar aangetroffen, in de haven van Zeebrugge. In Nederland werden al in 1980 vastgehechte exemplaren gevonden. In de Oosterschelde oogst men ook Japans bessenwier om te consumeren. Japans bessenwier kan worden verwerkt in (vis) soepen maar komt ook heel goed tot zijn recht in schaal- en schelpdiergerechten. Het kan gedroogd worden en daarna gefrituurd. Met suiker is het ook als snack eetbaar. Het kan ook tot pesto worden verwerken of als tempura bereid. De stevige smaak vraagt om een combinatie met andere stevige smaken.

Rood hoortjeswier (*Ceramium rubrum*) is een klein roodwiertje dat op stenen of op andere wieren groeit. Het wordt in de Oosterschelde in de zomer geoogst en kan rauw gegeten worden, maar ook gestoofd of gefrituurd. Het wordt ook geneeskrachtige werkingen toegeschreven. Zo loopt er een experiment om griep te bestrijden met dit wiertje.

Vertakt viltwier (*Codium fragile*). Dit is een groenwier dat oorspronkelijk uit Japan komt. De soort is in Europa terechtgekomen via vasthechting op scheepsrompen en transport met schelpdieren. In België werd vertakt viltwier voor het eerst waargenomen in 1939 in de Spuihoek van Oostende. In Nederland wordt het in de Oosterschelde geoogst. Viltwier wordt verzameld van juli tot en met december. Er wordt onder meer ijs of olie van gemaakt.

Wakame (*Undaria pinnatifida*) is een Aziatisch bruinwier, met olijfgroene tot bruine kleur. De soort zette al in 1999 voet aan de grond in de Zeeuwse Delta en neemt voetje voor voetje toe, zonder echt explosief uit te breiden. Wakame wordt ook geoogst in de Oosterschelde om te eten. Oogsten kan van het vroege voorjaar tot aan de zomer. Wakame wordt onder meer vers gebruikt in salades, of in soep. Het kan ook gedroogd worden.

Zeesla (*Ulva lactuca*) is een groenwier en misschien wel het best gekende zeewier van bij ons om te consumeren. Het wier kan op een rotsachtige bodem gekweekt worden en dan zeker twee keer per jaar geoogst worden. Het heeft een frisse en sterke smaak die wat lijkt op die van zuring. Het wordt verwerkt in salades, maar ook gebruikt als smaakmaker bij soepen en vlees- of visgerechten, gekookt met andere groenten, als thee gedronken en in snacks verwerkt.

(Bronnen: Vlaams Instituut voor de Zee, Wikipedia, <https://www.zeewierwijzer.nl/zeewier/zeewier---groenwier/viltwier/>).



Foto. Oester op bedje van zeewier. Foto Pieter D'Hoop.

Edwin Vinke (De Kromme Watergang): 'We brengen ook een lijn met vegetarische producten op de markt. Ik ben zelf ongeveer vegetariër. Ik proef wel in mijn keuken natuurlijk, maar ik heb een steeds sterkere voorkeur voor groenten. We hadden een experiment met het konfijten en roken van wortelen. We hebben dat project 'karoot' genoemd. We willen hiermee een statement maken en een soort movement aan de gang krijgen om de mensen aan te zetten om wat meer plantaardig voedsel te gaan eten. Ons eerste kindje is een gerookte wortel waarna we ook aan de slag gaan met andere soorten 'Roots' maar ook andere bereidingen zoals, nukazuke, kimchi, miso, ... Het is een soort vleesvervanger geworden en we gaan hier ook de commerciële toer mee op. Huisvrouwen moeten het kant en klaar kunnen aanschaffen in de supermarkt. Het kan ook met biet, pastinaak of knolselder. We gaan echt internationaal: Duitsland, Engeland, Scandinavië. In Engeland loopt er een try-out met supermarkten. Naargelang het land is het product lichtjes anders. Voor Engeland roken we bijvoorbeeld met eik, voor de Duitse markt gebruiken we currywortel, voor Scandinavië gaan we eerder vegetaal'. (Bron: Zwaenepoel 2019, interview met Edwin Vinke).

Groenten in de overige restaurants. In de talrijke overige restaurants van de Zwinstreek komen de typische seizoengroenten eveneens vaak op de kaart. Verder is er een zeer breed spectrum aan groenten die zeker niet allemaal van lokale herkomst zijn, maar van

alle kanten van Europa en de rest van de wereld naar hier gevoerd worden. Een screening van een aantal menukaarten leveren ons bijvoorbeeld: 'Hoevekip 'vol-au-vent', kalfszwezerik, truffel, champignon', 'Vis van de dag, aardappel, oesterzwam, champagne', 'Mosselen gekookt met Brugse Zot & witloof', 'Spalla di Calabria (Italiaanse schouderham), Pan de cristal, salsa van tomaat, tapenade van zwarte olijven', 'Gebakken Deense kabeljauw, béarnaise van scheermessen, sojabonen en bruine algen, purée van Polder aardappelen', 'Gebakken longhaas van Ierse Angus, bleu gebakken, gebakken witloof, frietjes', 'Gebakken kalfslever, kalfsjus, gekonfijte tomaat, gerookt spek, purée van aardappelen', 'Vers gemalen rundstartaar met slaatje en frietjes', 'Mozzarella met tomaat in olijfolie en balsamicodressing', 'Salade met tomaat, komkommer, rode ajuin, olijven, fetakaas en huisgemaakte vinaigrette', 'Hummus: kikkererwten met tahini, look, citroen en extra vierge olijfolie', 'geroosterde gepureerde aubergine met yoghurt en look', 'Salade van avocado en (grote) garnalen met een cocktailsaus op basis van Cognac', 'Pomperlut garnalen: gesauteerde garnalen met spinazie, champignons en ajuin in een Pernod roomsaus', 'Gegrilde wilde zalm met rucola en olijfolie', 'Kippenfilets met champignons, wortelen en selder in een wittewijnsaus met citroen', 'Sint-Jacobsoesters met gestoofde prei', 'Gebakken kwartel met groene boontjes en oesterzwammen', 'Toast met bospaddenstoelen, parmaham en auberginekaviaar', 'Lamskroon met groene asperges, erwtjes,

courgette en aardappelgratin', 'Filet pur met kruidenboter, sla en frietjes', 'Gebakken kalfszwezeriken met knolselder en bospaddenstoelen', 'In de over gegaarde grietfilet met bloemkool en romanesco', 'Tarbot op het vel, sausje met truffel en Champagne', 'Filet van rog, risotto, pancetta, pesto van rucola', 'Huisgepelde garnalen, geplette aardappelen met boerenkool, mousseline', 'Gerookte paling, rode biet, hazelnoot', 'Sint-Jacobsnootjes, pompoen, avocado, ganzenlever', 'Gebakken eendenlever, bloedworst, butternut, spekerijensaus', 'Fazant, fine champagne, veenbessen, witloof', 'Kabeljauw, groene asperges, zeekraal, parelcouscous', 'Kalfshersenen, spitskool, toast, tartaarsaus', 'Rode koningskrab, kruidenboter, kerstomaat', 'Zeetongfilets, Sint-Jacobsnootjes, shiitake, zeekraal', 'Hazenrug, duo van sauzen, peer in rode wijn, cantharellen', ... op.

Bij de streekproducten gooien groenten niet zo'n hoge ogen en ze blijven beperkt tot het Zeeuwse gedeelte van de Zwinstreek: lamsoor, zeekraal, zeewier, pompoenen van de Heidebloem uit IJzendijke en asperges van Camping Spitsbroek uit Eede. Het laatstgenoemde bedrijf experimenteerde ook al met hoppescheuten, maar die productie moet opnieuw opgestart worden.

Kopje Zwam werd in 2015 opgestart door een collectief van vier Bruggelingen: Bart Vanderveken, Martijn De Coster, Wouter Stevens en Quentin Verstraete. De coöperatieve vennootschap verzamelt koffiegruis en schillen bij verschillende horecazaken en koffiebrandijen en kweekt daar maandelijks 250 kg oesterzwammen op. De oogst wordt via korte keten verkocht in de filosofie van verduurzaming, vergroening, verkleining van de afvalberg en circulaire economie. Een ander product is de zwamburger, een veganistisch alternatief voor het momenteel heersende burgertype. (Bron: <http://www.kopjezwam.be/>).

Die huidige weelde aan aantal soorten groenten kan slechts ten dele historisch verklaard worden. Weliswaar treffen we de meeste groenten al aan in middeleeuwse bronnen, zoals stillevenen met groenten en fruit, maar deze schilderijen doen de waarheid in vele gevallen wat geweld aan. Ze geven vaak een wat onrealistische weergave van de meest kleurige en de meest exotische groenten die er te vinden waren en die staan dan nog eens verenigd uit alle mogelijke seizoenen op één enkel schilderij. We moeten dus ook andere bronnen raadplegen om een wat realistischer kijk te krijgen op het historisch gegroeide aanbod aan groenten.

Groentemarkt in Brugge. Waar tot de 19^{de} en vroege 20^{ste} eeuw de meeste markten, zowel in de tijd als de ruimte van elkaar gescheiden waren, zijn ze vandaag broederlijk naast elkaar verenigd op woensdagvoormiddag op de Grote Markt. Behalve allerlei etenswaren worden er trouwens ook nog bloemen verkocht. Groenten en fruitkramen zijn de talrijkste kramen en beide worden door meestal dezelfde marktkramers verkocht. Groentewinkels zijn in het stadscentrum zeldzaam. Behalve wat kleinere supermarkten zijn er amper nog winkels waar je groenten kunt aanschaffen. In de randgemeenten zijn die kruidenierszaken wél in overvloed aanwezig.



Twee foto's. Het is een illusie te denken dat alle restaurantgroenten lokaal gekweekt worden. Foto Arnout Zwaenepoel.



Twee foto's. Groentekramen op de woensdagvoormiddag op de Grote Markt in Brugge. Foto's Arnout Zwaenepoel.

6.2 Groenten in de Zwinstreek van het neolithicum, de Menapiërs en de Romeinen

Neolithicum. Circa 4500-4000 voor Christus kregen we in de Zwinstreek de overgang van het paleolithicum naar het neolithicum. Deze overgang werd gekenmerkt door het ontstaan van de landbouw. Vergeten we echter niet dat de Zwinstreek op dat ogenblik nog vooral uit slikken en schorren bestond en landbouw enkel mogelijk was op de rand met de zandstreek. Die landbouw was op dat ogenblik een zogenaamde 'brandcultuur', waarbij de akkergronden vervangen werden naarmate de onbemeste bodem uitgeput raakte. Bij die allereerste landbouwopgaven werden vooral granen gekweekt. Of er toen ook al groenten gekweekt werden, weten we amper. Minstens weten we dat de peulvruchten linze (*Lens culinaris*), erwt (*Pisum sativum*), voederwikke (*Vicia sativa*) en duiveboon (*Vicia faba*) al in cultuur waren bij de ijzertijdbewoners. Vermoedelijk werd er nog talrijk uit het wild geplukt en waren eetbare stengels, bladeren en wortels van wilde planten als duizendblad, engelwortel, kraailook, linde, meidoorn, paardenbloem, pastinaak, peen, selderij, strandbiet, veldsla, veldzuring, veldkers, vogelmuur, zee-aster, zeekraal, zevenblad, ... en de vruchtjes en zaden van ganzenvoet, herderstasje, melde, wikke, ... deel van het wilde groenten-dieet. Uit de weinige bronnen waarover we beschikken, mogen we het trouwens waarschijnlijk achten dat de mensen uit die tijd een breder spectrum wilde planten opaten dan wat wij nu als eetbaar beschouwen.

(Bron: Zeven 1997).

Menapiërs. Van de Menapiërs weten we welk vlees, welke vis en welke zuivel ze consumeerden, maar van groenten is er geen sprake in de teksten die Caesar en Plinius ons nalieten. Biet, pastinaak, peen, selder en veldsla zijn inheemse planten en waren al in cultuur bij de ijzertijdbewoners. (Bron: Zeven 1997).

Romeinen. Ook over de groenten van de Romeinen in onze streken zijn we slecht ingelicht. We weten dat we verschillende fruitsoorten, bepaalde kruiden en de import van mandenmakers-wilgen aan hen mogen toeschrijven, maar over de Romeinse groenten zijn de bronnen erg zwijgzam. Het feit dat bladgroenten en wortelen moeilijk bewaren in archeologische context is daar uiteraard niet vreemd aan. Wél is er veel gekend over de groenten die de Romeinen in hun thuisland verbouwden. Uien, prei, sla en komkommers waren bijvoorbeeld al bij de Egyptenaren bekend en waren ook bij de Romeinen hooggewaardeerde groenten. De sla (*Lactuca sativa*) is eigenlijk een cultivar van de wilde plant kompassla (*Lactuca serriola*), die al 5000 jaar lang gekweekt en verbeterd wordt. Die wilde soort groeit ook bij ons in het wild maar is waarschijnlijk toch als een ingeburgerde plant uit de oudheid (archaeofyt) te beschouwen. De plant zou oorspronkelijk van Zuid-West-Azië en Zuid-Europa komen. Ook andijvie, artisjok, asperges, augurk, biet, erwten, kleine majer, komkommer, kool, linzen, pastinaak, peen, postelein, prei, raap, ramenas, selder, Spaanse zuring, tuinmelde, uien, veldsla, en wortelen waren al populair bij de Romeinen in hun thuisland. Van de overige groenten hebben we geen harde bewijzen dat de Romeinen ze ook in onze contreien verbouwden. (Bron: Zeven 1997).

Artisjok

De artisjok is in het wild niet bekend en wordt als een gekweekte afstammeling van de kardoen beschouwd. Van de als groente gebruikte artisjok, die sinds klassieke tijden gekweekt en gegeten werd, zijn het bloemhoofdje, dat door minder sterke omwindselbladeren omgeven is dan die van de kardoen, de vlezige basis van de bladen en de bloembodem van de jonge, nog onrijpe bloemknoppen eetbaar.

6.3 Groenten in de Zwinstreek van de middeleeuwen

Karolingische tijd (8^{ste} tot 10^{de} eeuw). De 'Capitulare de Villis vel curtis imperialibus', waarschijnlijk geschreven door de benedictijnse abt Ansegis van Sint-Wandrille in Aken, in opdracht van Karel de Grote (768-814), toont ons de inrichting van de grote Karolingische domeinen in detail. Het was een in heel wat hoofdstukken (kapitels) ingedeeld werk dat nauwkeurig beschreef hoe de goederen van de heerser doorheen het hele rijk op landbouwkundig vlak moesten beheerd worden. In hoofdstuk 70 van dit voorschriftenboek staat een opsomming van de planten die op elk landgoed waar Karel de Grote weleens kon verblijven, moesten gekweekt worden.

Die lijst van 73 planten vormt eigenlijk tot op heden een overzicht van de gewassen die je kan vinden in groentetuinen van Midden-Italië tot in Denemarken, en van de Atlantische kust tot in Polen. Wanneer je erbij stilstaat, dat er zo'n 300 typische moestuingewassen bestaan, dan is het wel indrukwekkend dat het Capitulare de Villis heeft bijgedragen tot de verspreiding van ruim een kwart daarvan over bijna heel Europa.

De voedzaamste planten uit de Capitulare – want rijk aan eiwit en koolhydraten – zijn natuurlijk de peulvruchten. Tuinbonen, grauwe erwten en kikkererwten werden veelvuldig gebruikt in allerhande stoofschotels. Als men het in de middeleeuwen over bonen had, moet je je daar niet onze hedendaagse sperzieboontjes bij voorstellen. Die stammen immers uit Amerika. Maar het geslacht *Vicia* (Wikke), waartoe de tuinboon behoort, is een groente die oorspronkelijk uit het Middellandse Zeegebied afkomstig is. Naast peulvruchten omvatte de lijst in de Capitulare de Villis ook nog kool, koolrabi, selder, pastinaak, rapen, uien, amarant en tuinmelde, prei, knoflook, bieten... In het lijstje komen ook een aantal groenten voor, die eerder een zuiders klimaat nodig hebben, zoals kalebassen en kolokwinten (ook een lid uit de komkommerfamilie), meloenen en augurken.

Het is uiteraard een illusie te denken dat de meer zuidse plantensoorten ook probleemloos in elke tuin in onze contreien zomaar gedijden. Het is echter wél duidelijk dat onze moderne topchefs van

de Zwinstreek inspiratie kunnen opdoen bij het Capitulare de Villis van Karel de Grote. (Bronnen: https://nl.wikipedia.org/wiki/Capitulare_de_villis_vel_curtis_imperii, https://www.hetvirtueiland.be/exhibits/show/geschiedenis-van-de-moestuyn/oudheid_middel-eeuwen/capitulare_de_villis).

Toltarief op voedsel in Letterswerve (1159-1164). Een van de oudste bronnen over groenten in de Zwinstreek is de grafelijke tol die geheven werd op het aanvoeren van eetwaren via het Zwin, in de haven van het verdwenen Letterswerve: 'Een schuit met prei en knoflook 1 d.; een schuit met olijven 1 d'. (Bron: De Grootte 2000).

Toltarief op etenswaren aangevoerd in Damme (1252). Bijna 100 jaar later is er opnieuw een toelichting op de grafelijke belasting op aangevoerde eetwaren, maar nu in Damme. In deze belastingbrief worden een pak meer groenten benoemd: Een 'plaustratum' look of ajuin, 2 d.; een halve 'plaustratum', 1 d., en een vierde 'plaustratum', een obool, minder ook niets. 45 [hodiis] granen en meer moeten 3 viertales. Van 25 [hodiis] en meer tot 45 [hodios] moeten een halve [hodius]. Van 15 en meer tot 25 [hodios], een viertel, minder dan 15 [hodios], 2 d. Hetzelfde zoals boven gezegd voor het graan, is voor erwten, bonen, wikke, granen [annonna], zout, appelen, peren, rapen, kalk, kleine noten en andere zaken, die per viertel gemeten worden. Zo geeft zowel de koper als de verkoper van elk schip op zijn gevulde zaken 3 viertel. (Bron: Bonte 1986).

De Bouc van den Ambachten-Le Livre des Mestiers (1340). We vermeldden hogerop bij het vis- en vleeshoofdstuk al enkele keren dit leuke boekje van de Brugse schoolmeester. Er is ook een opsomming van kruiden en groenten, die weliswaar niet netjes van elkaar gescheiden zijn. Om al dat lekkere vlees en die variatie aan vis aangenaam te kunnen serveren was kookkunst nodig en kruiden dienden om de gerechten op smaak te brengen. Die waren er in overvloed, ook al zouden we de meeste thans niet meer als dusdanig aanwenden: rode en witte rozen, munt en lelies, distels en netels, kabuiskool, rode en witte kool, prei en ui, bieten, kervel en peterselie, kruidkers en waterkers, rapen, salie en look, spinazie en venkel, bonen en erwten. (Bron: Van den Abeele 2005).

Spinazie

De eerste bewijzen voor de cultuur van spinazie (*Spinacia oleracea*) in ons land komen uit de 14^{de} eeuw. Er bestaan echter wel oudere vermeldingen. Deze komen voor in Arabische en Chinese geschriften, tussen de 7^{de} en de 10^{de} eeuw. Vermoed wordt daarom dat het gebied van oorsprong van spinazie in Azië (Perzische Rijk?) ligt. De Arabieren hebben spinazie al in de 8^{ste} eeuw (volgens andere bronnen pas in de 12^{de} eeuw) in Spanje geïntroduceerd. Hoewel spinazie dus al in de Karolingische tijd in Spanje bekend was, duurde het nog vrij lang voordat het in ons land verbouwd werd. Dit zou te maken kunnen hebben met de afkeer voor bladgroenten, waarvan de consumptie heel lang als ongezond gold.

Van spinazie ging lang het verhaal dat het een hoog ijzergehalte had. Om de consumptie van spinazie in de Verenigde Staten te stimuleren is de tekenfilmheld Popeye in het leven geroepen. Iedere keer als Popeye in nood zit, blijkt er op de vreemdste momenten een blik spinazie voorhanden, die Popeye snel consumeert en waarna het conflict snel beslecht is. Spinazie bevat inderdaad meer ijzer (3-4 mg) dan veel andere groenten, maar het ijzergehalte van spinazie is lange tijd zeer sterk overschat, en nog steeds hebben veel mensen dit beeld voor ogen bij spinazie. Toen in 1937 een nieuwe analyse werd uitgevoerd door Duitse wetenschappers, bleek het ijzergehalte tien keer lager te zijn dan werd aangenomen. Hoe dit foutje had kunnen gebeuren is niet helemaal duidelijk. Eén theorie is dat de resultaten van onderzoek met gedroogde spinazie op verse spinazie overdragen werden, een andere dat er een komma op de verkeerde plek werd gezet.

Behalve de echte spinazie werd in de Zwinstreek ook heel vaak een plant geteeld die lokaal 'zevenjarige spinazie' genoemd werd. Die plant is eigenlijk spinaziezuring of 'doorlevende spinazie' (*Rumex patientia*), een plant van de duizendknoopfamilie (*Polygonaceae*), in tegenstelling tot de echte spinazie die tot de Ganzenvoetfamilie (*Chenopodiaceae*) behoort. Spinaziezuring is een plant afkomstig uit Zuidoost-Europa en Zuidwest-Azië.

(Bronnen: McGee 2004, Wikipedia, <https://www.iglo.nl/alles-over-voeding/spinazie/faq/waarom-at-popeye-spinazie>).

Groenten in het Sint-Janshospitaal te Brugge in de 14^{de} en 15^{de} eeuw. In de rekeningen van het Sint-Janshospitaal is bijzonder weinig terug te vinden over groenten. Er werd alvast weinig geld aan uitgegeven. Volgende soorten groenten worden vernoemd: warmoes, peterselie, look, pastinaak en ui. Kan daaruit besloten worden dat enkel deze producten geconsumeerd werden in het hospitaal? Het antwoord is neen. In de rekening van het hospitaal werd er namelijk vier maal een 'coolhof' vermeld. Voor alle duidelijkheid: een koolhof was een moestuin waar niet enkel kolen werden verbouwd, maar bijvoorbeeld ook ui, groene bladgroenten enz. In de jaren 1307, 1316 en 1362 ontving het hospitaal resp. 8, 20 en 35 pond parisis van 'de coolhof'. Mogelijk werden in deze jaren groenteoverschotten uit de koolhof verkocht. Welke groenten in de koolhof stonden, wordt niet vermeld. In 1547 wordt er ook een aparte kruidentuin vermeld. Deze was 3214,54 m² groot en lag vlak bij het hospitaal.

De vraag rijst natuurlijk welke groenten zouden er dan gegeten zijn? Antwoorden hierop zijn beperkt, onvolledig en hypothetisch. Dit is vooral terrein voor toekomstig archeologisch onderzoek. Het zijn vooral schilderijen uit de 16^{de} en 17^{de} eeuw die toelaten een aantal groenten te herkennen. Daar komen minstens andijvie, artijsok, asperges, augurk, bloemkool, groene boontjes, groene kool, pastinaak, pompoenen, rapen, rodekool, savooikool, warmoes, witte kool en wortel op voor. Het esthetische aspect van die groenten is natuurlijk ook belangrijk op die schilderijen en er is geen garantie dat die selectie representatief is voor de meest courante groenten. Een belangrijke groente die wél systematisch in de rekeningen van Sint-Jan voorkomt is erwten. De erwten kwamen zowel van de eigen boerderijen als dat ze ook aangekocht werden. In één rekening wordt verduidelijkt dat erwten gekookt werden: 'aerweten ter cokene'. Waarschijnlijk werden ze tot soep verwerkt. Uit de aankoop van erwten in het Potteriehospitaal kon een consumptie van 10 liter erwten per persoon per jaar berekend worden. (Bron: Dehaeck 1999).



Foto. Rodekool. Foto Pieter D'Hoop.

Pastinaak, cultivar van de middeleeuwen

De pastinaak (*Pastinaca sativa*) is inheems in Eurazië. In onze contreien is het een typische plant van de zeekleibodems en als dusdanig een frequente plant in de wegbermen van onze polders. Pastinaak was al bij de Grieken en Romeinen bekend. Net als de raap was hij tot de komst van de aardappel een belangrijk basisvoedsel. De versie die we tegenwoordig kennen is in de middeleeuwen ontwikkeld. De pastinaak slaat meer zetmeel op dan een worteltje, maar zet het om in suikers als hij aan de kou wordt blootgesteld; een pastinaak is 's winters dus zoeter dan in de herfst. (Bron: McGee 2004).

Proviand voor het leger van Filips de Stoute in Sluis (1386). In 1386 stond Filips de Stoute op de kade van Sluis toe te kijken hoe zijn vloot in gereedheid gebracht werd voor een invasie in Engeland (die uiteindelijk niet zou doorgaan). De kronieken beschrijven de etenswaren die aangevoerd werden voor de komende strijd. Er worden gigantische hoeveelheden vlees, vis, graan, rijst en wijn opgesomd, maar hoegenaamd géén groenten. (Bron: Van Loo 2019).

Ontdekking van Amerika (1482): aardappelen, tomaten en maïs.

Na de ontdekking van Amerika (1482) werden aardappelen, tomaten en maïs bekend. Het zou echter nog geruime tijd duren voor ze ook in de Zwinstreek belandden.

Eten van de 'horigen' in de 15^{de} eeuw. De sociaal laagste klasse in het feodaal systeem moest op geregelde tijdstippen karweien uitvoeren voor de heer. Op dat moment moesten ze eten krijgen van hun broodheer. Onder de bepalingen staan brood, vlees, kaas, bier, ...opgesomd met bepaalde hoeveelheden. Als enige vermelde groente worden erwten vernoemd. (Bron: Vermeire 1935).

Selder, groente van de 15^{de} eeuw. Selder (*Apium graveolens*) is een wilde plant die ook in de Zwinstreek kan aangetroffen worden langs de oevers van krekken en zoute zee-inhammen. De veredelde selder zoals die tegenwoordig te koop wordt aangeboden is voor het eerst gekweekt in het Italië van de 15^{de} eeuw. Tot diep in de 19^{de} eeuw bleef selder een delicatessen. Pas daarna werd het een 'gewone' groente. Bleekselder is ontstaan als een aangeaarde vorm van selder. Later kwamen zelfblekende soorten tot stand. (Bron: McGee 2004).

6.4 Groenten in de Zwinstreek van de 16^{de}, 17^{de} en 18^{de} eeuw.

Groenten uit de 16^{de} eeuw in de ruïnes van het Kasteel van Belgisch Middelburg. Bij een archeologisch onderzoek in 2002-2003, in de ruïnes van het Kasteel van Belgisch Middelburg, werden ook de plantaardige resten van het geconsumeerde voedsel in twee afvalputten onderzocht door Brigitte Cooremans. Groenten zijn meestal niet gemakkelijk detecteerbaar in archeologische resten: bladeren, wortels en knollen maken weinig kans om bewaard te worden en de meeste groenten hebben nog geen zaad gevormd op het moment dat ze geconsumeerd worden. Toch werden hier erwten (*Pisum sativum*) en linze (*Lens culinaris*) teruggevonden. Er werden ook zaadjes van wortelen (*Daucus carota*) aangetroffen, maar het is onduidelijk of de plant als voedsel had gediend dan wel als wilde plant groeide in de omgeving. Ook een koolzaadje (*Brassica species*) levert dezelfde vraagstelling op. Komkommer (*Cucumis sativa*) kon als groente geïdentificeerd worden op basis van het aangetroffen zaad, alhoewel op basis van het zaad komkommer en augurk eigenlijk niet goed van elkaar kunnen worden onderscheiden: ze behoren immers tot dezelfde soort. Oude afbeeldingen vertonen meer gelijkenis met augurken dan met de hedendaagse komkommer. Komkommer in archeologische context is tot nog toe alleen bekend van Romeins Tongeren, middeleeuws en post-middeleeuws Brugge en Mechelen. In Middelburg maken talrijke zaadjes van postelein (*Portulaca oleracea*) duidelijk dat het toen een populaire groente was. De oudste bewijzen voor de cultuur van postelein in Nederland en Vlaanderen dateren van het begin van de 14^{de} eeuw. (Bron: De Clercq et al. 2007).



Foto. 'De vier elementen, aarde', Antwerpen, Joachim Beuckelaer (1569-1570). We zien onder meer ajuin, artisjokken, augurk, bloemkool, erwt, groene (kabuis)kool, komkommer, pastinaak, peulerwtjes, pompoen, raap, rodekool, savooikool, tuinboon, witte kool en wortelen. Bron: Musea Brugge, www.lukasweb.be – Art in Flanders, foto Hugo Maertens en Dominique Provost.

Stillevens als bron voor de groenten in de 16^{de} eeuw. Opnieuw zijn talrijke stillevens uit de 16^{de} eeuw een belangrijke bron voor de groenten die in de 16^{de} eeuw voorkwamen. Die bronnen zijn weliswaar schaars van meesters uit de Zwinstreek zelf, maar met Joachim Beuckelaer (*1533, † 1574) uit Antwerpen hebben we toch een zeer nabije en betrouwbare bron, zoals we ook al uit het hoofdstuk over vis konden waarnemen.

Kropsla als cultivar van de 16^{de} eeuw. De Egyptenaren, de Grieken en de Romeinen kweekten al sla. Het duurde tot de 16^{de} eeuw voor in onze contreien de cultivar kropsla (*Lactuca sativa* var. *capitata*) ontwikkeld werd. Kroplatuw is een synoniem voor latuw of botersla. (Bron: <https://nl.wikipedia.org/wiki/Sla>).

Rode biet als cultivar van de 16^{de} eeuw. Biet (*Beta vulgaris*) is een plant die inheems is in het Middellandse Zeegebied en West-Europa. De wilde plant bij ons, de strandbiet (*Beta vulgaris subspecies maritima*) groeit in het vloedmerk van de zee, het liefst op plaatsen waar enige verharding aanwezig is. De rotskusten van Noord-Frankrijk zijn een typisch natuurlijk substraat. Bij ons wordt de strandbiet hoofdzakelijk aangetroffen nabij strandhoofden of dijken. Ook voor het Zwin komt de soort spaarzaam als wilde plant voor. De plant werd al in de prehistorie gegeten, eerst de bladeren (snijbiet of warmoes) en later het ondergrondse deel van gespecialiseerde rassen (*Beta vulgaris subspecies vulgaris*). Bij de Grieken waren bieten langwerpig wit of rood en zoet. Het dikke type werd voor het eerst in de 16^{de} eeuw afgebeeld. De rode kleur wordt veroorzaakt door betaïne-pigmenten, die door de mens soms onafgebroken uitgescheiden worden, wat een alarmerend, maar onschadelijk verschijnsel is. (Bronnen: Born 1989, Mc Gee 2004).

Koolraap, groente van de 16^{de} eeuw. Koolraap is een kruising tussen een kool- en een raap, vermoedelijk al vóór 1600 ergens in Oost-Europa ontstaan, bijvoorbeeld in een moestuin waar boerenkool en rapen naast elkaar stonden. Net als bij koolrabi gaat het om het verdikte deel van de stengel, dat wit of geel kan zijn. (Bron: <https://nl.wikipedia.org/wiki/Koolraap>, McGee 2004).

Olijfolie op hofstede van abdij Zoetendale (1571). Olijfolie kan ons een modern product lijken dat de laatste decennia aan populariteit won, wegens zijn betere kwaliteit voor de gezondheid dan veel andere plant-

aardige oliën. De olie was echter ook al in de 16^{de} eeuw in de Zwinstreek bekend. Een pachtbrief van 1571 voor de hofstede van de abdij Zoetendale (Maldegem, Middelburg, Moerkerke) vermeldt al een fles olijfolie als huisraad aangetroffen in de kelder. (Bron: De Smet 1961).

Groenten vermeld in de Lamentatie van Zegher van Male 'om-trent de stad van Brugghe' (1586). Zegher van Male somt de prijzen op van verschillende landbouwgewassen, boerderijdieren en eetwaren in 1586. We pikken er hier de groenten uit: *cleine, middelbaere en de minste herreweten* (erwten), *platte boonen om te planten, cleene gemeene boonen* (bonen), *raepen* (rapen), *een bont warremoes* (warmoes, snijbiet), *een bont spenege* (spinazie?), *een bondeken porstenaeckels* (pastinaak), *een pont caroten* (wortelen). (Bron: Carton 1859).

Oranje worteltjes: Nederlandse cultivar van de 17^{de} eeuw. Wortels zijn de gezwollen penwortels van de plantensoort Peen (*Daucus carota*), die uit het Middellandse Zeegebied komt. Er zijn twee hoofdcategorieën van gekweekte worteltjes. Het oostelijke worteltje met anthocyanen is in Centraal-Azië ontwikkeld. Het heeft een rood-tot zwart-paarse buitenkant en een geel hart. In Afghanistan komt er een wilde vorm van *Daucus carota* voor met paars gekleurde wortels (*ssp. atrorubus*). Het westelijke worteltje blijkt een hybride met drie verschillende soorten voorouders: gele worteltjes die al sinds de middeleeuwen in Europa en het Middellandse Zeegebied gekweekt zijn; witte wortels die al in de oudheid gekweekt werden en ook enige wilde wortels. Het bekende oranje worteltje, het rijkst van alle groenten aan betacaroteen, de voorloper van vitamine A, is in de 17^{de} eeuw in Nederland ontwikkeld. De kenmerkende geur van worteltjes is grotendeels te danken aan terpenen. De zoete smaak van worteltjes is duidelijkst als ze gekookt worden, want dat proces doet de suiker vrijkomen. (Bronnen: Born 1989, McGee 2004).

Voedsel voor het Sint-Janshospitaal in Damme (1642). Het statuut van 1642 van het Sint-Janshospitaal in Damme actualiseert onder meer hoe de zieken en pelgrims moesten gevoed worden. Zij voorzien dat de 'aerme ziecken' die in het hospitaal verpleegd worden, dezelfde 'spijse' zouden eten als de religieuzen. Indien hun toestand evenwel beter eten vroeg, dan moesten ze dat ook krijgen. Het eten van deze religieuzen bestond uit 'potagie', vlees, brood en drank. Als groenten zijn er kolen, rapen, erwten en bonen uit de rekeningen te halen. Die dienden wellicht voor het maken van de 'potagie'. (Bron: Janssens 1988).

Groenten in 'Den Hof van Jerusalem' (Adornes-domein) in de Peperstraat te Brugge (1706). In 1706 groeien er ajuin, asperges, bloemkolen, prei, roomse bonen en selder in deze tuin, waar ook een boomgaard bij hoorde. (Bron: De Maegd 2017).

Groenten voor de schepenen van het Brugse Vrije (1712). De schepenen van het Brugse Vrije werden op kosten van het Vrije, vergast op een middagmaal, nadat ze de rekening van hun magistraat nagezien hadden. De rekeningen geven het uitgebreide menu weer. Als groenten werden op 23 augustus 1712 'een schotel blom-coolen, oliven en comcomers' geserveerd. Twee dagen later werd het rekeningnazicht verdergezet en 's middags kregen de heren ook 'een schotel met artisoucken' opgediend. (Bron: De Smet 1946).

Groentemarkt op het Sint-Jansplein in Brugge (1742). Op 19 oktober 1742 verscheen er een Hallegebod dat de verkoop van aardappelen, bonen, erwten 'en andere fruyten' op de Eiermarkt verbood. Deze markt verhuisde daarom naar het Sint-Jansplein. (Bron: Beer-naert et al. 2002).

Moestuinen in Brugge (1796). Jan Beerblock werd geboren in Brugge in 1739 en overleed eveneens in Brugge in 1806. Hij werkte ook uitsluitend in Brugge en hij tekende en schilderde vooral realistische taferelen, waardoor we dankzij hem een uitstekende blik krijgen op het 18^{de}-eeuwse Brugge. Zijn reeks Brugse kloosters, getekend in 1796, zijn voor ons thema bijzonder interessant, omdat ze bij elk klooster ook een respectabele moestuin weergeven. In de reeks komen de Eekhoutabdij in de Eekhoutstraat, de Sint-Trudoabdij in de Nieuwe Gentweg, het Capucinessenklooster in de Katelijnestraat, het Conceptionistenklooster in de Goezeputstraat, het Engels klooster in de Carmersstraat, het Jacobinessenklooster in de Jacobinessenstraat, het klooster der Predikheren langs de Predikherenrei, het klooster der Carmelieten in de Ezelstraat, het klooster van de Grauwe zusters in de Oude Zak, het klooster van de Geschoeide Karmelieten in de Carmersstraat. De moestuin, verdeeld over talrijke bedden, neemt meestal de grootste plaats in van de steevast ommuurde tuin. Daarnaast zien we bij sommige kloosters ook een boomgaard, leifruit tegen de muren, eventueel een weide met vee erin en eerder uitzonderlijk ook een siertuingedeelte. De tuinen van het Grootseminarie, langs de Potterierei, geven tot op vandaag een idee van een zeer gelijkende tuin, weliswaar zonder moestuin, maar wél nog met hoogstamboomgaard, laagstamboomgaard én weide met koeien.



Foto. Het klooster van de Grauwzusters in de Oude Zak in Brugge. Tekening Jan Beerblock (1782). Beeldbank Brugge. Collectie Stadsarchief Brugge/J.A. Rau. De tuin bestaat opnieuw voor het grootste gedeelte uit een moestuin met talrijke bedden. Er is ook een boomgaardje. Tegen de muren is leifruit geplant. Een kruiden- of siertuin lijkt te ontbreken. Links achter het trapgevelgebouw is mogelijk een hoenderhok te zien en enkele kippen? ganzen? kalkoenen?

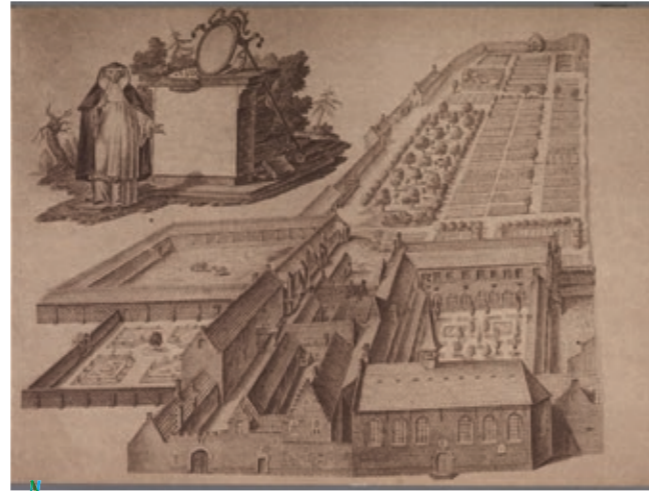


Foto. De Sint-Trudoabdij in de Nieuwe Gentweg in Brugge. Tekening Jan Beerblock (1796). Beeldbank Brugge. Collectie Stadsarchief Brugge/J.A. Rau. De tuin bestaat opnieuw voor het grootste gedeelte uit een moestuin met talrijke bedden. Er is ook een boomgaardje. In een apart ommuurde wei grazen en koe en een schaap (?). Verder zijn er nog twee kruiden-(?) of siertuinen(?) in geometrisch patroon. Eén van beide is opnieuw omgeven door gaanderijen.

Witte asperges: groente van de 18^{de} eeuw. Asperges zijn de stengels van de plant *Asparagus officinalis*, een plant die in Eurazië inheems is. Al in de Egyptische, Griekse en Romeinse oudheid golden ze als een delicatessen. In West-Europa verdween de asperge na de Romeinse periode en dook ze pas weer op in de 17^{de} eeuw. De witte versie in Europa, die haar kleur te danken heeft aan aanaarden en die ondergronds afgesneden wordt, is sinds de 18^{de} eeuw populair. Witte asperges hebben een verfijnder geur dan de groene asperge. In België is tegenwoordig vooral de streek rond Mechelen, Bornem en Puurs gekend voor zijn asperges, in Nederland zijn Bergen-op-Zoom en Noord-Limburg de belangrijkste teeltcentra, maar ook in de Zwinstreek, meer bepaald in Eede (Aardenburg) worden tegenwoordig, asperges gekweekt. (Bronnen: Born 1989, McGee 2004, <https://nl.wikipedia.org/wiki/Asperge>).

Traiteurs (eind 18^{de} eeuw). Vanaf het einde van de 18^{de} eeuw dook er een nieuw fenomeen op in het culinaire leven van Brugge: de opkomst van de 'tafelhouders' of 'traiteurs'. Deze uitzendkoks gingen in grote herenhuizen en kastelen rond de stad feesten aan huis verzorgen. Toen al waren de 'asperges à la flamande' populair. Er is dus niets nieuws onder de zon zou je denken ... (Bron: Van den Abeele 2005).



Foto. Groentemarkt op de Spaanse loskaai in Brugge, 1899 (Bron: Stadsarchief, verzameling J.A. Rau)

6.5 Groenten in de Zwinstreek van de 19^{de} eeuw

Witloof, ontstaan in de 19^{de} eeuw? Witloof, witlof, grondwitloof of Brussels lof (*Cichorium intybus var. foliosum*) is een variëteit van cichorei, die in het donker wordt geteeld. Over het ontstaan van witloof zijn de bronnen schaars, maar er doen verschillende verhalen de ronde dat de groente zou gecreëerd zijn in Brussel circa 1835. Vandaar ook de benamingen 'Brussels lof', 'endives de Bruxelles', 'Belgian endives' of 'Brüssler weisse chicorei'. Dat de groente in België is ontstaan, daar twijfelt niemand meer aan. Pas in de jaren 1860-1870 was de soort gecultiveerd tot de huidige vorm. Op de tuinbouwtentoonstelling in 1873 te Gent werd het meer op punt gestelde gekropte witloof officieel voorgesteld aan het brede publiek, wat meteen ook de start van een internationaal succesverhaal betekende. In een kookboek van Cauderlier uit 1882 zou het eerste recept voor Brussels witloof staan. Pas na WO I kwam witloof ook op de tafel van de modale burger terecht. Witloof is geen typische Zwinstreekgroente. Het werd traditioneel vooral gekweekt in de driehoek Brussel-Leuven-Mechelen, maar het is in de Zwinstreek wél een vaste waarde op tal van menukaarten met een aanbod aan typische streekgerechten: hesproulletjes met witloof en kaassaus, witloofsoep, rauw witloof met mayonaise. Geleidelijk aan raakte de witloofteelt ook verspreid in andere contreien en vooral de hydrocultuur vanaf 1970 deed de witloofproductie uitzwermen en sterk toenemen, ook in Frankrijk en Nederland. Vandaag bestaat grondwitloof maar een klein deel van de totale witloofproductie. (Bron: Bisschop & Luyten 2014).

Groente- en fruitmarkten in het Brugge van de 19^{de} eeuw. Langs de Spaanse Loskaai en in het begin van de Spanjaardstraat werden groenten en fruit verkocht. Groenten en fruit werden echter zowat overal verkocht: op zaterdag voor de schouwburg, op de Eiermarkt, in de Kuipers-, Niklaas Despars- en J. Van Ooststraat. Alle dagen waren ze te koop op het Simon Stevinplein, langs het Pandreitje en in de ingebouwde winkeltjes op de hoek van de Vlamingstraat en Kraanplaats. Op vrijdag en zaterdag tenslotte zaten een paar in kapmantel gehulde vrouwtjes met ajuinen aan de Blinde Ezelbrug. Deze in grote zakken verpakte ajuin was vooral bestemd voor de bezoekers van de Vismarkt. (Bron: Michiels 1978).

Langs het Pandreitje en op het Simon Stevinplein kon men dagelijks groenten en fruit kopen. Afstammelingen van deze groenten- en fruithandelaren richtten later ook de eerste groenten- en fruitwinkels op. Jeroom Firmin Dhondt werd bijvoorbeeld eerst groothandelaar in aardappelen en ajuin en daarna in binnenlands fruit en citrusvruchten. (Bron: Michiels 1978).

Foto. Groentemarkt op het Simon Stevinplein in Brugge, 1899 (Bron: Stadsarchief Brugge, verzameling J.A. Rau).



Foto. Fruitmarkt op de Spaanse Loskaai in Brugge, 1899 (Bron: Stadsarchief, verzameling J.A. Rau).



Foto. Groentemarkt op het Pandreitje, 1895-1905 (Bron: Stadsarchief Brugge, verzameling G. Michiels).



Foto. Groentemarkt op het Simon Stevinplein in Brugge, 1887 (Bron: Stadsarchief Brugge, verzameling G. Michiels).



6.6 Groenten in de Zwinstreek van de 20^{ste} eeuw

Kezanse Kost (1900). Kezanse Kost is een verzameling recepten van de alledaagse kost van de Cadzandse bevolking omstreeks 1900. Als typische groenten worden ‘*aloziekass’n*’ (horlogekasen), ‘*gestoofde juun*’ (ui), ‘*komkommerslao*’, ‘*lamsôôrn*’, ‘*molslao*’ en ‘*zouterik*’ aangehaald. De ‘*aloziekassen*’ sloegen op witte ajuin, die in water gekookt werd en als groente gegeten met een gebonden zure saus van bierazijn (bruine azijn) en gekookte aardappelen. Voor de saus werd regenwater met azijn gemengd! Waterleiding was er immers nog niet. De ‘*aloziekassen*’ werden voornamelijk vroeg in het voorjaar gegeten als er nog geen verse groenten waren.

Gestoofde ajuin moest eerst gekookt worden en werd pas daarna gestoofd met wat zout, boter, nootmuskaat, een scheut azijn en wat fijngemaakte beschuit of wat paneermeel.

De komkommerslao bestond uit komkommerplakjes die gegaard werden in een zure eiersaus. Uiteraard werd komkommer ook wel rauw gegeten.

Met de ‘*lamsôôrn*’ gaat de auteur van Kezanse kost even de mist in. Het is een courante verwarring in Zeeuws-Vlaanderen dat zee-aster (*Aster tripolium*) als lamsoor benoemd wordt, wat dan weer verwarring schept met de botanische lamsoor (*Limonium vulgare*), die bijzonder taaie, oneetbare bladeren heeft. In het interview met Edwin Vincke (sterrenrestaurant De Kromme Watergang) merkten we dezelfde naamsverwisseling op. Deze groente van het schor werd eerst gekookt en vervolgens gestoofd met wat boter of varkensreuzel en nootmuskaat.

De ‘*molslao*’, de bladeren van paardenbloem die gebleekt onder een molshoop werden gesneden, waren zowat de voorlopers van het witloof. De sla werd rauw gegeten, belegd met sneetjes hardgekookt ei en gesnipperde ui en daarna overgoten met een zure saus of warme reuzel. De molslao kon ook gekookt worden en daarna gestoofd met boter en melk.

‘*Zouterik*’ of zeekraal (*Salicornia europaea*) werd geplukt op het schor, goed gewassen en vervolgens kort gekookt om daarna te stoven met wat boter en nootmuskaat of met wat room. Enkele bewoners van Retranchement hadden vroeger een broodwinning met het snijden van zouterik. Hun job werd sterk beknot door de oprichting van het natuurreservaat het Zwin, in 1939, waardoor het schor in de broedperiode (tot 15 juli) niet mocht betreden worden.

Als volwaardige middagmaaltijd at men destijds in Cadzand ook andijvie-, veldsla- of prei-stamppot, waarbij de groente met aardappelpuree gemengd werd en opgediend met spekblokjes.

Nog een volwaardig middagmaal bestond uit bruinen bonen, die gaar gekookt werden en vervolgens gemengd met gestoofde zure appels, wat zout, citroensap en donkere stroop. Eventueel werd ook nog wat azijn toegevoegd. De bonen werden opgediend met gekookte aardappelen en spek. Vaak werden de bonen ook gegeten met suiker en vet, waarna nog karnemelkpap volgde. In plaats van bruine bonen werden ook wel grauwe erwten (= ‘*kapucijners*’) op dezelfde manier bereid.

Suikerbieten en tulpenbollen als oorlogsvoedsel (1944-1945). Hoewel suikerbieten nauwelijks te eten zijn vanwege hun hardheid, werden ze tijdens de hongerwinter van 1944-1945 in de Tweede Wereldoorlog toch gegeten, net als tulpenbollen. Ook de kleine aardappeltjes die in normale tijden aan de varkens gevoerd werden, vonden in WO II meer dan voldoende gegadigden bij de uitgehongerde bevolking. (Bron: *Woestenborghs 2016*).

Aanleg van een landbouwers-groentetuin volgens de Boerenalmanak van 1944. In een boerenalmanak van 1944, aangetroffen op een boerderij in de Zwinstreek, wordt een hoofdstuk van meer dan 10 bladzijden gewijd aan het aanleggen van een landbouwers-groentetuin. Eerst wordt het nut van een dergelijke tuin aangeprezen, wat in het laatste oorlogsjaar niet toevallig is natuurlijk. Vervolgens wordt in detail uitgelegd welke groenten kunnen gekweekt worden, hoe de aanleg, teeltwisseling, bemesting, bescherming tegen wind en wild, enz. moeten geschieden. Interessant voor ons verhaal is dat we niet alleen een mooi overzicht krijgen van de groenten die op dat moment in zo’n boerentuin kunnen gevonden worden, maar dat bij heel wat groenten ook een reeks aanbevolen rassen staan. Ook het kleinfruit wordt in de groentetuin geïntegreerd. We geven het volledige lijstje hieronder in tabelvorm weer.

Aardbezie	
Ajuin	bewaarajuin ‘Stroogele des Vertus’, bewaarajuin ‘Roode van Hoei’
Andijvie	
Asperge	
Boon	
Cassisbezie	
Doperwt	vroege ‘Express’, half-vroege ‘witte krombek’, late ‘gerimpelde van Knight’
Framboos	
Kabuiskool	
Kervel	
Kroplatuw	
Labboon	
Meloen	
Nieuwzeelandsche spinazie	
Pastinaak	
Postelein	
Prei	
Princesboon	‘trosprinces’, ‘Président Roosevelt’, ‘Mechelse markt’,
Raapselder	
Rabarber	
Radijs	
Rammenas	
rodekool	‘Negerkop’, ‘Erfurt’, ‘Hako’
Savooikool	
schorseneer	‘Nietschieters’
Selder	
Sjalot	
Sla	
Sluimererwt	
Snijboon	‘Mechelse sabel’, ‘Veensche sabel’
specerijkruiden	
Spinazie	
Stekelbezie	
Tomaat	
Trosbezie	
Veldsla	
Warmoes	
Witloof	
witte kool	‘Express’, ‘Eerste Oogst’,
Wortelen	‘korte Hollandsche wortelen’, ‘half-lange van Amsterdam’, ‘Nantaise’, ‘Flakksche’, ‘Vlaandersche wortel’
Zurkel	

Enkele woorden verdienen wat extra uitleg.

Kabuiskool is een synoniem voor sluitkool of kopkool (*Brassica oleracea* var. *capitata*) en dit zijn verzamelnamen waar verschillende kolen zoals rodekool, witte kool, ... onder ressorteren. De naam kabuis is afgeleid van het Latijnse woord caput hetgeen kop betekent. In middeleeuwse tuinbeschrijvingen worden deze kolen met de naam kappus, kabiz, capuz(ah), kabaz of caputium aangeduid. Al deze kolen stammen af van de mediterrane plant wilde koolplant *Brassica oleracea*. De meeste kolen worden als cultuurvariëteiten

van deze plant benoemd. Kabuiskool: var. *capitata*, boerenkool: var. *acephala*, savooikool: var. *sabauda*, broccoli: var. *italica*, bloemkool: var. *botrytis*, spruitjes: var. *gemmifera*, koolrabi: var. *gangylodes*. (Bron: <https://sites.google.com/site/tuinventoen/groenterassen/kolen/sluitkool>)

Labboon is een synoniem voor tuinboon en de wetenschappelijke naam luidt *Vicia faba*. Ook de veldbonen: paardenboon en wierboon (*Vicia faba* subspecies *equina*), de duivenboon (*Vicia faba*

subspecies minor) en de Waalse boon (*Vicia faba subspecies major*, waartoe ook de tuinboon behoort) behoren tot dezelfde soort en worden als veevoer geteeld. (Bron: <https://nl.wikipedia.org/wiki/Tuinboon>).

Princesboon is een synoniem voor prinsessenboontjes of sperzieboon (slaboon, herenboon, breekboon). De naam is afgeleid van 'aspergieboontjes'. Deze eenjarige plant is uit Zuid-Amerika afkomstig. (Bron: <https://nl.wikipedia.org/wiki/Sperzieboon>).

Dagelijks eten in 1950. In een burgergezin in de Zwinstreek, kort na de Tweede Wereldoorlog, werd er vaak nog een erg weekgebonden menu gegeten, waarbij minstens vrijdag (visdag) en zondag (iets feestelijker) een sterk terugkerend patroon vertoonden. Bij de andere dagen wisselde het eten iets meer tussen de dagen, maar kwamen dezelfde zaken toch met vrij grote regelmaat terug. Traditionele groenten op dat moment waren onder meer: ajuin in allerlei toepassingen van de soep, de saus, de aardappelpuree of bij de mosselen, als zomerse groente vaak rabarbermoes, in de winter groene of rodekool, ook vaak in de winter hutsepot met ajuin, wortels, groene kool, rapen, aardappelen, varkensoren en varkensstaart, versgebakken spek, mergpijpje en mosterd. Bij de zondagse rosbief hoorden worteltjes, ajuin en aardappelpuree. Bij een zondags koud plaatje met harde eieren hoorden sla, zelfgemaakte mayonaise, hesp en gebakken aardappeltjes. Tomaten waren toen nog verre van populair. (Bron: *interviews Zwaenepoel 2019*).

Groenten op het einde van de 20^{ste} eeuw. We kweken in West-Vlaanderen heel veel verschillende soorten groenten. Midden-West-Vlaanderen wordt wel de groentenschuur van Europa genoemd. Heel wat van die groenten belanden ook bij ons op het bord. Toch is tegen het einde van de 20^{ste} eeuw de internationale handel zo sterk uitgegroeid, dat er in het groenteaanbod amper nog seizoengebondenheid valt te bespeuren. De Zwinstreek wijkt op dat vlak op geen enkele wijze af van de rest van Vlaanderen en Nederland. De meeste groenten worden het jaar rond aangeboden, waarbij serreteelt en import uit de meest afgelegen landen toe bijdragen. Slechts een eerder beperkt aantal groenten wordt nog steeds sterk seizoengebonden aangeboden. Dat geldt bijvoorbeeld voor een groot aantal paddenstoelen die nog altijd sterk herfst- en wintergebonden zijn. Dat geldt ook voor de typische seizoengroenten die de topchefs propageren: hopscheuten, asperges, ...



Foto. Lokale verkoop van biologisch geteelde gele ajuin in Schoondijke. Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. Deze gele uien uit Slijkplaat (Zeeuws-Vlaanderen) zijn bestemd voor de uitvoer naar West-Afrika. Foto Arnout Zwaenepoel



Foto. Experimentele sojabonenteelt in Westkapelle (Knokke-Heist). Een groente voor de toekomst in de Zwinstreek? Foto Arnout Zwaenepoel.



7

Aardappelen

Foto. Bloeiende aardappelplant.
Foto Arnout Zwaenepoel.

Aardappelen

7.1 Aardappelen in de Zwinstreek van de 21^{ste} eeuw

Aardappelen nemen geen prominente rol in bij de gerechten van onze sterrenchefs, wat niet wil zeggen dat ze niet gebruikt worden. Ze verschijnen af en toe in de menu-aankondigingen, bijvoorbeeld als *‘Langoustine met aardappel écrasé, lavas en snijbiet’*, *‘Gebakken tarbot met paksoi, gekonfijte aardappel, Parijse paddestoel, béarnaise met Noordzeekrab’*, *‘Gegrild stukje zesrib met gebakken sla, gekonfijte tomaat, pomme pont-neuf aardappel en béarnaise’*, *‘Kaviaar Oscietra, aardappel & gepocheerd eitje’*, ... Bij sommige topchefs zijn ze niet op de menukaart terug te vinden, wat niet wil zeggen dat ze helemaal niet gebruikt worden.

Bij de meer klassieke restaurants staan frietjes en kroketten gegarandeerd op elke menukaart. Daarnaast zijn ook een hele reeks andere aardappelbereidingen zoals aardappel Moskoviet (gevulde aardappelen met kaviaar), aardappelmousseline, aardappelpuree, gebakken aardappelen, gekookte aardappelen, aardappelgratin, nieuwe aardappelen, pommes dauphine, pommes duchesse, purée van polderaardappelen, en truffelkroketjes vermeld.

Op het doordeweekse menu van de Zwinstreekbewoners zijn aardappelen quasi standaard aanwezig. Rijst en pasta hebben de aardappel weliswaar van het dagelijkse menu geschrapt, maar in de meeste gevallen komen aardappelen toch voor de helft van de dagen op het bord, waarbij gekookte aardappelen, gebakken aardappelen, aardappelpuree, frietjes en kroketten elkaar regelmatig afwisselen. Een extra portie frieten aan een frietkraam als tussen-doortje is ook bij de meeste mensen geen uitzonderlijke gebeurtenis. Afhankelijk van de bron eten we momenteel zo’n 100 gram aardappelen per dag (= 36 kg/jaar). Andere bronnen gewagen van een stagnatie in de 21^{ste} eeuw van zo’n 80 kg aardappelen per persoon per jaar.

In Zeeuws-Vlaanderen is de huzarensalade een erg populaire aardappelschotel, waarbij in kleine blokjes gesneden aardappelen, ei en mayonaise standaard zijn, maar voor de rest nog heel wat variaties mogelijk zijn. Hamblokjes, fricandeau, rollade, kipfilet, maar ook vis bijvoorbeeld kunnen er deel van uitmaken, evenals appels, zoetzure augurken, zilveruitjes, tomaat, erwten, ...

Bij de West-Vlaamse hoeve en streekproducten prikt aardappel slechts één keer op de lijst: de Damse Knotwilgenhoeve in Moerkerke biedt *‘bintje’* en *‘victoria’* aan. Op de korteketenkaart van West-Vlaanderen staan echter heel wat meer hoeves die aardappelen aanbieden. Veel boeren verkopen ook aardappelen zonder dat ze daarvoor digitaal bekend zijn.

‘Bintje’ is een aardappelras dat in 1905 door de Suameerder hoofdonderwijzer Kornelis Lieuwes de Vries uit een kruising van ‘Munstersen’ met ‘Fransen’ werd gekweekt. Het ras kwam in 1910 voor het eerst in de handel. Het is een middenvroeg rijpend ras met een goede knolvorm en uitstekende consumptiekwaliteit. De aardappels zijn zowel geschikt voor de verse consumptie als voor de aardappelindustrie (friet en chips). De blanke knollen zijn groot, lang-ovaal en vrij vlakogig. Ze zijn lichtgeelvezig van kleur. Ze hebben een neutrale smaak en zijn vrij vast in de kook. De plant is zeer gevoelig voor *phytophthora*, zowel in het loof als in de knol. Hij is ook vatbaar voor wratziekte. Vanwege deze gevoeligheid voor *phytophthora* hebben de grootwinkelbedrijven onder druk van de milieubeweging de verkoop van het bintje gestaakt, terwijl men het ras bildtstar, dat nog gevoeliger is, wel blijft verkopen. Toch wordt bintje nog veel verbouwd. Voorstanders van het ras beweren dat door de snelle groei de milieulast vanwege het kleinere aantal bespuitingen met gewasbeschermingsmiddelen uiteindelijk gunstiger uitvalt dan bij andere rassen. Het bintje is vrijwel geheel verdwenen, ook door de opkomst van betere, resistentere rassen, zoals het speciaal voor friet gekweekte ras ‘Challenger’.

‘Victoria’ is een gele, vrij vastkokende aardappel, die geschikt is om te koken, te bakken, te frituren, voor ovenschotels en salades. Het ras is verkrijgbaar van oktober tot juni. Victoria wordt in juni aangeboden als een van de eerste ‘nieuwe aardappelen’.

In onze supermarkten zijn de aardappelrassen zeker niet altijd vermeld. Als er wél een ras-aanduiding is, behoren bintje, charlotte en regine tot de vaak aangetroffen namen.

Aardappelen telen werd overigens in de Zwinstreek pas echt populair na het ontstaan van een aardappelverwerkende industrie circa 1970. Voorheen was Westkapelle gekend voor zijn pootaardappelen, maar verder kweekten de Zwinstreekboeren vaak enkel aardappelen voor eigen gebruik. Dat is inmiddels wel anders.

Bij Geert Lannoije uit Knokke zijn aardappelen met 50 ha momenteel de tweede teelt na wintertarwe (90 ha). Er wordt slechts één ras gekweekt: ‘Fontana’. De aardappelen gaan naar Clarebout Potatous in Nieuwkerke (Heuvelland) en alle aardappelen worden tot frieten verwerkt. *‘De zware grond is niet ideaal voor aardappelen. De kwaliteit is goed, ze bewaren goed, maar ze zijn een beetje moeilijk te rooien. Ze worden gerooid door een loonwerker. Het duurt wat langer dan in lichtere grond’*.

Ook bij Bart Lanckriet uit Knokke zijn aardappelen de tweede teelt met 20 ha, na 50 ha wintertarwe. Er worden drie rassen gekweekt: ‘Folva’, ‘Fontana’ en een klein beetje ‘Solist’. *‘De Solist is 100% voor de thuisverkoop. Is een mooie, lekkere, vroege aardappel. De aardappelen zijn hoofdzakelijk voor de tafel; niet voor de industrie maar voor de verpakingsmarkt. Ze dienen voor de export naar Maleisië, Turkije, ... Onze aardappelen worden geëxporteerd via de haven van Vlissingen. Kleinjan’s Aardappelhandel BV, Zuudoordseweg 6, 3267 LW Goudswaard (Zuid-Holland) komt ze hier ophalen.’*

Bij Niek Rijnberg uit Zuidzande (Zeeuws-Vlaanderen) is de situatie anders: *‘We hebben ook altijd aardappelen gehad, maar dat ga ik nu stoppen. Dat waren consumptieaardappelen voor frieten. De afzet was gedeeltelijk in contractteelt, gedeeltelijk vrij’*. (Bronnen: Van Acker 1962, Zwaenepoel 2019 interviews met Geert Lannoije, Bart Lanckriet en Niek Rijnberg, mondelinge mededelingen Nathalie de Visser, <https://nl.wikipedia.org/wiki/Bintje>, <https://www.lekkervanbijons.be/aardappel/vastkokende-aardappelen>)

7.2 Aardappelen in de Zwinstreek vanaf de 17^{de} eeuw

Ontdekking van de aardappel. Na de ontdekking van Amerika in 1482 werden aardappelen, tomaten en maïs bekend. Het zou echter nog geruime tijd duren voor ze ook in de Zwinstreek belandden. Oorspronkelijk is de aardappel afkomstig uit Zuid-Amerika. De Spanjaard Francesco Pizarro en zijn expediteleden waren rond 1532 wellicht de eerste Europeanen die er mee in contact kwamen. Korte tijd later werd de aardappel op de Canarische eilanden geïntroduceerd. De oudste tot hiertoe gekende vermelding voor het Europese vasteland dateert uit 1567 en betreft een scheepslading sinaasappelen, citroenen en aardappelen van de Canarische eilanden naar Antwerpen. Vermoedelijk zijn deze aardappelen opgegeten en hebben ze niet voor de verdere verspreiding gezorgd. (Bron: *Woestenborghs 2016*).

Clusius en de aardappel. De beroemde Zuid-Nederlandse botanicus Clusius heeft in zijn bekende werk *‘Rariorum plantarum historia’* uitgegeven in Antwerpen in 1601, als eerste een uitgebreide, betrouwbare beschrijving van de aardappelplant gemaakt. Deze wetenschappelijke beschrijving kende echter geen direct gevolg op de velden. (Bron: *Woestenborghs 2016*).

Eerste aardappelen in de Zwinstreek (1697). Lange tijd werd aangenomen dat de ingeweken Engelse Kartuizermonnik Robert Clarke de eerste was die in 1620 de aardappel in de Vlaamse kustgemeente Nieuwpoort introduceerde. Maar dat verhaal blijkt te weinig betrouwbaar om voor waar te mogen worden aangenomen. Vast



Foto. De aardappelplant beschreven door Clusius. Foto overgenomen uit Beeldbank CAG, <https://cagnet.be/item/56428>

staat wel dat rond 1670 de aardappel in de regio van Diksmuide was uitgedroeid tot een courant veldgewas. De eerste vermelding voor de Zwinstreek is Oostburg in 1697. De Brugse hovenier Antoon Verhuist doet vanaf 1702 serieuze inspanningen om de aardappel te promoten in het Brugse. Het duurt niettemin nog tot 1740 eer er aardappelen worden verkocht op de markt te Brugge. Verschillende getuigenissen bevestigen dat de aardappel de plaats innam van de aardpeer. Een belangrijk voordeel van de aardappel ten opzichte van de aardpeer was dat hij zo lang niet op het veld moest blijven als de aardpeer.

Tot de aardappel echt verspreid raakte, in de 18^{de} eeuw, was de *‘potagie’*, een dikke groentesoep met af en toe een klein beetje vlees, de hoofdschotel van onze voorouders. (Bronnen: *Vermeire 1935, Van Acker 1962, De Smet 1966, Woestenborghs 2016*).

Boedelbeschrijvingen illustreren het oprukken van de aardappel in de Zwinstreek (1715-1776). Boedelbeschrijvingen tonen ons hoe de aardappel in de loop van de 18^{de} eeuw geleidelijk aan algemener wordt, ook in de Zwinstreek.

In de boedelbeschrijving van een Lisseweegse boerderij in 1715 vernemen we zowel het voedsel dat in de boerderij zelf aanwezig was, de veldvruchten die op de zolders bewaard werden, de levende dieren die in de stallen en op de weiden aangetroffen werden en de teelten die op de landerijen voorkwamen. In de schuur worden drie zakken aardappelen aangetroffen.

In de boedelbeschrijving van een boerderij in Koolkerke uit 1758 vernemen we dat er in de boerderij 'wat aardappelen' aangetroffen werden. Van de 36 gemeten akkerland was er nog maar 1 gemet aardappelen aanwezig.

In een staat van goed van een overleden boer in Heist in 1776 werden er in de kelder 'ruime voorraden aardappelen' aangetroffen. (Bronnen: Coornaert 1984, Tavernier 1997).

Aardappelen in de 19^{de} eeuw. Sinds het begin van de 19^{de} eeuw heeft de aardappel een vaste plaats veroverd in het voedselpatroon van de gemiddelde Belg en Nederlander. Gaandeweg werd de aardappel als een volwaardige en zelfs de belangrijkste com-

ponent van de maaltijd aanzien. Gekookt werd hij opgediend met zout, een ajuinsaus, in karnemelk. Tegen het einde van de 19^{de} eeuw vond de aardappel zelfs zijn weg in de rijkere milieus, zij het dat de bereidingen daar gevarieerder en verfijnder bleven. In de loop van de 19^{de} eeuw consumeerde de Belg steeds meer aardappelen. Rond 1800 at hij gemiddeld jaarlijks 200 kg aardappelen per persoon. In 1900 was dat verdubbeld, wat betekent dat de gemiddelde Belg dagelijks meer dan een kg aardappelen op zijn bord legde. (Bron: Woestenborghs 2016).

Uitvinder van frietjes? (1844). Zowel Frankrijk als België wedijveren voor de titel van uitvinder van de 'pommes frites'. De 'Belgische uitvinder' was een zekere V. Fritz die in 1844 op de foer in Luik in zijn wafelkraam startte met het bakken van aardappelen in olie. Omdat de aardappelen te dik waren, besloot hij ze in reepjes te snijden. In 1857 maakte hij reeds reclame met zijn titel van Le roi des Pommes de Terre Frites. In Brugge maakten de frietjes hun opwachting op de meifoor in 1863 met het kraam van Weduwe Fritz. Het bleek ook hier aan te slaan, want zes jaar later waren er al drie

frietverkopers op de meifoor. De eerste vaste frietkramen op de markt verschenen in de jaren 1894-1896.

(Bronnen: <https://www.frietopia.nl/frietopia/wiki/geschiedenis-van-de-friet/>, <https://nl.wikipedia.org/wiki/Friet>, Beernaert et al. 2002, Van den Abeele 2005).

Schimmelplaag in 1845. De vochtige zomer van 1845 veroorzaakte een grote schimmelplaag op de aardappelvelden. De boosdoener was *Phytophthora infestans*. Deze schimmel, van Amerikaanse herkomst, dook in België eerst in West-Vlaanderen op, maar was zeer snel in geheel West-Europa verspreid. Ook in 1846 en 1847 werd de aardappelooft gedeceimeerd en tot overmaat van ramp mislukte toen ook nog de roggeooft. Pas een hele tijd nadien werd ontdekt dat de Bordelese pap, een kopersulfaat-kalkmengsel bekend uit de wijnbouw, ook deze schimmelziekte kon tegengaan. Vanaf 1891 kwam de ziekte daardoor onder controle.

In de Zwinstreek geeft de Lisseweegse gemeenteraad detailverslagen over het verloop van de aardappelplaag tussen 1845 en 1852. Op 10 augustus 1845 geeft de gemeenteraad kennis aan de overheid dat alle partijen aardappelen geheel of gedeeltelijk waren aangetast. Vooral de late soorten waren besmet, terwijl deze die als veevoeder werden gekweekt, het minst waren aangedaan. Op 13 oktober werd besloten de toelage aan het armenbestuur merkbaar te verhogen. De gemeente ontving daarvoor van het Rijk een toelage van 740 fr. Deze som werd besteed voor de aankoop van roggemeel.

Als gevolg van het tekort aan aardappelen werd gevreesd dat er geen pootgoed zou ter beschikking zijn. Op 1 april 1846 meldde de raad dat het grootste deel van de landbouwers en werkmensen toch nog beschikten over plantgoed uit eigen oogst en de overigen nog zouden kunnen voorzien worden. Zodoende zou de raad geen plantaardappelen aankopen. Er werden in 1846 70 hectare aardappelen geplant.

In 1847 liet het septemberverslag uitschijnen dat de aardappelen uitzonderlijk vroeg werden geplant en daardoor de plaag niet zo erg was als de vorige jaren. Mede ook dat er veel vroege aardappelen werden geplant, vooral de witte of zomeraardappel. Onder de besmette, waren de zomerbollen het meest aangetast, de witte daarentegen maar weinig. De opbrengst mocht berekend worden op het dubbele van het jaar ervoor. De winteraardappelen, genaamd de rode en witte bollezaailingen, zouden maar gering van opbrengst zijn, daar ze in volle groei door de ziekte aangetast werden en, voor zover geoogst, waren er veel bedorven. De variëteit

genaamd de rode kransen, waren van goede opbrengst en maar matig aangedaan.

Voor 1848 was de oogst van de aardappelen slecht en de opbrengst maar 1/10 van een gewone oogst.

In 1849 was de oogst weer goed en de aardappelziekte scheen merkbaar verminderd.

In 1950 echter had de ziekte in augustus snel uitbreiding genomen. De opbrengst bedroeg slechts de helft. Men schreef dit toe aan de vele regens. De ondervinding had hun dit al bijgebracht.

Op 27 september 1952 schreef men dit merkwaardig verslag. De negenwekers zijn het meest aan de ziekte onderhevig. De rode kransen zijn doorgaans veel doorgesloten. De late aardappelen hebben meer geleden dan de vroege omdat ze bij het opkomen der ziekte nog maar weinig gewassen waren. De schatting was voor de vroege soorten 1/3 van een gewone oogst, voor de late maar 1/5, terwijl juist deze het meest werden aangeplant. De natte kleiachtige zware gronden zijn voor de aardappel weinig geschikt. Op deze gronden is de ziekte het ergst. Beer, koeiale en raapkoeken zijn schadelijke meststoffen en doen de aanplantingen veel kwaad. Doorgaans zijn die velden het meest aangetast. De ondervinding leert tot nog toe dat de aardappelen geplant in droogstoppel, voor de winter gelabeurd en niet bemest, de beste opbrengst geven. (Bronnen: Vandepitte 1964, De Smet 1966).

19^{de}-eeuwse aardappelmarkten. Aardappelen konden in de Zwinstreek vanaf de 19^{de} eeuw niet alleen rechtstreeks bij de boer gekocht worden, maar kwamen in de steden ook standaard op de markt voor. In Brugge werd er elke woensdag- en zaterdagmiddag op het Jan van Eyckplein aardappelmarkt gehouden. De boeren brachten hun aardappelen aan in de meest diverse wagens. In feite waren het groothandelaars, want vooral de winkeliers kwamen zich hier bevoorraden. (Bronnen: Michiels 1978, Beernaert et al. 2002).

Aardappelrassen in 1900. De Brugse volkskundige Karel De Wolf beschrijft in zijn 'Brugsch Volk' het patattenwinkeltje van Wanne, die omstreeks 1900 alle aardappelsoorten van heel de wijde omtrek verkocht. Ze had kappers uit 't Noorden, Krügers en blauwneuzen, muizetjes, puidetjes en witte bollen, zwijnspatjes, eerdeperen, groeningen, een kinderkop groot, witte weldoeners en roô-voor-in-de-soepe, duineknekers in 't seizoen, mei-eerappels en van die stijve-die-niet-'n-blommen, drie soorten industrieën, pool-sche, witte en geluwe, ja! Tot een bijzonder slag dokterpatjes



Foto. Patattenmarkt op het Jan Van Eyckplein in Brugge, 1872. Foto, van aquarel van de Engelsman L.H. Michael (Bron: Stadsarchief Brugge, verzameling G. Michiels).

toe van 'Dizzele' (Dudzele) tegen de speen! (Bronnen: De Wolf 1942, 1949, 1983, Van den Abeele 2005).

Kezane Kost (1900). Kezane Kost is een verzameling recepten van de alledaagse kost van de Cadzandse bevolking omstreeks 1900. Onder de recepten bevinden zich behalve *kezakk'n* (kazakken) nogal wat soorten stampot, waarbij de aardappelen de basis zijn, maar de toevoegingen de naam van het recept bepalen.

Kezakk'n zijn niet te grote aardappelen die met een schuurborstel worden afgeboend en ongeschild gekookt. Na het koken wordt de schil met een aardappelmesje verwijderd. Meestal worden ze zonder zout gekookt, maar worden ze bij het eten in wat zout gedopt om te nuttigen. In de West-Vlaamse Zwinstreek spreekt men van *kazakken* in plaats van *kezakk'n*. Beide woorden zijn verbasteringen van het Franse *casaque* = mantel of schil.

'*Hete bliksem*' is een stampot van aardappelen en appels, een weinig zout, een paplepel suiker en een beetje kaneel, opgediend met gekookt pekelspek, varkensworst of frikandellen. De meest geschikte niet stuk kokende zoete appel was de ouderwetse Zoete Ermgaard of Armgaard.

Een andere stampot heette '*juunprol*'. Het was een stampot van aardappelen en ajuinen waarin ook 2 à 3 fijngesnipperde hardgekookte eieren per persoon werden gemengd. De juunprol werd geserveerd met gekookt buikspek.

'*Peekluts*' was een stampot van aardappelen, wortelen en ajuinen, opgediend met varkensribstuk of buikspek.

'*Pik-in-'t-potje*' was een stampot van aardappelen en 2 à 3 hardgekookte eieren per persoon. De fijngesneden eieren werden door de aardappelpuree geroerd. De stampot werd overgoten met een



Foto. Coloradokever (*Leptinotarsa decemlineata*).
Foto Arnout Zwaenepoel.

saus van boter met eieren, al dan niet met toevoeging van witte wijnazijn. De naam werd ontleend aan het feit dat kinderen graag een groot stuk ei uit de op de tafel staande pan haalden.

Stampot van aardappelen met snijbonen. De snijbonen werden hiervoor met een zeer scherp mes over de lange zijde in dunne reepjes gesneden. De gesneden bonen werden sterk gezouten in een Keulse pot of een Jacobapot gedaan, waarbij men om de beurt een laagje bonen en een laagje zout legde. Elk laagje werd met de vuist goed aangestampt. Na het laatste laagje zout werden de bonen bedekt met een schoon katoenen doekje waarop een hard plankje werd aangebracht. Daarop werd een kasseisteen gelegd. De pot werd koel, droog en donker weggezet. Volgens oud gebruik werd de pot voor de eerste maal aangesproken op Oudejaarsdag ter bereiding van de stampot van groene bonen met aardappelen en varkensworst. De bonen werden daarvoor flink gewassen in koud water en gekookt. De gare bonen werden nog een nachtje in koud water weggezet om zoveel mogelijk zout te verwijderen. De worst werd eerst gekookt in water waarna ook de aardappelen in hetzelfde water werden gekookt. Aardappelen en bonen werden vervolgens gemengd en nog eens gestampt. De worst werd bovenop de stampot gelegd.

Poffertjes. Om poffertjes te maken werden krielaardappeltjes goed afgeborsteld en gewassen. Daarna werden ze in de schil gekookt en nadat het water er was afgegoten, werden ze in de koekenpan of in de hete as van de broodoven gelegd om ze te poffen (roosteren). De koekenpan werd daarvoor met een flinke hoeveelheid boter op het vuur gezet. De poffertjes werden met een beetje zout, zo van de vork gegeten, vaak ook met droge haring of '*bokking*'. (Bron: *Aalbregtse* 1967).

Aardappelen in de Zwinstreek. Het eten van aardappelen mag dan in de 19^{de} eeuw wel overal algemeen geworden zijn, aardappelen waren toch geen erg abundante teelt in de Zwinstreek in de 19^{de} eeuw tot omstreeks 1970. In de periode 1890-1910 werden in de Zwinstreek bijna uitsluitend aardappelen voor pootgoed geteeld. Westkapelle was de plaats bij uitstek voor de kweek van pootaardappelen. Tekenend is de getuigenis van Robert Lanckriet (° 1933), landbouwer in de Zwinpolders in Knokke. '*Mijn vader kweekte vlas, erwten, gerst, haver, tarwe, suikerbieten, voederbieten, klaver en luzerne, maar geen patatten. Ik kweekte wél patatten. Dat deden ze hier vroeger niet*'. Ook Jean Vandepitte (° 1937) getuigt in dezelfde zin. De schaapskudde van de boerderij ging tot 1960 op de braak van de akkers, maar: '*Er werden op dat moment nauwelijks aard-*



Foto. Deze boerderij in Sint-Laureins stond destijds bekend als een echte smokkelhoeve.
Foto Arnout Zwaenepoel.

appelen gekweekt en er werd dus niet vaak op de aardappelbraak (najaar) gelopen'. Als er toch wat aardappelen gekweekt werden, dan genoten de '*nieuwe patatten*' de voorkeur. De landbouwteeling van 1952 op de boerderij van de Vandepittes vermeldt ruim 20 ha wintertarwe, bijna 16 ha zomergerst, bijna 8 ha haver, 6 ha vlas, 5 ha paardenbonen, ruim 4 ha rode klaver, evenveel luzerne, ruim 3 ha voederbieten, slechts een kleine ha vroege aardappelen en 22 are mergkolen. Daarnaast was er ruim 25 ha blijvend weiland. Jean Vandepitte was enthousiast over Bintjes. Die waren in 1907 in Friesland gecreëerd en de grote doorbraak kwam er vanaf 1923. Dendooven (1968) biedt een verklaring voor de periodieke zeldzaamheid van de aardappel in de Nieuwe Hazegraspolder. In de polderstreek werden in 1935-1940 nagenoeg alle aardappelvelden door de Coloradokever (*Leptinotarsa decemlineata*) aange-tast. Een echte ramp is het niet geworden. Men bestreed de kevers chemisch. De aardappelen werden in volle wasdom twee keer besproeid, met een tussenperiode van tien dagen, met een oplossing van loodarsenaat in water of met calciumarsenaat. Tussen 1945 en 1955 kwamen zoveel natte periodes voor dat de aardappelteelt verlieslatend werd. De boeren beperkten zich tot wat ze nodig hadden voor eigen gebruik. (Bronnen: *Dendooven* 1968, *interviews Zwaenepoel* 2013)

Suikerbieten en tulpenbollen als oorlogsvoedsel (1944-1945). Gedurende de Tweede Wereldoorlog waren aardappelen schaars en duur. De kleine aardappeltjes die in normale tijden aan de varkens gevoerd werden ('*zwynepatatjes*'), vonden in WO II meer dan voldoende gegadigden bij de uitgehongerde bevolking. Andere knol-

len en bollen moesten het tekort aan aardappelen opvangen. Hoewel suikerbieten nauwelijks te eten zijn vanwege hun hardheid, werden ze tijdens de hongerwinter van 1944-1945 in de Tweede Wereldoorlog toch gegeten, net als tulpenbollen. Zelfs bij de boeren, die normalerwijze toch geen voedseltekort hadden, werden zaken verorberd die in normale tijden niet denkbaar waren. Een landbouwer uit de Zwinstreek vertelde dat ze met een kerstdag tijdens de oorlog 60 mussen vingden die als kerstmaal verorberd werden. (Bron: *Woestenborghs* 2016).

Voedselsmokkel van Nederland naar Vlaanderen (1940-1945). In de Tweede Wereldoorlog was de voedseltoestand in België veel penibeler dan in Nederland. Vanwege het grote land- en akkerbouwgehalte in de Nederlandse grensgebieden hoefde de bevolking geen honger te leiden. De Duitse voorkeursbehandeling, Nederland werd als gelijke van Duitsland beschouwd en daarom naar het Duitse economische model ingericht, deed de rest. In België was er daarentegen wél een schaarste. De smokkeluitvoer van aardappelen, granen, kaas, suiker en vee naar België kende in de oorlog een grote omvang. Vanuit België kwamen tabak, sigaretten en sigarettenpapier de Nederlandse grens over. (Bron: *Begijn* 2008).

Aardappelconsumptie na 1950. Na de oorlog waren aardappelen wél weer te krijgen in normale hoeveelheden, maar het eetpatroon van de mensen veranderde. Tegen 1950 was de gemiddelde consumptie van aardappelen herleid tot ongeveer 150 kg per jaar om in de 21^{ste} eeuw te stagneren op goed 80 kg per persoon per jaar. (Bron: *Woestenborghs* 2016).

Aardappelverwerkende sector na 1970. Aardappelen in thuisverbruik of aardappelen in frituren of restaurants waren tot in de jaren 1970 bijna alleen vers. Parallel met de diepvriesgroenten-industrie en in het spoor van de aardappelhandel ontstond in België ook een aardappelverwerkende sector die zeker vanaf 1980 een enorme ontwikkeling kende. (Bron: *Woestenborghs* 2016).

8

Noten en fruit



Foto. Stilleven met Vruchten. Alexander Coosemans (Antwerpen 1627-Antwerpen 1689). Op het schilderij worden naast het wijnglas, appels, druiven, granaatappel, hazelnoten, meloen, okkernoot, peer en perzik weergegeven. Bron: Museum Mayer van den Bergh, Antwerpen. Foto Arnout Zwaenepoel.

Noten en fruit

8.1 Noten en fruit in de Zwinstreek van de 21^{ste} eeuw

Sterrenchefs. De sterrenchefs van de Zwinstreek gebruiken eerder spaarzaam fruit in hun hoofdgerechten, maar vooral in hun desserts. In een hoofdgerecht klinkt het bijvoorbeeld als 'Gegrilde lamsfilet met warmoes, gekonfijte citroen, wortel en rozemarijn', 'Bun met gebakken witte pens en appel', 'Sint-Jacobsvrucht, avocado, pompelmoes, kerrie', 'Langoustine, bloemkool, amandelen', 'Bekegemse eendenlever, rode port & appel', 'Kabeljauw en garnalen, komkommer, avocado & tomatillo', 'Scharrelkip en kokkels, wortel, citroen & gember', 'Jonge tarbot, knolselder, walnoot & verjus', 'Ree, biet, porto, bonen en amandel', 'Knolselder & walnoot', 'Granaatappel & rode peper', ... Uiteraard speelt ook persoonlijke voorkeur een belangrijke rol. Filip Claeys (De Jonkman): 'Ik heb een hekel aan kiwi's. Ik moest dat in de tijd van mijn moeder eten, maar ik lustte het niet'. De herkomst van het fruit is soms lokaal, maar Tino levert ook fruit uit alle uithoeken van de wereld. Edwin Vinke (De Kromme Watergang): 'We oogsten opnieuw in de eigen tuin als het kan. Daar staan onder meer aalbessen, aardbeien, ananaskers, appels, druiven en kruisbessen, ... Blauwe bosbes halen we van de Veluwe. Die groeit daar in het wild. Van lokale boeren uit Koewacht halen we ook appels, peren en besjes (bramen, ...). Voor de rest is ook Tino's onze leverancier'.



Foto. Druiven in de tuin van De Kromme Watergang. Foto Arnout Zwaenepoel.

Tomatillo

De tomatillo (*Physalis ixocarpa*), ook Ananaskers of Mexicaanse aardkers genoemd, is een lampionplant uit de nachtschadefamilie (*Solanaceae*). Het is een verwant van de goudbes (*Physalis peruviana*) en de echte lampionplant (*Physalis alkekengi*). Het is een eenjarige plant die tot 1,8 m hoog groeit. Er heerst wat verwarring over de benamingen. Volgens sommigen zijn *Physalis philadelphica* en *P. ixocarpa* synoniemen. Volgens anderen is *P. philadelphica* een aparte 'soort', met paarse vruchten, zoals de plant die ook in De Kromme Watergang gekweekt wordt. Mogelijk zijn de kleurvarianten eerder als cultuurvariëteiten te beschouwen dan als botanische soorten.

De afgeronde, tot 5,5 × 6,5 cm grote bes wordt omhuld door de ingedroogde, strogele, papierachtige kelk. De bes kan rijp groen, geel, roodachtig, blauw of violet van kleur zijn. Het gele vruchtvlees is zurig of zoet, aromatisch en kruisbesachtig van smaak. De bessen bevatten vele kleine zaden.

De soort stamt waarschijnlijk uit de koele hooglanden van Mexico en Guatemala en werd al door de Maya's en de Azteken gekweekt. Tegenwoordig wordt de tomatillo gekweekt in het zuiden van de Verenigde Staten, Mexico, Midden-Amerika (vooral in Guatemala), het bergland van Oost-Afrika, Zuid-Afrika en op sommige plekken in India, Oost-Azië en Australië. In de tuin van De Kromme Watergang groeit de plant in open lucht, waar ze klaarblijkelijk goed gedijt! De soort werd reeds door de Maya's en de Azteken gekweekt. De plant kan worden vermeerderd door middel van zaaian of stekken.

De tomatillo kan in fruitsalades of tot compote worden verwerkt. In Mexico wordt van tomatillo's en chilipepers de scherpsmakende saus salsa verde bereid. In Mexico en de Verenigde Staten worden tomatillo's ingeblikt.

Bronnen: Wikipedia en Mc Gee (2004)



Drie foto's. Bloemen en vruchten van tomatillo in de tuin van De Kromme Watergang. Foto's Arnout Zwaenepoel.



Foto. Cremeux van karamelia chocolade, citroenlimonade, variëteit aan crumbles, framboos en sesam. De Jonkman, Filip Claeys.

In de desserts van de topchefs zijn de kersen van Katleen Van Steen van de Zoete Polder populair. Daarnaast komen ook aardbei, amandelen, banaan, bergamot, druif, framboos, kokos, limoen, mango, passievrucht, pompelmoes, vijgen(compote), ... geregeld op tafel. Enkele desserts klinken als volgt: *'Framboos en sesam met caramelia chocolade en vanille-ijs met koffie olie en creatieve snoepjes'*, *'sablée taartje met caramelia chocolade, druif en cassis, bolletje vanille-ijs met kaneel'*, *'Chocolade bergamote, kokosnoot, banaan'*, *'soufflé-met-chartreuse met een bolletje framboosensorbet'*...

Limoen

De limoen (*Citrus aurantifolia*), die thuishoort in Oost-Indië, is algemener op de tropische markten dan die van de gematigde gebieden, waar deze vervangen is door de citroen, die langer kan bewaard worden. De Spanjaarden voerden in 1500 de limoen in Amerika in vanuit Europa, waar hij in de 13^{de} eeuw door de Arabieren was ingevoerd. Hij wordt in Mexico en West-Indië voor de handel gekweekt en is tegenwoordig een algemene citrusvrucht in alle tropische gebieden. De vrucht van de limoen verschilt van die van de citroen omdat hij altijd groen is, min of meer bolvormig en ongeveer 5 cm in doorsnede, terwijl die van de citroen geel is en elliptisch. De olie uit de schil wordt wel gebruikt om dranken op smaak te brengen en wordt ook gebruikt in parfum, terwijl de vrucht ook gekonfijt kan worden of verwerkt in marmelade.

(Bron: Morley & Everard 1971).

Overige restaurants. Ook bij de niet sterrenrestaurants komen fruit en noten manifest aan bod, in voorgerechten, in hoofdgerechten, met toch ook hier het accent op de desserts. Bij voorgerechten vinden we bijvoorbeeld: *'Stoofpotje van eend, boschampignons, Citroenchutney'*, *'Carpaccio van Limousin rundsvlees, pijnboompitten, Parmezaan, rucola'*, *'Slaatje van krab, Granny Smith, komkommer, wodka'*, *'Eendenleverpastei met chutney van peer'*, *'Carpaccio van hertfilet, crème van balsamico, rucola, pijnboompitten'*, *'Patés van everzwijn en patrijs, vijgenconfituur, walnoten, rozijntjes, briochebrood'*, *'Herfstsalaatje van gerookte eendenborst, bonbons van foie gras, konfijt van peer en appel'*, *'Gebakken ganzenlever met gekaramelliseerde appeltjes'*, ... Bij de hoofdgerechten: *'Lemon chicken: kippenfilets met champignons, wortelen en selder in een wittewijnsaus met citroen'*, *'Gekonfijte eendenbout, zoetzuur, sinaasappel, aardappelkroketjes'*, *'Rugfilet van hertenkalf op de grill, duo van peertjes, wildsaus, truffelkroketjes'*, *'Fazant, fine champagne, veenbessen, witloof'*, *'Hazenrug, duo van sauzen, peer in rode wijn, cantharellen'*, ... Als dessert: *'limoen crème'*, *'Pistache, champagne, blauwe bes, marsepein'*, *'Sinaasappel, chocolade, praline, vanille'*, *'Gebakken geitenkaas met rozenjam'*, *'Huisgemaakte crème karamel met zeste van sinaasappel'*, *'Vanille-ijs met verse aardbeien en Grand Marnier'*, *'Meloensalade met muntsiroop en*

limoensorbet', ... Een greep uit de fruit- en noten die nog vermeld worden zijn: *aardbei, amandel, appel, banaan, blauwe bes, druif, framboos, Granny Smith, hazelnoot, kokos, limoen, mango, passievrucht, peer, pijnboompitten, pompelmoes, sinaasappel, veenbessen, vijg*, ... aan bod.

In de Zwinstreek wordt ook in beperkte mate fruit geteeld. Meestal zijn de bedrijven sterk gespecialiseerd op slechts enkele soorten appels of peren. Enkele kleinfruitbedrijven bieden wat meer variatie aan. Alle bomen worden in laagstamboomgaarden geteeld.

Niek Rijnberg uit Zuidzande (Zeeuws-Vlaanderen) startte in 1990 en combineert op 48 ha fruitteelt met een klassiek akkerbouwbedrijf. De verdeling is 36 ha akkerbouw (wintertarwe, vlas, suikerbieten, Engels raaigras, aardappelen) en 12 ha fruit, waarvan 10 ha Conférenceperen en 2 ha Xenia-peer. Tot voor kort zat er ook Elstar-appel in het assortiment, maar die teelt is inmiddels geschrapt. *'Het fruit gaat naar alle kanten in Nederland en België. Dat gebeurt op de vrije markt. Er liggen nu nog peren in onze koelkamers op -1°C. Het zal nog wel tot mei duren vooraleer alles buiten is. Het gaat naar de groothandel.'* (Bron: Zwaenepoel 2019, interview met Niek Rijnberg).



Foto. De conférenceperenboomgaard van Niek Rijnberg in Zuidzande. Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. Laagstamboomgaard en achterliggende gebouwen van de 'Zoete Polder', waar Katleen van Steen vooral kersen kweekt.
Foto Arnout Zwaenepoel.

Katleen van Steen kweekt op de 'Zoete Polder' in Knokke-Heist vooral kersen (4 ha), naast nog wat appels (0,7 ha), pruimen (0,5 ha), frambozen en kweeperen. Daarnaast verwerkt ze ook fruit van collega-fruittelers: aardbeien, rabarber, bramen, rode bessen, abrikozen, kiwi, sinaasappel en blauwe bessen. Er zijn een groot aantal kersenrassen zodat er gedurende circa 8 weken continu kan geoogst worden: Bigalise, Burlat, Canada Giant, Coralise, Georgia, Karina, Kordia, Lapins, Merchant, New Moon, Regina, Reinier, Ruben, Samba, Schneiders, Starking, Summit, Sunburst, Vanda. De pruimen zijn van de rassen Czar, Haganta, Jubileum, Mirabelle (*met verschillende rasnummers*), Opal, Reine Claude, Valor en Victoria. De appels zijn van de rassen Boskoop, Cox, Delbard, Elstar en Jonagold. Daarnaast staan er nog een aantal hoogstamrassen die van de Nationale Boomgaardstichting komen en die alleen gebruikt worden voor het maken van appelsap. Het gaat bij die hoogstam-appels eerder om een verzameling rassen met slechts één exemplaar dan om een commerciële teelt. Vroeger had de boerderij een hoogstamboomgaard en een groentetuin voor de eigen voorziening. In de hoogstamboomgaard stonden ciderappels om cider te maken, reinetten die konden bewaren, sterappeltjes en een soort rode stoofpeertjes. Er schieten nog enkele ciderappels over langs de straatkant. De huidige fruitrassen zijn allemaal nieuw. Het fruit wordt voor 100% op de boerderij zelf verkocht. We verkopen niet aan de groothandel. 'Het fruit om te persen brengen we naar de fruitperserij van Lierman in Westkapelle (Fruitperserij Lierman, Westkapellestraat 398, 8300 Knokke-Heist, tel.: 0475/61 08 36). Soms brengen we het ook naar Nederland naar Schulp Vruchten-sappen. Dat is niet zo ver, maar wél iets verder dan Zeeuws-Vlaanderen. Het kersen- en rabarbersap wordt geperst in van Nahmen

in Duitsland (Obstkelerei van Nahmen, Diersfordter Str. 27, 46499 Hamminkeln Duitsland, Noordrijn-Westfalen). Knokke is belangrijk voor de rechtstreekse consumptie van ons fruit. We verkopen ook fruitsap en kersenbier. Sergio Herman is onder andere afnemer van ons kersenbier'. (Bron: Zwaenepoel 2019, interview met Katleen Van Steen).

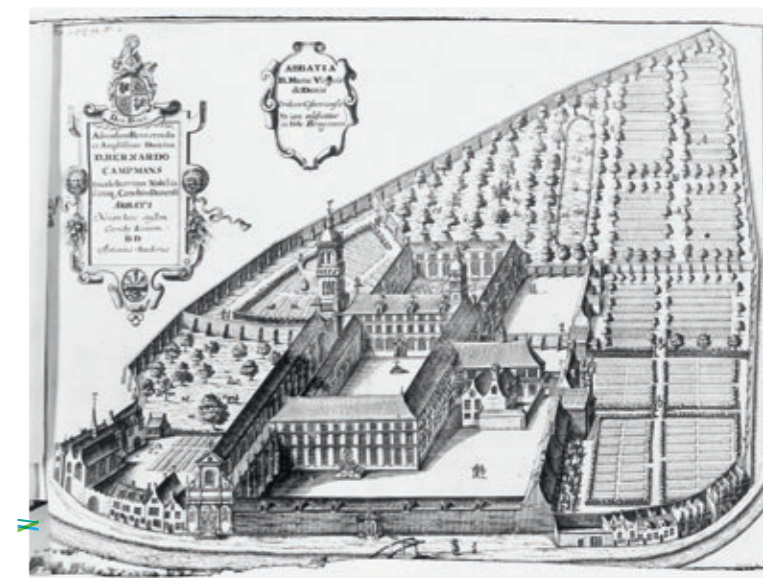
Ook bij de hoeve- en streekproducten komt fruit geregeld aan bod. Steffi-Fruit uit Moerkerke biedt appels en peren aan (Boskoop, Conférence, Delbar, Doyenné, Elstar, Jonagold) en appel-peersap. Park ter Calvekete uit Westkapelle maakt appelsap van eigen appels. Appelaere en Perelaere zijn lokaal Zeeuws appel en perensap. Ook in de Groene Polderwinkel in Schoondijke wordt lokaal appelsap verkocht. In de VVV Breskens verkoopt men een artisanale zwarte bessenconfituur. Chocolatier M uit Knokke-Heist maakt Duindoornbes pralines.

Boomgaardrelicten in de Brugse binnenstad. Op verschillende plaatsen in de Brugse binnenstad zijn nog relicten aanwezig van oude abdij- of kloostertuinen, met een waardevol fruitbomenpatrimonium.

De grootste nog bestaande boomgaard in de binnenstad is deze van het Grootseminarie. Het Grootseminarie van Brugge bevindt zich aan de Potterierei in Brugge, waar de cisterciënzerabdij Onze-Lieve-Vrouw Ten Duinen in 1628 was begonnen met de bouw van een nieuwe abdij om hun verblijfplaats in Koksijde in te ruilen voor de binnenstad van Brugge. Vanaf 1833 tot 2017 fungeerden de gebouwen als het Grootseminarie van Brugge. De abdij is omgeven

door een parktuin met grote bomen en een ruime, ommuurde hoogstamboomgaard, waarin in het zomerseizoen jongvee graast. De boomgaard reikt tot aan de Peterseliestraat in het noordoosten. Over de tuinaanleg rond de abdijgebouwen bestaan wel wat oude kaarten, met interessante details, bijvoorbeeld over een verdwenen zwanenpoel op de plaats van de huidige boomgaard, maar er zijn nauwelijks geschreven gegevens voorhanden over de aanleg van de boomgaard, over plantdata van bomen etc.

Plan van de Onze-Lieve_Vrouw Ten Duinen-abdij anno 1735, met aanduiding van moestuinen op de plaats waar de huidige laagstamboomgaard en een deel van de hoogstamboomgaard voorkomt, alsook weergaven van een zwanenpoel op de scheiding van de huidige weidedraad die de hoogstamboomgaard in twee deelt. Het noordwestelijke gedeelte van de huidige hoogstamboomgaard was ook toen al met (fruit?)bomen beplant. Het plein ten zuiden van de gebouwen was nog niet met bomen beplant.



De kaart van de Ferraris (1770-1777). De moestuinen ten ZW van Onze-Lieve_Vrouw Ten Duinen-abdij zijn nog altijd aanwezig. Ook de zwanenpoel ligt er nog. Op de plaats van de huidige hoogstamboomgaard zijn geen echte bomen meer aanwezig. Ook ten zuiden van de gebouwen zijn nog geen bomen te bespeuren.



Poppkaart van 1854. Op de plaats van de huidige hoogstamboomgaard zijn opnieuw (fruit?)bomen getekend, zowel ten westen als ten oosten van de zwanenpoel.



Een foto uit 1974 toont de hoogstamboomgaard, waar op dat moment duidelijk meer bomen voorkomen dan actueel nog het geval is. Zowel op de foto als op een luchtfoto van hetzelfde jaar (zie hierboven) is duidelijk te zien dat de aanplant in strakke rijen gebeurd is, een beeld dat momenteel veel meer vervaagd is door uitval van een groot aantal bomen. Tal van bomen van het Grootseminarie zijn nog erg jong en met palen en draad omgeven, wat aangeeft dat ze daar niet al te lang voorheen geplant werden. De aanplant dateert wellicht van de jaren '60.

Over de hoogstamboomgaard zijn weinig details bekend qua eerste plantdata of fruitrassen. De determinatie gebeurde op basis van de vruchten, die gefotografeerd werden en vergeleken met verschillende naslagwerken over hoogstamboomgaarden. De bomen die geen vruchten droegen, konden nog niet nader benoemd worden. De provincie plantte in 2016 een aantal gaten opnieuw dicht en bij sommige jonge boompjes hingen de naametiquetten nog aan de boom. In 2018 stelden we vast dat verschillende etiketten van boom gewisseld waren. De aangeplante soorten zijn dus wel bekend, maar de exacte plaats kan eventueel licht verschillen met de werkelijke, want er waren nog geen vruchten aanwezig om de ras-aanduiding te controleren. De laagstamboomgaard is recenter en de huidige tuinmannen kenden min of meer de meeste fruitrassen die daar circa 30 jaar geleden aangeplant werden.

Kaart 1 toont de hoogstamboomgaard. Alle bomen kregen een nummer. De nummers 1 tot 92 en nummer 103 slaan op hoogstamfruitbomen. De overige nummers (93 tot 102) slaan op de laagstamboomgaard die in 2.2 behandeld wordt. Vijf kleuren geven aan over welke fruitboomsoort het gaat. In totaal komen er 71 appelbomen, 7 perenbomen, 6 kerselaars en 1 moerbeiboom voor. Daarnaast werden er ook nog 8 sierappeltjes geplant.

De determinatie van de appels verliep tamelijk vlot, omdat er slechts drie appelsoorten frequent aangeplant werden. De oudste bomen zijn vooral Dubbele Bellefleur en Reinette. In een iets latere fase werd duidelijk Golden delicious bijgeplant. Daarnaast komt er nog één Jonagold voor. De Reinettes konden niet nader



Luchtfoto Grootseminarie 1974.

op naam gebracht worden, maar de grijze reinettes kunnen op basis van de roodverkleuring uitgesloten worden. De appels van het Grootseminarie verkleuren rood aan de zonnkant. Boskoop of Reinette coulon maken de grootste kans, maar deze beide rassen zijn niet altijd makkelijk te onderscheiden. Met name de breedte-hoogte-verhouding van de reinettes in het Grootseminarie is niet erg constant, wat een meer precieze determinatie bemoeilijkt. De provincie plantte in 2016 een reeks nieuwe bomen met telkens één boom per ras, waarvan sommige nog een naametiket droegen: James Grieve, Joseph Musch, Kalvijn en Keuleman. Een aantal van de oudere bomen droeg noch in 2017, noch in 2018 vruchten. Deze bomen konden nog niet op naam gebracht worden. Voor de oudere bomen is de kans groot dat ze tot dezelfde drie eerstgenoemde rassen behoren. Eén oudere boom is dood. De pas door de provincie geplante boompjes zonder etiket zullen nog iets langer zonder naam blijven. De aankoopbon ging klaarblijkelijk verloren en het duurt wellicht nog een aantal jaar voor de eerste vruchten een poging tot determinatie zullen toelaten.

De sierappeltjes droegen rijkelijk vrucht en de drie kleurvariëteiten (geel, oranje, rood) konden vrij makkelijk benoemd worden als geel = Golden hornet, oranje = Evereste en rood = Red Sentinel.

De perendeterminatie verliep moeilijker. Slecht een van de oudere bomen droeg vrucht en kon gemakkelijk als Conférence bestempeld worden. De andere oudere boom droeg noch in 2017, noch in 2018 vruchten. Wellicht is een goede snoeibeurt nodig om in de volgende jaren opnieuw vruchten te zien. De pas door de provincie aangeplante perelaars, ook weer telkens één boom per ras, droegen op één na nog naametiquetten en kregen dus wél een naam, maar het bleek dat in 2017 en 2018 de etikettes niet meer op dezelfde bomen hingen. Wellicht zijn ze dus meerdere keren afgevalen en teruggehangen, maar niet altijd op de correcte boom. Een latere determinatie op de vruchten zal dus wellicht nog nodig zijn.



STAD BRUGGE

Kaart:
Boomgaard Groot seminarie

Laagstamboomgaard

- appel
- peer

Hoogstammige boom

- appel
- kers
- moerbei
- peer
- sierappel

bronvermelding

0 20 m

De kerselaars werden niet in vrucht gezien en konden dus niet verder gedetermineerd worden. De tuinmannen konden evenmin details verstrekken over de kleur van de kersen. *'Meestal zijn de vogels er al mee weg'.*

De moerbei droeg nog geen vruchten. Vermoedelijk gaat het om een zwarte moerbei.

Tabel 1 toont de koppeling van de rassen aan de nummers. Tevens is aangegeven welke bomen bedreigd worden door Ruige weerschijnzwam of welke dood zijn. Ook de stamonttrek is weergegeven als maatstaf voor de verschillende leeftijden van de bomen. Bij de jongste bomen is ook het aanplantjaar weergegeven.



Foto. Sierappel Malus 'Red Sentinel' hoogstamboomgaard Grootseminarie Brugge. Foto Arnout Zwaenepoel.

Tabel 1. Determinaties van de fruitbomen in de hoogstam- en laagstamboomgaard.

	Fruitsoort	Ras	Opmerking
1	Appel	?	aangetast door Ruige weerschijnzwam
2	Appel	James Grieve (<i>etiket</i>)	pas geplant (<i>februari 2016</i>)
3	Appel	?	pas geplant (<i>februari 2016</i>)
4	Appel	?	pas geplant (<i>februari 2016</i>)
5	Appel	?	pas geplant (<i>februari 2016</i>)
6	Sierappel	Evereste/Golden hornet/Red Sentinel	0 = 30 cm
7	Peer	Jefkenspeer (<i>Beurré Chaboceau</i>)	pas geplant (<i>februari 2016</i>)
8	Peer	Beurré Lebrun	pas geplant (<i>februari 2016</i>)
9	Peer	Bon Chrétien Williams	pas geplant (<i>februari 2016</i>)
10	Peer	Doyenné du Comice	pas geplant (<i>februari 2016</i>)
11	Peer	Légipont (<i>Fondante de Charneux</i>)	pas geplant (<i>februari 2016</i>)
12	Peer	?	pas geplant (<i>februari 2016</i>)
13	Appel	Golden delicious	o = 50 cm
14	Appel	Golden delicious	o = 50 cm
15	Appel	Golden delicious	o = 50 cm
16	Appel	Golden delicious	o = 50 cm
17	Appel	Golden delicious	o = 50 cm
18	Appel	Golden delicious	o = 50 cm
19	Appel	?	o = 10 cm; pas geplant;
20	Appel	Golden delicious	o = 50 cm
21	Appel	Golden delicious	o = 50 cm
22	Appel	Reinette	o = 100 cm; Ruige weerschijnzwam
23	Appel	Golden delicious	o = 50 cm
24	Appel	Golden delicious	o = 50 cm
25	Appel	Golden delicious	o = 50 cm
26	Appel	Golden delicious	o = 50 cm
27	Appel	Golden delicious	o = 50 cm
28	Appel	Golden delicious	0 = 100 cm
29	Appel	Dubbele Bellefleur	0 = 100 cm
30	Appel	Golden delicious	o = 70 cm
31	Appel	?	pas geplant (<i>februari 2016</i>)
32	Appel	Keuleman (<i>Gueule de mouton</i>)	pas geplant (<i>februari 2016</i>)
33	Sierappel	Evereste/Golden hornet/Red Sentinel	gele appeltjes
34	Sierappel	Evereste/Golden hornet/Red Sentinel	oranjerode appeltjes
35	Appel	Dubbele Bellefleur	o = 100 cm
36	Peer	Doyenné du Comice	pas geplant; februari 2016; dood
37	Appel	Dubbele Bellefleur	pas geplant; februari 2016; bijna dood
38	Appel	Dubbele Bellefleur	o = 100 cm
39	Appel	Dubbele Bellefleur	o = 80 cm
40	Appel	Reinette	o = 80 cm
41	Appel	Dubbele Bellefleur	o = 100 cm
42	Appel	Reinette	o = 100 cm
43	Sierappel	Evereste/Golden hornet/Red Sentinel	oranjerode appeltjes
44	Appel	Reinette	o = 80 cm
45	Appel	Reinette	o = 80 cm
46	Appel	Dubbele Bellefleur	o = 70 cm
47	Appel	Joseph Musch (<i>RGF</i>)	pas geplant
48	Appel	Dubbele Bellefleur	o = 60 cm
49	Appel	Reinette	o = 50 cm
50	Appel	Kalvijn	pas geplant
51	Sierappel	Evereste/Golden hornet/Red Sentinel	oranjerode appeltjes

	Fruitsoort	Ras	Opmerking
52	Appel	Reinette	o = 70 cm; Ruige weerschijnzwam
53	Sierappel	Evereste/Golden hornet/Red Sentinel	gele appeltjes
54	Appel	Reinette	o = 70 cm
55	Appel	dode boom	o = 50 cm
56	Sierappel	Evereste/Golden hornet/Red Sentinel	donkerrode appeltjes
57	Appel	Reinette	o = 80 cm
58	Sierappel	Evereste/Golden hornet/Red Sentinel	o = 40 cm; gele appeltjes
59	Appel	Dubbele Bellefleur	o = 50 cm
60	Appel	?	o = 20 cm
61	Appel	?	0 = 130 cm; dood?
62	Appel	Reinette	o = 100 cm
63	Appel	Reinette	o = 80 cm
64	Appel	Golden delicious	o = 40 cm
65	Appel	Golden delicious	o = 40 cm
66	Appel	Golden delicious	o = 40 cm
67	Appel	?	o = 50 cm
68	Appel	Golden delicious	o = 40 cm
69	Appel	?	o = 20 cm
70	Appel	Reinette	o = 60 cm
71	Appel	Golden delicious	o = 50 cm
72	Kers	?	0 = 50 cm; halfstam
73	Kers	?	o = 160 cm; halfstam
74	Kers	?	o = 90 cm; halfstam
75	Peer	?	o = 100 cm
76	Appel	Reinette	o = 120 cm
77	Appel	Dubbele Bellefleur	o = 80 cm
78	Appel	Dubbele Bellefleur	o = 100 cm
79	Appel	Dubbele Bellefleur	o = 80 cm
80	Peer	Conférence	o = 40 cm
81	Appel	Dubbele Bellefleur	o = 120 cm
82	Appel	Dubbele Bellefleur	o = 120 cm
83	Appel	Dubbele Bellefleur	o = 120 cm
84	Appel	Dubbele Bellefleur	o = 120 cm
85	Appel	Dubbele Bellefleur	o = 120 cm
86	Kers		
87	Appel	?	
88	Kers	?	
89	Appel	Dubbele Bellefleur	o = 100 cm
90	Appel	?	
91	Kers	?	
92	Zwarte moerbeï		o = 40 cm
93	Appel	Golden delicious	laagstamrij (<i>geplant ± 1990</i>)
94	Appel	Jonagold	laagstamrij (<i>geplant ± 1990</i>)
95	Appel	Elstar	laagstamrij (<i>geplant ± 1990</i>)
96	Appel	ras?	laagstamrij (<i>geplant ± 1990</i>)
97	Appel	James Grieve	laagstamrij (<i>geplant ± 1990</i>)
98	Appel	Boskoop	laagstamrij (<i>geplant ± 1990</i>)
99	Peer	Conférence	laagstamrij (<i>geplant ± 1990</i>)
100	Peer	St-Rémy	laagstamrij (<i>geplant ± 1990</i>)
101	Peer	Beurré Hardy	laagstamrij (<i>geplant ± 1990</i>)
102	Peer	Clapps favourite	laagstamrij (<i>geplant ± 1990</i>)
103	Appel	Jonagold	hoogstam in wegberm

De laagstamboomgaard kon vrij makkelijk gedetermineerd worden om twee redenen. De aanplant dateert van circa 1990 en alle rassen zijn typische 'moderne' rassen, die nu nog courant in de handel zijn. Bovendien hadden de tuinmannen wel min of meer een idee welke rassen aanwezig waren, zonder dat ze die daarom specifiek konden aanwijzen. Ook hier waren de meeste rijen vrij homogeen, met uitzondering van de perenrij, waar verschillende rassen nogal sterk met elkaar afwisselen.

Kaart 1 toont de nummers. Tabel 1 geeft de ras-benamingen weer.

Een eerste rij is homogeen met Golden delicious beplant. Een tweede rij is homogeen met Jonagold beplant. Een derde rij is homogeen met Elstar beplant. In een vierde rij komen twee rassen voor. Eén ervan kon nog niet op naam gebracht worden, het tweede ras betreft James Grieve. Een vijfde rij is homogeen met Boskoop beplant. In de zesde rij wisselen peren van de rassen Conférence, St-Rémy, Beurré Hardy en Clapps favourite elkaar af. (Bron: Zwaenepoel 2018).

Het Engels Klooster, gelegen tussen de Carmer- en de Snaggaardstraat, bezit nog altijd een ommuurde tuin van meer dan een hectare groot. Het klooster dat opgericht werd in 1629, door de komst van 5 Engelse zusters, die van Leuven naar Brugge verhuisden, maakte destijds werk van een zelfvoorzienende moestuin met tal van fruitbomen. In 1637 werd ook een boerderij aan het kloostercomplex toegevoegd om de uitgestrekte moestuinen beter te kunnen onderhouden. Verschillende 18^{de}-eeuwse tekeningen, gemaakt door de zusters zelf of door Jan Beerblock, geven een mooi beeld van hoe de tuinen er destijds moeten hebben uitgezien. De tuinen evolueerden met de tijd. Vanaf 1739 werd de tuin ook begraafplaats voor de zusters. Er werden ook enkele serres in de tuin gebouwd. In de prille 20^{ste} eeuw werden er tennisvelden in aangelegd en nog later werden de moestuinen meer en meer omgevormd tot een botanische tuin, met veel religieuze plaatsen met kapelletjes en dergelijke. Toch bleven tal van fruitbomen bewaard en ook nog altijd nieuw geplant, want de zusters gebruiken tot op de dag van vandaag het fruit uit eigen tuin om te eten of gelei te maken. Een meer dan 100 jaar oude zwarte moerbeiboom en een even oude kweepeer behoren tot de toppers van de resterende fruitbomen. Daarnaast komen er nog tal van appel-, peren- en kersenbomen voor. De peren zijn vaak als leipeer tegen de muren geleid. Tegen de muur aan de zijde van de Snaggaardstraat groeit een vijgenboom. Tegen de voorgevel van het klooster, aan de Carmersstraat, groeien druivenranken. (Bronnen: <https://inventaris.onroerenderfgoed.be/aanduidingsobjecten/14654>, Zwaenepoel 2019, interview en plaatsbezoek).



Foto. Meer dan 100 jaar oude zwarte moerbeiboom in de tuin van het Engels klooster. Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. Schitterende kweepeer in de tuin van het Engels klooster. Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. Op tal van plaatsen in de tuin staan nog individuele fruitbomen. Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. Leipeer tegen een van de gebouwenmuren in de tuin van het Engels klooster. Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. Vijgenboom tegen de muur langs de Snaggaardstraat in het Engels klooster. Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. Jacques Lebel-appelaar in de tuin van het Engels klooster. Foto Arnout Zwaenepoel.

Ook op verschillende andere plaatsen in de Brugse binnenstad komen nog relictten van boomgaarden voor, zo is er een vrij grote halfstamboomgaard in de Sint-Godelieveabdij in de Boeveriestraat. Ook in het Adornes-domein (*'Den Hof van Jerusalem'*) komt een grote boomgaard voor. De fruitbomen zijn weliswaar jong, maar er komen al boomgaardbeschrijvingen, mét rasbenamingen, voor van eeuwen geleden. In de tuin van het Gezellemuseum (Rolweg) is een respectabele notelaar met stamontrek van circa 2 m in 2019 omgewaaid. Tegen de muur staan jonge leiperen en een druivelaar. Verspreid komen wat (jonge) appelaars en pruimelaars voor. In de tuin van de schuttersgilde van Sint-Sebastiaan komen vier notelaars voor met stamontrekmen tot 150 cm. In het Hof De Jonghe aan de Julius en Maurits Sabbestraat is recent een jonge boomgaard aangeplant. Mooie solitaire fruitbomen komen ook nog her en der voor op de binnenpleintjes van godshuiscomplexen (Rooms Convent, Godshuis de Schipjes, ...). In het Koning Albert I-park groeien enkele mooi Gele kornoeljes. De tuin van het Groeningemuseum (Dijver) herbergt nog een mooie zwarte moerbeï. (Bronnen: Van den Abeele 2005, De Maegd 2017, Inventarisaties Zwaenepoel 2019)



Foto. Kerselaar in de tuin van het Engels klooster. Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. Druivelaar tegen de voorgevel van het Engels klooster. Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. Zwarte moerbeï in de tuin van het Groeningemuseum, Dijver 12, Brugge. Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. Kriekelaar op het binnenpleintje van het godshuiscomplex Rooms Convent, Katelijnestraat 9-15, Brugge. Foto Arnout Zwaenepoel.

8.2 Noten en fruit in de Zwinstreek van het neolithicum, de Menapiërs en de Romeinen?

In de prehistorie bestond een belangrijk deel van de Zwinstreek nog uit zee, slikken en schorren. Alleen op de grens met de Zandstreek kon van enige fruitverzameling of fruitteelt sprake zijn.

Over de prehistorie in de Zwinstreek beschikken we momenteel alleen over wat silexvondsten, potscherven en metalen artefacten als bijlen, spijkers of sieraden, maar resten van voedingswaren en voor dit hoofdstuk belangrijk: noten, vruchtpitjes en dergelijke ontbreken vooralsnog. In de schorren moeten we ze uiteraard ook niet verwachten, maar op de grens met de Zandstreek ten zuiden van Brugge, kwamen ze mogelijk wél voor. We kunnen sterk vermoeden dat de zaden, vruchten en bessen van beuk, blauwe bosbes, bosaardbei, braam, duindoorn, framboos, gewone vlier, hazelaar, lijsterbes, sleedoorn, veenbes, wilde rozen en zoete kers geconsumeerd werden, maar directe aanwijzingen ontbreken voorlopig nog. Consumptie van de wrange vruchten van wilde appel zijn minder vanzelfsprekend: onze eetappels zouden volgens de recentste gegevens eerder afstammen van wilde voorlopers uit Azië. Qua tijdstip voor de domesticatie van de appel denkt men toch al aan het neolithicum. Ook de consumptie van wilde peer is nog niet onomstotelijk aangetoond.

Nochtans bestond er al een rijke culinaire traditie in de oudheid in verband met fruit. In Perzië was de kunst van het conserveren van vruchten in suiker ontstaan. Vruchtensappen werden er gekoeld met sneeuw. In Perzië bereide men geraffineerde sauzen met combinaties van zoet en zuur, met zoet en pikant. De Fenicische kooplieden brachten die tradities naar het westen, langs Griekenland en Rome.

De Romeinen importeerden abrikoos, amandel, appel, dadel, druif, kroosjes, mispel, moerbeï, okkernoot, peer, perzik, pijnboompitten, pruim, tamme kastanje, vijg, watermeloen in onze contreien, maar opnieuw ontbreken voorlopig nog concrete aanduidingen uit de Zwinstreek zelf. Het is ook niet altijd duidelijk of deze struiken en bomen hier ook groeiden of als het fruit in gedroogde vorm uit Zuid-Europa aangevoerd werd. Vooral voor vijg bestaan hierover twijfels. Verschillende van deze vruchtstruiken en -bomen verdwenen waarschijnlijk ook weer samen met de Romeinen en werden pas veel later, in de domeinen van Karel de Grote bijvoorbeeld, opnieuw geïntroduceerd.

Suikerbonen, doopsuiker

De eerste sporen over het geven van suikerbonen gaat terug tot de Romeinen. Zij gaven geen suikerbonen zoals we die nu kennen, maar amandelnooten bedekt met een laagje honing. De traditie zette zich in mindere mate voort in de middeleeuwen en kwam weer volledig aan de oppervlakte in de 19^{de} eeuw. Het laagje honing werd mettertijd vervangen door een laagje (gekleurd) suikerglazuur. Een variant is de chocolade dragee, waarbij de noot is vervangen door chocolade. Suikerbonen zijn in België en aangrenzende streken in provincies als Limburg, Noord-Brabant, Zeeland in Nederland een traditioneel geschenk bij de geboorte van een kind. Een andere naam is doopsuiker, vanwege het gebruik dat de genodigden bij het doopsel suikerbonen krijgen. Suikerbonen worden soms betaald door de peetouders en komen in sommige streken na de doop uit een (tweede) luier. De bonen staan voor het nieuwe leven en voor vruchtbaarheid. In Zeeland wordt ook vaak beschuit met muisjes (in suiker gehulde anijszadjes) gegeven in plaats van suikerbonen. (Bron: <https://www.baby.be/nl/babygids/bevalling/na-de-bevalling/uw-terugkeer-naar-huis/2825-suikerbonen-bij-de-geboorte-waarom-doen-we-dat-toch>).



Foto. Zwarte moerbeï (*Morus nigra*) in vrucht. In de Zwinstreek komen op verschillende plaatsen nog mooie moerbeïbomen voor. In Brugge stad bevinden zich verschillende meer dan 100 jaar oude exemplaren. Foto Arnout Zwaenepoel.

Kers

Over de geschiedenis van de wilde zoete kers (ook wel boskriek of boskers genoemd) is nog weinig bekend. Mogelijk is hij met de eerste landbouwers in de nieuwe steentijd meeg gekomen of was hij er al en werd hij door hen bevoordeeld. Vaak wordt hij als inheemse soort bestempeld, maar een aanduiding als archaeofyt (ingeburgerd vóór 1500) is wellicht een meer correcte aanduiding. Zoete en zure kersen zijn al eeuwenlang in cultuur en geselecteerd in talloze variëteiten en regionale rassen. Bij de Romeinen was de kers blijkbaar niet inheems, want zij voerden kersen en hazelnooten aan van de Pontische kust, het huidige Turkije. (Bron: Maes 2006).

8.3 Noten en fruit in de Zwinstreek, in de middeleeuwen

Fruit in de Merovingische tijd. De paleobotanische bewijzen voor tuincultuur in de Merovingische tijd zijn zeer schaars. De beschikbare gegevens lijken erop te wijzen dat het fruitassortiment in de Merovingische tijd voornamelijk bestond uit verzamelde wilde vruchten zoals bosbraam (*Rubus fruticosus*), bosbes (*Vaccinium spp.*), framboos (*Rubus idaeus*), sleepruim (*Prunus spinosa*), vlierbes (*Sambucus nigra*) en hazelnoot (*Corylus avellana*). (Bron: Zeven 1997).

De Capitulare de Villis van Karel de Grote. De 'Capitulare de Villis vel curtis imperialibus', hierboven al enkele keren aangehaald, somt appel, hazelnoot, kers, mispel, okkernoot, peer, perzik en pruim op.

Abrikoos

De abrikoos (*Prunus armeniaca*) is vermoedelijk in China en aangrenzend Centraal-Azië inheems, waar wilde, blijkbaar niet gekweekte planten worden gevonden. Hij moet echter door rondtrekkende kooplieden naar het zuidwesten van Azië gebracht zijn, waar hij, evenals in het Middellandse Zeegebied en het zuiden van Europa tegenwoordig veel wordt gekweekt. (Bron: Morley & Everard 1971).



Foto. Capitulare de Villis. Facsimile uitgave.

Een meer realistisch beeld van wat er op de koninklijke domeinen verbouwd werd, geven de *Brevium exempla ad res eccleasticas et fiscales describendas*. Dit zijn voorbeelden van inventarisaties van koninklijke domeinen, opgenomen door controleambtenaren. De voor de geschiedenis van ons studiegebied belangrijkste inventarisatie heeft betrekking op het domein Asnapium (812 AD). Dit domein lag vlak bij Rijsel in het latere bisdom Kamerijk. Zeven (1997) geeft een overzicht van wat er op dat domein aanwezig was. Hij beschouwt peer (*Pyrus communis*), kweepeer (*Cydonia oblonga*), zwarte moerbeï (*Morus nigra*) en mispel (*Mespilus germanica*) als Karolingische introducties. De Romeinen kenden deze vruchten wel, maar we beschikken tot op dit moment nog niet over aanwijzingen dat ze in onze contreien verbouwd werden. (Bron: Zeven 1997).

Toltarief op voedsel in Letterswerve (1159-1164). Bij de belastingplichtige voedingswaren horen ook vruchten of noten. Zij worden op dezelfde manier belast als granen, erwten, bonen, zout of rapen. Voor appels en peren die de pachters aanbrenge, moet niets betaald worden. (Bron: De Groot 2000).

Een wijngaard in het 13^{de}-eeuwse Brugge? In Brugge zouden al in de 13^{de} eeuw druiven zijn geteeld. Historici leiden dat af uit de naam 'Wijngaard' die het 13^{de}-eeuwse Begijnhof kreeg. Taalkundigen zijn het daar echter niet allemaal mee eens. Volgens hen kan de naam wijngaard ook een nat grasland, omheind door water of een afsluiting betekenen.

De inlandse wijnteelt stond in verband met de behoefte aan wijn voor de eredienst in de vele kerken en kloosters. De teelt was in feite ontstaan in de Karolingische periode, toen het internationaal handelsverkeer nog weinig ontwikkeld was en de invoer van wijn uit warmere streken onbestaande. De landwijn uit onze streken, ook die uit Brabant of Namen-Luik, was evenwel van mindere kwaliteit ten opzichte van die uit de betere wijnlanden. Onze wijnteelt zou trouwens ten laatste in de 16^{de} eeuw volledig tenietgaan, onder meer ten gevolge van een klimaatverslechtering. (Bronnen: Schoutet 1977, Van Houtte 1982, Vandewalle 1995).

De Spanjaarden brengen citrusvruchten, zoethout, amandelen, saffraan, rijst, komijn, honing, olijfolie, vijgen en rozijnen naar Brugge (ca. 1230). In de beginperiode van de Spaanse aanwezigheid in Brugge blijken de Catalanen en de Basken de sterkste vertegenwoordigingen te hebben gevormd. Door hun uitgebreide contacten in het Middellandse Zeegebied en op het Iberisch schiereiland zelf konden de handelaars uit Barcelona, Valencia en Mallorca een ruim assortiment aan handelsgoederen aanvoeren, waarbij



Foto. De schepenzaal van het stadhuis in Brugge is een neogotische zaal, waarin de wanden versierd zijn met thema's die verwijzen naar de roemrijke periodes in de geschiedenis van Brugge. De oostelijke muur is gereserveerd voor de voorstelling van de middeleeuwse jaarmarkt in Brugge. Een verkoopster van citroenen, een handelaar in jachtvallen, ... maken deel uit van de figuren die op die jaarmarkt vertoefden. Foto Arnout Zwaenepoel.

mediterrane vruchten een aanzienlijk deel van de handelsgoederen uitmaakten. Amandelen kwamen uit Navarra. Uit Andalusië en meer bepaald uit Sevilla en Cordoba werden vijgen en rozijnen aangevoerd. (Bron: Vandewalle 2006).

Toltarief op etenswaren aangevoerd in Damme (1252). De tolheffing op de voedingswaren die in de haven van Damme aangevoerd werden, slaat ook op nogal wat fruitaanvoer: 'een karrevracht doorgevoerde amandelen, 4 d.: een halve karrevracht, 2 d., en als het verkocht wordt bij Damme, een karrevracht, 8 d., een korf vijgen of druiven, 2 d. Een 'copula' vijgen of druiven, 4 d., een zak Spaanse pruimen, 2 d., 45 [hodiis] granen en meer moeten 3 viertales. Van 25 [hodiis] en meer tot 45 [hodios] moeten een halve [hodios]. Van 15 en meer tot 25 [hodios], een viertel, minder dan 15 [hodios], 2 d. Hetzelfde zoals boven gezegd voor het graan, is voor ..., appelen, peren, ..., kleine noten en andere zaken, die per viertel gemeten worden. Zo geeft zowel de koper als de verkoper van elk schip op zijn gevulde zakken 3 viertel, per honderd druiven, die 'winsten' genoemd wordt, 1 d., een vat met grote noten, 4 d. Een zak van hetzelfde, 2 d., een korf met pruimen of kersen, 1 obool'. (Bron: Bonte 1986).

Fruit in het Sint-Janshospitaal te Brugge in de 14^{de} en de 15^{de} eeuw. De rekeningen van het Sint-Janshospitaal vermelden volgende fruitsoorten: amandelen, appels, noten, rozijnen en vijgen. Dit fruit stond in de rekeningen en was dus aangekocht. Het is opvallend dat de meeste fruitsoorten die in de rekeningen vermeld werden gedroogde fruitsoorten zijn: rozijnen, vijgen, amandelen en noten. Die konden bewaard worden. Het Sint-Janshospitaal kan

echter ook een boomgaard of gewoon enkele fruitbomen gehad hebben. De oudste beschrijving van een boomgaard dateert van 1547. Toen was de boomgaard 4866 m² groot. Vanaf 1400 werd in de hospitaalrekeningen steeds vermeld dat er appels voor de zieken aangekocht werden. (Bron: Dehaeck 1999).

Archeologische vondsten van fruit. Archeologische vondsten van fruit in de Zwinstreek zijn vooralsnog zeer schaars. We moeten in de ruimere omgeving gaan kijken om een beter idee te krijgen. Ervynck en medewerkers hebben in de middeleeuwse lakenhalle van leper pitten of zaadjes van zoete kers, pruim, braam, appel en mispel opgegraven. Het is evident dat de consumptie van fruit in de middeleeuwen zeer seizoensgebonden was, want chemische middelen en koelkamers waren er toen niet om fruit een geheel jaar door te bewaren.

Brugse 'appeltjes van Oranje' ten tijde van de Bourgondiërs (1377). Sinaasappelen en granaatappels worden al in de 14^{de} eeuw vermeld als een nieuw en zeldzaam luxeartikel. Lodewijk van Male, Filips de Goede en andere hoge heren en dames bestellen de lekkernijen, niet alleen om ervan te snoepen maar ook als geneesmiddel. De 'phisiens' van de koning van Frankrijk bevelen de oranje- en granaatappels aan als geneesmiddel. De waterbaljuw van Sluis en de schout van Brugge worden aangemaand er zoveel mogelijk op te kopen, ze naar Arras te laten brengen, vanwaar ze dan naar Parijs zullen gebracht worden ter genezing van de koning van Frankrijk. (Bron: J.H.B. 1958).

Granaatappel, symbool van vruchtbaarheid.

Vermoedelijk door het grote aantal zaden dat gevormd wordt, is de granaatappel lang als een symbool van vruchtbaarheid beschouwd. Men zegt dat in Turkije een pasgetrouwde vrouw het aantal kinderen dat ze krijgen zal, voorspellen kan door een rijpe granaatappel op de grond te gooien en de uitgestrooide zaden te tellen. (Bron: Born 1989).

Sinaasappel

De sinaasappel (*Citrus aurantium*) is waarschijnlijk afkomstig uit Vietnam. Per karavaan langs de zijderoute vond de sinaasappel omstreeks het jaar 1000 vanuit het Verre Oosten zijn weg naar Europa. Deze sinaasappel was in Europa ongeveer 500 jaar eerder bekend dan *Citrus sinensis*, die uit China hier werd ingevoerd en meestal te zuur is om te worden gegeten, maar ideaal is voor inmaak. Deze vrucht is ook het voornaamste ingrediënt dat de smaak geeft aan curaçao. (Bron: Morley & Everard 1971).

De banketten van de Bourgondische hertogen in de 15^{de} eeuw. Hierboven beschreven we al uitvoerig de overvloed van vlees, vis en dranken die op de Bourgondische banketten verschenen. Ook een aantal fruitsoorten zoals gedroogde vruchten, confituren, walnoten, gebakken appelen en kweeperen behoorden klassiek tot de ingrediënten van analoge banketten. (Bronnen: Van Winter 2014, Van Loo 2019).

Granaatappelbomen in het huis Antonio de Najera in Brugge (15^{de} eeuw). Het huis Kortewinkel 4 verbergt achter een bepleisterde lijstgevel uit 1846-1849 een 13^{de}- en een 15^{de}-eeuws huis. In het achterhuis van de 15^{de}-eeuwse woning zijn op de eerste verdieping restanten zichtbaar van een diepe muurnis met een spitsboogfries op gebeeldhouwde kopjes. De kopjes zijn gepolychromeerd en op de muur komt een baksteenschildering voor, verlevendigd door granaatappelbomen. Dit huis in de Spaanse handelsbuurt van Brugge werd destijds bewoond door de Spaanse koopliedenfamilie de Najera, afkomstig uit Navarra. (Bron: Beernaert et al. 2002).

Confituren van Vlaanderen (1459). De middeleeuwen kenden alle soorten van 'confijt', droog in suiker bewaarde vruchten, 'confituren'; daarnaast ook nat ingelegd fruit en fruitsappen in de aard van onze geleï, jam en marmelade. Uit Vlaanderen werd confijt uitgevoerd naar Frankrijk, maar onze waar had er niet altijd een goede faam. Zij gold er vaak als vervalst, zodat de wethouders van Abbeville het in 1459 nodig oordeelden de kopers te waarschuwen: 'Que nul ne vende confiture de Flandres se elle ne sant de fin sucre, car elles sant faulses et plaines d'amidon, et en sant cheux qui les accatent pour bonnes décheux'. (Bron: Viaene 1946).

Granaatappels en oranjeappelen voor Maximiliaan van Oostenrijk (1486). In 1486 zond de stad Brugge lekkernijen naar Maximiliaan van Oostenrijk: confituren, suikergoed, granaat- en oranjeappelen en marsepeinen. (Bron: Beernaert et al. 2002).

8.4 Noten en fruit in de Zwinstreek van de 16, 17^{de} en 18^{de} eeuw.

Fruit vermeld in de Lamentatie van Zegher van Male 'omtrent de stad van Brugge' (1586). Zegher van Male somt de prijzen op van verschillende landbouwgewassen, boerderijdieren en eetwaren in 1586. We pikken er hier het fruit uit: *een Pondt fransche pruymen* (pruimen), *een Pondt rozynen* (rozijnen), *een Pondt correnten* (krenten), *een Pondt amandelen*, *een pont roete kersen* (rode kersen), *een pont warse kersen* (zwarte? kersen). (Bron: Carton 1859).

Fruit uit de 16^{de} eeuw in de ruïnes van het Kasteel van Belgisch Middelburg. Bij een archeologisch onderzoek in 2002-2003, in de ruïnes van het Kasteel van Belgisch Middelburg, werden ook de plantaardige resten van het geconsumeerde voedsel in twee afvalputten onderzocht door Brigitte Cooremans. Daarbij werden aanzienlijk wat resten van diverse soorten fruit aangetroffen. De pitjes, en stenen van vruchten blijven immers doorgaans vrij goed bewaard in archeologische context. Volgende soorten werden aangetroffen: appel (*Malus domestica*), blauwe (?) bosbes (*Vaccinium myrtillus*), (bos?)aardbei (*Fragaria vesca*), braam (*Rubus fruticosus*), druif (*Vitis vinifera*), framboos (*Rubus idaeus*), gele kornoelje (*Cornus mas*), hazelnoot (*Corylus avellana*), kers (*Prunus avium*), kriek (*Prunus cerasus*), kroosjes (*Prunus domestica* cf. *ssp. insititia*), mispel (*Mespilus germanica*), okkernoot (*Juglans regia*), peer (*Pyrus communis*), perzik (*Prunus persica*), pruim (*Prunus domestica* subspecies *domestica*), Ribes species, sleedoorn (*Prunus spinosa*), vijg (*Ficus carica*), vlier (*Sambucus nigra*) en zwarte moerbe (*Morus nigra*). Van de sleedoorn werd vermoedelijk wijn gemaakt. Van de aardbeipitjes kan niet met zekerheid uitgemaakt worden of ze van bosaardbei of gecultiveerde aardbeien afkomstig waren. Bosaardbeien kwamen ook al voor vanaf de late middeleeuwen, in het bijzonder in de omgeving van Brussel. Van de ribessoorten is het onduidelijk of het om rode aalbes (*Ribes rubrum*), zwarte bes (*Ribes nigrum*) of kruisbes (*Ribes uva-crispa*) ging. Rode aalbes en kruisbes zijn in archeologische context bekend vanaf de 14^{de} eeuw en waren in de 16^{de} eeuw te koop op de markt. Zwarte bes werd volgens Dodoens niet gegeten wegens de slechte smaak. Het valt te betwijfelen of die beoordeling door Dodoens helemaal correct was. Kriek is percentsgewijze talrijker teruggevonden dan kers, wat vaker geconstateerd is voor deze periode. Zwarte moerbe en perzik waren luxe fruitsoorten in die periode. Ze werden niet in commerciële boomgaarden maar in private tuinen gekweekt voor persoonlijke consumptie. Vijg wordt doorgaans beschouwd als import in gedroogde vorm uit het Middellandse Zeegebied. Voor druif is het wat minder duidelijk of het om import dan om lokale teelt ging. De bosbessen zijn in het artikel van Cooremans niet op soort gedetermineerd. In de streek rond het Brugse kwam blauwe bosbes echter op verschillende plaatsen voor en op dat moment ongetwijfeld veel

algemener dan wat er nu nog van rest. De kans dat het dus om blauwe bosbes gaat is in elk geval aannemelijker dan rode bosbes of rijsbes. (Bronnen: Cooremans in De Clercq et al. 2007, Maes 2006).

Zure kers (*Prunus cerasus*)

Zure kers is niet inheems, maar vermoedelijk afkomstig uit het gebied rond de Kaspische Zee. Het vroegste bewijs voor de aanwezigheid van zure kers in Nederland is geleverd door de vondst van pitten in een afvalkuil uit 11^{de}-eeuws Deventer. In Vlaanderen en Zuid-Nederland wordt de zure kers kriek of krikelaar genoemd, in de rest van Nederland morel. Een van de meest gekende variëteiten is de noordkriek of *Prunus cerasus* 'griotte du nord'. (Bronnen: Zeven 1997, Maes 2006).

De nieuwe boomgaard van de pastoor van Damme (1574). In 1574 nam pastoor Boudewijn Paeldinck van de O.L.Vrouwekerk te Damme een nieuwe tuin in pacht van het Sint-Janshospitaal aldaar, voor de duur van zijn leven. De jaarlijkse pachtsom bedroeg 1 pond groten vanaf Kerstavond 1574. De pastoor moest geheel de hof beplanten met goede 'gheinte' fruitbomen, namelijk een perelaar tussen twee appelaars, met een afstand van 28 voet of 7,68 m tussen elke twee bomen. De fruitbomen die verdroogden, moesten ieder vervangen worden door een fruitboom van dezelfde oude. Bij het overlijden van pastoor Paeldinck zullen deze bomen, alsook de hagen en de 'thuu-neecken' eigendom worden van het hospitaal. Daarenboven moet de pastoor op eigen kosten de muren van de hof onderhouden, ten ware 'generalen paes wesen sal binnen den lande van errewaerts overe', dus tenzij de vrede gesloten wordt in de Nederlanden, dan mag hij de kosten van onderhoud van de muren in rekening brengen aan het hospitaal. Ook mag de pastoor deze hof aan niemand overlaten of verpachten'. (Bron: De Smet 1968).

Verkoop van boomgaard bij boerderij te Damme (1585). Bij de verkoop van een huis met schuren en stallingen, gelegen op de noordzijde van de Korenmarkt te Damme worden 101 bomen vermeld die bij deze hofstede behoorden, namelijk 32 appelbomen, 10 perelaars, 14 kerselaars, 41 tronken, 3 olmen, een essenboom en een notelaar. Op de dag dat de verkoper de hofstede zal verlaten, moet hij al deze bomen in goede staat overleveren, 'ten ware by storme van wynde, ofte ghewelt vande soldaten' een deel ervan vernield was. (Bron: De Smet 1968).

Fruitbomen op een boerderij in Damme (1595). In 1595 pachtte Anthuenis de Ryckere voor negen jaren aan 9 schelling, 8 groten per gemet, een hofstede van 33 gemeten 2 lijnen, behorende aan de armendis van Damme. Ook hier worden al de bomen opgesomd die daar aanwezig waren: op het voorhof 15 appelbomen, één perenboom, acht kerselaars, drie pruimelaars en 16 tronken of knotwilgen. In de boomgaard 25 of 26 appelbomen, 2 perelaars en 5 pruimelaars. Rondom de landerijen bevonden zich 50 tronken en 5 olmen. Indien er een boom verdroogde, moest de pachter twee

jonge bomen van dezelfde soort planten. Gedurende de eerste drie jaren van zijn pacht, moest hij nog 16 appelbomen, 16 perenbomen en 18 kerselaars planten en ieder jaar rond de landerijen 15 pootstaken of tronken en drie opgaande wilgenbomen en deze moest hij in groei houden en bij het verlaten van zijn hofstede, deze overleveren aan zijn opvolger. (Bron: De Smet 1968).

Schilderijen. Op Vlaamse en Nederlandse schilderijen van de 16^{de} en 17^{de} eeuw kunnen abrikozen, appels, appelsienen, citroenen, druiven, frambozen, kersen, meloen, mispels, noten, peren, perziken, pruimen en vijgen herkend worden. Op het schilderij 'Gebed voor het eten', anoniem, maar vermoedelijk van de Brugse schilder Antoon Claeissens (Brugge 1536-1613) zien we Adolf van Meetkerke en Margaretha van Lichtervelde bidden alvorens toe te tasten. Het strenge beeld van een protestants Brugs gezin wordt gemilderd door het vooruitzicht van wat aan spijs en drank te wachten staat. Op de tafel staat onder meer een schaal sinaasappelen.



Foto. Protestantse familie aan tafel. Anonieme meester. Musea Brugge. Bemerkt de schaal met appelsienen. Bron: Musea Brugge, www.lukasweb.be – Art in Flanders, foto Hugo Maertens en Dominique Provost.



Foto. Stilleven met fruit. Frans Snijders, Antwerpen (1616). Typisch aan dit soort stillevens is het bijeenbrengen van fruit uit de diverse seizoenen. Foto: © KBC, Snijders&Rockoxhuis, Erwin Donvil - www.snijdersrockoxhuis.be



Foto. Stilleven met fruit. Joris van Son (Antwerpen, 1622-1667). Op het schilderij herkennen we onder meer aardbeien, druiven, frambozen, kruisbessen, peren, perziken, vijgen, ... Schilderij tentoongesteld in het Gruuthusemuseum in Brugge. Op andere stillevens van dezelfde schilder zijn ook nog citroenen, granaatappels, mispels, pruimen en sinaasappels afgebeeld. Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. Vlaams goudleerbehang van de periode 1750-1800, tentoongesteld in het Gruuthusemuseum in Brugge. Op de decoratie herkennen we naast gekende fruitsoorten appels, kersen en druiven ook al granaatappels. Foto Arnout Zwaenepoel, 2019.

Eten in de Sint-Godelieve-abdij in Brugge in de 17^{de} eeuw. De voor de hand liggende fruitsoorten plukten de zusters in hun boomgaard, zoals peren, appels en pruimen, kersen en krieke, moerbeien en aardbeien, maar voor de feestdagen konden ze zich op de markt voorzien van perziken en druiven, mispels en hazelnoten, vijgen, dadels en amandels, rozijnen, mandarijntjes en sinaasappelen, kruisbessen, kastanjes en okkernoten. (Bron: Van den Abeele 2005).

Voedsel voor het Sint-Janshospitaal in Damme (1642). Het aanbod fruit was eerder beperkt: appels en peren kwamen uit de eigen boomgaard. Gedroogde vruchten als rozijnen en krenten werden gekocht. (Bron: Janssens 1988).

Fruitbomen in Den Hof van Jerusalem in de Peperstraat te Brugge (1681). In 1681 overlijdt een hovenier van Den Hof van Jerusalem (onderdeel van het 15^{de}-eeuwse Adornes-domein). Zijn plantgoed wordt geschat om zijn weduwe uit te betalen. In 1672 werden al 'queperen' (kweeper), 'morellebomen' (noordkriek), wilde kers (zoete kers), appelbomen, 'corneliboom' (gele kornoelje), 'millecaton' (perzik) en 'jonghe prumme' (pruim) vermeld. In 1681 worden er fruitbomen, 'geniverhagen' (genivers zijn in West-Vlaanderen rode aalbes), 'abricon' (abrikoos), 'millicatons' (perzik), 'roose hagen cateil' (?), 'wijngaerd' (druiven) en 'quepeer' (kweeper) vermeld en er stonden ook amandelbomen. (Bron: De Maegd 2017).

Appels china en sidroenen in Brugge (1685). In 1685 liet Matheus de Ram per schip 54 100 'appels china' (sinaasappelen) en 'sidroenen' leveren aan 7 Brugse kooplui. Het feit dat ze per stuk geteld zijn en niet als bulkproduct per gewicht, geeft aan dat het toen nog als niet alledaags fruit werd beschouwd. Anderzijds toont de grote hoeveelheid aan dat appelsienen en citroenen toen ook al geen curiosa meer waren. (Bron: Beernaert et al. 2002).

Afvalput van het Jezüetenklooster langs de Verversdijk in Brugge verduidelijkt fruitconsumptie (18^{de} eeuw). In deze afvalput determineerden archeologen walnoten, pruimen, perziken en kersen. (Bron: Beernaert et al. 2002).

Boomgaarden in Brugge (1796). Jan Beerblock werd geboren in Brugge in 1739 en overleed eveneens in Brugge in 1806. Hij werkte ook uitsluitend in Brugge en hij tekende en schilderde vooral realistische taferelen, waardoor we dankzij hem een uitstekende blik krijgen op het 18^{de}-eeuwse Brugge. Zijn reeks Brugse kloosters, getekend in 1796, zijn voor ons thema bijzonder interessant, omdat ze bij elk klooster ook een respectabele moestuin, al dan niet met boomgaard weergeven. In de reeks komen de Eekhoutabdij in de

Eekhoutstraat; de Sint-Trudoabdij in de Nieuwe Gentweg, het Capucinessenklooster in de Katelijnestraat, het Conceptionistenklooster in de Goezeputstraat, het Engels klooster in de Carmersstraat, het Jacobinessenklooster in de Jacobinessenstraat, het klooster der Predikheren langs de Predikherenrei, het klooster der Carmelieten in de Ezelstraat, het klooster van de Grauwe zusters in de Oude Zak, het klooster van de Geschoeide Karmelieten in de Carmersstraat.

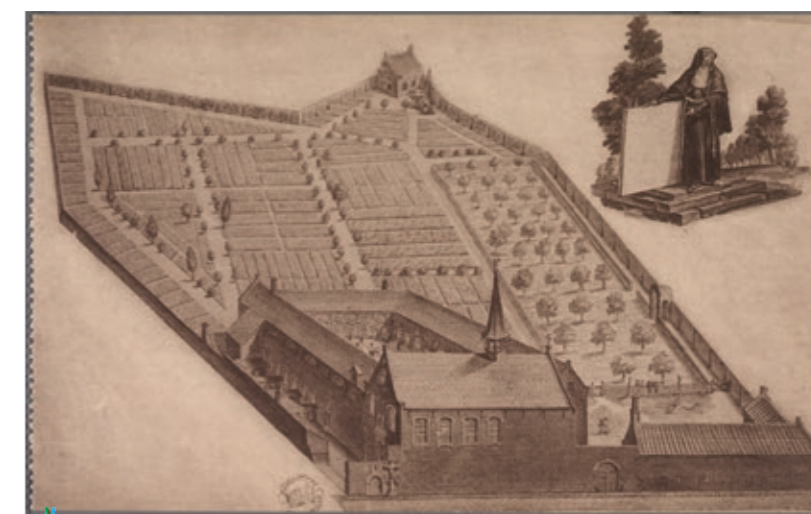


Foto. Het Capucinessenklooster in de Katelijnestraat in Brugge. Tekening Jan Beerblock (1780). Beeldbank Brugge. Collectie Stadsarchief Brugge/J.A. Rau. De tuin bestaat voor het grootste gedeelte uit een moestuin met talrijke bedden. Er is ook een aanzienlijke boomgaard. Tegen de muren is ook leifruit geplant.

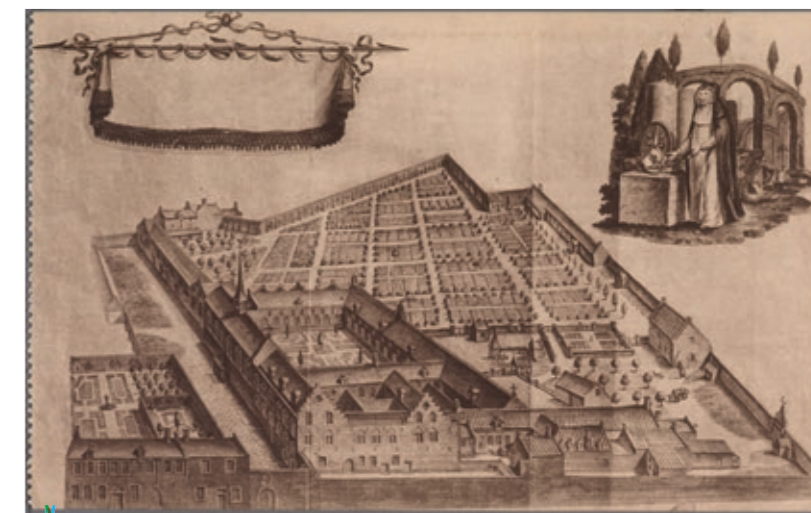
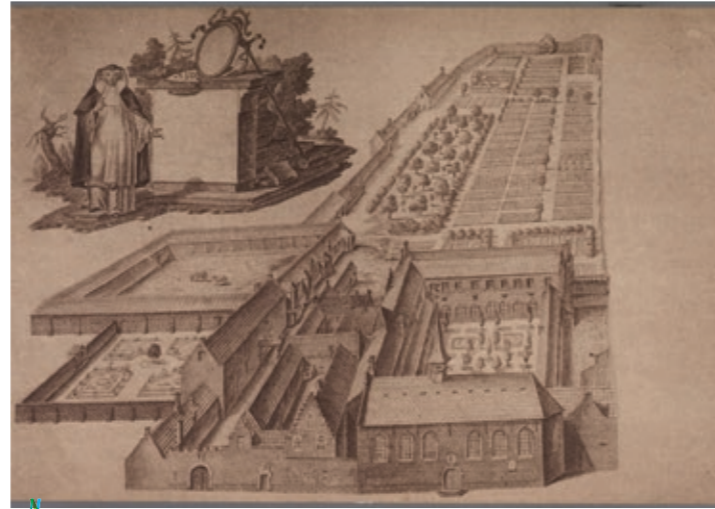


Foto. Het Jacobinessen- of Dominicanessenklooster in de Jacobinessenstraat in Brugge. Tekening Jan Beerblock (1796). Beeldbank Brugge. Collectie Stadsarchief Brugge/J.A. Rau. De tuin bestaat voor het grootste gedeelte uit een moestuin met talrijke bedden. Er zijn twee kleine boomgaardjes, waarin ook een koe graast. Tegen de muren is ook leifruit geplant.



Het klooster van de Grauwzusters in de Oude Zak in Brugge. Tekening Jan Beerblock (1782). Beeldbank Brugge. Collectie Stadsarchief Brugge/J.A. Rau. De tuin bestaat opnieuw voor het grootste gedeelte uit een moestuin met talrijke bedden. Er is ook een boomgaardje. Tegen de muren is leifruit geplant.



De Sint-Trudoabdij in de Nieuwe Gentweg in Brugge. Tekening Jan Beerblock (1796). Beeldbank Brugge. Collectie Stadsarchief Brugge/J.A. Rau. De tuin bestaat opnieuw voor het grootste gedeelte uit een moestuin met talrijke bedden. Er is ook een boomgaardje.



Twee foto's. De tuin van de familie Willaëys-Vleys in Groeninge (Brugge). Jan Anton Garemijn, 1759, Brugge. Op het detail van de rechterbenedenhoek zijn een leifruitboom tegen de muur, laagstamfruitbomen tussen bloemperken en een geleide druivelaar herkenbaar. Schilderij tentoongesteld in het Gruuthusemuseum in Brugge. Foto's: Arnout Zwaenepoel.



8.5 Noten en fruit in de Zwinstreek van de 19^{de} eeuw

Leifruit in Den Hof van Jerusalem te Brugge (1808). De muren van deze tuin (onderdeel van het Adornes-domein uit de late 15^{de} eeuw) waren in 1808 begroeid met leifruit tegen de muren. Er stonden 24 perenbomen, met rasbenamingen als *Epine de Veer*, *O.-Lieve-Vrouwpeer*, *Winternoblesse*, *Lekker betje*, *Riepeer*, *Koning-speer* en *Keyzerinne*. Er stond ook een *Streeplink appelaar*. (Bron: *De Maegd* 2017).

Waardeschatting van het plantgoed van Den Hof van Jerusalem in de Peperstraat te Brugge (1834). Met de komst van het klooster der apostolinnen in het Adornes-domein kwam er een eind aan de verpachting van de hovenierstuin en boomgaard. Ter voorbereiding van de overname door de apostolinnen werd in september 1834 de waarde geschat van het aanwezige plantgoed van de drie pachters van dat moment. De proost der kercke Jerusalem werd met 18,5 fr uitgekocht voor 3 appel- en 7 perenbomen. De weduwe de Clerck werd vergoed met 44 fr voor 1 reine-claude-pruim, 3 appel- en 1 peerboom, 1 krikelaar en 1 okkernoot. En François Neutens die het grootste terrein bewerkte, was blijkbaar een beroepskweker voornamelijk van fruitbomen, want hij ontving 499,5 fr. Naast de hierboven reeds vermelde soorten die hij in groten getale bezat, waren dat perzikkbomen, moerbeziën, veel wilde appel- en pruimenbomen, ook zaailingen en wel 3076 wilde perenbomen en 928 populieren.

Het perceel van François Neutens was in vier verdeeld toen de schatters het inventariseerden. Het tweede deel van Neutens' tuin lag 'aen een verdere weeg'. Daarmee wordt geen pad of weggetje bedoeld, maar men duidde met deze term een houten wand van horizontale latten aan die een ruimte zowel binnen als buiten verdeelde. Misschien is het wel een synoniem voor 'galent', vermoedelijk een verbastering van 'gelint', de gebruikelijke term voor het houten latwerk dat leifruit in moestuinen ondersteunde. Daarbij wordt onderscheid gemaakt tussen 'gelint' en 'teggelint' afhankelijk of het houtwerk tegen een muur was gebouwd of vrijstaand opgesteld. Het synoniem *spalier* – gebruikt in de term *spalierfruit* voor leifruit – vindt zijn oorsprong in de Franse versie *espalier* en *contrespalier*. (Bron: *De Maegd* 2017).

Fruitmarkten in het 19^{de}-eeuwse Brugge. Langs de Spaanse Loskaai en in het begin van de Spanjaardstraat werden groenten en fruit verkocht. Groenten en fruit werden echter zowat overal verkocht: op zaterdag voor de schouwburg, op de Eiermarkt, in de Kuipers-, Niklaas Despars- en J. Van Ooststraat. Alle dagen waren ze te koop op het Simon Stevinplein, langs het Pandreitje en in de



Fruitmarkt op de Spaanse Loskaai in Brugge, 1899 (Bron: Stadsarchief, verzameling J.A. Rau)

ingebouwde winkeltjes op de hoek van de Vlamingstraat en Kraanplaats. Afstammelingen van deze groenten- en fruithandelaren richtten later ook de eerste groenten en fruitwinkels op. Jeroom Firmin Dhondt werd bijvoorbeeld eerst groothandelaar in aardappelen en ajuin en daarna in binnenlands fruit en citrusvruchten. (Bron: *Michiels* 1978).

Moerbeziënplantsoenen door de regering bevorderd (1852). De meeste vermeldingen van moerbeien in de Zwinstreek slaan op de zwarte moerbeï, die de lekkerste vruchten oplevert. De vruchten van de witte moerbeï zijn vers wat minder lekker, maar zijn in gedroogde vorm ook best genietbaar. In 1852 doet de regering een oproep om (witte) moerbeziën aan te planten, niet zozeer voor de vruchten, maar wél om de zijderupsenteelt te bevorderen. De regering deelt kosteloos 'moerbeziënplantsoen' en eieren van zijderupsen uit aan hen die het experiment willen aangaan. (Bron: *J.D.D.* 1958).

De pastorieboomgaard van Damme (1880). Van deze nog altijd bestaande boomgaard is een ontwerpplan van circa 1880 bewaard. Het handgeschreven document met schets is niet gedateerd, maar de recentste variëteit die er in genoemd wordt, is de perzik Belle Imperiale, die pas in 1874 in de handel gekomen is. De boomgaard moet dus aangelegd zijn na deze datum. Alle andere genoemde variëteiten zijn ouder en zijn meer dan waarschijnlijk gebaseerd op de aanbevelingen van de beste (peren)rassen die gepubliceerd werden in het Tijdschrift voor Boomteeltkunde, bloemteelt en moeshovenierderij, orgaan van den Boomteeltkring van België

(jaargang 1877). 22 van de 36 aanbevolen perenrassen komen in het aanlegplan voor de pastorieboomgaard voor. Dit doet ons sterk vermoeden dat de pastoor lezer was van het tijdschrift en doet ons een aanlegdatum vermoeden van circa 1878-1880. Overigens is het eerder onwaarschijnlijk dat het plan van aanleg letterlijk uitgevoerd is, omdat de beschikbare ruimte eigenlijk niet groot genoeg was om een dergelijke hoeveelheid bomen aan te planten. Het plan geeft wel perfect weer hoe een hoogstamboomgaard in de Zwinstreek er op het einde van de 19^{de} eeuw uit kon zien en welke fruitrassen toen populair waren.

Het aanlegplan van de boomgaard (circa 1880) werd in volgende tabel overgenomen.

Tabel 2. Aanleg pastorieboomgaard ca. 1880.

Nr in de lijst en op grondplan	Oorspronkelijke naam	Toevoeging maand rijp fruit in potlood, wijziging in rood, of andere invulling op grondplan
1	Napoleon	Half oktober
2	Conseiller à la cour?	11
3	?	
4	Marie Louise Bonne d'Avranches	9-10
5	Diel	10-11, Beurré Diel, later
6	Calebasse	9, begin oktober
7	Keirselaar	
8	Kriekelaar (...)	
9	Passe Crassane (...)	
10	Louise Bonne d'avranches?	10 Transparente Blanche (vroeg)
11	Beurré Hardy	9-10, Bon Chrétien William 8-9
12		
13	Suz de Bavay of?	Later ½ oktober
14	Durondeau	Josephine de Malines
15	Braadpeer	9
16	?	Kriekpeer
17	Josephine de Malines	
18	Duchesse d'angoulême	Double Philippe
19	Double Philippe	Bergamotte ½ oktober
20	? Reine de Belgique...	
21	Pruimelaar	Soldat Laboureur, 2 ^{de} helft september of ½ oktober
22	Beurré chaumontel	Kir.. pruim
23	Pruimelaar	Double Philippe begin september
24	Duchesse d'angouleme	10
25	Beurré gris?	Doyenné d'hiver
26	Soldat Laboureur	Nouvelle Fulvie...
27	?	
28	Nouvelle Fulvie	Reine Claude violet
29	Poire curé	
30	Winter Calville	(Reinette étoilée) Bismarck?
31	Soldat Laboureur?	
32	Seigneur d'Esperen	9
33	Diel	Beurré Diel
34	Josephine de Malines?	
35	Beurré d'hiver	10
36	?	10
37	Beurré d'Angleterre	Hardy
38	Bon chrétien William	9
39	Passe colmar	10 half oktober
40	Soldat laboureur?	Half oktober
41	Pruimelaar	

Nr in de lijst en op grondplan	Oorspronkelijke naam	Toevoeging maand rijp fruit in potlood, wijziging in rood, of andere invulling op grondplan
42	Brugnon de Guilliquier (perzik)	half oktober
43	Beurré Pentecote	
44	Nouvelle Fulvie	
45	Pruimelaar	
46	Bergamotte fortunée	Op einde oktober
47	Rouge de mai, vroege perzik	
48	Napoleon	
49	Diel	
50	Pruimelaar	Reine claudé dorée
51	Abricot	Bleue de Belgique, Reine claudé dorée
52	Amsden perzik	Bleue de Belgique
53	? Brugnon	
54	Pruimelaar witte	Brugnon
55	Pruimelaar blauwe	Amsden
56	Madeleine rouge? Perzik	Amsden
57	Abricot	
58	Watrelot perzik	Belle imperiale
59	Beurré amandes	8 andere ... Belle Imperiale
60	Eierpruimen	
61	?	Durondeau
62	Soeure Gregoire	9
63	Pruimelaar kleine roode	
64	Reinette appel	
65	Strieping appel	
66	Kriekelaar	
67	Hondekop appel	
68		
69		
70		
71		
72	Beurré Durondeau?	
73	Calville appel	Winter Calville
74		Jacques Lebel
75	? appel	Renet
76	Court Pendu appel	
77	Coeur de pigeon appel	
78	Court Pendu appel	
79	Kerselaar	
80	Reinette appel	
81	Mispels	
82-87	Kweeperen	
Toevoegingen op plan zonder nr	Reinette de chené	
Toevoegingen op plan zonder nr	Goude reinette	



Foto. Plan voor de aanleg van de pastorieboomgaard van Damme, circa 1880. Foto Arnout Zwaenepoel.

Een alfabetische lijst van de fruitrassen genoemd in het plan van aanleg van circa 1880 wordt in onderstaande tabel weergegeven. Ook de herkomst van de rassen wordt in de tabel vermeld.

Tabel 3.

Ras	Synoniemen	Fruitsoort	Plaats en jaar van ontstaan
Abricot		Abrikoos	
Amsden		Perzik	1868, USA
Belle imperiale		Perzik	Gezaaid 1850; 1 ^{ste} vrucht 1861; in de handel 1874; Frankrijk
Bergamotte		Peer	
Bergamotte fortunée		Peer	1820 Edingen
Beurré amandes	Amandelpeer, Poire d'Amande double	Peer	Onbekend
Beurré Chaumontel	Besi de Chaumontel, Beurré d'hiver	Peer	Vóór 1745
Beurré d'Angleterre		Peer	Vóór 1857
Beurré d'hiver	Beurré Chaumontel; wilde peer van Chaumontelle	Peer	Voor 1745
Beurré Diel	Meloenpeer	Peer	België, 1811, in Perck bij Vilvoorde ontdekt
Beyrré Durondeau	Durondeau	Peer	1811, Henegouwen, Charles-Louis Durondeau
Beurré gris	Beurré d'Anjou	Peer	Vóór 1651
Beurré Hardy	Brigadierpeer	Peer	Frankrijk 1820; in de handel vanaf 1840
Beurré Pentecôte	Beurré d'hiver de Bruxelles; Bergamotte de la Pentecôte	Peer	Voor 1845
Bismarck	stropneus	Appel	1870 Nieuw-Zeeland
Blauwe pruimelaar		Pruim	
Bleu de Belgique	Belgische blauwe	Pruim	Vóór 1850
Bon chrétien William		Peer	1770 Engeland
Braadpeer		Peer	
Brugnon		Perzik	Ouder dan 1773
Brugnon de Guilliquier		Nectarine	Niet bekend
Calebasse	Calebasse à la reine, wijnpeer	Peer	Doornik, Donat Leclercq 1770
Calville		Appel	
Coeur de pigeon	Pomme de Jeruzalem	Appel	Vóór 1859
Conseiller à la cour		Peer	België, Van Mons, Leuven, 1840
Court pendu	Reinette Court Pendu	Appel	< 1650
Double Philippe	Dubbele Flip, Beurré de Mérode	Peer	Jean-Baptiste de Mons, Schaarbeek 1800
Doyenné d'hiver	Begamotte de la Pentecôte	Peer	Capucijnen van Leuven, vóór 1835
Duchesse	Poire de Eparonnais	Peer	1812, Frankrijk
d'Angoulême			
Durondeau	Beurré Durondeau	Peer	1811, Henegouwen, Charles-Louis Durondeau
Eierpruim		Pruim	Onbekend, Nederland? Zeer oud
Goudrenet	Goudreinette; Schone van Boskoop	Appel	1856? 18 ^{de} eeuw, Nederland?
Hondekop		Appel	< 1559; West-Vlaanderen
Jacques Lebel		Appel	1825; Jacques Lebel, Amiens, Frankrijk
Joséphine de Malines		Peer	België, 1830, Majoor d'Esperen, Mechelen
Keirselaar		Kers	
Kriekelaar		Kriek	
Kriekpeer	Bruine kriekpeer, Witte kriekpeer	Peer	1778, Karel Pinet, Sleidinge
Kweeper		Kweeper	Gebied rond de Kaspische Zee
Madeleine rouge	Broechemse	Perzik	Broechem, provincie Antwerpen; datum onbekend

Ras	Synoniemen	Fruitsoort	Plaats en jaar van ontstaan
Marie-Louise Bonne d'Avranches	Bonne Louise d'Avranches	Peer	Frankrijk 1778
Mispel		Mispel	
Napoleon	Beurré Napoléon	Peer	1808; Liart; Mons
Nouvelle Fulvie		Peer	Xavier Grégoire, 1864, Jodoigne, België
Passe-Colmar	Ananas d'hiver	Peer	1758; Mons, abt Nicolas d'Hardenpont
Passe Crassane		Peer	1848, Frankrijk, Rouen
Poire curé	Pastoorpeer	Peer	Frankrijk, 1760, pastoor Leroy
Pruimelaar kleine roode		Pruim	
Reine claudé dorée	Reine claudé verte; Reine claudé crottée	Pruim	Frankrijk, eind 18 ^{de} eeuw
Reine claudé violet	Reine claudé violette; purple gage	Pruim	1780; plaats onbekend
Reine de Belgique	Reine des Belges	Peer	1832; Van Mons, Leuven
Reinette		Appel	
Reinette de chené		Appel	
Reinette étoilée	Sterappel, sterreinette	Appel	Sint-Truiden, Luik of Maastricht, 1830
Rouge de mai		Perzik	Ontstaan onbekend; afgebeeld in Severeijns 1888 Revue horticole
Seigneur d'Esperen	Begamotte Fievée	Peer	1827 Majoor d'Esperen Mechelen
Soeure Grégoire		Peer	1858 België
Soldat Laboureur	Soldat d'Esperen	Peer	1820, Majoor d'Esperen, Mechelen
Stieping	Winterstreeping, Winterrambour	Appel	Nederland? België? Circa 1700
Suz de Bavay	Suzette de Bavay	Peer	
Tranparente Blanche	Oogstappel	Appel	Riga; in 1852 ingevoerd in Frankrijk
Watrelos perzik		Perzik	
Winter calville		Appel	Frankrijk; heel oud
Witte pruimelaar		Pruim	

(Bron: Zwaenepoel 2019).



Foto. Bloeiende kweeper (Cydonia oblonga) in de pastorietuin van Damme. Dit exemplaar dateert nog van de oorspronkelijke aanplant van 1880. Foto Arnout Zwaenepoel.

8.6 Noten en fruit in de Zwinstreek van de 20^{ste} eeuw

Hoogstamboomgaarden in de Zwinstreek. In de Zwinstreek van de eerste helft van de 20^{ste} eeuw had minstens elke boerderij enkele hoogstamfruitbomen staan en ook vele niet-boerderijen hadden een eigen boomgaard. Vele van die boomgaarden in de Zwinstreek sneuvelden bij de inundaties van de Tweede Wereldoorlog. Kort na de oorlog volgde een laatste grootschalige heraanplant van hoogstamboomgaarden, maar amper tien jaar later werden er al rooipremies uitgereikt om dezelfde boomgaarden te rooien. Hoogstamboomgaarden werden vanaf toen eerder een zeldzaamheid en zeker de commerciële boomgaarden werden daarna nog uitsluitend als laagstamboomgaard aangeplant. Bij interviews met oudere Zwinstreekbewoners konden we een groot aantal fruitrassen achterhalen van de laatste generaties hoogstamboomgaarden. In de moestuin was ook standaard wat klein fruit aanwezig, waarbij framboos, kruisbes (*'stekebeiers'*), rode aalbes (*'jenievers'*), witte aalbes (*'witte jenievers'*) en zwarte bes (*'paters'*) zelden ontbraken. Ook aardbeien werden vaak in de moestuin gekweekt. Bramen werden sporadisch gekweekt, maar de meeste mensen gingen die toch nog in het wild gaan plukken. Enkele vlierstruiken, vaak bij de bakoven geplant, dienden stevast om vliersiroop van de bessen te maken.

Een van de perensoorten die in de Zwinstreek regelmatig vermeld wordt is de wijnpeer. Die wijnpeer komt ook voor in een lokale spreuk: *'We moeten mijnder dat niet hèn, zei de melkboer, w'hèn mijnder liever een wijnpère'*, een spreuk die moet verstaan worden als een soort jaloezische reactie op een onverwacht geluk dat een ander is te beurt gevallen.



Foto. Mahieupeer is het meest frequente perenras in de resterende oude boomgaarden van Damme. Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. Reinette Hernaut uit de grote boomgaard langs de Polderstraat in Damme. Foto Arnout Zwaenepoel.

Tabel 4. Fruitrassen aangetroffen in de Zwinstreek (in boomgaarden of namen vernoemd in interviews).

Fruitras	Herkomstgebied	Vermoedelijke ouderdom van het ras
Appels		
Bellefleur = Enkele Bellefleur = Brabantse Bellefleur	Nederland of België	1662
Ciderappel		
Cox orange Pippin	Engeland	In de handel gebracht in 1850
Delcorf = Delbar = Delbarestival	Frankrijk	Ontwikkeld in 1960; op de markt 1973
Dubbele Bellefleur	?	?
Goudrenet = Belle de Boskoop	Boskoop? Montfort?	18 ^{de} eeuw?
Grijze of Grauwe renet (groep met verschillende benamingen als Rabau, ...)	Noord-Frankrijk?	12 ^{de} eeuw?
IJzerappel = Marie-Joseph d'Othée	Gewonnen door Drisket in Othée (prov. Luik)	1870
Jacques Lebel	Ontdekt door boomkweker Jacques Lebel uit Amiens (Frankrijk)	Rond 1825
Kalvientjes = Kalvijnapfel	Nederland	Al bekend in 1574
Kattekoppen	Voor het eerst gevonden in Saint-Sauveur (België)	In de handel gebracht rond 1836
Keuleman = Oude wuvtjes = Schaapsneus = Schaapsmuil	Keulen?	?
Landsberger Reinette	Duitsland	1850
Lombarts Calville = Witte winter Lombarts Calville	Nederland, gewonnen door P. Lombarts te Zundert	1906
Oogstappel	Riga (Letland)	In West-Europa geïntroduceerd in 1852
Rambour		
Reinette Baumann	België, Van Mons, Brussel	Begin 19 ^{de} eeuw
Reinette Coulon	België, Coulon, Luik	1856
Rode kallevinken		
Sterrenet		
Striepelingen		
Winterkalvientjes		
Winterstriepeling		
Zoete Ermgaard (= Armgaard)	Nederland	1864
Zomerkalvientjes		
Peren		
Brompeer = Spiegelpeer = Baronpeer		
Clapps Favourite	Verenigde Staten	Gewonnen in 1860 en in de handel gebracht in 1867
Comtesse de Paris	Frankrijk	Gewonnen in 1882
Conférence	Engeland	Gewonnen rond 1885
Doyenné de Comice	Frankrijk	In de handel gebracht rond 1849
Gieser Wildeman (Giezer Wildeman)	Gekweekt door de heer Wildeman uit Gorinchem (Nederland)	In de handel gebracht omstreeks 1850
Kleipeer (Winterpeer, Winterjan, Wintersuikerpeer, Kievitspeer)	Nederland?	Circa 1700
Koningspeer (= Noordhollandse suikerpeer, Suikerpeer, Dubbele Fransche suikerpeer, Reint Huismanpeer)	Nederland?	Ca 1850?
Kriekpeer = Bruine kriekpeer = Oogstpeer	Uit zaad gewonnen door boomkweker Finet in Antwerpen	1778
Légipont	Door Martin Légipont ontdekt in een haag in het Land van Herve	Rond 1800

Fruitras	Herkomstgebied	Vermoedelijke ouderdom van het ras
Louise Bonne d'Avranches (Louise Bonne, Bonne Louise)	Frankrijk, gekweekt door Longueval op zijn landgoed bij Avranches (Normandië) en genoemd naar zijn vrouw Louise.	1778
Mahieupeer		
Oogstpeer = Bruine kriekpeer	Uit zaad gewonnen door boomkweker Finet in Antwerpen	1778
Pondspeer (Catillac, Kadulak, Pomppeer)	Frankrijk	Al beschreven in 1665
Saint-Rémy (stoofpeer)	Door tuinman Lequarré gevonden in Saint-Rémy (België)	1838
Soldat Laboureur (Soldat Esperen, De Soldat)	België, gewonnen door majoor Esperen van Mechelen	1820.
Wijnpeer = Calebasse à la Reine	Gewonnen door tuinman Donat Leclerck in Doornik	Rond 1870
Pruimen		
Altesse = Prunes d'Agen (bak- of droogpruimen)	Midden-Oosten	Door de kruisvaarders naar Frankrijk gebracht. Agen is de Franse stad die zich specialiseerde in de export ervan.
Blauwe Reine claude		
Conducta = Reine claude d'Althan	Hongarije	1867
Eierpruim = Monsieur Hâtif	Frankrijk	?
Gele Reine Claude		
Groene Reine Claude = Reine Claude Crottée	Frankrijk	16 ^{de} eeuw
Kersen en krieken		
Noordkriek	Zuid-West-Azië	?
Witte vleeskersen = Bigareau Napoléon		
Zwarte kersen		
Overige		
Hazelnoot (geen rasvermelding)	Inheems	
Kweepeer (geen rasvermelding)	Zuid-West-Azië	?
Okkernoot (geen rasvermelding)	Zuid-Oost-Europa	Aangeplant sinds de Gallo-Romeinse tijd
Tamme kastanje	Zuid-Europa	Aangeplant sinds de Romeinse tijd
Mispel (geen rasvermelding)	Middellands zeegebied	In West-Europa geïntroduceerd door de Romeinen

(Bron: Zwaenepoel 2015-2019, interviews).



Foto. Winterrabau uit de boomgaard van het huis 'Polderoord' langs de Damse Vaart-West in Damme.

Kezanse Kost (1900). Kezanse Kost is een verzameling recepten van de alledaagse kost van de Cadzandse bevolking omstreeks 1900.

Een geliefd fruit-volwaardig middagmaal heette 'peren in 't sop'. Voor dit recept werd eerst het vlees bereid. De 'narst' (harst) van het varken, dit is het onderste deel van het rugstuk, moest eerst gekookt worden. Na het koken werd het vlees opzij gelegd. In het kookwater worden vervolgens geschilde en in vieren gesneden aardappelen gekookt. Daarna neemt men een aantal winter- of stoofperen, 2 à 3 per persoon, bij voorkeur Pondspeer, Bonne Louise of Kleipeer (= winterpeer). Ook Giezer Wildeman of Saint-Rémy waren geschikt. De gewassen peren werden in hun geheel, ongeschild, zonder van de steeltjes ontdaan te zijn, in water apart gekookt, waarna ze vanbinnen mooi rood en zacht moesten zijn. Na het koken werden ze boven op de gekookte en fijngestampte aardappelen gelegd, eventueel met wat kookvocht van de peren. Het vlees werd boven op de peren gelegd. Peren in 't sop waren een geliefkoosde winterkost.

'Vosse zopp'n' (verse soppen). Een andere manier om stoofperen te bereiden gebeurde eveneens in de slachtijd van het varken, in november dus. Als het varken geslacht was, werd de kop ontdaan van hersenen en tong en in een ijzeren pot gekookt. Na het koken werd het vlees gebruikt voor 'postekop', waarna het sop van de kop overbleef. Het gekookte sop liet men eerst koud worden om er vervolgens het stijf geworden vet af te scheppen. Het overgebleven sop liet men drilachtig worden. In deze goed heet gemaakte dril werden gewassen en ongeschilde winterperen gekookt. De meest

geliefde peer hiervoor was de ouderwetse pondspeer. Verder werden er enige sneden brood in het sop gekookt en vervolgens werd er wat kopvlees en/of een 'keelstik' (varkenskeel) toegevoegd. Het brood moest de smaak krijgen van sap én vlees én peren. De vosse zopp'n werden gegeten met gekookte aardappelen.

'Beierpap'. Beierpap is pap van onrijpe rode of groene kruisbessen. De gereinigde bessen werden gekookt met water, zo dat de bessen net onder water stonden. Na het koken werd de massa gezeefd en het sap weer op het vuur gezet met wat basterdsuiker en kaneel. Een beetje aardappelmeeel opgelost in water of melk werd toegevoegd en het geheel tot een dunne vla geroerd. Na afkoelen moest er nog een geklopt ei toegevoegd worden.

Rabarberpap. Men neemt daartoe flinke goed rood geworden rabarberstelen, welke van de buitenste schil worden ontdaan. Nadat deze in schijven van ongeveer 2 cm dikte zijn gesneden, worden ze gewassen. De schijven worden opgezet in een pan zonder water, daar er door het wassen voldoende water is blijven aanhangen en tot moes gekookt, maar men moet er wel telkens in roeren met een houten pollepel. Reeds vóór dat ze gaar zijn, kan men er witte suiker doorroeren. Nu slaat men er eerst een losgelagen eierdooier door en daarna flink stijfgeklopt wit van een kippenei om het geheel luchtig te maken. Men zet de pap niet meer op. Ze wordt warm gebruikt bij gekookte aardappelen en ook wel als nagerecht, zowel koud als matig warm.

'Flodders'. Dit is een abrikozendrank. De abrikozen worden met kokend water begoten tot ze net onder staan. Men laat dat twee dagen trekken. Men doet daarna de abrikozen in een fles met een half vanillestokje en 200 gr suiker. Men giet daarop een liter brandewijn. De drank tenminste een week laten trekken alvorens te drinken.

Cider of siter. Cider is een fruitwijn van appels. Het geperste appelsap werd met regenwater verdund en met suiker in flessen aan het gisten gezet in de buitenlucht.

'Appeldompels'. Hiervoor werden zachtzure appels als Bellefleur, Goudreinet of Sterappel geschild en van het klokhuis ontdaan met een smalle holte van staartje tot sterretje. De holte werd opgevuld met een klontje boter, bruine suiker en kaneel en de appel werd vervolgens in een lapje deeg (overschot na het broodbakken) ingepakt. Op een bakplaat werden de appels vervolgens met losgeklopt ei ingestreken en een 20-tal minuten in de oven geschoven. De appelbollen waren een typisch zaterdagavondgerecht na het bakken

van het brood. Appelflappen werden erg gelijkend gemaakt, maar met in stukjes gesneden appel.

Dagelijks eten in 1950. In een burgergezin in de Zwinstreek, kort na de Tweede Wereldoorlog, werd er vaak nog een erg weekgebonden menu gegeten, waarbij minstens vrijdag (visdag) en zondag (iets feestelijker) een sterk terugkerend patroon vertoonden. Bij de andere dagen wisselde het eten iets meer tussen de dagen, maar kwamen dezelfde zaken toch met vrij grote regelmaat terug. Fruit kwam in die dagelijkse menu's voor zowel in de hoofdmaaltijd, als in de desserts of 's avonds bij de boterhammen.

Worst met appelmoes en aardappelpuree of gekookte aardappelen of (zelfgekweekt) konijn met appelmoes en gekookte aardappelen waren klassiekers. Ook rabarbermoes kon zowel warm als koud gegeten worden bij het middagmaal. Appelen, peren en appelsienen kwamen vaak op tafel als dessert. Bananen werden toen nog niet gekocht. Op vrijdagavond werden er in het seizoen vaak boterhammen met aardbeien gegeten. Op zondagavond kwamen er in het

seizoen vaak okkernoten op tafel. Ook dadels en vijgen waren zondagavondkost. (Bron: Zwaenepoel 2019, interviews).

Nieuwe fruitsoorten in het laatste kwart van de 20^{ste} eeuw. De sterke toename van de luchtvaart en de mondialisering van de handel in voedsel zorgden ervoor dat er circa 1980 een hele reeks nieuwe fruitsoorten in de winkelrekken verschenen. Die fruitsoorten zijn uiteraard geenszins typisch voor de Zwinstreek, integendeel, ze zijn in elke supermarkt te vinden. Toch bepalen ze sindsdien mee het aanbod dat we tegenwoordig op ons bord krijgen. Tot die nieuwe fruitsoorten behoren onder meer ananaskers, cactusvijg, Chinese peer, granaatappel, granadilla, Japanse wijnbes, kaki, kiwi, litchi, mango, mangoestan, papaja, passievrucht, physalis, pitaja, ramboetan, sterfruit en tamarillo. Hoewel kokosnoten al eeuwen geleden door verschillende ontdekkingsreizigers naar het westen waren gebracht en in de 16^{de} eeuw al het object vormden van rariteitenkabinetten, zijn ze toch ook pas in de 20^{ste} eeuw algemener geworden in het fruitaanbod van supermarkten. De meeste kokos wordt echter niet vers, maar gedroogd en gemalen aangeboden.

Mango

Ongeveer vijftien van de omstreeks veertig soorten van het geslacht *Mangifera* hebben eetbare vruchten, maar *Mangifera indica* wordt het meest gekweekt en is de mango die nu algemeen gekweekt wordt in de tropen. De soort hoort thuis in de bossen van Noord-Oost-India en Burma en wordt al minstens 4000 jaar gekweekt in India, thans op een oppervlakte van ca 800.000 hectaren. Omstreeks 500 v. Chr. schijnt hij in Maleisië en het Verre Oosten te zijn ingevoerd; 500 jaar later werd hij door de Arabieren naar Oost-Afrika gebracht. Nog later introduceerden de Portugezen de vrucht in West-Afrika en Amerika en pas aan het eind van de 18^{de} eeuw bereikte hij West-Indië, waar hij nu ook intensief wordt gekweekt. Bepaalde cultivars zijn ongeschikt voor consumptie vanwege de talrijke vezels die de pit omhullen en die in het vruchtvlees dringen. Ook de cultivars met een nogal uitgesproken terpentijnsmaak bereiken de Westerse afzetmarkten niet.

(Bron: Morly & Everard 1971).



Foto. In België wordt papaja vanuit Midden-Amerika, Azië, Midden- en Zuid-Afrika ingevoerd. Foto Arnout Zwaenepoel.

9

Kruiden en zout in de Zwinstreek

Foto. www.pexels.com



Kruiden en zout in de Zwinstreek

9.1 Kruiden en zout in de Zwinstreek van de 21^{ste} eeuw

Aanbod. Nooit voorheen waren kruiden zo talrijk voorhanden als wat we tegenwoordig binnen ons bereik hebben. Warenhuizen bieden vlot basilicum, bieslook, dragon, koriander, marjolein, munt, peterselie, rozemarijn en tijm vers aan, naast tientallen soorten kruiden in gedroogde vorm, alsook nog eens een groot aantal mengelingen karakteristiek voor een bepaald land of een bepaald gerecht. Als we alle kruidenkwekerijen en exotische winkeltjes in de Zwinstreek bezoeken (die laatste zijn nog altijd zeldzamer dan in steden als Gent of Brussel): Afrikaans, Indisch, Thais, Indonesisch, Turks, ... dan overtreft het aanbod makkelijk 50 soorten kruiden.

Het Polderveld (Westkappellestraat Knokke-Heist kweekt ook kruiden waar mensen zelf kunnen komen plukken: <https://www.polderveld.be/>

Topchefs en kruiden. Topchefs gebruiken graag kruiden in de aankondiging van hun recept, om de bijzondere toets weer te geven: 'Sint-Jacobsvrucht, avocado, pomelmoes, **kerrie**', 'Kabeljauw, witte kool, **tijm**, **vermout**', 'Rund West-Vlaams Rood, tomaat, **dragon**, champignons', 'Hopscheuten, tarbot, ei, **postelein**', 'Mi-cuit van zeebarbeel met tuinbonen en doperwtten, mini venkel, **lavas** en een jus van zwemkrabben', 'Langoustine met aardappel écrasé, **lavas** en snijbiet', 'Gegrilde lamsfilet met warmoes, gekonfijte citroen, wortel en **rozemarijn**', 'Millefeuille van avocado met couscous, zure room en een olie van **klaverzuring**', 'Gegrilde aubergine met morilles, artisjok en **daslook**', 'Makreel met avocado, komkommer en **gember**', 'Krab met paksoi, lenterol met frisse groentjes en ingetogen **currysausje**', 'Canneloni met wortel met **vijfkruidenpoeder**', 'Zeekat met mousseline van **vanille**, witte bonen en rammenas met Duitse wijn Handwerk Spätburgunder', 'Sablée taartje met caramelia chocolade, druif en cassis, bolletjes vanille-ijs met **kaneel**', Scharrelkip en kokkels, wortel, citroen & **gember**', 'Scheermes & **mierikswortel**', 'Palourde & **zwarte penja**', 'Witte venus & **harissa**', 'Coquille & **wasabi**', 'Kabeljauw & **chermoula**', 'Granaatappel & **rode peper**', Nukazuke & **sesam**', ...

Daarnaast pakken ze ook graag uit met niet alledaagse kruiden of kruidenmengsels: bitxopeper, brave hendrik, chermoula, fenegriek, hertshoornweegbree, nyorapeper, paradijskorrels, postelein, schorrenkruid, vlierkappertjes, wasabi, zeemelde, zwarte penja, ... Die komen vaak van niet vlak bij de deur. Wim Maes (Cook and herb, Horsebaan 2 bus B, 2900 Schoten, kwekerij en tuinen: orangerie kasteelpark Vordenstein, Kopstraat 10, 2900 Schoten, tel.: 0499/71 29 48, e-mail: info@kruidenwereld.be) is een bekende naam in deze context.

Edwin Vinke (De Kromme Watergang) plukt de kruiden in zijn eigen tuin en brengt ook graag exotische kruiden mee van op zijn talrijke culinaire reizen. 'In de tuin hebben we van alles: basilicum, bergbonenkruid (*Satureja montana*), bernagie, Chinese bieslook (*Allium tuberosum*), citroenmelisse, citroenverbena, curryplant, duinrucola (grote zandkool, *Diplotaxis tenuifolia*), hertshoornweegbree, huacatay, jeneverbes, klaverzuring, Mexicaanse dragon, oesterkruid (*Mertensia maritima*), rozemarijn, salie, shiso (*Perilla frutescens*), struikmelde (*Atriplex halimus*), tijm, ... Mexicaanse dragon heeft een mooie anijssmaak. Ik gebruik dit graag bij schaaldieren en visjes in combinatie met citrus. Huacatay is een muntsoort uit Peru met een citrusachtige smaak. Lekker bij rauw gemarineerde vis'.

'Bolivia, Tokyo, Bangkok, Peking, Suriname, India, Marokko ... Al- lemaal bestemmingen die ik de laatste jaren heb aangedaan. Ik ben enorm dankbaar voor de reizen die ik professioneel gemaakt heb en nog mag maken. Tijdens deze trips wil ik de lokale cultuur opsnuiven zodat ik letterlijk kan proeven van wat daar leeft. Die waardevolle inspiratie neem ik mee naar huis. Exotische specerijen spelen dan ook een steeds grotere rol in onze gerechten. Een aantal groeien ook hier goed in onze tuin. Ik ben gek op Mexicaanse dragon en huacatay bijvoorbeeld. Paradijskorrels gebruiken we in brood en sausen. Ik hou van een beetje pikant. Vooral schelpjes mogen best wat pittig zijn. Uit Japan gebruik ik bijvoorbeeld ook een mengsel van verschillende pepers. Palourdes serveren we met zwarte penjapeper uit Kameroen, coquilles met wasabi uit Japan, kabeljauw met chermoula uit Noord-Afrika'.

'Ik ben gek op Japan. Onze recentste menukaart is bijvoorbeeld nogal door Japan geïnspireerd. We maken ook onze eigen miso, met bierafval, tomasu, kimshi, ... We zijn op zoek wat we met de afval kunnen doen. We verspillen niet graag voedsel, overschotjes, ... We laten de mensen ook eten met chop-sticks (eetstokjes)'. (Bron: Zwaenepoel 2019, interview met Edwin Vinke).



Foto. Bergbonenkruid (*Satureja montana*) in de tuin van De Kromme Watergang. Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. Chinese bieslook (*Allium tuberosum*) in de tuin van De Kromme Watergang. Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. Klaverzuring (*Oxalis* species) in de tuin van De Kromme Watergang. Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. Bernagie (*Borago officinalis*) in de tuin van de Kromme Watergang. Foto Arnout Zwaenepoel.

Zwarte penja

Penjapeper, de peper van Kameroen, is een jong product, en ondanks dat al een 'traditional'. Het is een *Piper nigrum* (zwarte peper) die overwegend in de vorm van een witte peper op de markt is. In 2013 heeft de Penjapeper de door Europa ondersteunde (Afrikaanse) Geografische indicatie gekregen van het OAPI, die waarborgt dat penjapeper niet alleen uit de streek komt, maar ook aan een reeks criteria voldoet. Het is een van de drie Afrikaanse producten die deze bescherming tot nu toe hebben gekregen. Eén van de voorwaarden die de bescherming stelt, heeft betrekking op de manier waarop de witte peper geproduceerd wordt, in met drinkwater afgevlude vaten, waarin de rode schilletjes loskomen en boven komen drijven door gasvorming in de vaten. Hierdoor wordt het gemakkelijk de witte peper en de rode schilletjes te scheiden, waarna de peper in de zon gedroogd wordt. Het aroma van de penjapeper is uniek. Het wordt toegeschreven aan de vulkanische bodem waarop ze groeit. Gerenommeerde koks beschouwen het als de meest smaakvolle peper ter wereld. (Bron: https://ourfood.nl/ingr/grfr_krsp/piperaceae/penja-peper.html)

Wasabi

Wasabi is een zeer scherpe specerij uit de Japanse keuken, die vaak gebruikt wordt bij sushi- en andere visgerechten. De plant waarvan wasabi vervaardigd wordt is de *Wasabia japonica* (synoniem: *Eutrema japonica*) van de kruisbloemigenfamilie (*Brassicaceae*). De plant is oorspronkelijk afkomstig uit Japan en het Russische eiland Sachalin. De plant wordt sinds kort ook gekweekt in Europa, maar groeit enkel in kassen. De op mosterd gelijkende groene wasabi-substantie wordt gemaakt van de wortel. Traditioneel worden in Japan daarvoor raspen met een bekleding van haaienhuid gebruikt. De wortels worden verwerkt tot een pasta of gevriesdroogd poeder. De scherpe smaak van wasabi is anders dan die van mierikswortel, maar wordt bij beide bepaald door verschillende mosterdolies. De meeste wasabi die in restaurants wordt opgediend, is in feite mierikswortelpoeder, dat groen is gekleurd en met water aangemaakt. (Bron: <https://www.mijntuin.org/plants/21835-wasabi>).



Foto. Kruiden spelen ook een rol in de decoratie van De Kromme Watergang. Foto Arnout Zwaenepoel.

Chermoula

Chermoula of charmoula is een marinade en relish (gekookt en ingelegd product, gemaakt van fijngesneden groente, fruit of kruiden) uit de Algerijnse, Libische, Marokkaanse en Tunesische keuken. Het wordt traditioneel gebruikt voor het kruiden van vis of zeevruchten, maar kan ook worden toegepast bij vlees- en groentegerechten. Veelvoorkomende bestanddelen van chermoula zijn knoflook, komijn, koriander, olie, citroensap en zout. Regionale variaties kunnen ook ingelegde citroen, ui, chilipoeder, zwarte peper, saffraan en andere kruiden bevatten. In Tunesië is een mengsel van rozijnen, gemengd met uien, gekookt in olijfolie en kruiden zoals kruidnagel, komijn, chili, zwarte peper en kaneel gebruikelijk bij gezouten vis op het Suikerfeest. Een Marokkaanse versie van chermoula bestaat uit gedroogde peterselie, komijn, paprika, zout en peper.

(Bron: <https://nl.wikipedia.org/wiki/Chermoula>)

Huacatay

Huacatay (*Tagetes minuta*), ook wel Chiquila-Afrikaantje, Peruviaanse munt of Zwarte munt genoemd, is een Zuid-Amerikaanse kruid uit de Andes van de composietenfamilie (*Asteraceae*), dat ook bij ons in open lucht kan geteeld worden. De plant wordt 1 à 2 m hoog. Zowel de blaadjes als de bloemen zijn eetbaar. In Peru is het een traditioneel kippen- en barbecuekruid en ook een basis-ingrediënt van de typische aardappelschotel 'ocopa'. Van de bloemen en de blaadjes kan thee gemaakt worden. De blaadjes worden vers of gedroogd als specerij gebruikt. De smaak is kruidig, ietsje bitter, maar ook zoet. De blaadjes worden zowel vers als in sauzen verwerkt. Edwin Vinke van De Kromme Watergang gebruikt ze bij rauwe, gemarineerde vis. Huacatay heeft ook wormverdrijvende en insectenwerende eigenschappen. (Bronnen: <https://www.mijntuin.org/plants/21640-huacatay>, <https://detuinenvanweldadigheid.nl/huacatay-munt-tagetes-minuta/>)

Mexicaanse dragon

Mexicaanse dragon (*Tagetes lucida*) is een kruid van de composietenfamilie (*Asteraceae*), afkomstig uit Mexico. De plant kan bij ons gekweekt worden als de temperatuur boven de 15° gestegen is, maar is in ons klimaat niet winterhard. In het land van oorsprong is dit wél een doorlevende plant. De blaadjes hebben een lichte anijssmaak en zijn lekker om vers te gebruiken. Ze bevatten ook estragol, een bestanddeel dat ook in gewone dragon voorkomt. De bloempjes kunnen gebruikt worden als garnering en zijn eveneens eetbaar. (Bron: <https://www.mijntuin.org/plants/435-mexicaanse-dragon>)

Shiso

Shiso, perilla of zwarte netel is het blad van *Perilla frutescens*, een eenjarig kruid van de lipbloemen (*Lamiaceae*). Het kruid is inheems in China, Korea, de Himalaya en Myanmar, maar kwam in de 8^{ste} en 9^{de} eeuw in Japan terecht, waar het beroemd werd door het gebruik in sushi. Er worden verschillende kleuren onderscheiden: groene (*ao-shiso*) en rode (*aka-shiso*), alsook smaakvariëteiten (dille, citroen). In ons klimaat kan het kruid in mei worden gezaaid om het na drie maanden te oogsten. Blaadjes en bloemhoofdjes worden in slaatjes gebruikt, of om paddenstoelen, asperges, wortels, kool, kip, schaal- en schelpdieren en vis mee te kruiden. Ook bakken met knoflook en gember is een aanrader. Een van de bekendste en meest voorkomende Japanse toepassingen van shiso-blad is die in sashimi (gerecht van verse, rauwe vis en schelpdieren, die met een zeer scherp mes in dunne schijfjes gesneden worden). Het blad is er ook populair bij gegrild vlees en bij Japanse theeceremonies. De rode soort geeft kleur en smaak aan umeboshi, de populaire ingelegde pruimen. Bovendien worden de plant ('wonderplant') ook medicinale toepassingen toegeschreven als ontstekingswerend, allergie-verdrijvend en antioxidant. (Bron: Maenhout 2018).

Miso

Miso is een traditioneel condiment (toevoegsel bij voedsel dat de smaak van het voedsel verandert en/of versterkt) uit de Japanse keuken dat wordt vervaardigd door het fermenteren van sojabonen met zout en koji (de schimmel *Aspergillus oryzae*) en soms rijst, gerst, zeewier of andere ingrediënten. Het resultaat is een dikke pasta die gebruikt wordt voor sauzen, het inleggen van groenten of om te mengen met dashi tot misosoep. Vanwege de grote hoeveelheid proteïne, vitamines en mineralen speelde miso een belangrijke rol in de voedingsleer in het feodale Japan (1185-1603). Miso is nog steeds wijdverbreid in Japan, zowel in de traditionele als de moderne keuken. Bovendien is er wereldwijde belangstelling ontstaan voor dit condiment. Miso is doorgaans zout, maar de smaak en het aroma zijn afhankelijk van verscheidene factoren zoals de ingrediënten en het fermentatieproces. Diverse varianten van miso worden omschreven als zout, zoet, aardeachtig en fruitig. (Bron: Wikipedia)

Oesterkruid of oesterblad

Oesterkruid of oesterblad (*Mertensia maritima*) is een kruid van de ruwbladigenfamilie (*Boraginaceae*), dat voorkomt op de zoute kusten van Schotland, IJsland, Noorwegen en Groenland. De bloemen zijn eerst rood en later blauw. Daar wordt de plant al eeuwen gegeten. Om de plant hier te zaaien en te kweken, moet er rekening mee gehouden worden dat de zaden een koude-stratificatie nodig hebben. Meestal wordt het blad rauw geserveerd, als garnituur, maar je kunt het ook kort stomen of inleggen op azijn. Fijngehakte blaadjes in boter maken een vegetarische oesterboter. De bladeren hebben de typische zilte smaak van oesters en het is dan ook niet verbazend dat topchefs en fijnproevers er gek op zijn. De bladeren bevatten ook vitamine C. De rauwe wortel wordt door de Groenlandse Inuit gegeten. Ze kan ook gekookt of gewokt worden.

(Bron: <https://nl.wikipedia.org/wiki/Oesterblad>)



Foto. Oesterkruid of oesterblad (*Mertensia maritima*) in de tuin van De Kromme Watergang. Foto Arnout Zwaenepoel.

Zout wordt slechts sporadisch vermeld, maar natuurlijk wel gebruikt: *'huisgebakken zuurdesembrood met gebrande mout en hoeveboter met zeezout en witte wijn Mar de Envero-Troupe, 100% Albariñp'*. Als het zout vermeld wordt, dan gaat het vaak om zeezout.

Edwin Vinke (De Kromme Watergang): *'We gebruiken heel weinig zout in onze keuken, maar we koken heel veel zaken in zeewater met wier'*.

Auberge de Herborist legt zich helemaal toe op de rijkdom aan kruiden en groenten; hier vervaagt de grens tussen groenten, bloemen en kruiden.

Kruiden in de niet sterrenrestaurants. Ook in de andere restaurants zijn kruiden uiteraard belangrijk en ook daar zijn ze vaak het onderwerp van de voorstelling in de menukaart: *'Garnaalkrokettjes, garnaalcrème, gefruite peterselie'*, *'Carpaccio van Limousin rundsvlees, pijnboompitten, Parmezaan, rucola'*, *'Halve kreeft, citroen-gras, gember, kokosmelk, jasmijnrijst'*, *'Gegrilde Mechelse koekoek, jonge wortel, pommes dauphine, vadouvan, rode biet'* (*vadouvan is een Indiaas kruidenmengsel*), *'Peer, kaneel, karamel'*, *'Zacht gerookte zalm met mierikswortel'*, *'Gekookte kreeft, sausje met koriander en seizoengroenten'*, *'Gebakken lamsfilet met rozemarijn, aardappelgratin'*, *'Gebakken kalfsniertjes met dragonmosterdsaus'*, *'Lamsnootjes met rozemarijn'*, *'Stoofpotje van kreeft, huisgepelde*

garnalen, kerrie en gember', *'Ierse filet pur met sla, frietjes, kruidenmosterd of Séchuanpeper'*, *'Griet op het vel, balsamico, olijven, tomaten en basilicum'*, *'Kip met couscous, harissa, oestersaus en koriander'*, *'Kalfsniertjes, roomsaus en graantjesmosterd'*, *'Garnaalkrokettjes, peterselie, citroen'*, *'Kikkerbillen in look'*, *'Scampi in de look'*, *'Gebakken filet van Bressekip, dragoncrème, slaatje, frietjes'*, *'pasta met tomaat, paprika, look, krokante chorizo'*, *'Ierse filet pur met sla, frietjes, kruidenmosterd of Séchuanpeper'*, *'Filet pur van hert met honing, chili en chocolade'*, *'Gerookte paling op toast met zure room en dille'*, *'Roggeveugel hazelnootboter, kappertjes, aardappeltjes'*, ...

Streek- en hoeveproducten. In het lijstje van de streek- en hoeveproducten van de Zwinstreek komen geen kruiden of specerijen voor.

9.2 Kruiden en zout in de prehistorie en de Romeinse tijd

Behoeft aan zout. De overgang van jacht naar landbouw, van vlees naar graan, had een zeer ingrijpend gevolg: de behoefte aan zout. Ieder mens en zoogdier draagt een bepaalde hoeveelheid zout in het lichaam met zich mee. Voedt men zich voornamelijk met rauw vlees of met geroosterd vlees waarin alle sappen bewaard blijven, dan blijft het zoutgehalte op peil en hoeft er niets te worden toegevoegd om het biologische evenwicht te bewaren. Toen men minder vlees ging eten en meer granen, moest er zout worden toegevoegd. Zo kregen de slaven in het oude Rome, die leefden op brij, brood en groeten, een achtmaal zo grote zouttoewijzing als de vleesetende vrije burgers. Ook de Romeinse legioensoldaten kregen extra zout, wat later werd omgezet in een geldtoelage, het salarium (van sal = zout), waarvan ons woord salaris is afgeleid. Door de behoefte aan zout van de graaneters is de zoutindustrie bijna even oud als de akkerbouw en met de zoutindustrie ontstond de zouthandel en als gevolg daarvan de zoutwegen als oudste handelsroutes. Ook de oudste handelsroutes door Europa waren zoutwegen, die al bewandeld werden in het Neolithicum. (Bron: Born 1989).

Zout bij de Menapiërs. Toen Caesar onze kuststreek binnenviel, woonde hier de Keltische stam van de Menapiërs. Informatie over hen hebben we vooral aan Caesar te danken en een eeuw later ook aan de Romeinse schrijver Plinius. De Menapiërs wonnen zout door zeewater te laten verdampen in ondiepe putten of boven het vuur. Recent nog werden bij de aanleg van de A11 restanten van dergelijke zoutwinningen aangetroffen in Dudzele. Vis en vlees werden bewaard door het te zouten met het zelf gewonnen zout. Gezouten vlees werd ook aan de Romeinen verkocht. (Bronnen: Vermeire 1935, Hillewaert & Ryckaert 2019).

Garum-kruiden van de Romeinen. *'Garum'* of *'liquamen'* was een belangrijk ingrediënt van het Romeinse eten. Het was een op vis gebaseerd spijs- en soep-aroma. Voor de bereiding hiervan vulde men een vat met lagen van om en om vis, zout en gedroogde kruiden. Men liet dit mengsel enige dagen tot enkele weken in de zongisten en roerde daarna gedurende twintig dagen iedere dag goed door elkaar, totdat de vis en de kruiden volledig waren verpulverd. Het zo ontstane vocht werd, hetzij met vis- en kruidenresidu, hetzij gefilterd, in potten verkocht. Garum is geen product met een constante samenstelling. Er zijn talrijke recepten en bereidingswijzen en vele lokale varianten. Er zijn aanwijzingen dat de Romeinen tijdens hun verblijf in de lage landen garum produceerden uit lokale ingrediënten. De vissen werden lokaal gevangen en de kruiden waren deels uit het zuiden meegebracht, deels ter plaatse gevonden of gekweekt. Van de exoten venkel, dille en koriander is

stuifmeel gevonden en mag dus aangenomen worden dat ze hier al lokaal werden gekweekt. Van wijnruit is de vondst van slechts enkele zaden dubieus om lokale kweek aan te tonen. Verder werden volgende kruiden aangetroffen: agrimonie (inheems), selder (inheems), lavas (< Iran), polei (inheems), muntsoorten (inheems), scharleisalie (< Zuid-Europa), bonenkruid (< Zuid-Europa), betonie (inheems) en tijm (inheems). (Bronnen: Zeven 1997, <https://nl.wikipedia.org/wiki/Garum>, <https://eetverleden.nl/garum/>).

Overige kruiden geïmporteerd door de Romeinen. Behalve de opgesomde garumkruiden importeerden de Romeinen ook nog anijs, karwij, kervel, kleine majer, knoflook, marjolein, Spaanse zuring, tuinmelde, veldsla en zwarte peper. (Bronnen: Born 1989, Zeven 1997).

Peper

Soldaten van Alexander de Grote (356-323 v. Chr.) hadden in India de peperbes ('pipali' d.i. de plant *Piper nigrum*) ontdekt en door hen leerde het Westen de peper kennen. De naam 'piper' hebben we te danken aan de Romeinen. (Bronnen: Born 1989, <https://nl.wikipedia.org/wiki/Peper>)

Wijnruit

De wijnruit (*Ruta graveolens*) is op het Balkanschiereiland, in Turkije en de Krim inheems, maar wordt in het westen van Europa al minstens vier eeuwen gekweekt. Hij was vermoedelijk beter dan nu bekend, als een plant met geneeskrachtige en magische werking, die zowel een gunstige invloed op het gezichtsvermogen had als een krachtig middel was tegen de schadelijke gevolgen van kwade geesten en hekserij. Door dergelijke in die tijd hooggewaardeerde eigenschappen zal de verspreiding van de wijnruit voor gebruik in de West-Europese huishoudingen in de late middeleeuwen sterk zijn toegenomen.

(Bronnen: Morley & Everard 1971, Born 1989)

9.3 Kruiden en zout in de middeleeuwen

Kruiden onder Karel de Grote. Als kruiden behoorden anijs, koriander, komijn, mosterd, munt, salie, bonenkruid, venkel, kervel, knoflook, peterselie, ui en grof bieslook tot het standaard te kweken lijstje van de Capitulaire de Villis.

(Bronnen: Zeven 1997, <https://annetanne.be/kruiden-klets/2008/02/29/capitulaire-de-villis/>, <https://www.tenbunderen.be/tuin.html>).

Haring pekelen in de 11^{de} eeuw. Damme speelde in de middeleeuwen een hoofdrol in de aanvoer van haring. Het zout om haring te pekelen werd vooral ingevoerd uit West-Frankrijk en Zuid-Europa, waar de zoutproductie goedkoper was, want zout kon er gewonnen worden door zeewater te laten verdampen. Wellicht werd er ook nog wel op kleine schaal lokaal in de Zwinstreek zelf zout gewonnen. (Bronnen: Degryse 1944, Terryn 2006).

Toltarief op voedsel in Letterswerve (1159-1164). De grafelijke tol op voedingswaren die via het Zwin tot in Letterswerve gebracht werden, maakt duidelijk dat er al in de 12^{de} eeuw schepen vol zout aanmeerden. (Bron: De Groot 2000).

De Spanjaarden brengen zoethout, saffraan en komijn naar Brugge (ca 1230). In de beginperiode van de Spaanse aanwezigheid in Brugge blijken de Catalanen en de Basken de sterkste vertegenwoordigers te hebben gevormd. Door hun uitgebreide contacten in het Middellandse Zeegebied en op het Iberisch schiereiland zelf konden de handelaars uit Barcelona, Valencia en Mallorca een ruim assortiment aan handelsgoederen aanvoeren, gaande van zuidvruchten en kruiden over kleurstoffen en papier tot leder en wol. De retourvracht die ze uit Vlaanderen meenamen bestond voornamelijk uit laken, kledij, koper en was. Uit Navarra kwamen garen, leder, zoethout, amandelen en zeildoek. Aragon stond in voor saffraan en rijst. Castilië leverde wol, bezaanleder, ijzer, smeer en komijnzaad. Uit Andalusië en meer bepaald Sevilla en Cordoba werden honing, olijfolie, leder, vijgen en rozijnen aangevoerd, uit Granada zijde. (Bron: Vandewalle 2006).

Zoethout

Zoethout wordt verkregen uit het wortelstelsel van *Glycyrrhiza glabra*, die in de landen rond de Middellandse Zee en oostwaarts tot het zuiden van Rusland en Afghanistan inheems is, maar ook af en toe op andere plaatsen wordt gekweekt. Hoewel door de vroegste schrijvers vermeld, werden de planten niet voor 1300 in het westen van Europa ingevoerd; de Engelse naam 'liquorice' stamt af van de middeleeuwse naam 'gliquiricia', een verbastering van *Glycyrrhiza*. Het zoethout wordt voornamelijk gebruikt bij de bereiding van suikerwerk en bonbons en voorts in de geneeskunde. (Bron: Morley & Everard 1971).

De Italianen brengen specerijen naar Brugge. Nog meer bekoring dan Champagne ging voor de Vlamingen uit van Italië, met zijn relatief dichte en rijke bevolking en dat bovendien door zijn belangrijke havens Genua, Pisa en Venetië, in de handel op het Byzantijnse Rijk en de Levant, de drempels van het Aziatische Oosten en op de Islam in Noord-Afrika, een onbetwiste hegemonie uitoefende. Een deel van de uitvoer naar Italië werd ongetwijfeld naar de Griekse en Islamitische landen doorgevoerd, waar toen trouwens veel Vlaamse textiel werd afgezet. In tegengestelde richting bezorgde vooral de Italiaanse handel de aanvoer naar Europa van de hoogwaardere oosterse waren, vnl. specerijen en verder zijde- en katoenstoffen. Zij ontbraken zelden in de terugvracht van de op Italië handelende Vlamingen. (Bron: Van Houtte 1982).

De Bouc van den Ambachten-Le Livre des Mestiers (1340). Onze eerder al herhaaldelijk aangehaalde schoolmeester uit Brugge vertelt ons ook welke gekruide of gezouten etenswaren er in Brugge in de 14^{de} eeuw aangeboden werden. Daartoe behoorden gezouten rundvlees of klaargemaakt met mosterdsaus of looksaus, hertenvlees in zwartepipersaus. Andere genoemde kruiden waren er in overvloed, ook al zouden we de meeste thans niet meer als vandaag aanwenden: rode en witte rozen, munt en lelies, distels en netels, kabuiskool, rode en witte kool, prei en ui, bieten, kervel en peterselie, kruidkars en waterkers, rapen, salie en look, spinazie en venkel, bonen en erwten. De kruidenier verkocht naast sterke mosterd en wijnazijn ook 'verjus' (sap van onrijpe druiven), gelatine en look, alsook peper, zout en olie. (Bronnen: Van den Abeele



Foto. De Genuese loge in Brugge. Foto Arnout Zwaenepoel.

2005, https://nl.wikipedia.org/wiki/De_bouc_vanden_ambachten, https://www.dbnl.org/auteurs/auteur.php?id=_bru004, https://www.dbnl.org/tekst/_bru004jges01_01/_bru004jges01_01_0001.php, <https://lib.ugent.be/nl/catalog/rug01:000717656>).

Kruiden in het Sint-Janshospitaal te Brugge in de 14^{de} en 15^{de} eeuw. In de rekeningen van Sint-Jan is niet zo heel veel over kruiden terug te vinden. Meestal worden ze enkel als 'crude' of 'poedere' benoemd en blijven we in het ongewisse over welke kruiden het precies gaat. Alleen 'Saffrane' wordt expliciet apart vernoemd en vaak in combinatie met 'rosinen ende lijfcouke' aangekocht of met 'compost, rijs en amandelen'. Saffraan was het duurste kruid en het is dus logisch dat het wél vernoemd wordt. Het kostte het dubbel van peper. Sint-Jan kocht kruiden aan, maar had ook een kruidentuin. Welke kruiden er stonden, weten we echter niet. Volgens Larioux waren de vier belangrijkste specerijen in de middeleeuwen gember, kaneel, peper en saffraan. Deze kruiden werden namelijk

meest ingevoerd: ze hadden samen een aandeel van 93% van de totale import van kruiden in Venetië tussen 1394 en 1405. Het laagste kruid op de ladder was peper. Peper werd namelijk vermeld in rekeningen van gevangenissen, legerafdelingen, armenhuizen en scholen. Peper werd in vergelijking tot de drie andere kruiden ook het meest ingevoerd. Het is een feit dat peper echter zelden in elitaire kookboeken van de 14^{de} en 15^{de} eeuw voorkwam. Dit is als volgt te verklaren: juist omdat peper gemakkelijk te verkrijgen was en het meest gewone kruid was, werd het minst geapprecieerd door de elite. Vanwaar dan echter termen als 'peperduur' indien peper de goedkoopste specerij was? In vergelijking met het dagloon van sommige arbeiders bleef peper zeer duur. Het werd dan ook waarschijnlijk enkel bij speciale gelegenheden door de lagere klassen geconsumeerd. (Bron: Dehaeck 1999).

Saffraan

Saffraan is een specerij die gewonnen wordt uit de stampers van de saffraan-krokus (*Crocus sativus*). De grootste productie komt uit Iran. Saffraan werd voor het eerst geteeld in Griekenland. De mediterrane vissoep met saffraan gaat terug op Kretenzische bereidingen van ca 2000 v. Chr. De overbekende bouillabaisse is aan Griekse zeelui te danken. Massilia (Marseille) was een Griekse kolonie.

Zout in het Sint-Janshospitaal te Brugge (1400). Zout werd in het middeleeuwse Brugge aangevoerd van op minstens twee plaatsen. Aan de westkust van Frankrijk werd goedkoop zout gewonnen door verdamping van zeewater. In Zeeuws-Vlaanderen werd zout gewonnen uit veen. Dit veen, 'darinc' of 'zelle' genoemd, werd tot as verbrand. Daarna ging men over tot spoelen van deze as met zeewater. Dit mengsel werd gekookt in grote pannen, waarin het uitkristalliseerde. Dit zout was wit en puur en was meer geliefd dan het grijs en minder gekristalliseerd natuurlijk zeezout. Biervliet was de plaats bij uitstek waar het zout uit veen werd gewonnen, maar ook Axel, Oostburg, Sluis, Muide, Blankenberge, Oostende en Gistel droegen hun steentje bij.

Zout werd jaarlijks aangekocht door Sint-Jan. Vanaf 1400 worden de hoeveelheden vermeld. Zout werd hoofdzakelijk gebruikt als conserveringsmiddel voor vlees of haring, maar ook als smaakgever of om de rijzingtijd van brood onder controle te houden. De boter en de kaas die in Sint-Jan binnengebracht werden, evenals de kaakharing waren waarschijnlijk al gezouten. Daarvoor had men dus het zout niet nodig. Mogelijk werd het zout aan de eigen boerderijen gegeven om er daar de boter en de kaas mee te zouten, maar daar zijn geen bewijzen van gevonden. Voor het zouten van (varkens)vlees zijn wel bewijzen gevonden. Uit de vermelding van 'varschen vleesche daghelix ghecocht int vleeshuus' blijkt dat de inwoners van het hospitaal dus zowel gezouten als vers vlees te eten kregen. (Bron: Dehaeck 1999).

Hippocraskruiden in de 14^{de} eeuw. Over 'hippocras' hadden we het al eerder in ons hoofdstukje over aperitieven. Hipocras (*hypocras*, *hippocras*) is een drank op basis van wijn, honing of suiker en specerijen. Even herinneren aan de kruiden die er voorkwamen. Men gebruikte ongeveer 200 gr honing voor 3 liter wijn. Daarnaast werden er minstens kaneel en gember toegevoegd, soms ook kruidnagel, peper, muskaatnoot, kardemom, majoraan, rozenwater of oranjebloesem. (Bronnen: Van Loo 2019, <https://nl.wikipedia.org/wiki/Hipocras>, <https://www.ekodis.nl/hippocras-middeleeuws-recept-gekruide-wijn/>)

Specerijenhandel in Brugge (15^{de} eeuw). In Brugge was de specerijenhandel geconcentreerd op het Sint-Amandsplein en vooral in de kruidhalle, een deel van de stadshallen waar de kruideniers 53 kraampjes ter beschikking hadden. De kruidhalle bestond al in de 13^{de} eeuw. Kleinhandelaars verkochten er niet alleen specerijen en kruiden, maar ook geneesmiddelen, metalen, oliën en verfstoffen. (Bron: Beernaert et al. 2002).

Kruiden in laatmiddeleeuwse documenten. In laatmiddeleeuwse documenten worden veel oorspronkelijk inheemse kruiden genoemd die een toepassing vonden als keukenkruid of geneesplant. Waarschijnlijk is het zo dat vele van deze kruiden in tuinbouw werden gehouden en als zodanig als introductie in de tuinbouw te beschouwen zijn. Regelmatig genoemd worden malrove (*Marrubium vulgare*), betonie (*Stachys officinalis*), agrimonie (*Agrimonia eupatoria*), tijm (*Thymus spp.*), ossentong (*Anchusa officinalis*), nagelkruid (*Geum urbanum*), echt duizendguldenkruid (*Centaureum erythraea*) en veldzuring (*Rumex acetosa*). (Bron: Zeven 1997).



Foto. Bloeiende betonie. Foto Arnout Zwaenepoel.

9.4 Kruiden en zout in de Zwinstreek van de 16^{de}, 17^{de} en 18^{de} eeuw.

Afname van specerijengebruik vanaf de 16^{de} eeuw. In de 16^{de} eeuw was de specerijenhandel in de Zwinstreek over zijn hoogtepunt heen. Tegelijk veranderden ook de smaken. Men ging minder kruiden en specerijen gebruiken. Mogelijk speelde ook de grotere versheid van producten een rol. Het is opvallend dat in tijden en klimaten met snel bedervende eetwaren, vooral vlees, kruiden en specerijen frequenter gebruikt werden en worden. (Bron: Beernaert et al. 2002).

Kruiden vermeld in de Lamentatie van Zegher van Male 'omtrent de stad van Brugge' (1586). Zegher van Male somt de prijzen op van verschillende landbouwgewassen, boerderijdieren en eetwaren in 1586. We pikken er hier de kruiden en specerijen uit: *een hoet mostaertsaedt* (mosterd), *een Pondt pepere* (peper), *een Pondt foillie* (foelie), *een pondt ginnebeere* (jeneverbes?), *een Pondt canneele* (kaneel), *een Pondt cappers* (kappertjes), *Sofferaen*, *dat pont* (saffraan), *een Pondt van de greyne* (?), een pondt naghels (kruidnagel), *een pondt note muscaten* (muskaatnoot). (Bron: Carton 1859).

Kruiden uit de 16^{de} eeuw in de ruïnes van het Kasteel van Belgisch Middelburg. Bij een archeologisch onderzoek in 2002-2003, in de ruïnes van het Kasteel van Belgisch Middelburg, werden ook de plantaardige resten van het geconsumeerde voedsel in twee afvalputten onderzocht door Brigitte Cooremans. De aangetroffen zaadjes laten toe eenjarig bonenkruid (*Satureja hortensis*), koriander (*Coriandrum sativum*), paradijskorrels (*Aframomum melegueta*), selder (*Apium graveolens*) en venkel (*Foeniculum vulgare*) te herkennen. Al deze kruiden, behalve de paradijskorrels, kunnen hier in ons klimaat geteeld worden en ze zijn dus waarschijnlijk van lokale teelt. Selder, venkel en koriander zijn algemeen gekend van andere archeologische sites uit dezelfde tijdperiode. Met bonenkruid en paradijskorrels is het anders gesteld. De selderbladeren werden in die tijd gebruikt als groente of als kruid. De variëteiten met verdikte wortels zoals we die tegenwoordig eten (knolselder) bestonden nog niet in die tijd. Paradijskorrels of Melegueta-peper werden van de West-Afrikaanse kust ingevoerd door de Portugezen. Zij brachten de specerij naar Europa in de late middeleeuwen, in het bijzonder naar de markten van Antwerpen en Brugge. Het was een courant surrogaat voor zwarte peper (*Piper nigrum*) en het werd vooral gebruikt in hogere kringen. Later, wanneer zwarte peper de paradijskorrels verdrong, werden ze soms nog gebruikt als smaakgever aan bier.

Vlaanderen leert gekruide chocoladedrank kennen (1635). De Xocolati-drink van de Azteken bestond uit een combinatie van cacaobonen, maismeel, specerijen en rode pepers. De Spanjaarden maakten voor het eerst een zoete variant door additieven als honing, kaneel en rietsuiker toe te voegen. Deze drank verspreidde zich na 1590 over Europa. In België zijn de eerste sporen van de luxe chocoladedrank terug te voeren tot de Gentse Baudelo-abdij in 1635. In de Zwinstreek raakte het drankje en chocolade pas bekend eind 17^{de} eeuw. In hoofdstuk 16 gaan we meer in detail in op de chocolade. (Bron: Chocolademuseum Brugge).



Foto. Het Capucienessenklooster in de Katelijnestraat in Brugge. Tekening Jan Beerblock (1780). Beeldbank Brugge. Collectie Stadsarchief Brugge/J.A. Rau. De tuin bestaat voor het grootste gedeelte uit een moestuin met talrijke bedden. Er is ook een aanzienlijke boomgaard. Tegen de muren is ook leifruit geplant. Binnen de rechthoek van de gebouwen ligt ook een kruiden-(?) of siertuin(?) volgens typisch middeleeuws patroon, met waterput op de snijding van een kruis en omgeven door gaanderijen.

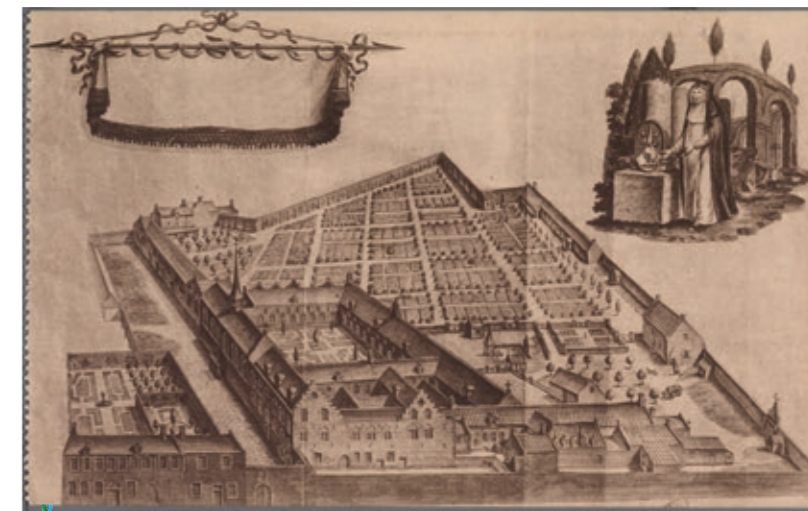


Foto. Het Jacobinessen- of Dominicanessenklooster in de Jacobinessenstraat in Brugge. Tekening Jan Beerblock (1796). Beeldbank Brugge. Collectie Stadsarchief Brugge/J.A. Rau. De tuin bestaat voor het grootste gedeelte uit een moestuin met talrijke bedden. Er zijn twee kleine boomgaardjes, waarin ook een koe graast. Tegen de muren is ook leifruit geplant. Binnen de rechthoek van de gebouwen ligt ook een kruiden-(?) of siertuin(?) in een tamelijk ingewikkeld geometrisch patroon en omgeven door gaanderijen.

Brusselse vrouw verkoopt valse saffraan in Brugge (1653). De nering van de kruidhalle en het stadsbestuur zagen nauwlettend toe op de kwaliteit van de afgeleverde kruiden en geneesmiddelen. In 1653 werd een Brusselse vrouw gearresteerd die valse saffraan verkocht. Qua kleur en uitzicht konden onder andere gestampte goudsbloemzaadjes aan de vereisten voldoen, maar de smaak en de handelswaarde waren niet te evenaren. De vrouw werd voor zes jaar verbannen en het namaaksel werd in aanwezigheid van het stadsbestuur openbaar verbrand op de Sint-Jansbrug, tegenover de Rode Steen. (Bron: Beernaert et al. 2002).

Winckelbouck (1751). In het Brugse Sint-Janshospitaal was een kruidentuin aanwezig. De kruiden die hier gekweekt werden, dienden niet alleen voor culinair gebruik, maar werden vooral ook in de eigen apotheek verwerkt. Zuster Eleonora Verbeke schreef in 1751 een volledig receptenboek bij elkaar, waarin zowel de culinaire als de medicinale bereidingen genoteerd werden. De medicinale bereidingen zijn talrijkst en dragen titels als *Syropus van Althea*, *Syropus van cijtroenen*, *Syropus de chichorea*, *Tabletten voor de wormen*, *Aqua epileptica*, *Salve voor winterhanden, voeten en cloven*, *Bloedige camerganck*, ... Meer culinaire recepten luiden als volgt: *Quewijn*, *Caneel waeter*, *Marmelade*, *Om geleije van genivers te maken*, *Maniere om ockernoten te confijten wit*, *om oraenjen in te leggen*, *Soete amandels*, *Sijrop van amandels*, *Sijrope van rabarbe*, ... De meest genoemde kruiden in de recepten zijn absintalsem (*Artemisia absinthium*), anijs (*Pimpinella anisum*), balsemwormkruid (*Tanacetum balsamita*), bergbonenkruid (*Satureja montana*), betonie (*Stachys officinalis*), citroenmelisse (*Melissa officinalis*), echte gamander (*Teucrium chamaedrys*), echte lavendel (*Lavandula angustifolia*), Franse roos (*Rosa gallica*), goudsbloem (*Calendula officinalis*), hondsroos (*Rosa canina*), leverkruid (*Eupatorium cannabinum*), Provenceroos (*Rosa centifolia*), rozemarijn (*Rosmarinus officinalis*), salie (*Salvia officinalis*), Sint-Janskruid (*Hypericum perforatum*), spijklavendel (*Lavandula latifolia*), tijm (*Thymus pulegioides*), venkel (*Foeniculum vulgare*) en zoethout (*Glycyrrhiza glabra*). Al deze kruiden werden recent opnieuw geplant in een kruidentuintje dat zich op het binnenplein van het Oud Sint-Jan bevindt. (Bron: <https://erfgoedbrugge.be/winckelbouck/>).

Mostaardlepeltjes en mostaardpotten (1792). In 1792 overlijdt in Lapscheure Johanna De Weerdt en daarom wordt er een inventaris opgemaakt van de herberg die zij uitbaatte. In de inventaris bevinden zich ook zeven mostaardlepeltjes en twee mostaardpotten. (Bron: De Smet 1961).



Foto. Eerste bladzijde van het Winckelbouck (1751) van zuster Eleonora Verbeke. Foto overgenomen van de digitaal beschikbare versie: <https://erfgoedbrugge.be/winckelbouck/>

Balsemwormkruid

Balsemwormkruid (*Tanacetum balsamita*), ook wel vrouwenmunt genoemd en vanaf de 8^{ste} eeuw ook bekend onder de naam *costus*, is een nieuw gewas uit de Karolingische tijd. Zoals zoveel nieuwe gewassen is ook balsemwormkruid uit Zuid-Europa afkomstig. Balsemwormkruid werd in onze contreien voor het eerst vermeld in het koninklijke domein Asnapium bij Rijsel (9^{de} eeuw). (Bronnen: Zeven 1997, <https://mens-en-gezondheid.infonu.nl/natuurgeneeswijze/83307-balsemwormkruid-of-vrouwenmunt.html>).

Nering van de kruidhalle in Brugge (18^{de} eeuw). Specerijen en kruiden waren tot een eind in de 18^{de} eeuw nauw verbonden met de farmacie. Kruideniers en apothekers waren samen verenigd in de nering van de kruidhalle. Heel wat exotische producten zoals koffie, thee, suiker, werden aanvankelijk gebruikt voor hun geneeskundige capaciteiten. (Bron: Beernaert et al. 2002).

9.5 Kruiden en zout in de Zwinstreek van de 19^{de} eeuw.

Zoutsmokkel van België naar Nederland (1870). Vanaf 1870 is er een grootschalige zoutsmokkel waar te nemen vanuit België naar Nederland. In België werden vanaf 1870 geen accijnzen meer geheven op zout, omdat de Belgische overheid zout beschouwde als een noodzakelijk goed voor het huishouden. Een kilo zout kostte in België drie tot drieënhalve cent. In Nederland daarentegen werd boven de zoutprijs nog eens negen cent taks gevorderd en bij invoer uit het buitenland nog eens drie cent extra per kilo. Een grootschalige zoutsmokkel was het gevolg. Deze zoutsmokkel zou, ondanks dat de Nederlandse overheid halverwege de jaren zeventig van de negentiende eeuw de taksen op het zout zou herzien, tot na de Tweede Wereldoorlog blijven bestaan. (Bron: Begijn 2008).

9.6 Kruiden en zout in de 20^{ste} eeuw.

Mosterd uit Oostburg en IJzendijke (ca. 1900). In de eerste helft van de 20^{ste} eeuw waren er in het Land van Cadzand en directe omgeving nog mosterddraaiers actief. De Henricuspolder ten noorden van Oostburg werd daarom ook wel 'mosterdpolder' genoemd. De mosterd werd gemaakt van ¾ zwart of bruin met ¼ geel of wit mosterdzaad. De mosterd werd van deur tot deur geleurd en werd per schip uit een pollepeltje of per tobбетje verkocht. (Bron: Aalbrechtse 1967).

Diepvriezer doet pekelen de das om. Tot kort na de Tweede Wereldoorlog was het pekelen van allerlei voedingswaren, vlees voorop, maar ook vis, groenten, ... een zeer courante bewaarmethode. De uitvinding van de diepvriezer in de tweede helft van de 20^{ste} eeuw en gezondheidsaanmaningen over overmatig zoutgebruik dienden de genadeslag toe aan deze eeuwenoude bewaarmethode.

Exotische keukens doen kruidenaanbod stijgen. Uit de middeleeuwen zijn ons al een groot aantal kruiden bekend. Toch bleef een groot aantal van die kruiden relatief onbekend in de dagelijkse keuken van de gemiddelde Vlaming en Zwinstreekbewoner. Mondialisering van de handel in voedsel en de opkomst van allerlei exotische restaurantjes of winkels van ingeweken bevolkingsgroepen deden het aanbod van kruiden nog eens sterk toenemen en vooral het veralgemeende gebruik van voorheen zeldzame of dure kruiden. Ook het gebruik van kruidenmengelingen nam sterk toe: Biryani kruidenmix, garam massala, goulashkruiden, gyroskruiden, kebab kruidenmix, tandoori, vadouvan, ... klinken tegenwoordig vrij gewoon in het keukenjargon van menige Zwinstreekbewoner. Ook het aanbod aan levende tuinkruiden is sterk toegenomen met



Foto. Het venten van mosterd in de streek van Cadzand omstreeks 1920. Foto overgenomen uit Aalbrechtse (1967).



Foto. Gerechtig van Alex Hanbuckers (Auberge De Herborist), met daslook, duizendblad, tripmadam, viooltjes, winterpostelein, witte borage en zuring. Foto Johan Blommaert.

bergamot, droplant, kerryplant, shiso, stevia, ... als maar enkele voorbeelden. Veel Zwinstreek-eigen is er aan dit assortiment echter niet te beleven.

10



Bierkaart

Foto. De tonnendragers. Jan Anton Garemijn
(Brugge °1712, †1799).
Musea Brugge, www.lukasweb.be – Art in Flanders,
(foto Hugo Maertens en Dominique Provost.)

Bierkaart

10.1 Bier in de Zwinstreek van de 21^{ste} eeuw

Bierconsumptie in België en Nederland anno 2013. België mag dan al wereldberoemd zijn als het gaat over aantal bieren en kwaliteit van die bieren, qua consumptie komen we niet in de wereld-top tien voor. Met zo'n 72 liter per hoofd per jaar drinken we wél bijna driemaal zoveel bier als wijn, maar we belanden daarmee pas op de 20^{ste} plaats in de wereld. Ter vergelijking, de Tsjechen die op nummer 1 staan, drinken zo' 144 liter bier per jaar, zowat het dubbele van de Belgen dus. Nederland scoort hier erg analoog met een 23^{ste} plaats in de wereld en 70 liter per hoofd per jaar. (Bron: https://nl.wikipedia.org/wiki/Lijst_van_landen_naar_bierconsumptie_per_inwoner).



Twee foto's: Witte en Zwarte Zwaan, lokaal Brugs bier. Foto's Arnout Zwaenepoel.



Bier in de Zwinstreek van de 21^{ste} eeuw. Ondanks de grote faam van de heren van Gruuthuse in Brugge die in de middeleeuwen rijk werden met groutbier, is dat bier in de huidige Zwinstreek niet meer te vinden. We drinken steevast gehopt bier. Sterker nog, behalve dat we de gagel (*Myrica gale*) kennen als grout, weten we amper welke andere kruiden er nog in dat groutbier zaten. In het historische gedeelte gaan we uiteraard wel wat dieper in op dat groutbier, de heren van Gruuthuse en hun paleis.

Cafécultuur. Minstens aan de Belgische zijde van de Zwinstreek bestaat er een zeer sterke cafécultuur. 'Een pint pakken' met vrienden of collega's, is voor veel mensen een heel normale zaak, voor velen minstens één keer in de week, voor anderen zelfs dagelijks. Tal van verenigingen, in het verleden vaak van pijprokers, politiek gelijkgezinden, ... en in het heden van fanfares, wielrenners, voetballers, kaartspelers, ... hebben een vast stamlokaal waar op geregelde tijdstippen bijeengekomen wordt. Ook een dagelijks cafébezoek gebeurt meestal in een stamcafé. Een biertje is standaard een

pilsbier, maar in de erg toeristische steden en dorpen als Brugge, Knokke, Sluis, Damme, Lissewege, ... is het aanbod aan soorten speciaalbieren zo groot, dat er veelal voor zo'n bijzonder bier gekozen wordt. In verschillende van de opgenoemde plaatsen komen cafés voor met een aanbod van meer dan 100 biersoorten en zelfs in de minder uitgesproken gespecialiseerde cafés kan men toch al snel kiezen tussen een tiental bieren. Er is de jongste decennia een verschuiving merkbaar met een duidelijke voorkeur voor blond bier bij de jongere generatie. De donkere trappistenbieren dragen vooral de voorkeur weg van een kleinere groep 50-plussers.

Topchefs en bier. Onze topchefs weten niet altijd goed of ze bier op het voorplan moeten plaatsen of als dan toch maar wijn op de eerste plaats moet komen. De houding ten opzichte van bier varieert in elk geval bij verschillende mensen.

Bart Desmidt van Bartholomeus in Knokke-Heist: 'Bier schenken we niet veel, behalve als we hoppelcheuten serveren. We hebben

een stuk of zes soorten bier: Siphon uit Damme, ze hebben daar zelf hun brouwerij gebouwd, Guldenberg van brouwerij De Ranke (Dottignies, Wevelgem), Noir de Dottignies van dezelfde brouwerij, Duvel, Tripel Louis PP (Pompen Pitten) cru 55. Dat laatste is een bier gebonden aan een sociaal project. Dat is ook meegenomen vind ik. Het wordt gebrouwen bij brouwerij Dilewyns in Dendermonde. Veel bier wordt er hier echter niet gedronken'.

Filip Claeys van de Jonkman in Sint-Kruis (Brugge): 'We hebben ook een ruime bierkaart, met 90-100 soorten. We zoeken vooral kleine, onbekende dingen. Uiteraard hebben we de streekbieren uit Vivenkapelle, Damme, Fort Lapin, minder uit Brugge zelf. Die zijn ook al erg gekend. We werken ook samen met Duvel Moortgat (Breendonk, Antwerpen). Die maken speciaal voor ons bijzondere, kleine, exclusieve bieren. We zouden ook nog wel zelf dingen willen uitproberen: walnootbier, of een zout bier, met algen bijvoorbeeld. Het mag ook niet te zout smaken. Zeekraal vind ik erover; dat is té zout. Misschien gebruiken we wel zoetwateralgen'. Een blik op de menukaart van Filip Claeys toont ons 'Hoppescheuten-Zeeatmousseline-wit bier' als gerechtje.

Edwin Vinke van De Kromme Watergang: 'Bier is niet zozeer aan de orde. Er wordt hier vooral wijn gedronken, maar we hebben wel wat bier: van de Struise Brouwers uit Oostvleteren, ..., Bavik is ons huisbier. Ik heb ook een kameraad gitaarbouwer, Sjak Zwier uit Vlissingen. Die experimenteert ook met een Westerscheldebier. Hij baseert zich op West-Vleteren, maar met toevoeging van zeewier. We serveren oesters op verschillende wijze: Oester & bruin bier bijvoorbeeld'. (Bron: Zwaenepoel 2019, interviews met Filip Claeys, Bart Desmidt en Edwin Vinke).



Foto. Fort Lapin, lokaal Brugs bier. Foto Arnout Zwaenepoel.

Marc Menue van Brouwerslokaal Groede: 'We kregen vrij snel interesse van een aantal topchefs, zoals Sergio Herman en andere Michelin-restaurants, die onze bieren wilden gebruiken. We maken dus maatwerk voor verschillende restaurants. Een van onze bieren won prompt een beste bier van de wereld-award'. (Bron: Zwaenepoel 2019, interview met Marc Menue).

Bier op restaurant. In de niet-sterrenrestaurants wordt heel vaak het lokaal gebrouwen bier gepromoot, zowel om te drinken als in recepten. In Brugge is de nabijheid van Brouwerij De Halve Maan bepalend, met 'Brugse Zot, Brugs tarwebier en Straffe Hendrik': 'Zeeuwse mosselen met Brugse Zot', 'Mosselen gekookt met Brugse Zot & witloof', ... Ook de alcoholvrije 'Sportzot' wint steeds meer terrein op de bierkaarten. Ook de recente en kleinere brouwerijtjes komen echter al frequent in het aanbod voor: Brouwerij Fort Lapin heeft een aanbod van 'tripel Fort Lapin', 'quadrupel Fort Lapin 10' en 'kruidenbier Fort Lapin 6 Hibiscus'. Het Brugs Bierinstituut uit Brugge brouwt het donkere IPA-bier 'De Zwarte Zwaan' en het tarwebier 'De Witte Zwaan'. Ook 'Bourgogne des Flandres' prijkt op tal van Brugse bier- en menukaarten: 'Varkenswangetjes met Bourgogne des Flandres', Bourgogne des Flandres was oorspronkelijk, vóór de Eerste Wereldoorlog, een Brugs merk. Dat was een brouwerijtje in de Kartuizerinnenstraat. Het wordt nu gebrouwen door Lindemans in het Pajottenland. De Haeckse brouwers maken Spijkerbier en ook in de Vier Monniken wordt Brugs bier gebrouwen. In de omgeving van Damme vinden we het aanbod van Brouwerij Siphon terug: 'Blinker', een blond Saisonbier, 'Damme Nation', een bitter, amberkleurig bier met Amerikaanse hop en aroma van tropisch fruit, 'Cassandra', een zwart stoutbier en 'Lieve', een licht goud, knapperig en kneedbaar Belgisch Kölsch-stijl bier van 4,5% ABV met 100% pilsbier. Brouwerij Viven maakt 'Viven Blond', 'Viven Bruin', 'Viven Ale', 'Viven Imperial IPA', 'Viven Master IPA' en 'Viven Smoked Porter'. Bryggja Brewery uit Moerkerke (Damme) brouwt en promoot 'Bryggja Blond', 'Bryggja Bruin', 'Amuse Blond' en 'Triple B Belgian Style IPA'. In Groede (Sluis) maakt Thibo Baccarne van Brouwerslokaal Groede 'Imperial Pale Ale', 'Imperial Russian Stout', 'Imperial Zeeuws Blond', 'Sea Wise Hefeweizen' en 'Marckensteijn'. In Eede (Sluis) maakt en promoot Frank Schaut van brouwerij Rodanum sinds 2015 zijn 'Tripel Jules', winnaar gouden medaille Dutch Beer Challenge 2018, het saisonstijl bier 'Saison Jane' en het IPA-bier 'Aquila'. Binnenkort mogen we van hem ook nog een maïsvlokkensbier verwachten.

IPA

India Pale Ale (IPA) is een biestijl binnen de categorie pale ale. Het is een extra hoppig en vrij bitter bier. IPA-bier werd voor het eerst gebrouwen in de 19^{de} eeuw in Engeland en werd ook aangeduid als pale ale as prepared for India. (Bron: https://nl.wikipedia.org/wiki/India_Pale_Ale).



Foto. De voormalige brouwerij van Bourgogne des Flandres tussen de Dijver en de Kartuizerinnenstraat in Brugge. Foto Arnout Zwaenepoel.



Twee foto's. Bourgogne des Flandres. Foto's Arnout Zwaenepoel.



Foto. De bieren van Brouwerslokaal Groede. Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. Thibo Baccarne, de brouwer van Brouwerslokaal Groede. Foto Arnout Zwaenepoel.

Verschillende restaurants gebruiken het bier ook in hun bereidingen. Het restaurant van Brouwerij De Halve Maan biedt onder meer een 'Biersoep met ham en kaas', als koud gerecht 'een kaasbord met Beauvoordse Bryarde, bereid met Brugse Zot' of een 'Charcuteriebord met fijne Vlaamse charcuterie: gedroogde ham, geroosterde bacon, salami, Brugse Zot bierpaté en slaatje', als hoofdgerechten: 'Mosselen Goudmerk met Brugse Zot en frietjes', 'Varkenswagentjes met Brugse Zot Dubbel', 'Vlaamse stoofkarbonaden bereid met Brugse Zot Dubbel en frietjes', 'Hamburger van rundsvlees 'Prime beef' met een Zot sausje en frietjes', 'Gesmoord konijn met aromaten in Brugse Zot-saus en bladerdeeg' en als dessert 'Chocoladepotje met een hint van mout'. Veronique Maes: 'Maar niet in al onze gerechten zit bier. We kijken ook naar gerechten die goed samengaan met bier: kaas bijvoorbeeld. Ons chocoladdessert gaat prima samen met ons Straffe Hendrik Heritage-bier. Dat is gerijpt op eiken vaten van cognac of whisky'.

Marc Menue van Café-Restaurant De Drie Koningen en Brouwerslokaal Groede: 'We maken ambachtelijke bieren en we bereiden het eten met lokale ingrediënten. Die brengen we samen in de wereld van Foodpairing. We hebben daar bij bakkerij Leurgans ook een brood ontworpen, gemaakt met ons bier bijvoorbeeld'. (Bron: Zwaenepoel 2019, interviews met Veronique Maes en Marc Menue).

Brouwerij met traditie. Van de tientallen kleine brouwerijtjes die de Zwinstreek eeuwenlang rijk was, is maar heel weinig overgebleven. Slechts één brouwerij kan zich beroepen op een eeuwenlange traditie, ook al is het moderne bedrijf sterk gewijzigd zowel in brouwmethoden als aanbod. De Halve Maan op het Walplein 26 in Brugge verwijst trots naar het bestaan van een brouwerij Die Maene aan het Walplein in 1564. Mevrouw Veronique Maes verduidelijkt dat deze brouwerij niets rechtstreeks te maken had met de huidige, maar dat de naam 'Die Maene' wél de inspiratie was voor de huidige naam 'De Halve Maan'.



Foto. Brouwerij Henri Maes, de huidige Halve Maan. Foto Arnout Zwaenepoel.

In 1856 werd Henri (Leon) Maes eigenaar van het pand en met de steun van zijn oom, kanunnik Petrus-Johannes Maes, bouwde hij Die Maene uit tot een moderne brouwerij: De Halve Maan. Men brouwde toen op een ambachtelijke manier troebel en zurig bier van hoge gisting met een beperkte houdbaarheid. Dit werd al eeuwen zo gedaan. De productie en verdeling gebeurde ook alleen maar in tonnen.

Veronique Maes vertelt dat de eerste zaakvoerder eigenlijk Leon heette, maar dat het een beetje een commerciële zet was de naam Henri ook te vermelden, omdat het natuurlijk niet slecht klonk vier opeenvolgende generaties Henri Maes te kunnen vermelden. Het 'troebele en zurige bier' van weleer werd gebrouwen met wilde gist. Dat bier kon slechts drie weken bewaard worden. Het werd ook nog niet op flessen gebotteld, maar alleen van het vat getapt. Pas rond 1920 werden er flesjes (met beugelsluitingen) in gebruik genomen.

Zonen Henri II en Achère namen na de dood van Henri I (1867) de brouwerij over. Henri II ging in volle industriële revolutie in Engeland de nieuwste technieken leren, om deze later in Brugge toe te passen. Zo werden bij De Halve Maan een mouterij en een eest opgetrokken en werden Engelse bieren zoals stout en pale ale gebrouwen. Vanaf 1883 nam de productie gestaag toe, nadat de broers hadden geïnvesteerd in een moderne stoomketel. In 1905 overleden Achère en Henri II echter op jonge leeftijd en hun weduwen zetten de brouwerij voort.

Veronique verduidelijkt dat 'de eest' de plaats is waar de mout gedroogd wordt. De gerst moet eerst kiemen. Na enkele dagen wordt die kieming stopgezet door het verwarmen in de eest. De stoomketel zorgde voor de energie in het bedrijf.

In 1919 nam Henri III de touwtjes in handen. Op dat moment was Duitsland toonaangevend op brouwkundig vlak, dus ging Henri daar extra brouwerskennis opdoen. Hij leerde er de bieren van lage gisting kennen en besloot om ook dergelijke bieren in Brugge te gaan brouwen. In 1928 investeerde hij hiertoe in nieuwe koelinstallaties. Hij lanceerde "Bock", een licht pilsbier, wat de verkoop gevoelig deed stijgen. Vanaf 1950 begon hij ook aandacht te schenken aan de nieuwste trends van softdrinks (cola en limonade) en waters. Van thuisbedeling met paard en kar maakte Henri III een specialiteit. In 1946 nam hij de naastliggende brouwerij Brugge Zeehaven over, wat grote verbouwingswerken mogelijk maakte.



Foto. Pas rond 1920 werden er flesjes (met beugelsluitingen) in gebruik genomen. Foto Arnout Zwaenepoel.

Dit was nodig voor de stijgende productie. Het complex kreeg toen ongeveer zijn huidige vorm, met een koelschip, een grote moutvloer en een eest naar Duits model. (Bronnen: Zwaenepoel 2019, interview met Veronique Maes, <https://www.halvemaan.be/>).



Foto. Levering van bier met paard en kar anno 1950. Foto museum De Halve Maan.



Foto. Levering van bier met paard en kar anno 1950. Foto museum De Halve Maan.



Foto. Levering van bier per vrachtwagen anno 1960. Foto museum De Halve Maan.



Foto. Levering van bier op flesjes. Foto museum De Halve Maan.



Foto. De flesjes van weleer. Foto museum De Halve Maan.



Foto. Vijf Damse bieren. Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. De voormalige gebouwen van brouwerij Zeehaven, nu opslagplaats voor De Halve Maan. Foto Arnout Zwaenepoel.

Veronique verduidelijkt dat Bock eerder een biestijl is dan een specifiek bier. De brouwerij brouwt tegenwoordig nog één keer per jaar een 'Brugse Bok' als seizoenbier. Het wordt niet in België verkocht, maar in Nederland, waar vraag is naar een dergelijk type bier. De cola en de limonade werden ook in De Halve Maan zelf gemaakt. Ze werden verkocht onder de naam 'Domino'. De naastliggende brouwerij Zeehaven had weinig rechtstreeks met de haven van Zeebrugge te maken, behalve dan dat de haven op dat moment in volle uitbouw was. De gebouwen van die voormalige brouwerij worden nu nog als opslagplaats gebruikt voor Brouwerij De Halve Maan. Het gebouw heeft spitsboogramen en wordt dan ook 'de kapel' genoemd. Deze brouwerij werd opgericht in de 19^{de} eeuw en de bedrijfsvoerders waren familie van Henri Maes. In de jaren 1950 werd Henri IV ook in de brouwerij actief. De brouwerij kende een sterke groei, met thuisbedeling als grote troef. Het tafelbier en de 'Domino'-limonades deden het toen erg goed. Men had een hele ploeg ter beschikking die met paard en kar en later met vrachtwagens in West-Vlaanderen dranken aan huis leverde. Tijdens de jaren 1970 veranderden de leefomstandigheden echter vrij drastisch, waardoor het sterktepunt van de brouwerij het zwaktepunt werd. Warenhuisketens werden steeds populairder, maar de brouwerij was te kleinschalig om daar te kunnen leveren.

Veronique wijst op de foto's die in het museum hangen. Verschillende foto's tonen nog de bedeling aan huis, aanvankelijk met paard en kar, later met vrachtwagens. Inmiddels levert de brouwerij ver buiten de provincie West-Vlaanderen. Er wordt geleverd in een groot deel van Europa, onder meer in Nederland, Frankrijk, Spanje, Italië, Zwitserland, maar ook in Amerika, Canada, Brazilië, China, Mexico, ...

In 1981 brouwde Henri IV, die ondertussen de hulp van zijn dochter Veronique had gekregen, een speciaal "straf" bier van hoge gisting naar aanleiding van de inhuldiging van een beeld van Sint Arnoldus, de patroonheilige van de brouwers, in Brugge. Het bier kreeg de naam "Straffe Hendrik", naar de verschillende generaties Henri Maes, en kende een groot succes. Tijdens de jaren 1980 vormde men de brouwerij om tot een huisbrouwerij, opengesteld voor het publiek. De voormalige bottelarijen en mouterij werden ingericht tot gelagzalen. Veronique Maes liet hierbij de industrieel archeologische site restaureren. Het merk en het handelsfonds van Straffe Hendrik werden in 1988 echter door Brouwerij Riva uit Dentergem overgenomen. De productie in Brugge werd sterk terugschroefd, om ze in 2012 uiteindelijk te beëindigen en in Dentergem voort te zetten.



Foto. In de jaren 1950 werd er ook 'Domino'-limonade gemaakt. Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. De industrieel-archeologische site werd gerestaureerd en wordt nu gebruikt als museum. Foto museum De Halve Maan.



Foto. Verschillende zakken in het museum getuigen van de verschillende mouterijen die leverden aan De Halve Maan. Foto Arnout Zwaenepoel.

Veronique verduidelijkt dat de huisbrouwerij betekent dat het bier ook ter plaatse kan geconsumeerd worden. De overname van de Straffe Hendrik door Brouwerij Riva uit Dentergem heeft 9 jaar geduurd. De naam werd overgekocht, maar het recept werd gewijzigd. Later verhuisde Straffe Hendrik nog naar Duvel-Moortgat. Uiteindelijk werd in 2008 de naam teruggekocht door De Halve Maan en werd het oorspronkelijke recept terug bovengehaald.

Xavier Vanneste, zoon van Veronique Maes en de huidige bedrijfsleider, startte in 2005 de brouwerij opnieuw op na een grondige renovatie en modernisering van de brouwinstallatie. Het nieuwe bier Brugse Zot werd gelanceerd. Het bier viel onmiddellijk in de smaak, zowel in Brugge als ver daarbuiten. Na het winnen van verschillende prestigieuze kwaliteitsprijzen op het allerhoogste niveau voor het bier, en door de stijgende populariteit ervan, moest de brouwerij haar capaciteit al meerdere keren zwaar uitbreiden. In 2005 verhuisde tevens het Brouwerijmuseum van de voormalige brouwerij De Gouden Boom, waarvan de gebouwen aan een projectontwikkelaar waren verkocht, naar de kelderverdieping van De Halve Maan.

Veronique verduidelijkt dat de brouwerijen 't Hamerken (gestopt in 1982) en De Gouden Boom eigendom waren van de familie Vanneste. Veronique trouwde met een Vanneste en hun kinderen hadden dus brouwersbloed van beide kanten meegekregen. Dat stimuleerde hen om ook opnieuw Brugs tarwebier te gaan brouwen in De Halve Maan.



Foto. De familie Vanneste was de eigenaar van de voormalige brouwerij 't Hamerken. Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. Het echte Brugse Stadsbier wordt hier in de binnenstad gebrouwen en gegist. Brugse Zot is een goudblond bier met een rijke schuimkraag en een fruitig aroma, het wordt gebrouwen met vier verschillende moutsoorten en twee aromatische hopvariëteiten. Naast de goudblonde versie bestaat ook een bruine Brugse Zot, de Brugse Zot Dubbel. Het is een volmondig, zwaarder bier dat de fijnproevers aanspreekt. Brugse Zot won internationaal heel wat prijzen op prestigieuze bierwedstrijden en daar zijn we uiteraard heel erg trots op. Belangrijk detail: in onze brasserie wordt het bier ongefilterd geschonken, direct uit de ketels. Zo behoudt het bier nog meer zijn 100% Brugs karakter.



Twee foto's. Uitleg bij het bier Brugse Zot in de brouwerij De Halve Maan. Foto's Arnout Zwaenepoel.

In het najaar van 2008 werd tevens het seizoenbier Brugse Bok voor het eerst gebrouwen. Vanaf september is dit bokbier telkens in beperkte hoeveelheid beschikbaar.

Sinds 2010 beschikt de brouwerij ook over een eigen bottelarij en logistiek centrum op het bedrijventerrein Waggelwater. De activiteiten die daar plaatsvinden werden voorheen uitbesteed aan een brouwerij uit Melle. Voor de nodige installaties werd de brouwerij Wolf in het Duitse Fuchsstadt overgenomen. Die werd ontmanteld, waarna de bottellijn en vatenlijn naar Brugge werden overgebracht. Ook werden zeven grote nieuwe tanks geplaatst, die samen 320 000 liter bier kunnen opslaan. Omwille van het drukke vrachtwagenverkeer tussen de vestiging in het centrum van Brugge en het nieuwe bedrijf buiten het centrum werd in 2016 een actie op touw gezet met grote publieke weerklank. Er werd een bierleiding en een waterleiding aangelegd tussen beide vestigingen.

Veronique Maes: *'Die bierleiding hebben we in 2016 aangelegd met crowdfunding. De mensen die ons gesteund hebben worden niet uitbetaald met aandelen of zo, maar met bier op hun verjaardag en dat voor de rest van hun leven. De pijpleiding brengt water uit het Waggelwater naar hier en brengt bier van hier naar ginder, naar de bottelarij. De leiding volgt voornamelijk de openbare weg, maar ter hoogte van het Concertgebouw moet ze 37 m diep onder de grond duiken, onder de kelderverdiepingen van het concertgebouw. De diameter van de pijpleiding is beperkt. Veel druk wordt er niet op de leiding gezet, want dat is nefast voor de kwaliteit van het bier. Die pijpleiding bespaart ons het gebruik van heel veel vrachtwagens die hier elke dag in stad moesten rondrijden. Het is dus een vorm van duurzaamheid die we nastreefden. We letten ook op energiebesparing. We recupereren energie, bijvoorbeeld door warm water te recupereren. We proberen de verpakking te beperken bij onze leveranciers. De kleine flessen worden ook hergebruikt, de grote niet. Ze gaan natuurlijk wél in een glascontainer en dat glas wordt ook gerecupereerd.'*



Foto. De bierleiding van brouwerij De Halve Maan bij de ingang van de vestiging op het Walplein in het centrum van Brugge. Foto Arnout Zwaenepoel.

In het najaar van 2010 werd Straffe Hendrik Quadrupel gelanceerd, een zware versie van de tripel Straffe Hendrik, met een alcoholpercentage van 11%.

In 2019 werd de productie en commercialisatie van het witbier Brugs Tarwebier door De Halve Maan overgenomen van Alken-Maes. Het bier werd oorspronkelijk gebrouwen door brouwerij De Gouden Boom. Het biermerk kwam in 2000 echter in handen van Alken-Maes, die de naam wijzigde in "Brugs". De productie van het bier werd na de overname van brouwerij De Gouden Boom door brouwerij Palm in 2003 en de sluiting in 2004 verplaatst naar achterenvolgens brouwerij Palm en Alken Maes. Na de overname van het bier stuurde De Halve Maan het recept opnieuw bij, meer in de richting van het origineel, en wijzigde de naam terug in "Brugs Tarwebier".

Veronique vult aan dat in 2018 ook het alcoholvrije bier 'Sportzot' nog op de markt gebracht werd. Het bier wordt eerst gemaakt mét alcohol en de alcohol wordt er vervolgens uit gefilterd. Het Brugs tarwebier wordt in Nederland, Frankrijk en Italië verkocht onder de naam 'Blanche de Bruges'. Brugs tarwebier wordt gemaakt van ongemoute tarwe en gerstmout. Het tafelbier dat Henri Maes lang geleden maakte wordt al sinds 40 jaar niet meer gemaakt.

(Bronnen: Zwaenepoel 2019, interview met Veronique Maes, <https://www.halvemaan.be/>).



Foto. Sfeerbeeld in het huidige brouwerijrestaurant. Foto Arnout Zwaenepoel.

Als paddenstoelen uit de grond: nieuwe brouwerijtjes. Bij het aanbod van de menu- en bierkaarten in de Zwinstreekrestaurants wezen we al op de talrijke kleine, relatief recente brouwerijtjes die de Zwinstreek rijk is. Zowel in Brugge, Koolkerke, Oostkerke, Moerkerke, Vivenkapelle, Eede als Groede doken de laatste decennia nieuwe brouwerijtjes op. Vaak wordt het bier in de streek gecreëerd, maar worden de grotere producties buiten de streek gebrouwen (Menen, Lochristie, ...). De meeste bieren getuigen van uitgebreide experimenten die leiden tot een gevarieerd aanbod van blond, bruin, seizoenbier, IPA, tripel, ...

De meeste bieren worden nog altijd van gerst gebrouwen, maar ook tarwe zorgt opnieuw voor een herleving van eerdere tradities. Experimenten met haver, maïs, spelt, ... worden evenmin gemeden. Marc Menue van Brouwerslokaal Groede: *'Je hebt hier ook een stichting op Goede Gronden, aan de overkant weliswaar (over de Westerschelde), die wil allerlei oude graanrassen laten herleven: spelt, rogge, wilde tarwe, ... Dat willen we ook graag gebruiken. Wij gebruiken hier in Nederland alleen zomergerst. In Amerika is dat anders: daar wordt ook wintergerst gebruikt. Ik weet niet waarom dat hier niet gebruikt wordt'*. Thibo Baccarne van Brouwerslokaal Groede: *'Ons tarwebier is de helft tarwe, de helft gerst. Het kaf van de gerst heb je nodig om te filteren. Tarwe heeft geen kaf. Tegenwoordig brouwt men ook wel tarwebier van tarwe alleen, maar dat gebeurt dan met kunstmatige filters, zodat je het kaf van de gerst niet meer nodig hebt. Dat doen wij niet'*.

De herkomst van het water is divers. Marc Menue van Brouwerslokaal Groede: *'Met het water hebben we heel veel geluk. We gebruiken Braakmanwater uit de kraan'*. Frank Schaut van Brouwerij Rodanum: *'Het water is het kraantjeswater van Aardenburg. Dat*



Foto. Alcoholvrij bier 'Sportzot'. Foto Arnout Zwaenepoel.

komt uit de Braakman denk ik en misschien ook wel voor een deel uit de Biesbosch'. De grotere brouwerij De Halve Maan in Brugge maakt gebruik van grondwater. Veronique Maes: 'Het grondwater van hier ter plaatse is niet geschikt. In het Waggelwater hebben we wél een goede grondwaterkwaliteit. Dat water wordt met een pijplijn naar hier gevoerd'.

De mout wordt niet meer zelf vervaardigd. Frank Schaut van Brouwerij Rodanum: *'De mout wordt gekocht. Dat is tegenwoordig altijd zo. Geen enkele brouwerij maakt zijn mout nog zelf. Ik koop mijn mout uit Mouterij Dingemans in Stabroek (nabij Antwerpen). De gerst wordt ook de mouterij gekocht, idem voor de andere granen: tarwe en spelt'*. Marc Menue van Brouwerslokaal Groede: *'We doen ons best om de ingrediënten van zo lokaal als mogelijk te halen. De mout komt Oost-Zeeuws-Vlaanderen van The Swaen (Hoek en Bosch 2, 4587 LC Kloosterzande). Dat bedrijf was ooit privaat, is dan opgekocht door Grols en maakte nog zuiver mout voor pilsbieren. Het is daarna opnieuw privaat geworden en specialiseert zich nu in moutsoorten voor allerlei kleine lokale brouwerijtjes'*. Ook bij de brouwerij De Halve Maan wordt de mout gekocht. Veronique Maes: *'De mout wordt gekocht. Kleine brouwerijen hebben geen eigen moutproductie, maar multinationals daarentegen wel. Die gespecialiseerde mouterijen verkopen allerlei types mout. Het licht gekleurde bier is gemaakt van een mout waarbij de kieming op een vrij lage temperatuur gestopt is. Het donkere bier wordt gemaakt van een mout die op veel hogere temperatuur behandeld is. Het is de kleur van de mout die ook de kleur van het bier bepaalt. We kopen mout bij verschillende mouterijen, nogal veel bij Dingemans uit Stabroek in het Antwerpse, ook bij Du Château, ...'*. (Bron: Zwaenepoel 2019, interviews met Frank Schaut, Marc Menue en Veronique Maes).



Foto. De bieren van Frank Schaut uit Eede. Foto Arnout Zwaenepoel.

Ook de hop is een erg internationaal gebeuren. Frank Schaut: 'Hop wordt aangekocht bij de groothandel. Ik heb al hop gebruikt uit Amerika, België, Duitsland, Engeland, Slovenië en Tsjechië. Voor mijn Tripel gebruik ik onder meer Cascade. Daar bestaat een Amerikaanse en een Vlaamse versie van. De Vlaamse Cascade komt uit Poperinge en gebruik ik voor mijn Tripel. Daarnaast zit er ook Citra, een Amerikaanse hop in de tripel. Cascade gebruik ik ook voor de IPA en daar zit ook Chinook in, nog een Amerikaanse hop. Chinook is zeer expressief; die heeft een wat sterker aroma dan andere hopsoorten. Dat is typisch Amerikaans. In mijn Saison gebruik ik een Duitse hop: Hallertouw, een Engelse hop: Kent Golding en een Sloveense hop: Styrian Golding'. Marc Menue van Brouwerslokaal Groede: 'Onze hop hebben we een tijdje uit Aardenburg gehaald. Je hebt daar in Eede een aspergeboerderij en een boerderijwinkel (Nieuweweg 2, 4529 PW Eede, tel.: 0031/117 35 02 14, info@spitsbroek.nl). Witte asperges en blauwe bes zijn hun specialiteiten. Zij hadden ook een klein stukje grond gevrijwaard, waarop ze onze hop kweekten. We hadden 5 soorten uit Poperinge en Duitsland naar hier gebracht, maar de kweek is nog niet helemaal dat. We

moeten dat heropstarten. Momenteel kopen we onze hop aan in Duitsland, Tsjechië, Australië, ...' Ook voor de grotere brouwerij De Halve Maan geldt hetzelfde. Veronique Maes: 'De hop komt van Poperinge, maar ook van verschillende buitenlandse plaatsen zoals Tsjechië, Slowakije, ...'



Foto. Frank Schaut, brouwer van brouwerij Rodanum in Eede. Foto Arnout Zwaenepoel.

Bij de vraag of gehopt bier de enige optie is of als ook het traditionele 'gruut' nog een kans krijgt zijn de antwoorden ontkenkend. Frank Schaut: 'Nee, koriander is het enige kruid dat ik gebruik'.

Ook bij de vraag wat het 'Brugse gruut van de heren van Gruuthuse nu eigenlijk was is er geen echte opheldering. Veronique Maes van de Halve Maan: 'Dat was wellicht afhankelijk van de streek, maar ik weet het niet precies, nee'. Wij gebruiken het alvast niet. Goed bier heeft hop nodig. De Heren van Gruuthuse hebben dat hier in de tijd tegengehouden, omdat ze geld verdienden met dat gruut natuurlijk, maar overal elders gebruikte men wél al hop. En ook hier heeft men dat op de duur niet kunnen tegenhouden'. Frank Schaut: 'Ik weet het niet echt, maar het zal wel een mengeling van kruiden geweest zijn. Waarschijnlijk zat er wel gagel bij, maar ik weet zelf niet echt hoe dat eruitziet. Kruidnagel was toen ook gebruikelijk. Misschien ook rozemarijn, maar dat weet ik eigenlijk niet zeker hoor'. Marc Menue van Brouwerslokaal Groede: 'Het bier krijgt mee zijn bijzondere smaak door de kruiden die we toevoegen. We hebben een tarwebier, onze Sea Wise, waar we zeekraal en verveine (verbena) aan toevoegen. Die zeekraal is een extract. Het kan bewaard worden en is dus het jaar rond bruikbaar'. Thibo Baccarne van Brouwerslokaal Groede: 'We hebben ook al cacao gebruikt; ook wel een keertje fruitpuree: guave bijvoorbeeld. Dat is dan uiteraard niet lokaal. Sleedoorn uit het dorp hebben we ook al gebruikt, blauwe bes uit Eede. In Tilburg staat een douglassparrenbos. We hebben een extract gemaakt van de scheutjes en we maakten daar dan een privaat label van voor hen. Wat hebben we nog gebruikt? Koriander, maar daar wordt tegenwoordig wat al te veel gebruik van gemaakt overal vind ik, sumak, koffie, pepers, ... Probleem met al die smaaktoevoegers is dat je niet onmiddellijk weet wat je zult proeven. Het bier is pas klaar na twee maand en al die tijd moet je wachten om te evalueren'. Veronique Maes van De Halve Maan: 'In ons tarwebier gebruiken we ook nog koriander en sinaasappel-zeste'.



Foto. Het paleis van de heren van Gruuthuse in Brugge, gebouwd met het geld van de gruut. Foto Arnout Zwaenepoel.

Onze vraag naar de herkomst van de gist krijgt geen duidelijk antwoord. Hier schuilen de brouwersgeheimen. Frank Schaut: 'Mijn gist, dat wil ik niet verklappen. Dat is beroepsgeheim. Elk bier heeft zijn eigen gist. Het is een gekochte gist, dat wil ik wél kwijt'. Marc Menue van Brouwerslokaal Groede: 'Ook de gist kopen we aan'. Veronique Maes van De Halve Maan: 'De gist maken we zelf aan. Het is geen wilde gist meer, maar een cultuurgist'.

Sommige bieren ouderen nog altijd op vat, andere worden liefst zo snel mogelijk verkocht. Frank Schaut: 'Vaten om te ouderen gebruik ik niet. Al mijn bier wordt jong gedronken. De hergisting op fles dat duurt zo'n tien dagen. Dat hoort bij het brouwproces, maar daarna is het bier drinkklaar. Ik wil het liefst binnen het jaar allemaal kwijt. Dat betekent niet dat het niet meer goed zou zijn na een jaar of zo. De houdbaarheidsdatum is geen echte limiet, maar een veiligheidsdatum. De IPA hergist niet op fles. Daar wordt koolzuur aan toegevoegd'.

De stijl van brouwen is uiteraard anders voor elke brouwer, maar de Belgische brouwerstraditie is duidelijk belangrijk, zelfs al wordt het bier in Zeeuws-Vlaanderen gebrouwen. Frank Schaut van Brouwerij Rodanum in Eede: 'Thuis experimenteer ik, maar ik maak nooit meer dan 20 liter in één keer. De grotere hoeveelheden worden in Menen gebrouwen bij (micro)brouwerij Eutropius (Hogeweg 263, 8930 Menen, tel.: 0494/39 99 66). Eutropius brouwt momenteel zo'n 5 000 liter van mijn tripel in één keer. De andere bieren worden met 2500 liter in één keer gebrouwen. Die grotere volumes zijn ook belangrijk om een constante kwaliteit te verkrijgen. Eutropius heeft ook een eigen bier: Oscar blond en Oscar bruin, maar brouwt toch vooral voor heel veel andere mensen die werken zo-

als ik. Die brouwerij wordt trouwens ook vermeld op mijn etiket. Dat is ten dele eerlijkheidshalve, maar het is ook een troef voor de verkoop op de Belgische markt. België heeft een biercultuur, die is trouwens wereldwijd. De vermelding ‘gebrouwen in België’ is voor veel Belgische maar ook andere consumenten belangrijk. Veel Amerikaanse bieren vermelden ‘brewed in Belgian style’ als reclamestunt. Mijn Tripel is ook Belgische stijl, de Saison uiteraard ook als je naar de voorgeschiedenis uit Henegouwen kijkt. Ook mijn IPA is Belgian style. De bitterheid van bieren wordt uitgedrukt in ‘IBU’ (International Bitter Units). Er bestaat ook een EBU (European Bitterness Unit). Mijn IPA heeft een IBU van 49. De meeste Belgische IPA's bevinden zich tussen 40 en 60 IBU. Een Amerikaanse IPA durft over de 100 te gaan. Bij de Amerikanen moet het altijd een beetje explicieter zijn. Ter vergelijking: een pils is zo'n 20 IBU'. Marc Menue van Brouwerslokaal Groede op de vraag of de stijl Belgisch geïnspireerd is: ‘Ja en nee. België heeft zich heel lang op zijn traditionele bieren gegooid. In Amerika is men veel meer gaan experimenteren. Nederland is daarin gevolgd. We hebben inmiddels meer bieren dan België, zo'n 600 denk ik; België zo'n goede 400? Toch is er ook een Belgische stijl in ons bier’.

Niet alle nieuwe brouwerijtjes zijn een lang leven beschoren. De Brugse Bierkaai (Nieuwstraat 10, Brugge) opende in 2000 maar moest in 2003 al de deuren sluiten. De bieren ‘Diene Simon’ en ‘Diene Stouterik’ kenden dus maar een zeer kort bestaan.

(Bron: Zwaenepoel 2019, interviews met Frank Schaut, Marc Menue en Veronique Maes).

Bier als streekproduct. De meeste hoger opgesomde bieren komen, niet verbaasd, ook voor in het lijstje van typische streekproducten voor de Zwinstreek. Als we het lijstje van alle streekproducten overlopen, dan wordt bier enkel overtroffen door koekjes en gebak.

10.2 Uitvinding van bier

Bier bestond al lang vóór we er in onze contreien de eerste vermeldingen van krijgen. Er was bier gebrouwen uit graan, ontstaan in het Nijldal en het Tweestromenland, zodra men graan had leren verbouwen. De Sumeriërs maakten al bier van gerst en spelt en er bestond zowel licht als donker bier. Bier werd soms gezoet met honing of gekruid met kaneel. Bier werd in dit droge en dorstige land zo hooggeschat dat brouwers waren vrijgesteld van militaire dienst.

Bier brouwen is ingewikkelder dan wijn maken. Immers, druiven gisten vanzelf als men ze aan de lucht blootstelt, maar graan gist niet vanzelf. Het moet eerst ontkiemen, waarbij het zetmeel wordt omgezet in vergistbare suiker en dan moeten er fermenten aan worden toegevoegd. Naar alle waarschijnlijkheid is dat oude ferment gevonden in menselijk speeksel. Ook hier weer een van die hoogst merkwaardige neolithische uitvindingen, die bestaan uit een intelligent gebruik van natuurkrachten. In een oud-Noorse sage was het Odin zelf die met zijn goddelijk speeksel de graanbrij tot gisting bracht.

Aan de Assyrische koning Hammoerabi (1760-1685 v. Chr.), de buurman van Babylonië in het Tweestromenland, danken wij de eerste drankwet, die nauwkeurig het gehalte aan gerst en kruiden voor het bier bepaalde. In hetzelfde wetboek werden politieke discussies in herbergen verboden...

(Bron: Born 1989).

10.3 Bier in middeleeuwse Zwinstreek

Noch in de prehistorie, noch in de Romeinse tijd zijn er aanwijzingen bewaard dat er bier gedronken werd in de Zwinstreek. De vroegste aanduidingen halen we uit de Capitulaire de Villis, uit de tijd van Karel de Grote (9^{de} eeuw), die voorschrijft dat er op de grote domeinen ook de brouwers van bier en mede werkzaam moesten zijn.

Toltarief op voedsel in Letterswerve (1159-1164). Uit de grafelijke belastingen die geheven werden op de schepen die via het Zwin Letterswerve binnenvoeren, vernemen we dat er ook bier aangevoerd werd. De belasting bedroeg slechts een vierde van de tol die geheven werd op wijn. (Bron: De Groot 2000).

De Oosterlingen brengen bier en gruit naar Brugge (1200). De oudste sporen van Duits verkeer in Vlaanderen hebben betrekking op handelaars uit Keulen en klimmen op tot ca. 1200. De Keulenaars voerden vooral wijn aan. Bier werd voornamelijk uit Bremen aangevoerd. Bremen was toen erg bekend door zijn bierbrouwerij: het bier kreeg zijn smaak door de toevoeging van de zogenaamde gruit, een samenstelling van kruiden. Het nabijgelegen Nedersaksische heideland was daar bijzonder rijk aan. Opmerkelijk was trouwens dat Bremen zijn tolprivilege kreeg op voorspraak van ridder Gedulf van Brugge, alias van Gruuthuse, de bezitter van het gruitrecht in de stad, al bleef de verstandhouding niet duren. In 1298 probeerde een van zijn nakomelingen te Brugge doen verbieden dat o.a. Bremens bier in de stad werd getapt. (Bronnen: Van Houtte 1982, Vandewalle 1992, Van den Abeele 2005).

Toltarief op etenswaren aangevoerd in Damme (1252). Een grafelijke belasting op de per boot aangevoerde etenswaren in Damme maakt duidelijk dat er al in de 13^{de} eeuw hop aangevoerd werd. De Heren van Gruuthuse zagen weliswaar hun gruitverkoop bedreigd, maar wisten daar toch een mouw aan te passen, want ook op de aangevoerde hop mochten zij tol heffen. Het aangevoerde bier werd per ton belast. (Bron: Bonte 1986).

Kwaliteitscontroles op bier (1298). Al vanaf de 13^{de} eeuw voerden verschillende dekenijen in Brugge kwaliteitscontroles uit op bepaalde producten. Zo is er al een vermelding van inspectie van het bier in 1298 en op mede in 1301. De enige nader bekende deken van die tijd, met name voor het bier, was een vooraanstaand poorter. Vanaf 1280 worden ook al enkele gilden formeel vermeld. (Bron: Van Houtte 1982).

De heren van Gruuthuse, gruit en hop. Het fortuin van de heren van Gruuthuse was gegrondvest op de heffing van het gruterecht,

waar hun naam naar verwees. Men verstond daaronder het monopolie te Brugge en in het Vrije, van levering van de grute, het mengsel van kruiden waarmee men enige smaak probeerde te geven aan het bier, vóórdat men in de 13^{de} eeuw hop daaraan begon toe te voegen. De grute werd in de stad waarschijnlijk betrokken uit een pand aan de Potterierei tussen de Carmers- en de Snagaardstraat, dat in 1450 en nog in 1579 bekend stond onder de naam van Oud Gruuthuse. Het blijkt echter dat het smakelijkere en beter houdbare hoppebier zijn zegetocht begon en de grute geleidelijk buiten gebruik stelde net op het ogenblik dat de Gruuthuses bekend worden: het werd ten laatste in het midden van de 14^{de} eeuw niet alleen ingevoerd maar ook ter plaatse gebrouwen. De heren van Gruuthuse beschouwden dit als een inbreuk op hun recht. Reeds in 1298 had Gedulf van Brugge, blijkbaar ten aanzien van de beginnende import van hoppebier, betoogd dat buiten jaarmarkten alleen bier dat met zijn grute was vervaardigd in de stad mocht worden gesleten en gedaan gekregen dat het vreemde bier te zijnen gunste werd belast. In 1351 werd nog een kroeg beboet voor zijn bier ‘dat ghebrauwen was met ander gruten’ dan dat van Gruuthuse. In 1380 kwam het tot een akkoord, dat vrijheid van brouwen toekende mits betaling van een recognitie van 2 gr. per ton, te verdelen tussen de vorst en de heer van Gruuthuse en waarvoor de benaming van grute bewaard bleef. (Bronnen: Van Houtte 1982, Vandewalle 1992, Van den Abeele 2005).

Kost en inwoon voor een geneesheer in de abdij van Ter Doest in Lissewege (circa 1300). In de middeleeuwen bestonden er geen huizen voor alleenwonenden of bejaarden. Slechts de steden bezaten enkele godshuizen, waar arme ouderlingen konden wonen en te eten kregen. Welgestelde ouderen zochten om als kostganger opgenomen te worden in een klooster, mits bepaalde schenkingen. Ze werden ‘prebendiers’ genoemd. Rond 1300 sloot dokter Pieter van Zomergheem een overeenkomst af met de abdij Ter Doest in Lissewege. Volgens de overeenkomst kreeg Pieter ook dagelijks twee bekers kloosterbier bij zijn maaltijden. (Bron: De Smet 1962).

Bier in De Bouc van den Ambachten-Le Livre des Mestiers (1340). We hadden het hierboven al over onze schoolmeester die een cursus Nederlands-Frans schreef en daarin opgaf wat er in Brugge allemaal te eten en te drinken viel. Het boekje vermeldt niet alleen lokaal gebrouwen bier, maar ook import van Duits en Engels bier. (Bron: Van den Abeele 2005).

Ontheffing van de verplichte aankoop van gruit voor de Brugse brouwers (1380). Tot laat in de 14^{de} eeuw waren de Brugse bierbrouwers verplicht gruit aan te kopen bij de Heren van Gruuthuse. In 1380 werd die verplichting opgeheven, zodat de brouwers ook hobbier konden maken. De maatregel kwam er door de concurrentie van het hobbier uit Duitsland, die niet meer te stuiten was. De oudste gegevens van hoptuinen in Nederland en Vlaanderen dateren pas uit de 14^{de} eeuw. In Duitsland kwamen zij al in de 9^{de} eeuw voor! (Bron: Vandewalle 1992).

Brugse brouwerijen ontstaan in de 14^{de} eeuw. Brugge kende in de loop der eeuwen vele tientallen brouwerijen. De oudst gekende stammen uit de 14^{de} eeuw. Troffaes (2013) maakte een inventaris op. Volgende brouwerijen ontstonden in de 14^{de} eeuw: Het Breydelkine (Smedenstraat 10, 14^{de} eeuw-1927), De Lion d'Or (Augustijnenrei 15, 14^{de} eeuw-1921), Sint-Janshospitaal (Mariastraat, rekeningen vermelden brouwgraan en grutaankopen vanaf 1325-?), Ten Ezele (Oude Zak 1, 14^{de} eeuw-1935), 't Haentjes (hoek Smedenstraat-Paalstraat, 1391-?) en Van Slypen Heinric, Maertin en Claeys (Katelijnestraat naast 't Rooms Convent, 1330-?).

Van Ten Ezele weten we dat die aangesloten was op de moerbuis. Tegenwoordig is Immo Acasa gevestigd in het vroegere woonhuis van de brouwerij. De Lion d'Or is een eigenlijk een 19^{de}-eeuwse brouwerij, die echter op de plaats kwam van de brouwerij die bij het Augustijnenklooster hoorde. Het klooster werd gebouwd in de 13^{de} eeuw, de brouwerij wellicht in de 14^{de} eeuw. De Augustijnen verlieten hun klooster met de Franse Revolutie. De brouwerij De Lion d'Or bezat haar mouterij op Steenbrugge. (Bron: Troffaes 2013).

Bloei van de brouwerijen in Brugge (15^{de} eeuw). Eind 15^{de} eeuw kende de Brugse brouwindustrie een hoge bloei, waardoor de invoer van buitenlandse bieren fors daalde. Bij een telling in 1441 telde men 54 brouwerijen in Brugge. Daaronder vielen ook de stadsbrouwerijen waar de gewone man zijn eigen bier kon brouwen. Dit cijfer hield aan in de 16^{de} eeuw, tot de crisis in deze nijverheidstak van circa 1580. (Bronnen: Vandewalle 1992, Goedbier 1994).

Volgens de inventaris van Troffaes (2013) werden volgende brouwerijen opgestart in de 15^{de} eeuw: De Brandhaeck (E. Zorghestraat, 1497-19^{de} eeuw?), De Gekruiste Lelie (Langestraat, 1439-?), De Haecx (Hoogstraat, 1485-?), Den Gouden Hoorn (Simon Stevinplein 2, 1464-?), Den Inghel (hoek Engelstraat-Zwarte leertouwerstraat, 1491-ca. 1580), De Pensée (Kuijperstraat, 1400-1764), De Rode Hoed (Langestraat 19, 15^{de} eeuw-?), De Ruddere (Jeruzalemstraat, 1449-1737), De Sleutel (Wulfhagestraat 39 thans 43, 1441-1949),

De Zwane (Simon Stevinplein 3, 1441-1937), Het Ankerkine (Carmersbrug, ca 1435-1546), Het Bezemtje (Stroostraat-Bezemstraat, 1416-ca. 1580), Het Hoepeltje (hoek Jeruzalemstraat-Blekerstraat, kant van café Vlissinghe, 1449-1910), het Schaeck (Hoefijzerstraat, 1493- ca 1791), In de Gapaerd (Noordzandstraat 89, 1409-1935), In de Gouden Cop (hoek Noordzandstraat-Kopstraat, 1409-1935), Sint-Andries-Cruysse (Hoedenmakersstraat, ?-1494), Ten Handboghe (Snaggaertstraat, 1435-?), Ten Hertshoorne (ca. 1435-ca. 1561), Ten Vissche (Poitevinstraat-Ezelstraat 20, 1457-?), Ten Voetboghe (E. Zorghestraat, 1435-1610) en Ter Croone (Katelijnestraat, 1426-1723).

Den Gouden Hoorn leefde voort in de naam van het hotel dat in 1925 op dezelfde plaats werd gebouwd: 'Le Cornet d'Or'. 'De Rode Hoed' werd in de 16^{de} eeuw 'De Drie Monniken'. Van de brouwerij 'In de Gapaerd' is nog een fries bewaard die verschillende activiteiten van het brouwen afbeeldt. 'In de Gouden Cop' is nog altijd herkenbaar aan een nis in de gevel waarin een gouden kop of beker



Foto. De voormalige brouwerij 'De Gouden Hoorn'. Foto Arnout Zwaenepoel, 2019.

afgebeeld staat, met de vermelding van het jaar 1581. In 1998 werd dit een beschermd monument. Naast bier werd er ook azijn gemaakt. Brouwerij Het Ankerkine was aangesloten op de moerbuis, de voorloper van het stedelijke waterleidingnet. De Pensée was gevestigd in de kelderverdieping van Casa Negra of Het Zwart Huis.



Foto. In 1966 werd de gevel van de voormalige brouwerij De Zwane gesloopt. Enkel het bas-reliëf, een grote zwaan voorstellend, werd gespaard. Foto Arnout Zwaenepoel, 2019.



Twee foto's. Voormalige brouwerij in restauratiefase en pas herschilderde nis met gouden beker van 'In de Gouden Cop', op de hoek van de Noordzandstraat en de Kopstraat. Foto Arnout Zwaenepoel, 2019.



Foto. Centraal in beeld: het Zwart Huis in de Kuiperstraat, waar van 1400 tot 1764 brouwerij De Pensée in de kelders gevestigd was. Foto Arnout Zwaenepoel, 2019.

Bieraccijnzen overtreffen wijnaccijnzen (1450). Halverwege de 15^{de} eeuw overtroffen de bieraccijnzen in Brugge de wijntaxen wat erop wijst dat een combinatie van productie, aanvoer en consumptie van bier toen wellicht voor het eerst die van wijn oversteeg. (Bron: Vandewalle 1992).

Bier in het Sint-Janshospitaal te Brugge in de 14^{de} en 15^{de} eeuw. Er werden verschillende soorten bier aangekocht in Sint-Jan en de Potterie, namelijk: 'cleens biers', 'oosterbiers', 'Hambuergher biers' en 'Brucgschen biere'.

Brugs bier werd waarschijnlijk in Brugge of in de omgeving van Brugge gebrouwen, vermoedelijk door verschillende kleine brouwerijen.

Hamburgs bier werd geproduceerd in Hamburg. Oosterbier zal waarschijnlijk net zoals het Hamburgs bier uit Duitsland afkomstig zijn geweest en werd ingevoerd door de Hanze. Omstreeks 1300 kwam aan de Noord-Duitse kust de brouwerij tot bloei in steden, zoals Lübeck, Rostock, Hamburg en Bremen. Het oosterbier was net zoals het Hamburgs bier gehopt en met toegevoegde gist ge-

gist. Oosterbier en Hamburgs bier werden in 1406 en 1411 steeds geleverd door dezelfde handelaar.

'Cleens biers' was mogelijk een weinig alcoholhoudende biersoort. Het kostte in elk geval maar een derde van de Duitse bieren.

Uit de rekeningen kunnen we afleiden dat er meer bier dan wijn geconsumeerd werd.

De uitgaven aan bier kunnen aangevuld worden met uitgaven van Sint-Jan met ingrediënten om zelf bier te brouwen. Verschillende granen kwamen hiervoor in aanmerking: gerst, rogge, tarwe en haver. Soms werd het bier zelfs van peulvruchten gemaakt. Enkele keren werd 'evene ten brouhuse' gevonden, waarmee we zeker weten dat er haverbier gemaakt werd, maar ook 'evenen omme onse perden' werd aangekocht. Vaak komt ook de term 'brauwkoren' voor. Mogelijk werd daarmee gerst bedoeld. Verder kocht Sint-Jan ook nog gruit en/of hommel (hop). Vanaf 1325 werden beide jaarlijks samen aangekocht. 'Ghiste omme te brouwene' werd maar één keer in de rekeningen vermeld. Over het productieproces werd verder niets in de rekeningen gevonden. In Sint-Jan waren geen ge-

gevens voorhanden om de gemiddelde bierconsumptie te berekenen. In de Potterie was dat wél het geval. De dagelijkse consumptie van bier per persoon varieerde jaarlijks tussen 0,2 en 1,4 liter. In het begin van de 15^{de} eeuw was de consumptie het hoogst met 1,1 liter. In de tweede helft van de 15^{de} eeuw werd gemiddeld 0,6 liter bier per dag gedronken. (Bron: Dehaeck 1999).

Overschakeling van gruitbier naar gehopt bier in de 14^{de} eeuw: bier doet mede de das om. Bier kende zolang het met gruit gemaakt werd, weinig houdbaar en minder goed van smaak was, weinig aantrekking. Pas toen het procedé van het hoptbrouwen in de 14^{de} eeuw vanuit Duitsland en Holland in onze streken ingang vond, werd het bier smaakvoller en kende het een snelgroeiende afzet. Meteen betekende het ook de doodsteek voor het grootschalig mede-verbruik. (Bron: Van Houtte 1982).

Bier voor de 'laten' in de 15^{de} eeuw. De laten of horigen kenden in het feodale stelsel van de 15^{de} eeuw geen benijdenswaardig bestaan. Zij waren onder andere verplicht een aantal karweien uit te voeren voor hun heer. Tijdens die karweien ontvingen ze echter wél eten en drank van de heer. De ganse dag door moesten ze beschikking hebben over 'klein bierken', een weinig alcohol bevattend eenvoudig bier. Water werd er immers niet gedronken! (Bron: Vermeire 1935).

10.4 Bier in de Zwinstreek van de 16^{de}, 17^{de} en 18^{de} eeuw.

Brugse brouwerijen ontstaan in de 16^{de} eeuw. Brugge kende in de loop der eeuwen vele tientallen brouwerijen. Troffaes (2013) maakte een inventaris op. Volgende brouwerijen ontstonden in de 16^{de} eeuw: Casselbergh (Hoogstraat, 1540-?), De Arend (Noordzandstraat, 1540-1814), De Drie Keuninginnen (Beenhouwerstraat 21, 1540-1921), De Drie Monniken (Molenmeers 6 1564-1939), De Mane ('t Gotje, vóór 1546-ca 1584), De Mane (Walplein 26, 1546-1846), De Marminne (Langestraat 19, 1540-1933), De Meyboom (Dweersstraat, 1580-?), Den Ancker (Wijngaardstraat 7-9, 1546-1947), Den Gouden Buck (hoek Korte Raamstraat (nu Roopeerdstraat)-Carmersstraat, 1561-?), Den Hert (Sint-Annarei 17-18, 1580-1921), De Roosebeker (Sint-Annarei-Carmersstraat, 1580-?), De Roze (Frère Fonteinstraat, vóór 1580-ca 1580), De Schare (Ezelsbrug aan de Ezelstraat, 1581-1739), De Schelpe (Molenmeers tegenover brouwerij De Drie Monniken, 16^{de} eeuw-?), De Thor (Langestraat 10, ca 1500-ca. 1790), De Torre (Frère Fonteinstraat, 1584-1741), De Wildeman (Smedenstraat 12, 1538-?),

De Wulf (Walplein 23, 1564-1877), Het Hoefijzer (Hoefijzerlaan 7, 1540-1927), Het Kruysken (Zuidzandstraat 46, 1542-ca. 1900), Het Schip (Eiermarkt, 1540-?), Sint-Andries Cruysse (Verversdijk 2 of 4, 1580-?), 't Gulden Hoofd (achter de Sint-Jacobskerk, 1540-1587), 't Hamertje (Langestraat 145, 1580-1984), 't Peerdekin (omgeving Boeveriestraat, ca 1524- ca 1580), Tscaeck (Walplein, 1546-?), 't Schotelkin (Leeuwenbrug, 1524- ca. 1673), 't Sterrekin (Ganzestraat, vierde huis van de hoek met de Hooistraat, 1581-1596), 't Zweert (Zwarte Leertouwerstraat, 1563-1972).

De Roosebeker stond op de plaats waar later brouwerij Den Arend kwam en waar veel later brouwerij Aigle Belgica opgericht werd. In de Raamstraat zijn de kelders van brouwerij Den Os mooi bewaard. De meeste kelders dateren uit de 18^{de} en 19^{de} eeuw, maar een paar ervan, de ene met een tongewelf, de andere met bakstenen zuilen, verraden dat ze uit de 15^{de} of op zijn laatst uit de 16^{de} eeuw dateren. Toen ook brouwerij Den Os rond 1950 door de evolutie voorbijgestreefd was, wachtte haar het lot van de afbraak, zoals de meeste andere brouwerijen in de binnenstad. Gelukkig werd een nieuwe bestemming gevonden. De aloude wijnhandel Feys, thans Feys & Van Acker, opgericht in 1822, kwam zich hier vestigen. (Bronnen: Troffaes 2013, Van den Abeele 2005).



Foto. Landelijk tafereel met herberg. Brugge Anonieme meester. Bron: Musea Brugge, www.Lukasweb.be – Art in Flanders, foto Hugo Maertens en Dominique Provost.



Twee foto's. De naam Casselbergh leeft nog voort in het huidige hotel met dezelfde naam. Foto's Arnout Zwaenepoel, 2019.



Foto. Boven de inrijpoort van de vroegere brouwerij Den Ancker in de Wijngaardstraat herinnert een reliëf nog aan de verdwenen brouwerij. Foto Arnout Zwaenepoel, 2019.



Twee foto's. Brouwerij De Wulf op de Walplaats werd in 1877 Brouwerij Brugge-Zeehaven. Boven de ingangspoort is een bas-reliëf te zien dat een wolf voorstelt. Foto's Arnout Zwaenepoel, 2019.



Brouwerij 't Hamerken is tot op de dag van vandaag een bekend klinkende naam in de oren van de Bruggelingen. De oudste attestatie dateert van 1580, toen 't Hamerken bekend stond als een herberg in de Langestraat 145 in Brugge. In 1770 is de voormalige herberg ook stokerij geworden. In de 1854 wordt ene Joannes-Baptiste Schaeveerbeke de eigenaar en dat is het begin van de brouwersfamilie die de naam 't Hamerken tot op de dag van vandaag doet nazinderen, ook al bestaat de brouwerij inmiddels niet meer. Door het grote succes van de brouwerij zag de eigenaar van de brouwerij in 1902, Jules Vanneste, zich verplicht om een grotere mouterij op te trekken. De mouterij bleef in bedrijf tot 1976 en werd daarna ingericht als brouwerijmuseum. Het museum sloot de deuren in 2005. Het bakstenen moutgebouw met hoge fabrieksschoorsteen werd in 2006 beschermd met inbegrip van de goed bewaarde technische uitrusting. De rest van de brouwerijgebouwen werden afgebroken en vervangen door een nieuw wooncomplex. (Bron: Troffaes 2013).



Foto. De mouterij van brouwerij 't Hamerken, geïntegreerd in de nieuwbouw van Verbrand Nieuwland 10. Foto Arnout Zwaenepoel, 2019.

Oudste vermelding (Café) Vlissinghe in Brugge (1515). Café Vlissinghe in de Blekersstraat 2 in Brugge is het oudste nog bestaande café van de stad. De oorsprong van het pand is 15^{de}-eeuws. In 1515 wordt voor het eerst een 'tavernier' (= herbergier) genoemd. De huisnaam Vlissinghe verschijnt vanaf 1579 in de documenten. Waar de naam vandaan komt, is niet duidelijk. Een verwijzing naar Vlissingen op Walcheren is meest waarschijnlijk, maar uit geen enkele geschreven bron valt op te maken wat het verband met de Zeeuwse stad precies geweest kan zijn. Door de vervanging van de houten gevel door een stenen gevel is het huidige uitzicht van het pand vooral 17^{de}-eeuws. Ook de opkamer, die nog altijd als gelagkamer dienstdoet, is een typisch 17^{de}-eeuws kenmerk. De moderne geschiedenis van Vlissinghe begint in 1855, wanneer brouwer Jacques De Meulemeester de zaak verwerft. Onder impuls van de nieuwe eigenaar en vooral van diens zoon Leon, ondergaat Vlissinghe een grondige transformatie. Met nieuw gemaakt neobarok meubilair en her en der aangekochte oude voorwerpen en schilderijen wordt een 'oud-Vlaams' interieur gecreëerd, dat niet alleen zeer goed past in het historische gebouw, maar ook erg in de smaak valt van het publiek. In 1998 wordt Vlissinghe een beschermd monument. Zowel het gebouw als de oud-Vlaamse inboedel van de gelagkamer vallen onder de bescherming. (Bronnen: <https://inventaris.onroerenderfgoed.be/erfgoedobjecten/83240>, <https://nl.wikipedia.org/wiki/Vlissinghe>, Van den Abeele 2005, Michiels 1978).



Zes foto's. Café Vlissinghe, buitenzijde, gelagzaal en tuin anno 2019, twee historische foto's op oude postkaarten en de herdenkingsaffiche van 500 jaar Vlissinghe. Foto's Arnout Zwaenepoel, 2019.

Hop in Assebroek en essenbladeren in het 'gruut' (1556). Van Acker (1958) wijst op het bestaan van een tweede hoppegebied in West-Vlaanderen, naast dat van Poperinge. Het gebied was geconcentreerd rond Lichtervelde en Torhout en talrijke toponiemen verwijzen er naar. Eentje lag zelfs nog net op de rand van de Zwinstreek, namelijk 't hoppestick te Steenbrugge-Assebroek (attestatie uit 1556). Van Acker wijst op de sterke samengang tussen het gebied waar tot in de 13^{de} eeuw veel gagel (*Myrica gale*) geoogst werd om bier te brouwen en het hoppegebied van Lichtervelde-Torhout. Hij acht het waarschijnlijk dat de teloorgang van de gagel voor het bierbrouwen, in de 14^{de} eeuw, de aanleiding was voor het opstarten van de hoppeteelt in deze streek, een verleidelijke hypothese. Daarnaast wijst hij ook nog op de samenstelling van het lokale gruut, waarin niet alleen gagel zat maar ook andere kruiden, waarvan hij de bladeren van es (*Fraxinus excelsior*) als enige bij naam noemt. (Bron: Van Acker 1958).

Herberg 'Het Spaans Heester', Pottenmakersstraat 13, Brugge al op kaart Marcus Gerards (1561-1562). Tot 1993 was het Spaans Heester het op één na oudste nog bestaande café in Brugge. Net zoals Vlissinghe was deze herberg al op de kaart van Brugge opge maakt door Marcus Gerards (1561-1562) weergegeven. Het café was op het einde van zijn bestaan bekend voor zijn wedstrijden 'toptafel'. In 1993 is het pand volledig herbouwd en sindsdien in gebruik als woonhuis. (Bronnen: <https://inventaris.onroerenderfgoed.be/erfgoedobjecten/82745>, <https://www.agencecoucke.be/nl/pand/details/1769097?seottitle=het-spaans-heester-voormalige-herberg-aan-de-pottenmakersrei-heden-een-exclusieve-stads-woning-met-garage-binnentuin-en-breed-zonneterras-les-pieds-dans-leau>)



Bier vermeld in de Lamentatie van Zegher van Male 'omtrent de stad van Brugghe' (1586). Zegher van Male somt de prijzen op van verschillende landbouwgewassen, boerderijdieren, eetwaren en dranken in 1586. We pikken er hier het bier uit: een stoop dobbel bier, wat beter dan water, 5 ingelschen, een stoop mouttoe (?), dobbel mouttoe (?), den stoop ingels bier (Engels bier), eenen lupens bier (van *Humulus lupulus*? hopbier?). (Bron: Carton 1859).

Brugse brouwerijen ontstaan in de 17^{de} eeuw. Brugge kende in de loop der eeuwen vele tientallen brouwerijen. Troffaes (2013) maakte een inventaris op. Volgende brouwerijen ontstonden in de 17^{de} eeuw: brouwerij van de Moeders van de Zwarte Zusters (Spanjaardstraat, ca. 1687-?), Den Erckel (Wollestraat 25-33, 1673-?), Den Gouden Hand (Gouden Handstraat, 1673-?), Sint-Aernout (Moerstraat 54, 1615-ca 1762), Sint-Juliaan doorgangshuis (Boevriestraat, 1622-?),

Zoals het ook met andere kloosters het geval was, bezat het klooster Moeders van de Zwarte Zusters haar eigen brouwerij. Den Erckel was een stedelijke brouwerij waar ook private personen voor eigen gebruik hun bier mochten brouwen. (Bron: Troffaes 2013).

Fries van brouwerij De Gapaard (1658). In de Noordzandstraat 89 in Brugge bevindt zich een twintigeeuwse gevel, waarin een fries uit 1658 opgenomen is van de brouwerij De Gapaard, die al sinds 1409 op deze plaats gevestigd was. De fries, beschermd als monument sinds 2002, is een zandstenen bas-reliëf met voorstelling van verschillende brouwerstaferelen. Rechts zien we drie mannen, die met roervorken de mout en het water dooreenroeren in de brouw- of roerkuip. Eromheen staan nog verschillende gemetselde ketels, waarschijnlijk water- en brouwketels. Er is ook een baal hop en een stootmand zichtbaar. Een stootmand (stootcorf, stotemande,



stootmande) is een korf of mand waardoor vloeistoffen gefilterd worden. In het midden bevinden zich twee putti omheen een stootmand en twee gekruiste roervorken. Links wordt het brouwsel uit de gistkuip in een ton gegoten en de ton aan een bierboom door twee biervoerders weggedragen. (Bron: <https://inventaris.onroerenderfgoed.be/erfgoedobjecten/201208>).

Brouwer in Damme moet waarborg verlenen wegens schulden (1606). In 1606 stond brouwer Anthoine Gillis 125 pond groen schuldig aan Joos Aerts voor de levering van graan en mout. Voor deze grote som gaf hij als waarborg zijn huis en brouwerij, genaamd Rome en gelegen langs de Reie, met daarbij de brouwketel, een kuip, twee balken, 200 tonnen en al het brouwalaam. Gewoonlijk hadden al de grote herbergen hun eigen brouwerij thuis, maar hier moet het een grote brouwerij geweest zijn, die ook bier leverde aan particulieren, aangezien zij beschikte over 200 tonnen. (Bron: De Smet 1968).

Brugse inwoners mogen hun eigen bier brouwen (1622). In 1622 bepaalden de stadsmagistraten dat voortaan elke inwoner van de stad in zijn huis bier mocht brouwen voor eigen gebruik. Deze huisbrouwerijen dienden belasting te betalen op basis van de inhoud van de brouwketel. In 1680 maakt een telling gewag van 425 huisbrouwerijen. (Bron: Vandewalle 1992).

Bier in het Sint-Janshospitaal in Damme (1642). Het statuut van 1642 van het Sint-Janshospitaal in Damme actualiseert onder meer hoe de zieken en pelgrims moesten gevoed worden. Zij voorzien dat de 'aerme ziecken' die in het hospitaal verpleegd worden, dezelfde 'spijs' zouden eten als de religieuzen. Uit het statuut verne men we ook wat er gedronken werd.



De zusters hadden van de heren van Het Vrije een vrijstelling van taks op bier en wijn bekomen. In 1646-1648 werd een brouwe rij opgetrokken, zodat de religieuzen in hun eigen drank konden voorzien. Men brouwde 'groot bier' en 'cleen bier'. Deze laatste soort was bestemd voor de 'aerme lieden' en het 'voetvolk'. Blijkbaar was het gelijkheidsprincipe toch niet helemaal van kracht. Het 'brouwhalaam ende cuype, met back' werden verkocht op 14 mei 1755. Of er nadien nog ter plaatse gebrouwen werd, is niet duidelijk. (Bron: Janssens 1988).

Paardenbier in Brugge (1674). Voor de stadskas was de belasting op bier een van de belangrijkste bronnen van inkomsten. De productie van elke brouwer werd nauwlettend gecontroleerd om fraude te voorkomen. Zo ook in brouwerij De Meermin (nu Lange straat 23). Op donderdag 22 oktober 1674 om 10 uur 's avonds trok controleur Niclays Baggaert samen met zijn pachters van de Grote Bieraccijnzen naar deze brouwerij. Waarschijnlijk waren ze getipt, want ze gingen regelrecht naar de paardenstal. Daar vonden ze een open vat met bier, wat een inbreuk was op het belastingreglement dat brouwers verbood hun tonnen bier elders te leggen dan op een vaste plaats in hun brouwerij. Het bier werd in beslag genomen en overgebracht naar de kelders van het stadhuis. Baggaert eiste een boete van 100 gulden. Brouwer De Cock reageerde heel verontwaardigd en had helemaal niet de intentie om belastingen te ontduiken. Dit bier was van een mindere kwaliteit (het zogenaamde spoel) en enkel bestemd voor zijn paarden. Hij verwees naar zijn collega-grootbierbrouwers (toen met 16) die ook op dergelijke manier de dorst van hun paarden lesten. Controleur Baggaert had echter het in beslag genomen bier laten proeven waaruit bleek dat het bier van goede kwaliteit was en geen spoel van het brouwsel. Baggaert rekende uit dat indien alle 16 brouwers op elk brouwsel anderhalve ton als paardenbier ontdoken, en als men dan weet dat men toen twee brouwsels per week deed, er per jaar meer dan tweeduizend tonnen bier door de mazen van het belastingsnet glipten. Baggaert besloot zijn betoog dat indien het paardenbier van dezelfde kwaliteit was als het bier dat door de mensen werd gedronken, dan maar ook dit paardenbier moest belast worden. (Bronnen: Beernaert et al. 2002, Troffaes 2013).

Brugse brouwerijen ontstaan in de 18^{de} eeuw. Brugge kende in de loop der eeuwen vele tientallen brouwerijen. Troffaes (2013) maakte een inventaris op. Volgende brouwerijen ontstonden in de 18^{de} eeuw: brouwerij van de Ongeschoeide Karmelietessen (H. Losschaertstraat, 1715-1783), De Ganze (Ganzeplein, 1733-?), De Twee Leeuwen (Leeuwstraat, 1762-ca. 1790), De Zonne (Lange straat 128, 1710-1925) en 't Groen Ruitken (Molenmeers-Timmermansstraat 62, ca. 1770-1869).



Een foto anno 2019 toont nog een vaag leesbaar opschrift op de gevel van de vroegere brouwerij De Ganze: 'A. Van Den Dorpe-Vermeersch Fabriek van Bieren en Minerale Wateren'. Brouwerij De Twee Leeuwen ontstond uit de gebouwen van het vroegere brouwerij-complex Sint-Arnoudts. Op de gevel van de vroeger brouwerij De Zonne komt een bas-reliëf voor dat de zon voorstelt. Boven de poort zijn twee brouwvorken op een negblok afgebeeld.

Bier voor de schepenen van het Brugse Vrije (1712). De schepenen van het Brugse Vrije werden op kosten van het Vrije, vergast op een middagmaal, nadat ze de rekening van hun magistraat nazagen hadden. De rekeningen geven het uitgebreide menu weer. De heren dronken vooral veel wijn, maar daarnaast ook 'gents ende bruyn bier'. (Bron: De Smet 1946).

Bier en wijn voor de schuttersgilde in Oostkerke (1750). De feesten van de boogschuttersgilden worden steevast gevierd met veel spijs en drank en uiteraard zijn daarbij de voorzitters of de lokale kasteelheren de vaak vernoemde sponsors van de drank. Zo ook in 1750 in Oostkerke. 'Voorts is door den voorseiden heere van Oostkerke aan de oude gilde van St. Sebastiaen gejoint ende vereert een ½ stuk seer goeden wyn, en aen de jongmans gilde een tonnen grootbier en ½ tonne groot bier aen de jongersgilde'. (Bron: De Keyser 1967).



Drie foto's. De voormalige brouwerij De Zonne, met gevelsteen en negblok nog herinnerend aan de brouwerij die ophield te brouwen in 1925. Foto's Arnout Zwaenepoel, 2019.

10.5 Bier en brouwerijen in de Zwinstreek van de 19^{de} eeuw.

Brugse brouwerijen ontstaan in de 19^{de} eeuw. Brugge kende in de loop der eeuwen vele tientallen brouwerijen. Troffaes (2013) maakte een inventaris op. Volgende brouwerijen ontstonden in de 19^{de} eeuw: Aigle-Belgica (E. Zorghestraat, 1814-1978), Bossier, E. (Sint-Clarastraat 37, 1892-1921), brouwerij Minnenbroeders Capucijnen (Sint-Clarastraat, 1898-1916), Brugge-Zeehaven (Walplein 23, 1877-1936), De Alliance (Lane 10, 1892-1930), De Gouden Kroone (Smedenstraat, 1893-1914), De Halve Maan (Walplein 26, 1856-heden), De Meermin (Langestraat 23, 1867-20^{de} eeuw), Den Os (Raamstraat, 1825-1957), De Tijger (Wollestraat 25-33, ca. 1860-1940), La Marine (Wollestraat 35-37, 1894-1927), Rozenbrouw (Rozendaal 7, 1845-1932), Sint-Jacob (Moerstraat 10-14, ca. 1861-?), Tivoli (Gentpoortvest 97-98, 1899-1914), Valcke (Katelijnestraat 15, 1845-1940), Van Damme, G. (Coupure 22, 1892-1913).

De Halve Maan, gesticht in 1856 door Henri (Leon) Maes werd later uitgebouwd tot een moderne brouwerij die tot op de dag van vandaag bestaat. Men brouwde toen op een ambachtelijke manier troebel en zurig bier van hoge gisting met een beperkte houdbaarheid. Dit werd al eeuwen zo gedaan. De productie en verdeling gebeurde ook alleen maar in tonnen.

In de 19^{de} eeuw wordt ene Joannes-Baptiste Schaevebeke de eigenaar van stokerij 't Hamerken in Brugge en hij voegt aan de stokerij ook een brouwerij toe. Joannes' oudste zoon volgt hem op. Een andere zoon gaat brouwen in brouwerij Den Anker in de Wijngaardstraat. Nog een andere zoon richt in 1894 de brouwerij La Marine op in de Wollestraat. De brouwerij en mouterij 't Hamerken in de Langestraat komt in 1872 in handen van landbouwer Jules Vanneste uit Oostkamp. In 1889 begint deze bier te brouwen en in minder dan 5 jaar tijd wordt hij de tweede belangrijkste brouwer van de 31 Brugse brouwerijen. Zoon Cyriel Vanneste (1861-1925) was de opvolger van de brouwerij.

In de brouwerij Den Os werd vanaf 1911 'Le Bourgogne des Flandres' gebrouwen. Dit bier wordt gebrouwen volgens een aloud brouwproces (infusie van Lambic' genaamd. Het is een mengeling van de beste Lambic met een donker bruin bier van hoge gisting. Na maandenlang rijpen in eikenhouten vaten ontstaat een ietwat donkerbruin zuur bier met een romige schuimkraag. Na het stopzetten van de brouwerij in 1957 bleef de brouwerij even leeg, tot de wijnhandel Feys er zich kwam vestigen.

In 1978 kwam een einde aan het tanende bedrijf Aigle-Belgica en werd het geheel overgenomen door het Piedboeuf-concern, dat o.a. het bier met de naam Jupiler verspreidde. Om het hoofd te bieden aan de talrijke brouwerijen op Europees niveau en om aan schaalvergroting te doen, vormde deze laatste een alliantie met brouwerij Stella-Artois, wat dan in de jaren '80 de vorming van het Interbrew-concern tot resultaat gaf. De expansiedrang kende echter geen grenzen in de jaren '90. De Belgische brouwerijgigant zocht uitbreiding in het buitenland en met een fusie-overname van het Amerikaanse Bush-bier in 2009 neemt het thans onder de naam AB-Inbev een prominente plaats in op de wereldmarkt en biedt het een breed gamma van bieren aan.

De brouwerij van de Minnebroeders Capucijnen was aangesloten op een artesische put van 27 m diep. De brouwerij stopte in de Eerste Wereldoorlog, doordat de Duitsers de koperen ketels, kranen en buizen van de brouwerij opeisten.

De naam van brouwerij Tivoli bleef nog een tijd voortbestaan in de naam van het café dat de brouwerij opvolgde. De situering van deze brouwerij bevond zich aan de Gentpoortvest nr. 97-98. De brouwerij is nu verbouwd tot woning (Gentpoortvest 66) waar de erfgenamen van de familie Schaevebeke woonachtig zijn. In de tuin kan men nog de restanten zien van de oude brouwerij en de gerestaureerde poort met naambord. (Bronnen: Vandewalle 1992, Troffaes 2013).



Foto. Plaquette in Gentpoortvest 66, herinnerend de voormalige brouwerij Tivoli. Foto, Luc Troffaes, 2019.

10.6 Bier in de Zwinstreek van de 20^{ste} eeuw

Brugse brouwerijen ontstaan in de 20^{ste} eeuw. Brugge kende in de loop der eeuwen vele tientallen brouwerijen. Troffaes (2013) maakte een inventaris op. Volgende brouwerijen ontstonden in de 20^{ste} eeuw: De Gouden Boom (Langestraat 45, 1983-2005), De Lac (Minnewater, 1919-1965) en Du Pont (Sint-Pieterskaai 27-28, 1902-1928) .

Een deel van de brouwerij De Gouden Boom is in 2006 als erfgoed beschermd en kan nog worden bezichtigd. Brouwerij De Lac was een coöperatieve brouwerij van 43 verschillende Brugse brouwers uit West-Vlaanderen, die zich verenigden om zo het hoofd te kunnen bieden aan de concurrentie van de opkomende brouwerij-giganten zoals de Brouwerij Aigle-Belgica. Deze brouwerijen brachten immers het lage gistingsbier (pilsener-type) op de markt, een bier dat zeer in de smaak viel van het publiek en daardoor het marktaandeel van de kleinere, oude en traditionele brouwerijen sterk deed dalen. In 1972 werden de gebouwen, met uitzondering van de toegangspoort en de kuiperij, met de grond gelijk gemaakt. Er werd een park aangelegd dat men voor het publiek openstelde. De toegangspoort en de kuiperij werden gerestaureerd. Als herinnering plaatste men in de nis van de toegangspoort het beeld van Sint-Arnoldus van Tieghem, patroon van de brouwers. (Bronnen: Troffaes 2013, Beernaert et al. 2002, Van den Abeele 2005).



Drie foto's. Voormalige toegangspoort, beeld van Sint-Arnoldus, patroonheilige van de brouwers en gerestaureerde kuiperij van de voormalige brouwerij De Lac (1919-1965), aan de inkom van het Minnewaterpark. Foto's Arnout Zwaenepoel, 2019.

Brouwerij 't Hamerken en De Gouden Boom in de 20^{ste} eeuw. In WO I werden de koperen ketels van de brouwerij en mouterij 't Hamerken in de Langestraat in Brugge door de Duitsers opgeëist, maar vanaf 1918 werd er opnieuw gebrouwen in ijzeren ketels. Buiten het klassieke hoge gistings tonnenbier werd nu ook bier op flessen getrokken. Men kende er zelfs een Brugse Gueuze 't Hamerken.

Rond de jaren 1930 deed de familie Vanneste de zware investering voor de lage gistingsbieren van het pilsner-type. Buiten de bieren van het pilsner- en dortmuntertype werd er ook nog een Brugse tripel gebrouwen, een donkerkleurig licht bier van 5°.

Sukrioen

In de landbouwliteratuur van begin 20^{ste} eeuw wordt er zeer frekwent 'sucrïoen' of 'sukrioen' vermeld. Sukrioen, in vroegere tijden ook nog als 'schokkeljoen' vermeld, is afgeleid van het oud-Frans *soucrillon* en betekent zomergerst. Sukrioen verdroeg goed een zware bemesting en werd dus vaak na het braakjaar gezaaid, waarin het land bemest werd. Deze zomergerst werd vooral gebruikt om bier te brouwen.

(Bron: https://www.dbnl.org/tekst/_tij003194401_01/_tij003194401_01_0007.php)



Foto. Brugse tripel, 'het historisch stadsbier van Brugge', 8,7% alc. vol. Foto Arnout Zwaenepoel.

Vanaf 1980 werd hier ook het patersbier van Steenbrugge gebrouwen. Dit bier werd oorspronkelijk door de broeders zelf als tafelbier gebrouwen tussen 1914 en 1943 voor eigen gebruik. De brouwerij lag buiten de abdijgebouwen. De opeising van de koperen ketels door de Duitsers in WO II maakte een einde aan het brouwen. De paters maakten vanaf toen alleen nog fruitwijn. De biertraditie werd in 1958 terug opgenomen door de coöperatieve brouwerij De Lac, maar opnieuw gestopt door de overname van De Lac door brouwerij Leopold uit Brussel, die het patersbier toen liet brouwen door de opgeslorpte brouwerij Lootvoet uit Overijse. Voor het eerst werd dit patersbier gebrouwen buiten de stad. Vanaf 1972 was het brouwerij Costenoble uit Esen-Diksmuide die het brouwen van het Steenbrugse patersbier op zich nam. Pas in 1980 bracht een overeenkomst tussen brouwerij 't Hamerken en de Paters Benedictijnen het bier terug naar Brugge.

In 1982 werd de brouwerij 't Hamerken door Brouwerij Haacht overgenomen. De laatste grote brouwerij van de stad dreigde te verdwijnen. Het was Toon Denooze van brouwerij De Hopduvel te Gent die in 1982 de brouwketels warm bleef houden door er naar eigen slogan 'het tweede beste bier ter wereld' te brouwen: het Stropke.

In 1983 sticht Paul Vanneste in samenwerking met brouwerij Frank Boon uit Lembeek de nieuwe brouwerij 'De Gouden Boom'. Deze naam verwijst naar het huwelijk van Margaretha van York met Karel de Stoute in 1468, waar de winnaar van het riddertornooi een Gouden Boom, het Brugse stadssymbool, meekreeg als trofee. Men brouwde er enkel hoge gistingsbieren: Brugs tarwebier, Patersbier van Steenbrugge, nu niet alleen meer dubbel bruin, maar ook blonde tripel en Brugse Tripel (deze keer niet meer bruin maar blond).

Vanaf 1993 gaan de brouwerijen Rodenbach en de Gouden Boom samenwerken en komt ook brouwerij Palm de groep verwoegen. Brugs Blond is de laatste aanwinst van de brouwerij De Gouden Boom.

De productie van de Brugse stads- en abdijbieren werd in 2004 om milieutechnische redenen overgebracht naar de hogegistingsbrouwerij Palm in Steenhuffel. (Bronnen: <http://www.thamerken.be/brouwerijgeschiedenis/HAMERKEN.htm>, Beernaert et al. 2002, Zwaenepoel 2019 interview met Véronique Maes).

Kezanse Kost (1900). Kezanse Kost is een verzameling recepten van de alledaagse kost van de Cadzandse bevolking omstreeks 1900.

Daar hoorde ook 'bierpap' toe. Daarvoor werd eerst een papje gemaakt van een pint (= 6 dl) melk en bloem. Dat werd even gekookt en na afkoelen werden daar 4 eetlepels witte suiker doorgeroerd. Vervolgens werd een klein flesje bruin of donker, zoet bier toegevoegd.

Flip en kandeel. Het eigenlijke recept voor flip is de goede verhouding: 1 liter warm bruin bier, 4 eieren, 200 gr broodsuiker, 1 stukje pijpkaneele van ongeveer 5 cm lengte, de schil van een halve citroen en wat citroensap. De eieren met het wit daarvan kloppen met suiker. Wanneer het bier kookt moet men de geklopte eieren met suiker toevoegen, waarbij men zeer voorzichtig moet te werk gaan ten einde het 'kappelen' te voorkomen. Daarna wordt alles geplaatst op de damp van kokend water en zodanig verwarmd tot het goed gebonden is. Indien er nog kruiden in worden gedaan (kaneel en kruidnagel), komt men meer op het terrein van de kandeel. In flip behoren nu eenmaal geen kruiden, hoogstens wat nootmuskaat. De flip werd meestal geschonken op de avond van 5 december, op oudejaarsavond en bij het betalen van de tienden.

Zantekoorn uit het Brugse: beste bier. Volkskundige Magda Cafmeyer interviewde oude brouwersknechten. Die beweerden: 't bier was vroeger drie keers zo kloek als nu'. En ze weten te zeggen waarom: *heel de brouwte was zuiver en natuurlijk, poldergerste, hoppe, ossepoten en suiker, opgeklaard met geweekte roggevellen. Met 'moere van bier' – van dát bier! - kon men koper kuisen, doch men verkoos meestal 'sturtebier'.*

Koeien, stieren- of kalverpoten en vissenvellen werden inderdaad gebruikt om bier te klaren. De vrijgekomen beender- of vislijm bond de troebele deeltjes in het bier. Daarnaast werden soms ook koehorens aan het brouwsel toegevoegd om het bier een vollere smaak te geven en de bewaring te verlengen. Soms werd er ook weleens zout bij het beslag gemengd om het bier zwaarder te maken. (Bronnen: Cafmeyer 1962, Troffaes 2014).

Pilsbier (1920). De opkomst van de lage gistingsbieren van het pilsner-type in de jaren 1920 was voor veel brouwerijen een te zware investering, waardoor de teleurgang van de kleine brouwerijen was getekend. Een tiental Brugse brouwers deden gezamenlijk die investering en richtten een coöperatieve brouwerij De Lac op, om hun consumenten toch van pilsbier te kunnen voorzien De achteruitgang van het aantal brouwerijen in Brugge werd nog versterkt door de crisisperiode vanaf 1930. (Bronnen: Vandewalle 1992, Troffaes 2013)

Brouwerijen eind 20^{ste} eeuw. Op het einde van de 20^{ste} eeuw rest er in de Zwinstreek nog slechts één traditionele brouwerij, namelijk De Halve Maan op het Walplein in Brugge. Tegelijk steken echter tal van kleine nieuwe brouwerijtjes de kop op, die het huidige brouwerijbestand uitmaken. We verwijzen naar 9.1 voor een overzicht.



Foto. Café De papegaai in de Baliestraat 27 te Brugge anno 1965. Bron: Beeldbank Brugge.

Wijnkaart

Foto. De wijngaard van Ronald Blomme in Eede.
Foto Randal Thilleman.

Wijnkaart

11.1 Wijn in de Zwinstreek van de 21^{ste} eeuw

Wijngaard 't Biezenhof in Eede. In de Zwinstreek komen actueel slechts twee wijngaarden voor en beide liggen in Zeeuws-Vlaanderen. Ronald Blomme startte in 2011 als wijnboer van Wijngaard 't Biezenhof in Eede. De tekst hieronder is de weerslag van een gesprek met Ronald. De tweede wijngaard is deze van zorgboerderij Juutsom op het landgoed van de historische boerderij Catharina Hoeve, Oranjedijk 1A, 4508 KC Waterlandkerkje. In de Catharinahoeve wordt rode, witte en roséwijn gemaakt alsook een soort port van druiven en walnoten.

Ronald Blomme (°1963) is econoom van opleiding en werkte jarenlang bij ING. In 2011 werd hij echter professioneel wijnboer en stichtte hij Wijngaard 't Biezenhof in de Biezenstraat 40 te Eede (gemeente Sluis).



Foto. Ronald Blomme tussen zijn wijnstokken in Eede.
Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. Er rest een hectare grasland als reserve voor een eventuele uitbreiding van de wijngaard.
Foto Arnout Zwaenepoel.

'Ik ben geboren op dit boerderijtje dat gebouwd werd in 1930 door mijn grootvader. Het is een typisch klein boerderijtje uit die tijd, met een woonhuis en een schuurtje als enige gebouwen. Het huisje heeft een mansardedak, zoals veel huizen uit die tijd hier in de buurt. De schuur heeft de typische zwarte poort met witte omlijsting. In de schuur waren zowel de varkensstal, de koestal, de paardenstal als de tasruimte ondergebracht. De boerderij van mijn grootvader was een typisch gemengd bedrijfje op amper 8 hectare. In die tijd was dat groot genoeg, maar voor mijn vader was dat al problematisch. Gelukkig is het boerderijtje in de familie gebleven en ik woon hier nu en heb nog vier ha van de acht van weleer. De wijngaard is één hectare groot en er is een grasland van nog een hectare, dat als reserve dient voor het geval de wijngaard uitbreidt. Op de overige twee hectare worden asperges gekweekt door een bedrijf uit de buurt, Spitsbroek. De eerste druivenstokken zijn geplant in 2011. In 2015 konden we voor het eerst oogsten.'

'De wijngaard is momenteel een eenmansbedrijfje. Ik probeer zo veel mogelijk alles zelf te doen om het kostenplaatje rond te krijgen. Mijn vrouw, Diana Verhage werkt in de zorgsector. Zij springt wel bij in onze nevenactiviteiten. Van de wijn alleen kom ik nog niet rond. Daarom organiseer ik ook rondleidingen en organiseren we regelmatig een eetfestijn-wijndiner dat hier in een tent naast de wijngaard doorgaat. Er is plaats voor zo'n 60 mensen. Mijn vrouw springt op dat moment bij in de catering. Uiteraard hebben we in de pluktijd ook extra mensen nodig. We kunnen rekenen op zo'n 30 tot 35 vrijwilligers die komen plukken. De pluk valt in de tweede helft van september tot begin oktober, afhankelijk van het weer. De Solaris wordt eerst geplukt en daarna volgen de rode druiven (Monarch). De Johanniter is laatst aan de beurt. De pluk duurt 5 tot 6 dagen.'



Twee foto's. Huis en schuur van 't Biezenhof.
Foto's Arnout Zwaenepoel.



'In 2011 werd de wijngaard aangeplant met 700 wijnstokken. De keuze qua rassen is gevallen op drie nieuwe rassen: Johanniter, Solaris en Monarch. Johanniter en Solaris vond ik uitspringen boven een aantal andere ziekteresistente rassen. Monarch is een eigenzinnige keuze. Er staat niet veel Monarch in Nederland en België. Rondo en andere rassen zijn populairder. Dat is de koppigheid van deze wijnboer denk ik. Monarch is mooi donkerrood, fruitig en heeft milde tannines, die we nog verbeteren door 16 maand lageren op eik. Deze rassen zijn dusdanig ontwikkeld dat zij resistent zijn tegen ziektes als meeldauw en botrytis. Dat zorgt ervoor dat er slechts zeer sporadisch gewasbeschermingsmiddelen moeten worden ingezet tegen deze ziektes en dat we dus duurzaam kunnen werken. De wijngaard is ook bewust niet aangeplant met een windscherm. Een dergelijk scherm creëert een mooi microklimaat, maar hier wordt geopteerd om de zuidwestenwind vrij spel te geven wat een positieve uitwerking heeft op het vermijden van meeldauw. Onkruid wordt om de twee weken met de frees bewerkt of met de hand geschoffeld. Hiermee worden chemische middelen vermeden.'



Foto. De rondleidingen met uitleg over de wijngaard betekenen een extra bron van inkomsten. Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. Karakteristiek blad van de Johanniter-wijnstok, in oktober nog altijd mooi vrij van meeldauw. Foto Arnout Zwaenepoel.

'De wijngaard is aangeplant op het zuiden en kan zo volop van de Zeeuwse zon profiteren. De bodem is vlak en niet hellend, maar de druivenrijen zijn noord-zuid geplant, zodat de zon er 's morgens vanuit het oosten, 's middags vanuit het zuiden en 's avonds van uit het westen bij kan. De afstand tussen de rijen is ook vrij ruim, zo'n anderhalve meter tot zelfs twee meter, zodat de schaduwwerking beperkt wordt. Daardoor is de opbrengst per hectare wat minder, maar de kwaliteit heeft er natuurlijk wél baat bij.

De ondergrond is een zandgrond die elk jaar nog eens ruim verrijkt wordt met kalk en humus. Af en toe moeten we ook wat magnesium toevoegen. We nemen regelmatig bodemstalen en die worden naar een labo opgestuurd, zodat we een heel precies advies krijgen wat er aan de grond moet toegevoegd worden.

In 2013 zijn er 500 Johanniter wijnstokken bij geplant en in 2015 nog eens 300 extra. Verder zijn in 2015 nog 500 Monarch, 350 Pinot Blanc, 350 Pinot Gris en 300 Pinot Noir bij geplant, waarmee nu een totaal van 3000 wijnstokken bereikt is, op een oppervlakte van 1 hectare. In principe kan er van 1 wijnstok een productie van 2 tot 3 flessen wijn worden gehaald. De Pinot-planten zijn wat gevoeliger aan meeldauw. We proberen de behandeling daartegen te beperken tot één spuitbeurt per jaar. Met de klimaatveranderingen die op til zijn, hebben we er goede hoop op dat ons klimaat binnenkort niet meer zal verschillen van het klimaat waarin in Duitsland en Frankrijk pinotdruiven geteeld worden'.

'De keuze voor al dan niet biologische wijnbouw was niet eenvoudig. Bij biologische wijnbouw mogen helemaal geen biociden gebruikt worden, maar mag er wel nog altijd met zwavel en koper



Foto. De Monarch-wijnstok produceert in oktober, na de pluktijd, vaak nog wat ijle trossen. Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. Pinot Blanc-wijnstok in oktober. Op het blad is een lichte besmetting met meeldauw aanwezig. Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. Pinot Gris-druiventros. Ronald maakt een rosé-wijn van zijn Pinot Gris-druiven. Foto Arnout Zwaenepoel.

(de zogenaamde 'Bordeauxse pap' gewerkt worden. Daardoor krijg je eigenlijk een metaalvervuiling in je bodem. Dat wilden we niet. We hebben dus gekozen voor een niet-biologische wijnbouw, maar met een bewuste keuze voor resistente rassen, extra ruimte tussen de rijen, weglaten windscherm, goed bestudeerde bemesting met compost en vloeibare bladbemesting (N, P, K en sporenelementen) om biociden-gebruik tot een absoluut minimum te kunnen herleiden.

Om ervoor te zorgen dat alle druiven goed afrijpen en van prima kwaliteit zijn, wordt er streng gesnoeid. Ik ben nogal Zeeuws eigenwijs op dat vlak. Ik ben zowat de enige in Nederland die een cordon-snoei gebruikt. De meeste wijnboeren, ook in Frankrijk en Duitsland, gebruiken een guyot-snoei. Bij guyot-snoei worden de ranken in een boog geleid, met het nadeel dat de trossen vaak niet allemaal tegelijk rijpen en dus in twee keer moeten geoogst worden. Bij een cordon-snoei wordt de stam eerst horizontaal verlengd met een scheut links en rechts. De ranken groeien vervolgens verticaal omhoog. De druiventrossen die daarop verschijnen, kunnen gelijktijdig geoogst worden. Nadeel van cordon-snoei is dan weer dat het een jaartje langer duurt voor er kan geoogst worden. Hoe dan ook verwijder ik de eerste jaren na aanplant alle druiventrossen, zodat de planten eerst goed kunnen ontwikkelen. Ook na en-



Foto. Een decoratieve wijnstok aan de muur toont de cordon-snoeiwijze die Ronald in zijn wijngaard toepast. Foto Arnout Zwaenepoel, 2019.

kele jaren wordt er streng gesnoeid. In februari, als de kans op vorst geleidelijk aan vermindert, worden alle ranken teruggesnoeid tot op twee ogen. Dat kost me ongeveer zes weken werk. In de zomer snoeien we dan nog vier of vijf keer in de bladeren, zodat de druiventrossen mooi vrij komen te hangen om te rijpen. Snoeien in de druiventrossen zelf doen we niet meer. Door de strenge wintersnoei is het aantal trossen al sterk beperkt'.



Foto. Johanniter-wijnstokken, in cordon gesnoeid. Foto Arnout Zwaenepoel, 2019.

'We streven ernaar om van elke wijnstok slechts één tot twee flessen wijn te halen. Zo komt de jaarlijkse productie momenteel op ongeveer 4 000 tot 5 000 flessen wijn.

De Johanitter, Solaris en Pinot gris zorgen voor witte wijnen, de Monarch voor een rode wijn. De Monarch is een kruidige, dieprode wijn met een lichte houttoets. De wijn rijpt 16 maanden in eiken vaten en pas daarna wordt ze gebotteld. De Johanniter Cuvee is een assemblage van zo'n 90% Johanniter- en 10% Solarisdruif. De Johanniter-wijnstok is een kruising tussen Riesling en Pinot gris en is daardoor erg Rieslingachtig van smaak en tamelijk zuur. De Solaris heeft een erg laag zuurgehalte en zorgt dus voor het ietsje milderende van de zuurgraad. De Pinot Gris is een droge fruitige wijn van de pinot Gris-druif. De Pinot Blanc is in 2018 voor de eerste keer geoogst. Voor deze druif is nog niet duidelijk of ze apart zal gebotteld worden of geassembleerd met een andere wijn. De Pinot Noir wordt in 2019 voor het eerst geoogst. De beslissing welke wijn dit wordt, komt pas in 2020'.

'De geplukte druiven worden eerst ontsteeld en blijven dan 12 tot 18 uur staan, na toevoeging van enzymen om het sap sneller te laten vrijkomen. Voor het persen van de druiven ben ik nog in een experimenteel stadium. Ik twijfel nog wat of ik alleen de lekwijn (zo'n 90% van het sap) of ook de perswijn (de resterende 10% van het sap) wil gebruiken. Het sap komt al in ruime mate vrij door de toevoeging van enzymen zonder persen. Het persen zorgt voor een relatief kleine extra hoeveelheid sap, maar kan ook wat bitterder smaken uit pitjes en schillen veroorzaken. Uiteraard heeft het weglaten van het persen een kostenplaatje van 10% minder wijn.



Foto. Het wijnaanbod van Wijngaard 't Biezenhof. Foto Arnout Zwaenepoel.

De witte en de rode wijn worden in verschillende ruimtes gemaakt, omdat de gisting bij verschillende temperatuur gebeurt. De witte wijn wordt bij 16° vergist, de rode bij 22-23°. Voor de rode wijn moeten we daarom de ruimte lichtjes verwarmen. We maken geen gebruik van gekoelde gistingsvaten. Voor witte wijn wordt vaak een temperatuur van 14° aanbevolen en dan heb je die koeling nodig. Ik ben er echter niet van overtuigd dat mijn wijn daardoor per se beter wordt. Koelingsvaten hebben natuurlijk ook hun kostenplaatje'.

'Bij de keuze voor de gist heb ik me minder zorgen gemaakt dan om de keuze voor de druivenrassen. Er is natuurlijk een gigantische keuze, maar ik heb niet al te veel geëxperimenteerd. De keuze is gevallen op *Saccharomyces cerevisiae* ICV 254 TM voor de rode wijn en *Saccharomyces cerevisiae* ICV 71 B TM voor de witte wijn. Ik heb er goede ervaring mee en ik blijf dus die gisten gebruiken'.



Foto. Gistingsvaten en bottelmachine van Wijngaard 't Biezenhof. Foto Arnout Zwaenepoel.



Twee foto's. De reïnculturen gist voor de witte en rode wijn. Foto Arnout Zwaenepoel.

'De gisting is voorbij na zo'n anderhalve week. Er wordt heel weinig sulfiet gebruikt: zo'n 30-35 mg per liter. Volgens de Europese wetgeving mag er tot 240 mg toegevoegd worden. Ik hou het dus op heel wat minder.

In de wijn zitten voornamelijk drie soorten zuren. Wijnsteenzuur is de belangrijkste, maar ook appelzuur en melkzuur bepalen mee de totale zuurtegraad. Na de gisting starten we zelf een malolactische gisting op door toevoegen van een reïncultuur melkzuurbacteriën, die de omzetting van het wrange appelzuur naar het aangener smakende melkzuur bewerkstelligen.

De rode wijn gaat 16 maand in eiken vaten. We gebruiken daarvoor een mix van oude en nieuwe vaten van Franse eik uit de Bordeaux- en Bourgognestreek of uit Italië'.

'Voor het bottelen hebben we een ronddraaiende bottelmachine, maar ik prefereer eigenlijk het ambachtelijk vullen van de flessen met een eenvoudig slangetje. Daardoor komt er hoe dan ook minder zuurstof in de fles. Daardoor blijven ook onze kleine hoeveelheden sulfiet werkzaam. Met het gebruik van een automatische bottelmachine moet je ook de hoeveelheden sulfiet verhogen.

De afzet van de wijn gebeurt door verkoop hier aan huis. De witte Johanniter Cuvée gaat de deur uit voor 8,95 euro, de rosé Pinot Gris en rode Monarch voor 9,85 euro. Daarnaast leveren we wijn aan vier restaurants: restaurant Sies in Watervliet, restaurant De Zeeuwse Kust in Nieuwvliet, restaurant De Zevende Hemel in Sluis en restaurant Paviljoen Puur in Groede. We profiteren van het label 'Zeker Zeeuws'. Dat helpt voor restaurants die de streekeigen



Foto. De rode Monarch gaat 16 maand op eiken vaten. Foto Arnout Zwaenepoel.

producten willen promoten. We mogen best nog wat fierder zijn op onze eigen producten.

Wat de kwaliteit betreft vind ik onze witte wijn momenteel OK. Bij de rode wijn verwacht ik nog een verbetering door de experimenten met het lageren op eik. En ik ben uiteraard zeer benieuwd wat we zullen bereiken met de Pinot Noir'.

(Bron: Zwaenepoel 2019, interview met Ronald Blomme).



Twee foto's. Het certificaat 'Zeker Zeeuws' helpt om restaurants met streekgerechten over de brug te halen. Foto's Arnout Zwaenepoel.



Wijnconsumptie van Belgen en Nederlanders anno 2013. De wijnconsumptie is niet gekend voor de Zwinstreek, maar wat Belgische en Nederlandse cijfers ten opzichte van de rest van de wereld zijn toch wel relevant. Met sterk toeristische en restaurantsteden als Brugge, Knokke en Damme mogen we de consumptie in de Zwinstreek ongetwijfeld nog wel iets hoger inschatten dan het Belgische gemiddelde.

België staat nummer 19 in de wereld qua wijnconsumptie in liter per hoofd per jaar. Nederland volgt pas op de 22^{ste} plaats. In Europa staat België op de 10^{de} plaats met zo'n 27,3 liter wijn per hoofd per jaar. Nederland valt buiten die top tien en drinkt slechts 20,5 liter per hoofd per jaar.

De wijn producerende Europese landen drinken een flink stuk meer wijn, met Luxemburg op kop met 52,5 liter, op de voet gevolgd door Frankrijk en Italië met resp. 45,7 en 42,2 liter. In België en Nederland wordt wél relatief meer kwaliteitswijn gedronken (appellation controlée-wijnen) en minder tafel- of landwijn.

Op de vraag welke wijn we drinken geeft het overzicht van 2019 van warenhuisketen Delhaize, die zich sinds lang op een rijk wijn-aanbod toelegt, een vrij goed beeld. In België biedt Delhaize 1344 rode-, witte-, rosé- en 'bubbel'wijnen aan, waarvan 788 rode, 325 witte, 98 rosé en 135 mousserende.

De traditionele wijnlanden die al in de Hanzetijd furore maakten, komen maar gedeeltelijk in het huidige aanbod terug. Frankrijk houdt met kop en schouders stand met maar liefst 553 rode en 158 witte wijnen. Als we een optelsommetje maken, dan blijkt Frankrijk nog altijd goed voor iets meer dan de helft van het totaal van de aangeboden wijn. Duitsland doet zijn middeleeuwse traditie

geen eer aan. De beroemde Rijnwijn van weleer is weggezakt naar een bijrol. Met rode wijn komt Duitsland niet eens in de top tien voor. De beroemde Duitse witte wijnen zijn weggezakt naar een 7^{de} plaats in het aanbod.

Een rangschikking van de landen volgens het aanbod in Delhaize biedt volgend plaatje:

Rode wijn: 1 Frankrijk (553), 2 Italië (59), 3 Spanje (33), 4 Australië (26), 5 Chili (24), 6 Portugal (21), 7 VS (17), 8 Zuid-Afrika (14), 9 Argentinië (9), 10 andere (26). Tot die andere landen behoren onder meer Algerije, Bulgarije, Duistland, Hongarije en Roemenië.

Witte wijn: 1 Frankrijk (158), 2 Italië (26), 3 Chili (24), 4 Spanje (18), 5 Zuid-Afrika (17), 6 Australië (16), 7 Argentinië (8), 8 ex-aequ 9 Duitsland en Portugal (6), 10 andere (35). Tot die andere landen behoren onder meer Georgië, Griekenland, Hongarije en Luxemburg.

(Bronnen: <https://nl.ripleybelieves.com/which-country-drinks-most-wine-5587>, <https://www.delhaize.be/nl-be/shop/Wijn-en-bubbels/c/v2WIN>).

Topchefs en wijn. Wijn blijft de absolute drank nummer één op bezoek in een toprestaurant in de Zwinstreek. Het aantal aangeboden wijnen grenst vaak aan het onvoorstelbare. Sommige chefs hebben maar liefst 800 wijnen op hun wijnkaart prijken en de waarde van de wijnkelder gaat tot ruim 30 000 euro. Niet te verbazen dat er meestal een sommelier aanwezig is, die je wat wegwijs kan maken in welke wijn bij welk gerecht past. Restaurant De Jonkman mag pronken met de 'best sommelier of Belgium 2017-2018, Jasper van Papeghem' en '2nd best sommelier of Belgium 2018-2019', Dries Corneille. Vaak biedt het restaurant ook al standaard de aangepaste wijnen mee aan in het menu. Franse, Spaanse en andere Europe-

se wijnen domineren de meeste wijnkaarten, maar ook Australisch en Zuid-Afrikaans zijn zeker niet zeldzaam. Sommige wijnen komen uit de meest onverwachte hoeken als Armenië, Georgië, Hongarije, Libanon, Rusland of Syrië. De Jonkman pakt ook uit met een stevige Belgische selectie: 'We hebben ook een mooi Belgisch wijnaanbod, vooral uit Wallonië: La Falize, Luik, Namen, Binche, maar ook drie wijngaarden uit Heuvelland, Gent, Zwijnaarde, Voeren, veel uit Limburg, ... Peter Colemont uit Voeren maakt heel bijzondere dingen in zijn Clos d'Opleeuw'. Ook voor een ontdekking van speciale druivenrassen kan men daar terecht: Albariño of Alvarinho uit Galicië, ... Het levert het restaurant een commentaar van Michelin op: 'bijzonder interessante wijnkaart'. Edwin Vinke van De Kromme Watergang is dan weer minder enthousiast over lokale wijnen: 'De wijn komt uit Frankrijk, Spanje, Duitsland, Italië, Chili, Zuid-Afrika, ... Niet van hier. Die is niet goed genoeg naar mijn idee. We hebben hier geen klimaat voor topwijn. Dat komt misschien nog met de klimaatverandering? We hebben zo'n 200 verschillende wijnen in aanbod en we hebben ook twee sommeliers in dienst. Eén van de twee is momenteel in opleiding'. (Bron: Zwaenepoel 2019, interviews met Filip Claeys, Bart Desmidt en Edwin Vinke).

Wijn in de niet-sterrenrestaurants. Ook in de meeste andere restaurants blijft wijn de topdrank bij een mooi menu en ook daar is het wijnaanbod zeer gevarieerd en uitgebreid. Frans blijft dominant op de meeste wijnkaarten, maar Spaans, Italiaans, Chileens, Argentijns, Zuid-Afrikaans en Australisch zijn bijna altijd ook present. Uiteraard bieden Spaanse en Italiaanse restaurants vooral de wijn uit hun eigen land. Dat geldt minder voor restaurants van andere nationaliteiten.

Streekproduct? De wijn van Wijngaard 't Biezenhof uit Eede is de enige echte wijn die als streekproduct wordt aangeboden. Verder komen er nog enkele lokale fruitwintjes in de lijst voor. Dat geringe aantal is natuurlijk niet zo verbazend. Ons klimaat leent zich niet bepaald voor de productie van topwijnen. De heropstanding van wijngaarden is de jongste decennia weliswaar opgestart, maar in de Zwinstreek, met zijn strakke polderwind en vaak nog wat zilte bodem, ontbreken die wijngaardjes nog. Wijngaard 't Biezenhof is de eerste die het er toch op waagde. Hopelijk krijgen ze navolging! Daarentegen is de Zwinstreek rijk aan wijnhandelaren die de uitheemse wijnen importeren. Import van top Franse wijnen, met Bourgondische wijnen in het bijzonder, boogt op een zeer oude traditie zoals hieronder blijkt. De Bourgondische hertogen hebben hier duidelijke sporen nagelaten. Ook de import van goede Duitse wijnen kan bogen op een oude traditie van de Hanzesteden. Toch zijn er ook gespecialiseerde Spaanse en Italiaanse wijnhandelaren

te vinden en de meeste wijnhuizen hebben een zeer internationaal aanbod aan wijnen.

11.2 Wijn in de Zwinstreek in Romeinse tijden

Wijn was als ruimschoots vóór de Romeinse tijd bekend. Eén van de oudste teksten over wijn is te vinden in het Gilgamesj-epos, een Babylonisch heldendicht, gebaseerd op Sumerische overleveringen, die waarschijnlijk teruggaan tot 4000 v. Chr. De meeste wijn was ongetwijfeld wit en werd vervoerd in lege zakken. Zoals de Bijbel zegt, moest men geen jonge wijn in oude zakken doen; door het nagisten van de wijn konden half versleten zakken scheuren. Omdat druivenwijn duur was maakte men ook cocktails van druivenwijn met de veel goedkopere dadelwijn of van wijn met bier. Dadelwijn is ouder dan echte wijn en werd al eerder in Mesopotamië gemaakt. De oudste vondst die op wijn wijst, is gedaan bij Metsin in Klein-Azië waar aarden kruiken zijn opgegraven, daterend uit ca 4000 v. Chr. Die op precies dezelfde manier zijn afgesloten als Griekse wijnamforen van 3000 jaar later. Ook Egypte was een groot wijnland dat zelfs al wijn exporteerde. Er zijn in de Middellandse en de Zwarte Zee scheepswrakken gevonden beladen met wijnamforen die op het handvat een zegel dragen met herkomst en jaargang. Dat duidde evenwel niet zozeer op een soort appellation controlée, maar had vooral een administratieve reden. Wijn was bij de Egyptenaren voor de rijken; de eenvoudigen dronken bier. (Bron: Born 1989).

Glas

Drinken uit een glas, het klinkt zo vertrouwd, maar wanneer deed men dat voor het eerst? De Feniciërs waren de grote handelaren en vrachtaandere van de Oudheid en zij waren het die de verbinding hebben gelegd tussen de culturen van Mesopotamië, Egypte, Griekenland en Rome. Van de Babyloniërs namen ze het systeem van geld als betaalmiddel over. Uit de Egyptische hiërogliefen ontwikkelden ze een aanmerkelijk praktischer schrift. Zij maakten ook de eerste glazen om uit te drinken.

Bron: Born 1989.

Griekenland zien wij als de bakermat van onze Westerse beschaving, maar een grote culinaire traditie hebben we niet van hen geerfd. Door zijn droog klimaat en rotsige grond waren de Grieken een sober volk als het op eten aankomt. Maar Griekenland heeft wél bepaalde verworvenheden van andere grote keukens verspreid en naar het Westen doorgegeven. Over de Griekse drempel is de wijnstok Europa binnengekomen. Via de Griekse kolonie Massilia (Marseille) is de wijnstok in Frankrijk terecht gekomen. De Grieken dronken trouwens hun wijn met water aangelengd.



Foto. Via Griekenland is de wijnstok over de rest van Europa verspreid geraakt. Foto Arnout Zwaenepoel, 2013.

De Romeinen erfden dus de wijntraditie ook al van veel oudere culturen. Ze hadden enkele topwijnen zoals de Falernum uit de streek tussen Rome en Napels. De beste was de Faustinum, met een zeer hoog alcoholgehalte. Ook de Massicum uit de omgeving van Rome en de Mamertinum uit Sicilië en de lichte, frisse wijnen van het Gardameer waren hun toppers. De meeste wijn ('vinum') was blijkbaar toch niet al te fantastisch, want ze werd vaak aangenamer gemaakt door er honing door te mengen. Men noemde deze gezoete wijn 'mulsum'. Ook het mengen met ingekookte wijn was een middel om de wijn zoeter te maken. Van de Carthagers had men ook geleerd wijn te maken van ingedroogde druiven, een Romeinse 'Trockenbeereauslese'. Vanaf de 2^{de} eeuw v. Chr., toen Rome het Oosten veroverde, werd ook de levenswijze decadenter. Uit Arabië werd ook wierook en mirre geïmporteerd om de wijn te parfumeren. Wijn parfumeren deed men ook met viooltjes, kaneel, kurkuma en vooral peper (met honing). Men dronk ook wel wijn als medicijn, een soort vermout, wijn waarop het bittere alsem was afgetrokken. Van de Grieken leerden ze ook wijn drinken in met hars bestreken vaten, de zogenaamde 'retsina'. Grote fan van deze wijn waren de Romeinen echter niet en in het latere Italië werd geen



Foto. Romeinse wijnamforen. Foto Arnout Zwaenepoel, 2013.

retsina meer gedronken. Nog een gek zijsprongetje was het gebruik van zeewater in wijn als middel tegen bederf. Onze moderne bierbrouwers in de Zwinstreek gebruiken tegenwoordig zeewater in hun biertjes... Romeinse wijn werd voornamelijk gerijpt en vervoerd in aardenwerken amforen. Vanaf de 1^{ste} eeuw na Chr. waren er ook al glazen flessen, maar die waren zeldzaam en werden als grote luxe beschouwd. Ook kurken bestonden toen al. (Bronnen: Born 1989, https://www.google.com/search?rlz=1C1GGRV_enBE775BE789&q=happy+hour+mulsum+wijn+van+de+romein&tbm=isch&source=univ&sa=X&ved=2ahUKewi1083b54DnAhWCbFAKHUnsBhMQsAR6BAgKEAE&biw=1529&bih=998).

In het Brugse zijn Spaanse wijn- en olie-amforen teruggevonden uit de Romeinse tijd, die de aanvoer van wijn en/of olie uit het Middellands Zeegebied aantonen. We weten ook dat de Romeinen wijnstokken plantten in Brittannië, langs de Rijn en Moezel en waarschijnlijk ook in Nederlands Zuid-Limburg. Er zijn echter nog geen sporen van de kweek van wijndruiven in de Zwinstreek of dichte omgeving. (Bronnen: Van Houtte 1982, Zeven 1997, Vandewalle 1992).

11.3 Wijn in de Zwinstreek in de middeleeuwen

Wijn in de Karolingische periode. De wijnteelt in onze contreien is ontstaan in de Karolingische periode. In de gekerstende gebieden was er behoefte aan wijn voor het opdragen van de mis. Het internationale handelsverkeer was echter nog weinig ontwikkeld en de invoer van wijn uit warmere streken onbestaande. Noodgedwongen moest men dus ook te lande wijngaardjes gaan aanplanten. (Bron: Van Houtte 1982).

Toltarief op voedsel in Letterswerve (1159-1164). Het is opnieuw de grafelijke tol op de eetwaren die per boot via het Zwin in Letterswerve aangevoerd worden, die ons meer informatie verschaft over wijn in de middeleeuwen. De wijn wordt per ton belast en de tol bedraagt het viervoudige van een ton bier, wat op zich al de kwaliteit van de wijn aantoont. Ter vergelijking, de tol is even hoog als die voor een ton honing. (Bron: De Grootte 2000).

Een wijngaard in het 13^{de}-eeuwse Brugge. In Brugge kreeg het 13^{de}-eeuwse Begijnhof als naam De Wijngaard, zeer waarschijnlijk wegens de aanwezigheid van wijncultuur op die plaats. Deze inlandse wijnteelt stond in verband met de behoefte aan wijn voor de eredienst in de vele kerken en kloosters. De landwijn uit onze streken, ook die uit Brabant of Namen-Luik, was van mindere kwaliteit ten opzichte van die uit de betere wijnlanden. Onze wijnteelt zou trouwens ten laatste in de 16^{de} eeuw volledig tenietgaan, onder meer ten gevolge van een klimaatverslechtering, te wijten aan de zogenaamde 'kleine ijstijd', samen met de vele oorlogen die op dat moment Vlaanderen teisterden. De hardnekkige geruchten dat het Napoleon was die de Belgische wijnbouw aan banden legde om de Franse wijn te beschermen, berusten op hardnekkig overgeschreven beweringen zonder bronnenmateriaal! (Bronnen: Van Houtte 1982, Beukers 2015).

De Vlaamse Hanze van Londen: Franse wijn komt naar Brugge en wordt ook doorgevoerd naar Engeland. Een vroeg koopliedenverbond tussen Brugge en Engeland kwam al in 1213 tot stand door een toelating tot handeldrijven ondertekend door Jan zonder Land. Pas in 1274 echter vinden we te Brugge formeel sporen van een koopliedengilde. Dat blijkt uit de bronnen met betrekking tot de Vlaamse Hanze van Londen, de organisatie van Vlaamse kooplieden op Engeland. Onder de eveneens tot een ver verleden opklimmende naam 'hansa' verstaat men in de eerste plaats een recht dat betaald werd door kooplieden die in een bepaald gebied in het buitenland handeldreven en in de tweede plaats de vereniging die in dat gebied daaruit was ontstaan om er hun belangen te behartigen. Wol, laken en wijn waren de belangrijkste objecten van

de Brugse handel op Engeland. Tussen 1275 en 1282 zag Brugge de kans een uitgebreide Vlaamse Hanze van Londen tot stand te brengen en zo voorsprong te nemen op Ieper, Douai en Gent. Een belangrijk exportproduct van het vasteland naar Engeland waren de Franse wijnen uit Poitou, Gascogne en Guyenne, waar de Bruggelingen voor het transport zorgden. Ook Normandië was tot 1214 met de Engelse kroon verenigd. Graan en de wijn van de Aisne waren belangrijke exportproducten die door de Hanze van Londen naar Engeland getransporteerd werden. Het verlies van Normandië voor Engeland heeft mogelijk de rol van de Bruggelingen juist een nieuwe impuls gegeven, door hen als tussenhandelaars in te schakelen in een verkeer dat tussen beide landschappen sterk ontwikkeld was, maar voortaan door de politieke tegenstelling tussen Capetingen en Plantagenets moeilijkheden ondervond. Een deel van de Normandische wijn kwam ook over land tot in Brugge. In 1230 voerden Bruggelingen, op schepen met Bayonne en Bordeaux als thuishavens, aanzienlijke partijen wijn uit Gascogne in Engeland in. De dichter Willem de Brit, aan het begin van de 13^{de} eeuw de rede van Damme beschrijvend, achtte het grote aantal schepen geladen met wijn uit Gascogne en Poitou die er geankerd lagen een bijzondere vermelding waard. (Bronnen: Van Houtte 1982, Vandewalle 1992).

De Basken brengen Franse wijn naar Brugge (1230). De vroegste handelscontacten tussen Vlaanderen en het Iberisch schiereiland kwamen tot stand dankzij de bedevaarten naar Sint-Jacob van Compostella, die heel frequent waren in de 12^{de} eeuw en anderzijds de kruistochten, waarbij Vlaamse schepen aanlegden in Noord-Spaanse havens. Minstens vanaf het begin van de 13^{de} eeuw werden zowel over land als over zee handelsgoederen uitgewisseld, waarbij het Vlaamse laken, ons uitvoerproduct bij uitstek, reeds een ruime afzet vond in het Spaanse gebied. Heel snel lokte dit product Spaanse kooplieden naar Vlaanderen en meer bepaald naar het opkomende uitvoercentrum Brugge. Hier werden voor het eerst Spanjaarden gesignaleerd in 1230: het waren Baskische schepen die wijn vanuit de Franse Atlantische kust aanvoerden in het Zwin. (Bronnen: Van Houtte 1982, Vandewalle 1992, 2006).

De Oosterlingen brengen Rijnwijn naar Brugge. De oudste sporen van Duits verkeer in Vlaanderen hebben betrekking op handelaars uit Keulen en klimmen op tot ca. 1200. Zij kwamen er in de regel laken kopen en brachten er Rijnwijn aan de man, een drank die bijzonder hoog werd gewaardeerd en bijvoorbeeld in de vanaf 1282 bewaarde stadsrekeningen dikwijls als geschenk van de magistraat aan voorname lieden voorkwam. (Bronnen: Van Houtte 1982, Vandewalle 1992, 2006).

Graaf benoemt wijnmakelaar in Damme (1286). In 1286 benoemt graaf Gwijde van Dampierre de Dammenaar Huet Bartholomé als makelaar van Rijnse wijn, met de volgende tekst: *‘Nous Guis Cuens de Flandres et marchis de Namur faisons savoir a tous ke nous a Huet Bartholomé avons donne et donnons le premiere courretiere des vins de Rin, ki eskerra en notre vile dou Dam en quelquonques manierek e le eskerra de ceaus, ki ore les tienent, soit par mort ou par meffit ou par autre maniere si mandons a notre balliu dou Dam, kiquonques le soit et sera du tans a venir, kil en le premiere, ki eskerra mete le dit Huet sans autre commandement ke celui. Ce fu fait a Winendale le jeusdi prochain apres le jour de pentecouste en l’an de grace MCC qtre vins et siis, el mois de jung’.* (Bron : *schriftelijke mededeling Jan Hutsebaut*).

Strengere voorschriften bij de Brugse ambachten zorgen voor kwaliteitscontrole. De hoedanigheid van wijn werd bepaald door dertien ‘wijnspuwers’ die in 1468 een keure kregen. (Bron: *Van Houtte 1982*).

Wijn in het Sint-Janshospitaal te Brugge. In het begin van de 13^{de} eeuw waren er ook in Vlaanderen heren en der wijngaarden aanwezig. Het Christendom was hiervoor mee verantwoordelijk: wijn was nodig voor het vieren van de mis. Vanaf de 13^{de} eeuw verdrong de internationalisering van het handelscircuit van wijn deze niet zo productieve wijngaarden. In Vlaanderen werd vooral veel wijn uit Poitou geconsumeerd. Het wijnverbruik lag hoog, hoewel de cijfers van verschillende studies zeer sterk uiteenlopen. Een dagelijkse consumptie van een halve tot anderhalve liter lijkt echter niet ongewoon te zijn geweest. In Sint-Jan kan met zekerheid gezegd worden dat wijn niet enkel bestemd was voor het personeel of hoog bezoek. Vanaf het begin van de 15^{de} eeuw werd uitdrukkelijk in de rekeningen vermeld dat de wijn aangekocht werd voor de zieken. De meeste wijnen in de middeleeuwen waren wit, hoewel er ook rode wijn was. Wijn uit Poitou was meestal wit, wijn uit Gascogne en Bordeaux waren soms wit, maar ook soms lichtrood of roodgeel. Wijn uit de streek van Parijs en Soisson was in de regel wit. (Bron: *Dehaeck 1999*).

De Castilianen brengen Franse wijn naar Brugge (1350). De natievorming bij de Castilianen in Brugge verliep heel wat trager dan die van de Catalanen. In de eerste helft van de 14^{de} eeuw werden hun handelsbetrekkingen met Vlaanderen erg belemmerd door de aanhoudende politieke spanningen tussen Engeland en Frankrijk en de daarmee gepaard gaande piraterij. Vanaf het aantreden van graaf Lodewijk van Male verbeterde de toestand en werd de Castiliaanse handel in Vlaanderen herhaaldelijk begunstigd. In 1348 verkregen de Castilianen een uitgebreid privilege met persoonlijke

bescherming in Vlaanderen. In de jaren 1350 kwam jaarlijks een vloot van wel veertig Castiliaanse schepen aanleggen in Sluis. Dit gebeurde eind mei of begin juni, na een tocht van een tot twee maanden vanuit de thuishaven. Vaak legden de schepen onderweg ook aan in Bayonne, Bordeaux of La Rochelle om er wijn in te slaan. De scheepsladingen werden verkocht in Brugge en de retourvracht werd ook daar aangekocht en op de foren van Leper, Rijsel, Douai en Valenciennes. Eind augustus was de vloot paraat voor de terugreis naar Spanje. (Bronnen: *Van Houtte 1982, Vandewalle 1992*).

Proviand voor het leger van Filips de Stoute in Sluis (1386). In 1386 stond Filips de Stoute op de kade van Sluis toe te kijken hoe zijn vloot in gereedheid gebracht werd voor een invasie in Engeland (die uiteindelijk niet zou doorgaan). Hogerop beschreven we al de enorme hoeveelheden etenswaren die aangevoerd werden voor de komende strijd. Als drank werd er niet minder dan vier miljoen liter wijn aangevoerd! (Bron: *Van Loo 2019*).

Wijnverbruik in het 15^{de}-eeuwse Brugge. In Brugge kende het wijnverbruik in de jaren 1420 nog de uitzonderlijke hoogte van zo wat 85 liter per hoofd per jaar. Dit is bijna 20 liter meer dan de gemiddelde Fransman van vandaag, de grootste wijndrinker van Europa. Pas een goede eeuw later, meer bepaald in het jaar 1532 is opnieuw een verbruikscijfer voor Brugge bekend: 20 liter, wat een tot normale proporties herleid verbruik kan genoemd worden. De verklaring voor het bijzonder hoge wijnverbruik in Brugge in de Bourgondische tijd moet gezocht worden in de aanwezigheid van een uitgebreide topklaag onder de bevolking: in de eerste plaats bemiddelde handelaars en financiers, vreemde en plaatselijke, ook de Bourgondische hofhouding, burgerlijke en kerkelijke overheden, ambachtlieden en kunstenaars. In deze kringen werd de wijn rijkelijk geconsumeerd. Het bier was eerder voor de volksmassa. Ter vergelijking, in Gent werd nooit zoveel wijn geconsumeerd.

In Brugge was trouwens dankzij de drukke wijnhandel ook een ruim assortiment aan wijnen onmiddellijk binnen handbereik. In de 15^{de} eeuw kwam in dat assortiment een duidelijke wijziging ten opzichte van de vorige eeuw. Een mooi beeld van de toen in zwang zijnde wijnsoorten en hun onderlinge waardering wordt geboden door een tekst betreffende het banket van de Gouden Fazant in Rijsel in 1454, door hertog Filips de Goede georganiseerd als voorspel op zijn kruistochtenavontuur. Op dit somptueuze banket werden vooral Rijnwijn en Franse wijnen geschonken, inzonderheid Poitou, Auxerre, Beaune, Gascogne; daarnaast ook Griekse muskaatwijnen als Romenie en Malvesie.

De Rijnwijn was lange tijd de hoogst gewaardeerde soort. Dit blijkt onder meer uit de rekeningen van de ‘presentwijnen’, dit zijn de traktaties aan hooggeplaatste personen die in Brugge of in Gent op het stadhuis werden ontvangen. Met Rijnwijn werden niet alleen de wijnen bedoeld die langs de flanken van de Rijn werden geteeld, maar alle wijnen die via deze machtige rivier de Lage Landen bereikten, dus ook die van de Moezel en de Elzas. De stapelplaats voor deze wijnen in de Nederlanden was Dordrecht, maar voor de verdeling over Vlaanderen werd de Rijnwijn via het Zwin op de Brugse markt aangevoerd. De Keulse en andere Hanzeatische kooplieden, die in deze wijn handelden, namen hiervoor - zoals voor hun andere handelswaar - de Brugse stapel in acht.

In Vlaanderen werd nochtans meer Franse wijn gedronken, voornamelijk uit het westen van Frankrijk. In de 14^{de} en tot het midden van de 15^{de} eeuw was dat in de eerste plaats de wijn uit Poitou, met als uitvoerhaven La Rochelle aan de Atlantische kust. In 1331 verwierf Damme de stapel voor de wijn uit Saint-Jean d’Angély (Bordeaux-streek) en La Rochelle, wat de stad meteen tot een van de grootste wijnmarkten uit West-Europa maakte. Vooraleer deze wijn in Brugge of elders in Vlaanderen kon aangevoerd worden, moest hij eerst in Damme op de markt gebracht en verkocht worden zijn. De Poitou was een vrij goedkope en populaire wijn die in Vlaanderen veel bijval genoot. Halfweg de 15^{de} eeuw kreeg de Poitouwijn in Vlaanderen sterke concurrentie van de wijn uit Gascogne. Tot dan toe werd de wijn uit deze Franse streek, die sinds 1152 een Engelse kroonbezitting was, voornamelijk naar Engeland geëxporteerd. Nadat Gascogne in 1453 terug bij Frankrijk werd aangehecht, kon de wijn vanuit Bordeaux vrij naar andere wijnverbruikende landen uitgevoerd worden, en kwam er ook meer dan vroeger in Vlaanderen aan. Deze wijn werd eveneens vrij hooggekwalificeerd, maar haalde het toch niet bij de Beaunewijn. Deze wijnsoort uit de Bourgogne-streek kwam hier sterk in trek in het zog van de Bourgondische hofhouding, die geregeld in Brugge, Rijsel, Gent en andere steden in de Nederlanden verbleef.

Hertog Filips de Goede liet er geen twijfel over bestaan, blijkens volgende uitspraak in 1450: *‘la bonté et l’excellence de Beaune, réputé Seigneur des meilleurs vins de la Chrétienté’*. In hofkringen werd wellicht weinig anders geschonken, maar ook op de stadhuizen en in de taveernen werd de dure Beaunewijn getapt.

De voorkeur van de Vlamingen voor de wijn uit Poitou en Gascogne had veel te maken met de handelsligging van Vlaanderen. De wijnen uit het westen van Frankrijk werden via de Atlantische Oceaan en de Noordzee aangevoerd. De wijnvaart uit West-Frankrijk heeft trouwens een grote rol gespeeld in de ontwikkeling van de

Noord-Atlantische scheepvaart en zelfs van de handelsbetrekkingen tussen de Zuid-Europese en de Noordzeelanden in de late middeleeuwen. Het wijntransport over land en over de rivieren en binnenwateren was op zijn beurt van betekenis voor de wijn uit Binnen-Frankrijk die onze streken bereikte, nl. de Bourgogne- en Loirewijn en die uit Ile-de-France. Voor deze aanvoer waren echter Henegouwen en Brabant gunstiger gelegen, wat mede het relatief grotere verbruik in deze contreien verklaart. Om dezelfde reden, de kortere aanvoeroute, werden de Brabanders ook meer dan de Vlamingen aangesproken door de Rijnwijn.

Minder algemeen verspreide wijnen waren de zogenaamde zoete of hete wijnen: de sterke, likeurachtige wijnen van het Middellandse Zeegebied. Daarbij waren wijnen uit Zuid-Frankrijk, Spanje, Portugal, Griekenland, Roemenië en Cyprus. In Brugse reglementen genoemde soorten waren ‘Muscadele’ (muskaatwijn), ‘Granaten’ (of Grenache van de Languedoc) en ‘Malvesie’ (wijn uit de Peloponnesus). De reglementen waarvan sprake verboden de taveernehoo-

ders in hun kelders verschillende soorten wijn samen te leggen, wat anders tot vermenging en fraude aanleiding gaf.

Het transport van de wijnvaten en het laden en lossen ervan was een zwaar en met omzichtigheid uit te voeren werk. Pas in de zeventiende eeuw zou de wijnfles als recipiënt in gebruik genomen worden, wat meteen ook een minder snelle verzuring, dus een betere houdbaarheid en de ontwikkeling van 'bouquet' zou mogelijk maken. In de havensteden waar de wijn aangevoerd werd, nl. Damme en Brugge, en geleidelijk aan ook Nieuwpoort, stonden grote kranen ter beschikking voor het optillen van de wijnvaten uit de boten. De oudste van die havenkranen, in hout gebouwd, verrezen in Damme in 1269 en in Brugge in 1290. Deze kranen werden opgericht door de stadsbesturen ten behoeve van de handel. Zij werden hoofdzakelijk, zij het niet uitsluitend, gebruikt voor het lossen van de wijnvaten. In de steden met een stapelverplichting diende alle aangevoerde wijn, vooraleer hij kon verkocht en geleverd of doorgevoerd worden, naar de kraan gebracht en er gelost te worden. Het lossen en het verdere transport was het monopolie van de 'wijnschroders' of -lossers. (Bronnen: Vandewalle 1992, 1995, 2006, van Winter 2014, <http://www.hetwoudderverwachting.nl/het-middeleeuwse-banket.html>).

De keure van de wijnschroders van Brugge uit 1392, hernieuwd en aangevuld in 1420, strekte zich uit tot alle goederen die in vaten werden verhandeld. Hiermee was uiteraard in de eerste plaats de wijn bedoeld, zowel Rijnwijn als Franse wijn en wijnen uit het Middellandse Zeegebied. Maar ook olie, azijn, honing en andere vloeibare waren hoorden daarbij. Om deze waren te lossen met de kraan hadden de wijnschroders knechten in hun dienst, die de kabels aan de vaten legden en de kraan in beweging brachten door in het kraanwiel te lopen. Vandaar dat deze arbeiders 'kraankinderen' genoemd werden.

Na het afladen en vóór de verkoop werd de wijn eerst gemeten of 'gevergierd'. Dit gebeurde met een 'vergierroede' of maatstok, die zowel het peil van de wijn in het vat als de afmetingen van het vat kon aangeven, waarna een berekening van de inhoud volgde. Het recht om deze officiële handeling uit te voeren, waaraan uiteraard het innen van een recht verbonden was, werd in Brugge reeds rond 1300 door de stad aan de broeders van het Sint-Janshospitaal overgedragen. Dit betekende een belangrijke bron van inkomsten voor het hospitaal tot in de 16^{de} eeuw.

De verdere behandeling van de edele koopwaar die de wijn vormde, verliep nog voor een deel onder de verantwoordelijkheid van de wijnschroders. De vaten werden, voor zover ze niet voor doorvoer

maar voor plaatselijk verbruik bestemd waren, naar de wijnkelders versleept op sleden getrokken door paarden onder begeleiding van een 'sleman'. Deze arbeiders waren eveneens knechten van de wijnschroders. Ter plaatse werden de vaten met touwen langs ladders in de wijnkelders neergelaten. Deze handeling vormde het eigenlijke 'schroden'. De verantwoordelijken hiervoor, de wijnschroders, waren in een grote handelsstad als Brugge wel uitgegroeid tot beambten met aanzien, die het hele reilen en zeilen rond de stadskraan beheersten. Hun monopoliepositie werd door het stadsbestuur doelbewust in stand gehouden, omdat ze ook een strikte controle op de wijnhandel en op de inning van de accijnzen mogelijk maakte.

In de Brugse wijnkelders traden nog andere beëdigde stadsbeambten op, met name de wijnmeters, die de inhoud van de vaten



De kraan om wijn en andere goederen te lossen, langs de Kraanrei in Brugge, in 1551 geschilderd door Pieter Pourbus (1523-1584). De kraan vormt het achtergronddecor bij een portret van Jan van Eyewerve. (Bron: Musea Brugge, afbeelding www.lukasweb.be – Art in Flanders – foto Hugo Maertens en Dominique Provost).

moesten meten voor ze werden aangezet, de wijntappers die het tappen uit de vaten moesten mogelijk maken, en de wijnspuwers die de wijn dienden te proeven om na te gaan of hij goed was voor consumptie. Teneinde door het veelvuldig proeven en de geestrijke werking van het vocht de smaak niet te verliezen, spuwden zij - zoals trouwens ook de hedendaagse wijnproevers - de wijn weer uit. Het monopolie van de wijnschroders werd door het stadsbestuur doelbewust in stand gehouden, omdat ze ook een strikte controle op de wijnhandel en op de inning van de accijnzen mogelijk maakte.

De tavernier moest de hulp van al deze lieden inroepen vooraleer hij de klanten mocht bedienen. Hij hing ook een krans uit van denentakken om het gebeuren aan te kondigen, en moest de herkomst van de wijn en de prijs afficheren op een banier. Dit alles met achter zich de dreiging van de accijnspachter, die op zijn beurt de stadsontvanger aan de nodige inkomsten uit de wijnaaccijnzen moest helpen. (Bron: Vandewalle 1992).

Wijn in de stadsrekeningen van Damme (1438-1439). De stadsrekeningen van Damme vermelden ten overvloede de kosten van wijn die aangeboden werden aan hoge gasten of op bijzondere feestdagen. Bijzonder frequent zijn de vermeldingen van Rijnse wijn of nog duurder: 'muscadelen' als het om hoge gasten gaat. Het is duidelijk dat beide wijnen een hoge faam genoten. In veel gevallen wordt niet het soort wijn, maar uitsluitend het aantal kannen met de prijs per stoop vermeld. Soms wordt ook vermeld dat het om 'present wine' gaat. Daarbij weten we niet om welke wijn het



Twee foto's. Wijn-taveerne De Croon op het Sint-Jansplein in Brugge. Tegenwoordig is dit het chocolademuseum. Foto's Arnout Zwaenepoel, 2019.

precies gaat, maar op zijn minst wél dat het om een betere wijnsoort voor bijzondere gasten gaat. We geven enkele voorbeelden: *‘Eerst den andren dagh, inde zelve maend, gheprosenteed den procureur generaal van vlaendren ij kunnen reinsch wijns van x groten den stoop, ghevullet te aelfraets, ende ghedreghen te willem robauts valent xl s’.*

‘Item den xjsten dagh inde zelve maend, gheprosenteed minen heeren den graven van nevers, ende van scampes xij kunnen wijns van x groten den stoop, ende ij kunnen muscadelen van xvj groten den stoop, ...’

In veel gevallen wordt ook opgegeven waar de wijn gedronken wordt: *‘in den zwane, inde toolne, te sinte Jooris, in tspeyhov, ...’* (Bron: *schriftelijke mededelingen Jan Hutsebaut*).

Huis De Kroon, wijntaveerne Brugge (eind 15^{de} eeuw). Op het einde van de 15^{de} eeuw werd een indrukwekkend huis in typische Brugse laatgotische stijl gebouwd in de Wijnzakstraat 2, op de hoek met de Sint-Jansstraat. Hier was taveerne De Croon (De Kroon) gevestigd waar uitsluitend wijn werd getapt. Het huis werd gerestaureerd in 1968 en herbergt tegenwoordig het chocolademuseum. (Bronnen: *Beernaert et al. 2002, Van den Abeele 2005*).

11.4 Wijn in de Zwinstreek in de 16^{de}, 17^{de} en 18^{de} eeuw

De Spaanse handelaren definitief weg uit Brugge (1586). Na 1550 begon ook de laatste grote handelstrafiek van de Spanjaarden af te nemen, eerst door de economische evolutie in Spanje zelf. Daar begon men in toenemende mate de wol zelf te verwerken en ging men er ook meer uitvoeren naar Italië. Gelukkig voor Brugge werd in die jaren de invoer van Engelse wol nieuw leven ingeblazen door de overbrenging van de stapel uit Calais naar de Zwinstad. Maar toen kort daarop de opstand van de Nederlanden uitbrak, bleek dat allemaal vergeefs. De Zwinstreek werd voor lange tijd oorlogsgebied en de Brugse voorhaven Sluis werd van alle handelsverkeer afgesloten. Antwerpen en de Schelde ondergingen trouwens hetzelfde lot. In Brugge trokken de naties van Biskaje en Navarra hun conclusies en doekten er in 1585 en 1586 hun handelsvestiging op. De Spaanse of Castiliaanse natie bleef er nog tot 1705 bestaan, maar met een sterk gereduceerde activiteit. Het spreekt voor zich dat ook de wijnhandel van Franse wijn, die sterk door de Spanjaarden gedomineerd werd, serieuze klappen kreeg. (Bronnen: *Vandewalle 1992, 1995*)

Wijn vermeld in de Lamentatie van Zegher van Male ‘omtrent de stadt van Brugghe’ (1586). Zegher van Male somt de prijzen op van verschillende landbouwgewassen, boerderijdieren, eetwaren en dranken in 1586. We pikken er hier de wijn uit: den stoop rijnsche wijn (Rijnse wijn), den franschen en de witten wijn, Bourdeusche ende conjasche (Bordeaux en Cognac? wijn), den rooden franschen wijn als Orlians ende ansche wijn (Orleans wijn en?), een stoop moeder wijn (Liebfraumilch? ingekookte wijn?). (Bron: *Carton 2015*).

Pachter van de wijn- en bieraccijns te Damme kan zijn schulden niet meer betalen (1597). In de woelige tijden van de oorlog op het einde van de 16^{de} eeuw konden talrijke boeren hun schulden niet meer betalen. Maar ook de pachter van de wijn- en bieraccijns in Damme, Gabriël Lambrecht, kwam in moeilijkheden. Als waarborg gaf hij een deel van zijn huis, de herberg Vlaanderen, maar het kon niet baten. Na enkele maanden moest alle huisraad bij rechtsmacht verkocht worden. (Bron: *De Smet 1968*).

Bordeauxwijn in Damme (1610). Uit de Damse stadsrekening 1610-1611 (ARA, Rekenkamer, 11300): *“Betaelt den selven [ontvanger van Oost-Vlaanderen - Charles Van Steelant] van een vat wijns van Sint Jan d Angeli, ter causen vande vrijheyte vande keghelschole, ende teerlinck spele tot iijj ponden grooten tjaers.”* De vermelding van een vat wijn voor de ontvanger van Oost-Vlaanderen komt al voor in de rekeningen van 1575-1576 en herhaalt zich systematisch tot 1624-1625. Het bedrag dat vermeld staat is 48 ponden tot de rekening van 1580-1581, 4 ponden in 1590-1591 en vanaf 1595-1596 wordt dit bedrag niet meer betaald. Saint-Jean d’Angely is ook de naam van het huis in de Jacob van Maerlantstraat (nr. 13-15). De naam verwijst naar de wijnstad Saint-Jean-d’Angély in de Franse Bordeauxstreek. Op het moment dat Damme het wijnstapelrecht bezit, is de Saint-Jean d’Angély ongetwijfeld een belangrijke handelspartner. Wellicht was het huis in bezit van de wijngilde van Saint-Jean-d’Angély. (Bron: *schriftelijke mededeling Jan Hutsebaut*).

Wijn voor het Sint-Janshospitaal in Damme (1642). De zusters en de zieken in het Sint-Janshospitaal in Damme dronken voornamelijk bier dat ze zowel zelf brouwden als kochten. Op zondagen en vier hoogdagen kreeg het hospitaal echter van de vergierder (ambtenaar die de inhoud van vaten peilt) wijn voor de religieuzen. Elke zieke deelde elke week ook mee in een ‘pint’ wijn. (Bron: *Janssens 1988*).

Wijn voor de schepenen van het Brugse Vrije (1712). De schepenen van het Brugse Vrije werden op kosten van het Vrije, vergast op een middagmaal, nadat ze de rekening van hun magistraat nazagen hadden. De rekeningen geven het uitgebreide menu weer.

De heren dronken op 23 augustus 1712 26 bottels tourse wyn en op 25 augustus 1712 een bottel bourgogne, een champagne en 21 bottels tourse wyn. (Bron: *De Smet 1946*).

Wijnflessen van glasblazerij Colnet in Brugge (1741). In heel wat woonkamers en kelders in Brugge waren flessen met wijn, port, brandewijn e.a. te vinden. In de tweede helft van de 18^{de} eeuw waren deze glazen flessen meestal afkomstig van de glasblazerij Colnet, die sinds 1741 een onderkomen had gevonden in Brugge. Tijdens de topjaren produceerde dit bedrijf 400.000 tot 500.000 flessen per jaar. De Brugse flessen waren van het type potflessen, namelijk met een smalle hals en een bolle buik. (Bron: *Beernaert et al. 2002*).

Wijn voor de schuttersgilde in Oostkerke (1750). De feesten van de boogschuttersgilden werden stevast gevierd met veel spijs en drank en uiteraard waren daarbij de voorzitters of de lokale kasteelheren de vaak vernoemde sponsors van de drank. Zo ook in 1750 in Oostkerke. *‘Voorts is door den voorseiden heere van Oostkerke aan de oude gilde van St. Sebastiaen gejoint ende vereert een ½ stuk seer goeden wyn, en aen de jongmans gilde een tonnen grootbier en ½ tonne groot bier aen de jongersgilde’.* (Bron: *De Keyser 1967*).

Wijn in een herberg te Lapscheure (1792). In 1792 overlijdt Johanna De Weerd en daarom wordt een inventaris opgemaakt van de herberg die zij uitbaatte. Bij de drankvoorraad in de kelder worden niet alleen twee tonnen bier, maar ook 56 flessen witte wijn en 48 flessen rode wijn, 5 stopen of 11,5 liter genever en 3 pinten of 1,7 liter brandewijn aangetroffen. De aanwezigheid van rode en witte wijn wijst op een cliënteel dat over geld beschikte en wij kunnen ons afvragen of er in die tijd te Lapscheure niet regelmatig gesmokkeld werd van of naar het Noord-Nederlandse gebied. (Bron: *De Smet 1961*).

11.5 Wijn in de Zwinstreek van de 19^{de} eeuw

Wijn uit Nantes aangevoerd in Brugge (1814-1820). De Brugse rederij Serweytens bezat twee vissersboten die voornamelijk op de Doggerbank voeren. De opbrengsten waren echter gering en daarom besloot de reder ook zijn geluk te beproeven met de vaart op Nantes, waarbij wijn getransporteerd werd naar Brugge en daar verkocht aan Brugse wijnhandelaars. (Bron: *Baert 1954*).

Feesten bij de Sint-Sebastiaansgilde van Knokke (1863, 1865). Kregen de gildebroeders van de schuttersgilde in Oostkerke in de 18^{de} eeuw nog wijn te drinken op hun teerfeesten, in Knokke is dat noch in 1863, noch in 1865 het geval. De gildeleden moeten het stel-

len met bier. Of dat veralgemeenbaar is of niet, is met die enkele schaarse vermeldingen moeilijk uit te maken, maar het is een feit dat de teksten met betrekking tot wijnverbruik sterk afgenomen zijn in vergelijking met de vorige eeuwen en zeker in vergelijking met de middeleeuwse Zwinstreek. (Bron: *Eerw. Br. Filip 1967*).

11.6 Wijn in de Zwinstreek van de 20^{ste} eeuw

Wijn in de eerste helft van de 20^{ste} eeuw. Twee wereldoorlogen en tussendoor nog een economische crisis waren niet erg bevorderend voor een grote wijnomzet. De Zwinstreek was daarbij niet te onderscheiden van de rest van Vlaanderen. Wijn was in de eerste helft van de 20^{ste} eeuw een luxeproduct dat alleen bij de rijkere bevolking op tafel kwam. Franse wijn domineerde ongetwijfeld alle andere wijnen.

Wijn in een burgergezin in de Zwinstreek circa 1950. Wijn was bij een burgergezin in de Zwinstreek halfweg de 20^{ste} eeuw een feestdag-aangelegenheid. Dat kon zowel witte of rode wijn zijn. Muscadet-sur-lie was erg populair. De wijn werd hoe dan ook gekeurd op de prijs. (Bron: *Zwaenepoel 2019, interviews*).

Wijn na 1960. Vanaf 1960 nam de welstellendheid van de Vlaamse bevolking aanzienlijk toe en daarmee ook weer het wijnverbruik. Wijn werd geleidelijk aan weer een product dat ook voor de gewone bevolking beschikbaar kwam, zij het toch vooral op zon- en feestdagen. Ook hier deelde de Zwinstreek zonder onderscheid in een algemene Vlaamse tendens. Vanaf het laatste kwart van de 20^{ste} eeuw nam het wijnaanbod sterk toe, eerst met andere Europese wijnen. Achtereenvolgens deden Duitse, Luxemburgse, Spaanse en Italiaanse wijnen veel talrijker hun intrede, gevolgd door goedkope wijnen uit Bulgarije. Kort daarop volgden Zuid-Amerikaanse, Zuid-Afrikaanse en Australische wijnen. Franse wijn bleef het aanbod domineren, maar op het einde van de 20^{ste} eeuw werd dat overwicht wel heel erg nipt. Aanvankelijk eerder de prijs dan de kwaliteit van de andere wijnen verstoorden dat evenwicht. Geleidelijk aan werd ook de kwaliteit van de diverse wijnen veel vergelijkbaarder.

12

Intermezzo 1. Water

Foto. De vijver van Male of de bron van de Maleleie, waar Damme destijds zijn drinkwater uit onttrok via de Pijpeweg.
Foto Arnout Zwaenepoel.

Intermezzo 1. Water

12.1 Drinkwater in de Zwinstreek van de 21^{ste} eeuw

De regio van Brugge en Damme wordt van water voorzien door Farys (vóór 2014 nog TMVW). Farys produceert zelf drinkwater, maar koopt het grootste deel van het verdeelde drinkwater aan bij andere waterbedrijven. Een rapport van de VMM maakt duidelijk dat er veel water aangekocht wordt bij het Brusselse bedrijf Vivaqua en het Waalse bedrijf SWDE. De aankoop bij SWDE komt door de historische banden. Tot de staatshervorming in de jaren '80 van de 20^{ste} eeuw was de Nationale Maatschappij der Waterleidingen een nationaal bedrijf. De laatste jaren bouwde Farys de aankopen bij de Brusselse waterintercommunale Vivaqua wel af, maar er blijft een stabiele afname van 21 miljoen kubieke meter of zo'n 25% van de aankopen. De Vlaamse klanten van Farys zullen dus nog wel een tijdje Brussels water uit de kraan krijgen. Het Brussels water van Vivaqua is in werkelijkheid voor het grootste deel Waals water. De intercommunale wint water uit verscheidene bronnen, verspreid over het Waals Gewest en een deel ook in de buurt van Brussel. Het Waals water komt onder meer uit de Maas of zoals in de buurt van Namen uit een oude pyrietmijn. Het grootste deel van zijn drinkwater koopt Farys bij het Antwerpse Water-link. Een netwerk van transportleidingen brengt het water over grote afstanden tot bij de deelnemers. Op het grondgebied van de gemeenten komt het drinkwater tot bij de gebruikers en bedrijven via een uitgebreid distributienet. Het is daarmee niet meteen duidelijk welk water wij exact drinken. In Oostende bouwt Farys een nieuw waterproductiecentrum. Brak water uit het kanaal Brugge-Oostende wordt met membraantechnieken gezuiverd tot drinkwater. Het nieuwe waterproductiecentrum zal bij de start 3 miljoen m³ drinkwater per jaar produceren. In december 2019 wordt het nieuwe waterproductiecentrum in dienst genomen. De capaciteit kan verdubbeld worden in de toekomst.



De stad Brugge krijgt op tien drukbezochte plaatsen drinkfontein-tjes. Dat heeft het schepencollege in augustus 2019 beslist. Momenteel staan er al gratis drinkfonteinen aan het Sasplein, het Graaf Visartpark, Het Astridpark en de Poertoren. Daar komen er nu dus tien bij. Het stadsbestuur koos voor de Burg, de Vismarkt, de Onze-Lieve-Vrouwekerk, Eiermarkt, Ezelpoort, Simon Stevinplein, Gentpoort, Kruispoort, Smedenpoort en het Minnewaterpark. Momenteel wordt in samenwerking met watermaatschappij Farys de mogelijkheid onderzocht, maar in principe staat niks het extra gratis drinkwater op drukbezochte locaties in de weg.

In **Knokke-Heist** wordt de watervoorziening geregeld door AGSO Knokke-Heist, Afdeling Waterbedrijf, 't Wallekje 104 bus 101, 8300 Knokke-Heist.

Het water wordt onder meer opgepompt uit het golfterrein (70 ha 69 a). Het golfterrein is gelegen in een duingordel. Dit duinmassief is samengesteld uit holocene duinzanden. Daaronder rust een tertiaire kleilaag met een dikte van ongeveer 25 à 50 m. Het gemiddelde peil van het golfterrein schommelt tussen 5 à 8 m boven de zeespiegel. Deze duingordel, met een dikte van ongeveer 30 m, houdt het zoete water vast. Onder dit zoete water bevindt zich zout en brak water. Door het verschil in soortelijk gewicht en door de horizontale kleilagen drijft de 'bel' met zoet water boven het zout water. De zoetwatervoorraad wordt aangevuld door de regenval en de ondergrondse zijdelingse toevoer. Het duinzand filtert het water reeds op een natuurlijke wijze. Grondwater heeft het voordeel dat het een constante samenstelling en temperatuur heeft. Te veel grondwater oppompen uit deze duinen houdt het risico in dat



Twee foto's. Drinkwater op de markt van Brugge. Foto's Arnout Zwaenepoel.

de watertafel in de duinen zou dalen met een verdroging en onherroepelijke verzilting tot gevolg. Om dit evenwicht te behouden wordt er max. 850000 m³ (=vergunde hoeveelheid) water per jaar opgepompt. De winning zelf gebeurt door middel van 80 filters, verdeeld over drie batterijen en 12 pompompen. De oudste filterbatterij dateert van 1913, de jongste serie pompompen van 1949. Een filterbatterij bestaat uit een serie filters die met elkaar verbonden zijn door een zuigleiding. Op de zuigleiding is een centrifugaalpomp gemonteerd die het water oppompt en wegstuurt naar een filterinstallatie. De filterbatterijen werken op een diepte van 12 tot 15 m. Elke batterij levert tot 60 m³ water per uur. De 12 pompompen werken op een diepte van 22 tot 25 m. Zij pompen samen tot 120 m³/uur.

Vroeger had distributiegebied Heist-Duinbergen een eigen winning in het Park 58. Sinds 1984 ligt deze winning stil, ten gevolge van nitrieten in het grondwater. Sindsdien wordt het gebied bediend met het aangekochte water van TMVW, nu Farys. De reservoirs van Farys liggen in het binnenland op een hoogte van 125 m boven de zeespiegel, waardoor het aangekochte water rechtstreeks naar de watertoren stroomt. Indien, vooral in de zomer, de druk lager is, wordt het water naar ondergrondse reservoirs gevoerd. Hydrofoorpompen treden dan in werking om het water naar de watertoren in Duinbergen te pompen. Het aangekochte water kan ook rechtstreeks via drukregelaars naar de abonnees gevoerd worden. Dit gebeurt wanneer de watertoren in Duinbergen buiten dienst is voor onderhoud. Tussen de watertoren in Duinbergen en het pompstation in Knokke-Heist ligt er een verbindingsleiding. Bij probleemsituaties kan het water in beide richtingen gestuurd worden.

Knokke-Heist wordt ook nog ten dele van drinkwater voorzien door Farys.

De **Zwinstreek op Oost-Vlaams grondgebied (Sint-Laureins, Maldegem)** wordt van drinkwater voorzien door De Watergroep. De Watergroep heeft een uitgebreide infrastructuur met waterproductiecentra in Kluizen, De Gavers, De Blankaart, Eisdien, Zillebeke en Dikkebus.

Het waterproductiecentrum van Kluizen werd in 1974 in dienst genomen en in 1996 uitgebreid met een tweede spaarbekken. De capaciteit bedraagt 60 miljoen liter per dag. Het drinkwater wordt geproduceerd op basis van oppervlaktewater. Het waterwingebied is afkomstig van een waterwingebied van maar liefst 25000 hectare. Het omvat de watering Burggravenstroom, Kale en Meirebeek, een deel van de watering Lovendegem-Zomergem en het bekken van de Poekebeek. Het waterproductiecentrum van Kluizen is het

dichtste bij de Oost-Vlaamse Zwinstreek gelegen en zorgt dus wellicht voor de bulk van het drinkwater.

In De Gavers (Harelbeke-Stasegem) maakt De Watergroep drinkwater op basis van oppervlaktewater uit het kanaal Bossuit-Kortrijk. Het Scheldewater wordt er rechtstreeks en zonder buffer uit het kanaal opgepompt en behandeld. Tot voor 1995 werd de regio Kortrijk-Harelbeke van drinkwater voorzien via grondwater opgepompt uit de belangrijke watervoerende laag van de carboonkalk in het zuiden van de provincie. Om de watervoerende lagen van de carboonkalk te sparen, het stijgende verbruik in de provincie op te vangen en de provincie West-Vlaanderen minder afhankelijk te maken van leveringen door andere drinkwatermaatschappijen, werd in het voorjaar van 1995 de oppervlaktewaterwinning langs het kanaal Bossuit-Kortrijk in dienst genomen.

In De Blankaart (Woumen-Diksmuide) maakt De Watergroep drinkwater op basis van oppervlaktewater uit de IJzer en de polders van het Blankaartgebied. In 1972 bouwde De Watergroep in de IJzerbroeken een groot betonnen spaarbekken: het is achthoekig van vorm en 120 voetbalvelden (60 ha) groot. Er kan 3 miljoen m³ water in, ruim voldoende om een derde van de kustprovincie elke dag van drinkwater te voorzien.

Eisdien Dorp (Maasmechelen) kenmerkt zich vandaag als een verzakt dorp als gevolg van de mijnuitbating in het verleden. Hierdoor kwam Eisdien Dorp lager te liggen dan het waterpeil van het kanaal. Naarmate Eisdien Dorp verder wegzakte, werden de dijken van het kanaal steeds opnieuw verhoogd. Naast de ophoging van het kanaal wordt ook continu water weggepompt, zodat Eisdien Dorp niet onder water komt te staan. De Watergroep maakt hier dus van de nood een deugd: het weggepompte water wordt gebruikt voor de productie van drinkwater. Daarmee wordt de helft van de Limburgse gemeenten voorzien.

In Ieper wordt voor de drinkwatervoorziening sinds de middeleeuwen beroep gedaan op oppervlaktewater. De Ieperse vijvers werden aangelegd in de loop van de 13^{de} en 14^{de} eeuw en werden verschillende keren aangepast. De Zillebekevijver werd in 1925 uitgebreid, terwijl de Dikkebusvijver in 1920-1922 op z'n huidige capaciteit werd gebracht. De waterproductiecentra Zillebeke en Dikkebus werden in 2010 overgenomen door De Watergroep.

De **Waterleiding Maatschappij Zeeland** heeft als verzorgingsgebied de gehele provincie Zeeland, het Zuidhollandse 'eiland' Goeree-Overflakkee en een stuk van West-Brabant. In de Braakman bij Terneuzen ligt het pompstation van de Braakman. In de regio Zuid moet het pompstation de Braakman gezien worden als een oppervlaktewaterzuivering. Hiermee wordt bedoeld dat het station het water wint door middel van slootwatervoorzieningen. Daarnaast wordt er vanuit de Biesbosch water naar de Braakman getransporteerd via het leidingnet. Na de natuurlijke zuivering in de Biesbosch wordt dit water in het pompstation van Bergen op Zoom gezuiverd tot industriewater ten behoeve van General Electric Plastic in Bergen op Zoom en de rest wordt doorgesluist naar de Braakman. Daar vindt nogmaals een zuivering plaats, waarna het water te gebruiken is als drinkwater. Het zal duidelijk zijn dat Zuidwest-Nederland nagenoeg geen eigen water heeft. Het meeste komt elders vandaan, wat betekent dat er veel aanvoerleidingen nodig zijn. Daarnaast blijkt dat de drinkwatervoorziening nogal wat zuiveringsproblemen met zich meebrengt. Een situatie die voor al de kustgebieden in Nederland geldt en ervoor zorgt dat de prijs voor het water in de kustgebieden in Nederland gemiddeld twee keer zo duur is dan in de rest van Nederland.

(Bronnen: <https://www.agsoknokke-heist.be/waterbedrijf/bedrijfsinfo/distributie-/drinkwatervoorziening-heist-en-duinbergen>, <https://www.goudengids.be/bedrijf/Brugge/L1027119/Farys/>, <https://www.maldegem.be/de-watergroep-vlaamse-maatschappij-voor-watervoorziening->, https://www.zeeland.nl/sites/zl-zeeland/files/basisdocument_waterbeschikbaarheid_zeeland.pdf).

12.2 Drinkwater in de Zwinstreek in het verleden

Waterput van de Romeinen. In Dudzele is bij archeologische opgravingen in 2013 een Romeinse waterput aangetroffen. De onderzijde van de put was verstevigd door een vlechtwerk van wilgentakken, rond staanders van afgeplatte houten schenen. (Bron: *Hillewaert & Ryckaert 2019*).

Stelleputten. Vanaf de 7^{de} eeuw wordt de kuststreek opnieuw door schaapskudden bezocht en die schapen moeten natuurlijk ook drinkwater hebben. Met dat doel werden 'stelleputten' aangelegd. Over de manier waarop dat gebeurde, bestaan tegenstrijdige meningen, die elkaar echter niet per se uitsluiten. Eén mogelijkheid was een stelleput graven langs de binnenzijde van een zeedijk, om zoet water te leveren voor de kudde die op de buitendijkse zoute schorren graasde. Langs de noordzijde van de Krinkeldijk, bij het oude 'Werve', ligt een waterput die mogelijks zo'n oude stelleput is geweest. Een andere mogelijkheid om een 'stelleput' te graven,



Foto. Wilgenvlechtwerk als basis van een Romeinse waterput in Dudzele. Foto Arnout Zwaenepoel.

bestond erin eerst een heuvel of stelle op te werpen. Dat kon ook in de schorre zelf. Boven in de heuvel werd dan een drinkput aangelegd. Op enkele oude kaarten is zo'n constructie te zien bij de Grote Stelle in Knokke. De stelle wordt echter op verschillende kaarten telkens iets anders afgebeeld, wat de interpretatie van de werkelijke toestand er niet eenvoudiger op maakt. (Bron: *Zwaenepoel & Vandamme 2016*).

Drinkwater voor Brugge in de middeleeuwen. In het begin maakten de Bruggelingen voor hun waterbevoorrading gebruik van het oppervlaktewater. De Reie en haar zijriviertjes leverden ruim voldoende water voor iedereen. De grote bevolkingsaanroei in de 12^{de} en 13^{de} eeuw leidde tot een watervervuiling waartegen het natuurlijke zelfreinigende vermogen van de waterlopen niet langer opgewassen was. Daarom werd in de loop van de dertiende eeuw een ondergrondse loden pijp gelegd, die zuiver water tot in het hart van de stad bracht. In eerste instantie was dat water afkomstig van een vijver op de Sint-Baafsparochie, die gevoed werd door de Boterbeek. In de veertiende eeuw werd water uit de vestinggrachten gebruikt. Via een moerbuis en een netwerk van aftakkingen werd de hele stad van drinkwater voorzien. De moerbuis was een drukloze leiding. Dat betekent dat het water door de werking van de zwaartekracht van begin- naar eindpunt stroomde. Het netwerk van ondergrondse pijpen moest dus met een licht verval aangelegd worden. Omdat de bodem in Brugge nauwelijks niveauverschillen vertoonde, diende aan het beginpunt het water op mechanische wijze omhoog gebracht te worden. Dat gebeurde door een 'engien', een scheprad, dat door een paard aangedreven werd. Waar het oorspronkelijk stond, weten we niet. Vanaf 1386 bevond het zich in een stenen gebouwtje op de vesting tussen de Smedenpoort en de Boeveriepoort, het Oude Waterhuis. In 1466 werd het grondig verbouwd. Uit die periode zijn nog enkele muurresten bewaard. Het



Foto. Het Oude Waterhuis op de vesting tussen de Smedenpoort en de Boeveriepoort. Foto Arnout Zwaenepoel.

Oude Waterhuis is afgebeeld op de kaart van Brugge van Marcus Gerards uit 1562. Het opgehaalde water werd er in een loden vergaarbak gestort, vanwaaruit het rechtstreeks in de moerbuis vloeiende en vandaaruit naar de vertakkingen tot in de lokale 'fontein'. Dit systeem werd goed onderhouden en regelmatig aangepast. Op de dijk tussen de binnen- en de buitenvestinggracht werd in 1759-1760 het Nieuwe Waterhuis opgetrokken. Het oude waterhuis functioneerde vanaf toen enkel nog als vertrekpunt van de moerbuis en als verzamelplaats van het opgepompte water. Buizen verbonden het oude en nieuwe waterhuis met elkaar. De waterhuizen bleven tot 1957 onderhouden voor de watervoorziening van het slachthuis aan de Hauwerstraat. De beide waterhuizen zijn beschermd als monument bij M.B. van 21 april 1993.

In essentie is deze middeleeuwse watervoorziening blijven voortbestaan tot 1925, moment waarop een moderne waterleiding geïnstalleerd werd en een bakstenen watertoren verrees op de Gentpoortvest. In zijn beschrijving van de Nederlanden gaf de Italiaanse koopman te Antwerpen, Lodovico Guicciardini, in 1569 uiting aan zijn bewondering voor het vernuftige instrument in het Oude Waterhuis. In de loop van de tijd volstond dit enige 'engien' niet meer en werd er ook water afgetapt vanop verschillende andere plaatsen van de vesten. Dat water werd gezeefd door een tralie en zo naar de fontein geleid. Blijkbaar was de kwaliteit goed genoeg om ook als drinkwater te fungeren, al weten we wel dat er weinig water gedronken werd en vooral bier, juist omwille van de bedenklijke kwaliteit van het water. De bevolking kon het water van de fontein ook benutten in geval van brand. (Bronnen: *Van Houtte 1982, Ryckaert 2005, Vandevyvere 1983, informatiepaneel bij het waterhuis zelf*).

Drinkwater voor Damme (1269). In de 13^{de} eeuw had de stad Damme gebrek aan drinkbaar water ('*douce eauwe*'). Het grondwater was brak en putwater was dus niet bruikbaar. Behalve drinkwater voor de Dammenaars had men ook veel proper water nodig voor het reinigen van vaten in verband met de wijn- en haringstapel. Alleen de grote openbare gebouwen als de kerk, de halle en het hospitaal konden regenwater opvangen. In 1269 verleende de gravin van Vlaanderen, Margaretha van Konstantinopel, aan de stad Damme de toelating om water te trekken uit de vijver van Male ('*nostre vivier de Male*'), de bron van de Maleleie. In dezelfde oorkonde wordt de toelating verleend om in Damme een kraan op te richten. De oorkonde stipuleert dat dit water ten eeuwige dage, ongestoord en zonder dat er daarover enig geschil zou kunnen rijzen, langs een ondergrondse leiding naar Damme mocht gebracht worden. Die van Damme mochten de vijver ook naar hun goeddunken uitdelven en zuiveren, zonder evenwel aan de ingezetenen van Male het gebruik van het water uit de vijver te onttrekken. De gravin en haar zoon (Gwijde van Dampierre) schonken daarbij aan de schepenen en de gemeente van de Dam een vrije weg van vijf roeden breed (19,2 m) van aan de vijver en het park van Male tot aan Damme, dit is de nog altijd zo genoemde 'Pijpeweg' die 4,2 km lang is. De stad Damme moest de weg aanleggen op haar kosten en ten eeuwigen dage onderhouden en berijdbaar houden voor openbaar gebruik.

De vijver van Male is aangeduid op de kaart van de Waring van den Broucke, gemaakt in 1562 door de Brugse schilder Pieter Pourbus en op verschillende latere kaarten. De vijver ligt momenteel in de tuin van de feestzaal 'Lodewijk van Male' langs de Maalse Steenweg, op korte afstand van het Kasteel van Male. De vijver moest wellicht meest water leveren in de 13^{de} en 14^{de} eeuw en was dus wellicht ook grootst op dat moment. In 1642 had ze een oppervlakte van 15 gemeten en 2 roeden (6 ha 64 a); in 1712 was ze 16 gemeten 44 roeden (7 ha 14 a) groot. Het hoogteverschil van circa 2 m, tussen de bodem van de vijver te Male (6,94 m boven de zeespiegel) en de kerk van Damme (4,73 m boven de zeespiegel) moest volstaan om het water gravitair naar Damme te laten stromen.

De stad Damme moest, als eigenares van de Pijpeweg, jaarlijks een 'spijkersschuld' betalen, de waarde van een hoeveelheid landvruchten, vermoedelijk omdat de weg getrokken was door een deel grondgebied toebehorende aan het Proostse van Brugge, grondgebied dat onderworpen was aan tiendenbelasting. De schuld werd, aanvankelijk althans nog, betaald in natura: '*terruwe*' (tarwe) of '*ruywen evene*' (haver). De grasstroken langs de Pijpeweg werden

door de stad Damme verpacht als schaapsdrift, om er koeien op te laten hoeden of voor hooiwinning.

De leidingbuis ('*het conduit*' of '*de pipe vanden conduyte*') was gemaakt in lood. De afmetingen van de buis zijn gekend door een opgegraven resterend stuk. Het water werd in de stad verdeeld nadat het een soort bezinkingsstelsel gepasseerd was ('*pypkin*' genoemd).

Er werden minstens vier openbare waterreservoirs, fonteinen genoemd, bevoorrad, waar de inwoners kwamen water putten. Ze waren in de grond kroonvormig opgemetst.

- De fontein 'De vier Leeuwen' stond aan de oostzijde van de Kerkstraat recht tegenover de O.L.Vrouwekerk. Er is actueel niets meer van deze fontein terug te vinden.
- Een tweede fontein werd voor de halle opgericht. De halle, opgericht in 1241 werd afgebroken in 1464 en vervangen door het huidige nog bestaande stadhuis. Tegelijk werd de fontein gesloopt en er werd een nieuwe aangelegd. Deze put, tussen het standbeeld van Jacob van Maerlant en de hoofdingang van het stadhuis, is nog altijd te zien.
- Een derde fontein bevond zich op de Korenmarkt, op de plaats waar nu de brug over de Damse Vaart ligt.
- De vierde fontein stond in de Kerkstraat, tegenover het Sint-Janshospitaal op de rechterhoek van de brouwerij genoemd 'Het Zeugsken', later de herberg 'Hertog van Brabant'. Vanaf deze pomp mocht ook het hospitaal zich bevoorraden met een eigen buis die het water afleidde tot in de keuken van het hospitaal zelf. Het kreeg daarvoor in 1566 een expliciete toelating. De pomp Het Zeugsken is nog altijd op dezelfde plaats aanwezig.

In de 17^{de} eeuw was Damme niet meer afhankelijk van aangevoerd zoet water. Het grondwater was ter plaatse al voldoende ontzilt en kon ter plaatse gebruikt worden als drinkwater. Daarom stelden de schepenen van Damme in 1653 voor de pijpleiding te laten uitbreken en het lood te verkopen, alsook de Pijpeweg zelf. De stad zou dan meteen ook ontslagen zijn van onderhoud, herstellingswerken en spijkerschuld. Het feit dat Damme toen, in woelige oorlogstijden zeer slecht bij kas zat, was zeker ook niet vreemd aan de aanvraag. De toelating voor de sloop liet echter nog verschillende jaren op zich wachten. In 1656 volgt uiteindelijk de toelating. De stad werd echter niet rijker door de verkoop van de Pijpeweg. De verkoopsom werd ingehouden door de Raad van Vlaanderen, wellicht tot aflossing van oude schulden.

(Bron: *Vandenbergh* 1958).



Foto. Een teruggevonden deel van de middeleeuwse loden pijpleiding van de Pijpeweg, nu bewaard in De Grote Sterre in Damme. Foto Arnout Zwaenepoel, 2019.



Foto. Een koppelstuk van de middeleeuwse loden drinkwaterleiding in Damme. Wellicht gaat het hier om een aftakking van de hoofdbuis naar een van de individueel aangesloten panden (Sint-Janshospitaal?). Aan de constructie is te zien hoe de leiding ook kon afgesloten worden. Foto Arnout Zwaenepoel, 2019.



Foto. De vijver van Male of de bron van de Maleleie, waar Damme destijds zijn drinkwater uit onttrok via de Pijpeweg. Vandaag is de bron nog altijd een grote vijver die in hoofdzaak achter hotel-restaurant Lodewijk van Male langs de Maalse Steenweg 488 ligt. De vijver strekt zich ook nog uit bij enkele aanpalende eigendommen. Foto Arnout Zwaenepoel, 2019.



Foto. De pomp 't Zeugsken in de Kerkstraat te Damme, tegenover het Sint-Janshospitaal. De pomp staat op de oude waterput van de stadsfontein. Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. De middeleeuwse waterput op de markt voor het stadhuis van Damme is nog altijd aanwezig. Foto Arnout Zwaenepoel.

Vroege steenput in Monnikerede (1358). Ondanks het brakke water in de ondergrond van de Zwinstreek wordt er al in 1358 een steenput vermeld binnen het stadsgebied van Monnikerede. Later wordt de put niet meer vermeld, maar is er wél sprake van '*het stede waterschip*'. Dat was volgens René De Keyser (1966) een open waterput op de zuidwesthoek van de markt. Het '*waterschip of waterschep*' wordt het eerst genoemd in 1431. Ook op andere plaatsen te Oostkerke trof men langs de wegen open waterputten aan. De Meunikkepit lang op de noordwestkant langs de straat naar Hoeke, even buiten Oostkerkedorp. Hij wordt voor het eerst vermeld in 1328. Of die open waterputten ook voor menselijk gebruik waren bedoeld is mogelijk, maar niet zeker. Waarschijnlijk werden ze vooral door het vee benut.

(Bron: *De Keyser* 1966).



Foto. Steenput van De Grote Sterre in Damme. De precieze leeftijd is niet gekend. Dertiende-eeuws zoals de kelders van het pand is onwaarschijnlijk, want er zijn geen moefen gebruikt. Vijftiende-eeuws is mogelijk, maar de put kan ook later heropgemetst zijn. Het huidige grondwaterpeil bevindt zich op ongeveer 5 m diepte. De bodem van de put kon nog niet onderzocht worden. Op het water drijft een duidelijke ijzerbacteriënfilm. Foto Arnout Zwaenepoel, 2019.

Een steenput op het kerkhof te Oostkerke (1572). In Oostkerke was het grondwater in de 16^{de} eeuw blijkbaar al zoet genoeg geworden om het als drinkwater te gaan benutten. Op het kerkhof was er een steenput gemetst die voor meerdere inwoners bedoeld was. Telkens wanneer er soldaten op het dorp ingekwartierd geweest waren, werd de steenput gekuist. Dat gebeurde o.a. in 1572/73, in 1594/96, in 1609 en in 1636. De laatst bekende herstelling aan die put, werd volgens de kerkrekeningen uitgevoerd tussen 1669 en 1672. (Bron: De Keyser 1966).

Een steenput voor de pastoor van Oostkerke (1656). De pastorie, nu nummer 26 in het dorp, recht tegenover de kerk bezit nog altijd de steenput uit 1656 in het voortuintje. De kerkrekening van 1656 vermeldt dat daarvoor een voer kalk werd gehaald van Brugge. Er werden ook zes voeren stenen gehaald van de in puinen liggende oude pastorie. De put werd 24 voet diep gemaakt en men begon langs onder te metsen op een houten putwiel dat ook in Brugge

gekocht was. Bij de grondwerken voor de nieuwe bestrating van het dorp gedurende de zomer van 1961, bleek dat de turf die uit deze pompput was gegraven, niet allemaal was weggeruimd. Meer dan honderd jaar later, namelijk in oktober 1771, woonde mijnheer pastoor nog in hetzelfde huis en dan bekostigde de kerk een nieuwe 'crikgalge' voor deze steenput. Die krikgalg diende om het water uit de put op te halen en was de voorloper van de houten pompen die gemaakt werden uit een boomstam. (Bron: De Keyser 1966).

Open waterput voor drinkwater in Oostkerke (18^{de} eeuw). Op de zuidwestzijde van de Spiegelweg in Oostkerke, tussen het kapelletje en het kasteel, lag op het einde van de 18^{de} eeuw een grote waterput, waar de arme huisgezinnen die rond 1800 op het kasteel woonden, water haalden, omdat de enige oude steenput op het kasteel zeer slecht water bevatte. (Bron: De Keyser 1966).



Foto. Het Nieuwe Waterhuis, Buiten Boeveriest I, gezien vanaf het Oude Waterhuis. Foto Arnout Zwaenepoel.

Vuil water doet brouwerij de das om (1723). De brouwerij Ter Croone in de Katelijnestraat te Brugge werd opgericht in 1426. Deze brouwerij was aangesloten op de moerbuis, die water aanvoerde vanuit de vestingen. In 1723 moest de brouwerij zijn productie stopzetten wegens de te slechte kwaliteit van het water. (Bron: Troffaes 2014).

Water in flessen (1739). Een aantal zaken die we vandaag als alledaags consumptieproduct ervaren, waren drie eeuwen geleden slechts als zeldzaamheid te vinden bij een apotheker. Een treffend voorbeeld is de vermelding in de boedelbeschrijving van Philippe Du Mont uit 1739 van een openstaande schuld bij een Brugs apotheker voor de aankoop van twee *bouteillen spa*.

Nieuw Waterhuis in Brugge (1760). In 1758-1760 bouwde ene Joachim Chalon uit Bergen een nieuw pompgebouw op de dijk tussen de binnen- en buitenvestinggracht, pal tegenover het Oude Water-

huis. In dat Nieuwe Waterhuis werd het water voortaan opgehaald door middel van koperen pompen die aangedreven werden door een watermolen en in de late negentiende eeuw door een stoommachine. Het Oude Waterhuis had nu alleen nog een doorvoerfunctie. Door een buis onder de binnenvestinggracht werd het water van het Nieuwe naar het Oude Waterhuis gepompt, vanwaar het als vanouds zijn weg naar de moerbuis vond. (Bronnen: Vandevyvere 1983, Ryckaert 2005).

Openbare waterputten in Brugge vervangen door pompen (1761). De waterpomp op de Eiermarkt uit 1761 is de eerste openbare pomp die in Brugge in gebruik werd genomen, ter vervanging van een open waterput. Het ontwerp ervan werd toevertrouwd aan een van de beste lokale kunstenaars van het moment: Pieter Pepers de Oude. De late verschijning van pompen in het Brugse straatbeeld mag enige verwondering wekken. De gewone zuigpomp bestond immers al in de vijftiende eeuw. In Brugge worden de eerste exemplaren pas in de eerste helft van de zestiende eeuw gesignaleerd en dan nog uitsluitend in privéwoningen. Op de pomp op de Eiermarkt volgden vele andere, al waren ze lang niet allemaal zo monumentaal. In de negentiende eeuw waren er bijna tweehonderd openbare pompen in de stad. De laatste open waterput verdween in 1859. Aan het water uit de pompen veranderde niets. Het kwam uit de moerbuis of het was grondwater. Of het was reiwater, want sommige pompen stonden gewoon aan de waterkant. De meeste leverden dan ook geen drinkwater. Zelfs het water van de moerbuis werd problematisch, want dat werd nog altijd uit de vestinggrachten opgepompt en die raakten vervuild door water uit de Gentse Vaart. (Bronnen: Vandevyvere 1983, Ryckaert 2005, Deschaumes 2017).



Foto. Het waterrad in het Nieuwe Waterhuis. Foto Ann Soulliaert.



Foto. Openbare waterputten zijn er niet meer in Brugge. Bij tal van private huizen zijn echter wel nog steenputten of putten aangesloten op de moerbuis van weleer aanwezig. Deze zandstenen put bevindt zich aan de oostvleugel van het Gruuthusepaleis. Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. De eerste openbare waterpomp in Brugge: de pomp op de Eiermarkt (1761). Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. Ook het beeldje van Maria met kind op de waterpomp op het voormalige zuidkerkhof van de O.-L.-Vrouwekerk in Brugge was van de hand van Pieter Peppers. Het oorspronkelijke marmereen beeld is in 1938 vervangen door een zandstenen kopie. Het origineel bevindt zich nu in de Sint-Salvatorskathedraal. Deze pomp is aangesloten op een regenwaterput. Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. De waterpomp op het Sint-Jansplein werd gebouwd in 1786. Het is een classicistische armpomp, versierd met medaillons met een leeuwenkop, een siervaas, guirlandes en een vruchtenkorf. Een bronzen pomptuit ontspringt uit de muil van een leeuw. Aan de achterzijde bevindt zich een ijzeren pomparm. De pomp bleef in gebruik tot 1943 en is een beschermd monument sinds 2002. Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. De waterpomp in de Sint-Amandsstraat dateert van ca. 1820. Ze bestaat uit een hoge vierkante sokkel van arduin met een metalen luik, ijzeren arm en koperen tuit. Ze wordt bekroond door een vereenvoudigde kandelaberzuil met op de top een vergulde bol. De pomp werd aangesloten op een bronput met ondrinkbaar water. De pomp is een beschermd monument sedert 2002. Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. Een beetje in tegenspraak met de mening dat de pomp op de Eiermarkt de eerste openbare waterpomp was, is de datering van de pomp in Groeninge, waarvan het rococo bronzen dolfijnbeeldje dat als waterspuwer fungeert, in 1741 zou gemaakt zijn door Joris Dumery. Deze pomp stond eerst in de Ezelstraat, werd in 1879 verplaatst naar de hoek van de Smedenstraat/Leemputstraat en kwam in 1963 in de tuin van het Groeningemuseum terecht. Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. De Vismarkt werd gebouwd in 1820-1821 in neoclassicistische stijl, volgens het ontwerp van stadsarchitect Jan-Robert Calloigne. Centraal op het binnenplein van de Vismarkt staat een pomp die bekroond wordt met een obelisk in blauwe hardsteen. De strakke neoclassicistische vormtaal van deze colonnade is duidelijk schatplichtig aan het Franse neoclassicisme van de late 18^{de} en de vroege 19^{de} eeuw. Foto Arnout Zwaenepoel. (Bron: Deschaumes 2017).



Foto. De pomp op de vismarkt werkt niet meer als pomp. De armen van alle pompen in de binnenstad zijn tegenwoordig vastgelast of met een slot onbruikbaar gemaakt. Een moderne watertoevoer zorgt echter wel nog voor de watervoorziening van de viskramers op de Vismarkt. Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. Deze 'zwanpomp' uit 1858 stond van 1858 tot 1952 op het pleintje voor de Magdalenakerk. In 1952 werd de pomp verplaatst naar Groeninge. De bronzen zwaan is van de hand van beeldhouwer Eugène Simonis. Foto Arnout Zwaenepoel.



Twee foto's. De waterpomp in de Sint-Gilliskoorstraat wordt wel de merkwaardigste van Brugge genoemd. Ze dateert van eind 19de eeuw en het smeedwerk is van de hand van Henri Axters-Ameye. Foto's Arnout Zwaenepoel.



Foto. Waterpomp uit 1902, tegenover de Sint-Jakobskerk in de Sint-Jakobsstraat. Witstenen waterput met kunstig smeedwerk ter vervanging van de vroegere open waterput. Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. Deze pomp in het Begijnhof is niet gedateerd en oogt eerder recent, maar de arduinen paal en de waterput onder de pomp zijn vermoedelijk veel ouder. Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. Waterpomp in Godshuis Sint-Jozef, Nieuwe Gentweg 24-32. Foto Arnout Zwaenepoel.

Foto. Quasi alle godshuizen hebben ook een pomp op het binnenplein staan. Deze pompen zijn meestal niet erg oud, maar de waterput eronder dateert vermoedelijk vaak wel uit de bouwperiode van de huisjes. Deze pomp onder zadeldakje, bevindt zich op het binnenplein van Godshuis De Meulenaere (< 1613) in de Nieuwe Gentweg 8-22.



Foto. 20^{ste}-eeuwse waterpomp, met smeedijzeren bekroning van smid H. Suvée, op het binnenpleintje van Godshuizen De Schipjes in de Peterseliestraat 136-158.



Foto. Waterpomp op het binnenpleintje van het godshuizencomplex het Rooms Convent. Foto Arnout Zwaenepoel.



Twee foto's. Bij deze pomp op het binnenplein achter de Halletoren hangt een houten bord dat expliciet vermeldt dat het water ondrinkbaar is. Wateranalyses in de 20^{ste} eeuw deden veel pompen voorgoed verdwijnen uit de binnenstad. Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. Deze als enige overgebleven pomp in de Oude Gentweg staat op de hoek met de Jakobinessenstraat. Oorspronkelijk stond ze aan de overkant. Zeker al in 1913 was ze verplaatst naar de huidige standplaats. Naar aanleiding van een tyfusinfectie werd de bronput van deze pomp samen met veel andere bronputten binnen Brugge, gecontroleerd. De bronput werd bepleisterd en de grond eromheen werd uitgegraven en vervangen door zand. In 1939 werd het water van de put ontleed en ondrinkbaar bevonden. Het was erg troebel en grijsachtig geel. In 1960 werden er nog 2 andere pompen in dezelfde straat weggehaald. Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. De waterpomp met de paardenkoppen op het Wijngaardpleintje werd in het laatste kwart van de 20ste eeuw gemaakt door beeldhouwer Jef Claerhout (°1937). De pomp voorziet in drinkwater voor de paarden van de koetsiers die hier hun vertrekpunt hebben. Foto Arnout Zwaenepoel, 2019.

Openbare waterpomp in Sint-Anna-ter-Muiden (1789). Een openbare waterpomp op de markt van Sint-Anna-ter-Muiden uit 1789 vertoont veel gelijkenissen met de in Brugge ongeveer gelijktijdig geplaatste pompen. Deze pomp is in Lodewijk XIV-stijl vervaardigd uit gebeeldhouwde arduinsteen. De pomp is een beschermd monument. (Bron: https://nl.wikipedia.org/wiki/Sint_Anna_ter_Muiden).



Foto. Marktpomp Sint-Anna-ter-Muiden, 1789. Foto Arnout Zwaenepoel, 2019.

Inventaris van herberg te Lapscheure vermeldt kartelen voor opvangen van regenwater (1792). In de Polderstreek beschikte men zelfs tot in de 18^{de} eeuw niet overal over steenputten. Vaak was het water te brak of bruin door de turfslagen tussen de klei- en zandlagen. Opvangen van regenwater bleef dus belangrijk om over voldoende bruikbaar water te beschikken. (Bron: *De Smet 1961*).

Artesische grondwaterwinning in Brugge (1900). Wegens de slechte kwaliteit van het oppervlaktewater in Brugge werden rond 1900 putten van 50 tot 55 m diep geboord, zogenaamde artesische putten, genoemd naar de Franse landstreek Artesië, waar dergelijke putten voor het eerst geboord werden. In de jaren voor de Eerste Wereldoorlog werden in Brugge een dertigtal putten van dit type geboord. Vanaf 1904 werden ze voorzien van een opvallende hoge gietijzeren pomp, geleverd door het putboordersbedrijf Behiels uit Wetteren. Een pomp van dit type staat nog op het pleintje voor de Jeruzalemkerk. (Bronnen: *Vandevyvere 1983, Ryckaert 2005*).



Foto. Waterpomp op het Kantwerksterspleintje voor de Jeruzalemkerk. De pomp bediende een artesische put. Foto Arnout Zwaenepoel.

Openbare waterleiding in Brugge (1925). Vanaf 1925 werd in de hele Brugse binnenstad een openbare waterleiding aangelegd. Het hele stratennet werd daarvoor enkele maanden opengelegd. Op die manier werden duizenden huisvrouwen uit de volksklasse, die niet over een eigen regenwaterput of steenput aan huis beschikten, verlost van het dagelijkse karwei om emmers water van de meest nabij gelegen openbare pomp te sjuouwen. De aansluiting liet ook toe het sanitair van de huizen op een modern peil te brengen, met name een bad of douche te plaatsen en de toiletten van een spoelinrichting te voorzien. Daarmee verdwenen ook de beerkarren van de stedelijke ruimdienst vrijwel uit de stad. Nieuw was ook dat de stad voor haar drinkwaterbevoorrading voor het eerst afhankelijk was van aanvoer van buitenaf. Het leidingwater was immers afkomstig van de Bocq, een riviertje in de provincie Namen, tweehonderd kilometer van Brugge vandaan. De vernieuwing werd ook zichtbaar in het stadslandschap. Op de vesting tussen de Gentpoort en de Katelijnepoort verrees een hoge bakstenen watertoren. De gesloten structuur en de neo-middeleeuwse vormgeving doen aan een oude vestingtoren denken. Geleidelijk werden ook de overbodig geworden openbare pompen uit het straatbeeld weggehaald. Alleen tijdens de Tweede Wereldoorlog bewezen ze nog één keer hun nut. Toen dreigde de aanvoer van drinkwater uit Wallonië in het gedrang te komen en waren de Bruggelingen maar wat blij dat zij op hun oude vertrouwde pompen konden terugvallen. Vandaag worden de zeldzame overgebleven exemplaren als monument beschermd. (Bronnen: *Vandevyvere 1983, Ryckaert 2005*).



Foto. De in 1925 gebouwde watertoren, in neo-middeleeuwse stijl bevindt zich op de vesten tussen de Gent- en de Katelijnepoort. Foto Arnout Zwaenepoel.

Boren van een houten waterpomp in Oostkerke (1925). In de landelijke dorpen was men vaak nog decennia na de eerste waterleiding in de steden aangewezen op een traditionele watervoorziening via steenputten. René De Keyser beschrijft hoe hij tussen 1925 en 1930 nog de wagenmakers van Oostkerke (René en Kamiel Tytgat) een houten pomp zag maken. Het uitboren van zo'n pomp was een moeilijk werk, omdat er op het uiteinde van de stam moest geboord worden met een lange ijzeren boor. De pomp stond nog tot aan WO II tegenover de meisjesschool. (Bron: De Keyser 1966).



Foto. Een oude welput met later daarin geplaatste houten pomp in een oude achterplaats van het in 1944 verwoeste gedeelte van de Langestraat in Oostburg, omstreeks 1900. Foto overgenomen van Aalbrechtse (1967).

Artesische waterput voor het Kasteel van Oostkerke (1938). We zagen hierboven al dat de kwaliteit van de oude steenput in het Kasteel van Oostkerke slecht water opleverde. In 1939 werd een artesische put geboord tot op een diepte van 96 meter. De put leverde drinkbaar water dat, niettegenstaande deze opmerkelijke diepte, toch nog een licht zoute smaak had. Het kasteel was de eerste woning op Oostkerke die van stromend water was voorzien en wel met water uit deze geboorde put. (Bron: De Keyser 1966).

Kraantjeswater in de Zwinstreek (1951). We beschouwen het als zo vanzelfsprekend: kraantjeswater... Toch is deze toepassing slechts één of twee generaties geleden algemeen verspreid geraakt. In Sint-Kruis (Brugge) werd het kraantjeswater voor huishoudelijk gebruik pas in 1951 werkelijkheid. Oostkerke (Damme) werd pas in 1965 aangesloten op de openbare drinkwaterbedeling. (Bronnen: De Keyser 1966, Vandevyvere 1983, Ryckaert 2005, <http://heemkundesintkruis.brugseverenigen.be/GeschiedenisStKruis/Nutsvoorzieningen/Watervoorziening>).

Brouwerijen verkopen ook water (20^{ste} eeuw). Brouwerijen maken bier natuurlijk. In veel gevallen werden echter ook andere dranken of vloeistoffen gemaakt. In vroegere eeuwen was een jeneverstokerij gecombineerd met een brouwerij geen zeldzaamheid. Ook azijn was een vaak voorkomend product naast het bier. In de 20^{ste} eeuw werden limonade en water ook vaak in de brouwerijen gefabriceerd. Een treffend voorbeeld vinden we op een opschrift van Brouwerij De Ganze (Ganzeplein Brugge) dat inmiddels wel behoorlijk onleesbaar is geworden: 'Van den Dorpe-Vermeersch Fabriek van Bieren en Minerale Wateren'. (Bron: Troffaes 2014).



Foto. 'Van den Dorpe-Vermeersch Fabriek van Bieren en Minerale Wateren'. Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. Pomp voor de kerk van Lissewege. Foto Lena Vereecke

13

Kaasbordje

✎ Foto. Stilleven met kaas en vruchten, 1625. Roelof Koets (1592-1654). Museum Mayer van den Bergh, Antwerpen. Foto Arnout Zwaenepoel. In sommige stillevens zitten boodschappen verborgen. Kazen zijn in religieuze zin vaak een verwijzing naar de hemelse melk. Ze staan ook symbool voor veroudering of het onafwendbare verval. De vlieg op de kaas kan een aanduiding zijn voor de vergankelijkheid van het leven.

Kaasbordje

13.1 Kaas, boter, melk(producten) en eieren in de Zwinstreek van de 21^{ste} eeuw

Topchefs. De topchefs presenteren vaak een kaasbordje van de kaaswagen als dessert. De kazen kunnen gekozen worden uit een onvoorstelbare lijst van soorten. Sommigen houden het bij lokaal en ongekend, anderen zoeken het over een reeks West-Europese landen, met België en Frankrijk op kop, maar evengoed Spanje, Ierland, ... Bart Desmidt: *'Kaas haal ik van Kaasaffineurs Michel Van Tricht uit Antwerpen. Niet zo heel veel soorten hoor. Een kaasbordje met een stuk of zes-zeven soorten. Kijk er hangt daar een voorbeeld uit: Maurice (België, Lummen, geit, witschimmel), Chaource (Champagne, koe, witschimmel), Torta de oveja (Spanje, Salamanca, schaaap, witschimmel), Fleur d'Audresselles, Calais, koe, roodschimmel), Comté (Jura, koe, harde kaas), Crozier Blue (Ierland, schaaap, blauwschimmel) met vijgencompote. We wisselen ze wel af en toe eens'*. Filip Claeys: *'kazen van onze kaaskar'*. Edwin Vinke: *'Er is hier een lokale kaasboerderij: de Vos uit Biervliet die 'Biervlieter' maakt in verschillende smaken en soorten. We bieden alleen Nederlandse en Belgische kazen aan, geen Franse. We hebben hier keuze genoeg en we wisselen ook af en toe eens af'*.

Uiteraard wordt er ook vaak kaas gebruikt in de andere gerechten. Enkele voorbeeldjes: *'Gemarineerde zeebarbeel met plattekaas, koolrabi en romesco'*, *'Cannellini van ingelegde hollsteiner (van Bart Lonneville uit Damme), met tomaat, lavasolie en schilfers van Zwitserse Belper Knollekaas'*, *'Vacherin Mont d'Or, witloof, ham'*, ...

Behalve kaas worden ook andere zuivelproducten gepresenteerd. Bart Desmidt toont een gerechtje van gerookte melk: *'zwarte truffel, wijting, spinazie, gerookte melk'* en *'Babelutte aan zee, botermelk muscovado'*. Filip Claeys gaat er prat op dat boter en karnemelk lokaal wordt aangekocht in het Schottenhof in Dudzele. **Yoghurt en karnemelk** worden samen met gebrande mout omgetoverd tot lers brood. Edwin Vinke serveert zeetong, gebakken in **zeewierboter** en Kaviaar Oscietra, aardappel & **gepocheerd eitje**.

Ijs is populair bij desserts in combinatie met chocolade, fruit of ander zoets: *'Framboos en sesam met caramelia chocolade en vanille-ijs met koffie olie en creatieve snoepjes'*, *'sablée taartje met caramelia chocolade, druif en cassis, bolletje vanille-ijs met kaneel'*, ...

Overige restaurants. Ook bij de overige restaurants komen kaas of andere zuivelproducten vaak aan bod. Een selectie uit enkele menukaarten: *'Pijlinktvis uit de Noordzee, arrabiata, Scamorza, Chorizo'*, *'Mozarella met tomaat in olijfolie en balsamicodressing'*, *'Salade met tomaat, komkommer, rode ajuin, olijven, fetakaas en huisgemaakte vinaigrette'*, *'Gebakken geitenkaas met rozenjam'*, *'Yoghurt met komkommer, look en extra vierge olijfolie'*, *'Geroosterde gepureerde aubergine met yoghurt en look'*, *'Huisgemaakte Tiramisu'*, *'Kaaskroketjes'*, *'Geitekaaskroketjes'*, *'Omeletten* natuur,



Foto. Gemarineerde zeebarbeel met plattekaas, koolrabi en romesco. Foto, De Jonkman.

hesp of kaas of tomaat, paddenstoelen, garnalen', *'Panna cotta'*, *'Cheesecake'*, *'Rundscarpaccio van de polders, truffelolie, parmesan'*, *'Kaasfondue 3 soorten kaas met verfijnde charcuterie'*, ...

Scamorza

Scamorza is een Italiaanse, peervormige kaas van volle koe-melk. Deze kaas wordt voornamelijk in het zuiden van Italië geproduceerd, natuúr of gerookt. De kaas is vooral geschikt om te bakken. (Bron: <https://nl.wikipedia.org/wiki/Scamorza>).

Tiramisu

Tiramisu is een dessert op basis van Mascarpone-kaas en Mascarpone is een soort kaas die voor het eerst voorkwam rond 1600 in Lombardije in Noord-Italië. Mascarpone wordt gemaakt van lichte room, die door toevoeging van wijnsteenzuur een dik, rijk, romig en smeerbaar product wordt. (Bron: McGee 2004).

Panna cotta

Panna cotta is een Italiaans nagerecht, waarvan de naam letterlijk gekookte room betekent. Het komt van oorsprong uit de Noord-Italiaanse regio Piëmont. De basisingredienten zijn room, melk, suiker en gelatine. De room, melk en suiker worden een kwartier gekookt, eventueel met vanille. (Bron: https://nl.wikipedia.org/wiki/Panna_cotta)

Hoeve- en streekproducten. Kaas, melkproducten (boter, roomijs, chocolademousse, ...) en scharreleieren zijn populair als hoeveproduct. De Damse Kaasmakerij biedt biologische daslookkaas, Damse Brie, Damse kruidenbrie, Damse Mokke en kazemat aan. Brouwerij de Halve maan levert Brugse zot om Bryardekaas te laten maken door de Beauvoordse Walhoeve. De Beukenhoeve verkoopt boter, karnemelk, plattekaas, rijstpap, roomijs en yoghurt. De IJshoeve in Damme presenteert chocomousse, hoevechoco, hoeveboter, ijspralines, ijstaart, plattekaas, rijstpap, roomijs en yoghurt. 't Schottenhof uit Dudzele levert hoeveboter, Griekse yoghurt, hoevechoco, karnemelk, verse zachte kaas en yoghurt. Hof Ter Caleshoek in Lapscheure maakt hoeveboter, hoevechoco, plattekaas, roomijs en yoghurt. 't Hof Ter Calvekete in Westkapelle verkoopt hoeveboter, hoevechoco, hoeveroomijs, karnemelk, magere verse kaas en yoghurt. Hoeve Hazegras in Knokke verkoopt hoeveroomijs. Chocolaterie Spegelaere verkoopt onder meer kaaspralines. De Damse Knotwilghoeve verkoopt scharreleieren. Pupeschof is een paardenmelklikeur van de Webwinkel www.trekpaardenwereld.nl. De Trekpaardenwereld in Oostburg verkoopt pannenkoeken met paardenmelk.

Kaasaanbod Zwinstreek 21^{ste} eeuw. Kaas is al van oudsher populair. Dat was in de Zwinstreek niet anders dan elders. Ongeveer de hele periode vóór de 20^{ste} eeuw vernemen we echter amper iets over specifieke kazen, met brie als een van de grote uitzonderingen. In de 21^{ste} eeuw is het kaasaanbod overweldigend groot. Een statistiekje gebaseerd op enkele kaaswinkels en grootwarenhuizen uit de Belgische Zwinstreek leert ons dat er momenteel enkele honderden kazen aangeboden worden van tien verschillende landen, waarvan zo'n 47% Franse kazen, 34% Belgisch, 5% Zwitsers, 3% Spaans, 3% Nederlands, 3% Italiaans, 2% Schots en minder dan 1% Engelse, Deense of Griekse kaas. 82% van de kaas is bovendien van koemelk afkomstig, 10% van geitenmelk en 8% van schapenmelk. Aan Nederlandse zijde van de Zwinstreek is het kaasaanbod uiteraard anders. Daar worden zo'n 63% Nederlandse kazen aangeboden, 16% Frans, 6% Zwitsers, 5% Belgisch, 5% Engels, 4% Italiaans, 1% Duits en 1% Grieks.

Kaasmarkt? In Brugge is er al geen afzonderlijke wekelijkse boter- en kaasmarkt meer aanwezig vanaf de 19^{de} eeuw. In de 21^{ste} eeuw kun je op woensdagmorgen terecht op de Grote Markt voor kaas en boter, naast allerlei andere etenswaren. Het kaasaanbod is ruim: naast kramen met een gemengd aanbod, van Belgische, Franse, Nederlandse, Duitse, ... kazen zijn er tegenwoordig ook kramen die uitsluitend Franse kaas aanbieden. Sinds 2010 is er wel een jaarlijkse kaasmarkt in Brugge. www.kaasmarktbrugge.be

13.2 Kaas, boter, melk(producten) en eieren in de Zwinstreek van de prehistorie en de Romeinse tijd

Kaas ontstaan in de Kaukasus. Kaas danken we aan de herdersculturen. Er zijn verschillende verhalen die de eerste kaas toeschrijven aan een herdersjongen die melk vervoerde in een kalvermaag. Toen hij de melk wou drinken, bleek die veranderd te zijn in een waterachtige vloeistof waarin witte stukjes dreven. De jongen had per ongeluk op zijn rug kaas gemaakt. Een dergelijk verhaal zou zich hebben kunnen afspelen, omstreeks 8000 v. Chr. In de uitlopers van de Kaukasus. Warmte, schudden en leb uit een kalvermaag splitsen melk in wrongel en wei en eens moet dat voor het eerst gebeurd zijn. In Mesopotamië omstreeks 6000 v. Chr. Zijn al aarden potjes met gaatjes gevonden om de kaas te laten uitlekken. Men at deze kaas vers. Harde kazen kwamen pas veel later.

Menapiërs. De Menapiërs oogsten eieren van hun eenden en ganzen, dronken melk van hun schapen en verwerkten die schapenmelk ook tot schapenkaas.

Romeinen. Over de teelt van runderen en de productie of consumptie van melk in de prehistorie of de Romeinse periode zijn we slecht ingelicht. Er zijn amper archeologische resten bewaard van runderbeenderen in de Zwinstreek uit die periode. Ook de kweek van kippen en de oogst van kippeneieren is tot nog toe weinig bekend.

13.3 Kaas, boter, melk(producten) en eieren in de Zwinstreek van de middeleeuwen

Toltarief op voedsel in Letterswerve (1159-1164). Het is opnieuw de grafelijke tol op de voedingswaren die via het Zwin in Letterswerve toekomen die ons gegevens oplevert over kaas.

Wie ook kaas, ..., per gewicht in het schip zal verkopen, zal niets moeten betalen, buiten het recht op het schip; indien buiten het schip wordt verkocht, dan zal zowel de koper als de verkoper per pise II d. moeten betalen, en indien er uitgevoerd wordt dan moet er per pise I d. betaald worden; uitgenomen voor Vlaamse kazen voor dewelke, indien een pise verkocht wordt, er van beiden I d. wordt geëist, en voor een baken een halve d.

In 1252 vermeldt ook de grafelijke tol op schepen die Damme binnenvaren, opnieuw kaas als belastingonderhevig product. (Bron: De Groot 2000).

De Eiermarkt te Brugge. De handel in eieren en zuivel op de Eiermarkt in Brugge werd waarschijnlijk opgestart in de dertiende eeuw. In 1288 stond er al een Boterhuis of Boterhalle. De halle werd in 1404 herbouwd maar in 1540 verlaten voor het nieuwe Boterhuis in de Sint-Jakobstraat. In 1580 werd de halle op de Eiermarkt wegens bouwvalligheid gesloopt. (Bron: Beernaert et al. 2002).



Foto. De Eiermarkt in Brugge anno 2019. Foto Arnout Zwaenepoel.



Twee foto's. Het Boterhuis tussen de Naaldenstraat en de Sint-Jakobstraat in Brugge. Foto's Arnout Zwaenepoel.

Engeland brengt kaas naar Brugge. Wol was de belangrijkste handelswaar van de handel tussen Engeland en Brugge in de 13^{de} eeuw. Daarnaast voerde Engeland ook huiden en leder, graan, kaas, lood, tin en steenkool uit. Dit is meteen de oudste bron die we kennen die ons iets vertelt over de herkomst van de kaasimport in de Zwinstreek. (Bron: Van Houtte 1982).

Kost en inwoon voor een geneesheer in de abdij van Ter Doest in Lissewege (circa 1300). In de middeleeuwen bestonden er geen huizen voor alleenwonenden of bejaarden. Welgestelde ouderen zochten om als kostganger opgenomen te worden in een klooster, mits bepaalde schenkingen. Ze werden 'prebendiers' genoemd. Rond 1300 duidt dit gebruik ook op in een tekst die slaat op de abdij van Ter Doest in Lissewege. Dokter Pieter van Zomergheem sloot een overeenkomst af met de abdij. De 'prebende' werd aangeboden onder de vorm van een koop voor een bedrag van honderd ponden Vlaams, dat zou gebruikt worden ten dienste van de kloosterkerk.

Volgens de overeenkomst ontving Pieter onder meer jaarlijks een halve waag (42 kg) boter en een halve kaas. Melk werd niet als drank gebruikt, maar diende voor het vervaardigen van boter en kaas. De koeien die niet zo talrijk waren als op onze dagen, gaven slechts melk gedurende de warmste maanden van het jaar. Hun voeding was veel armer dan nu. In de zomer graasden zij in de weiden, en in de winter bestond hun stalvoeding uit rapen en stro. De boter en de kaas moesten dienen om bij het brood genuttigd te worden. Een halve kaas was de helft van de grote ronde kazen uit die tijd, die ieder ongeveer één wage of 42 kg wogen. (Bron: De Smet 1962).

Stad Brugge ondersteunt behoeftige inwoners met boter en kaas. Behalve door speciale stichtingen werden de behoeftigen in bijzonder harde tijden door het stadsbestuur zelf ondersteund. Herhaaldelijk kocht dit in tijden van grote duurte graan en verkocht het 'te redelijken pryse' en met verlies aan de arme bevolking, zo in november 1432 ruim 7900 hl tarwe en 2400 hl rogge. De prijsstijging werd voorts afgeremd door de uitvoer van broodgraan uit Vlaanderen te verbieden. Na een natuurramp als de watersnood hield de stad in 1424 een uitdeling van brood, boter, kaas en andere eetwaren aan thuiszittende armen. Ook bepaalde kerkelijke diensten gaven soms zulke verstrekkingen. Zo had er een uitdeling plaats voor 200 armen van een brood en van boter, ter gelegenheid van de zielenmis op 3 januari 1472 na het overlijden van de hertogin-weduwe Isabella van Portugal. (Bron: Van Houtte 1982).

Eieren in het Sint-Janshospitaal en het Potteriehospitaal te Brugge in de 14^{de} en 15^{de} eeuw. Over de herkomst van eieren werden geen aanwijzingen in de rekeningen van Sint-Jan gevonden. De eieren die geleverd werden in het Potteriehospitaal waren steeds afkomstig van de eigen boerderijen. Een daling in de uitgaven voor eieren in Sint-Jan doet veronderstellen dat er op dat moment kippen aangekocht werden en de eieren van deze kippen niet meer in de rekeningen kwamen. (Bron: Dehaeck 1999).

Boter en kaas in het Sint-Janshospitaal te Brugge. In het Sint-Janshospitaal kon rond de jaren 1400-1406 geconstateerd worden dat er een beduidende verschuiving optrad in de verhouding boter-kaas. Tot 1400 werd er meer kaas binnengebracht dan boter, vanaf 1406 domineerde de boter. Ook in de Potterie werd er in de 15^{de} eeuw meer boter dan kaas binnengebracht. Pas vanaf 1421 werd er ook room geleverd in Sint-Jan. (Bron: Dehaeck 1999).

Melk in het Sint-Janshospitaal te Brugge. Melk werd weinig gedronken in de middeleeuwen. Het werd vooral voor de zieken aangekocht. (Bron: Dehaeck 1999).

Eten van de 'laten' in de 15^{de} eeuw. De horigen die karweien voor hun heer moesten uitvoeren werden op die dagen door de heer van spijs en drank voorzien. Kaas behoorde tot het vaste proviand van zowel 's middags als 's avonds. (Bron: Vermeire 1935).



Foto. Twee of drie soorten kaas op het schilderij 'Boerengezelschap bij de haard', Amsterdam of Antwerpen 1556, van Pieter Aertsen (*1508, †1575). Foto Arnout Zwaenepoel, Museum Mayer van den Bergh, Antwerpen.

13.4 Kaas, boter, melk(producten) en eieren in de Zwinstreek van 16^{de}, 17^{de} en 18^{de} eeuw

Kaas op stillevens (16^{de} eeuw). Ondanks het feit dat we heel weinig gegevens hebben over de verschillende kaassoorten die er voorhanden waren in de Zwinstreek van de 16^{de} eeuw, laten stillevens uit de Lage Landen ons zien dat er wel degelijk al een flink aanbod moet zijn geweest.

Pachtbrief vermeldt zuivelproducten die aan abdij Zoetendale moeten geleverd worden (1531). De abdij van Zoetendale (Maldetegem, Middelburg, Sint-Laureins) bezat een hofstede die zij vanaf de 14^{de} eeuw verpachtte. In het pachtcontract van 1531 staan ook

de producten vermeld die in natura moeten geleverd worden en van de pachtprijs zullen afgetrokken worden. De pachter moest, wanneer de abt het vroeg, gedurende 28 weken van mei tot Sint-Maartensdag (11 november), 't is te zeggen de periode dat het vee buiten graasde en veel melk leverde, iedere week drie steen (3 x 2,784 kg) boter leveren aan 12 groten de sten 'omme t'onvangene alzo wel in potten ofte cupen als andersins', dus om ten dele ingemaakt te worden voor de winter. Voor iedere stoop room (2,46 l) die het klooster nodig had, werd hem 4 groten aangerekend; voor iedere stoop 'keernemelc' 6 miten; de vers gemolken melk aan 1 groot de stoop; de eieren aan 2,5 groten de vijf en twintig. In het pachtcontract van 1571 staat ook het huisraad opgesomd en daar hoort heel wat huisraad bij voor de zuivelverwerking: een boterkuip, een boterkarn met trechter, twee roomkuipen, een koelvat, talrijke melktelen en een boterland. (Bron: De Smet 1961).

Zuivel vermeld in de Lamentatie van Zegher van Male 'omtrent de stad van Brugge' (1586). Zegher van Male somt de prijzen op van verschillende landbouwgewassen, boerderijdieren en eetwaren in 1586. We pikken er hier de zuivel uit: een XXV eyeren (eieren), een stoop nimolcken melck (nieuw of versgemolken melk), een stoop kerremelck (karnemelk), een pont dixmudsche boter (Diksmuidse boter), een pont suwersche boter (zuiderse boter), een pont hollandsche boter (Hollandse boter), een Pondt van magher hollandsche boter (magere Hollandse boter), een Pondt van Engelsche caes (Engelse kaas), een Pondt hollandsche caes (Hollandse kaas). (Bronnen: Carton 1859, Beernaert et al. 2002).

Bargedienst tussen Gent en Brugge (1624). In 1624 was het kanaal Brugge-Gent afgewerkt en werd er van overheidswege een bargedienst ingesteld, met een lange bargeboot, getrokken door twee ketspaarden. Een barge vertrok om 10 uur 's morgens in Gent en een tweede in Brugge en kwam 's avonds stipt om 6 uur aan in Brugge en in Gent. De boot voer dus met een snelheid van circa 5 km/uur en kon zo'n 70 personen vervoeren. Voor het welgestelde publiek was er een diner op de boot voorzien van 6 gangen; een bier- en wijnkelder zorgden voor een ander werk van barmhartigheid. De barge voer tot 1838; stoomboot en vooral de spoorweg maakten de barge op dat moment overbodig. Private uitbaters voorzagen wél nog een barge tot 1909. In Brugge meerde de boot aan naast het Bargehuis, Bargeweg 2, net naast de Katelijnepoort.



Foto. Het gereconstrueerde Bargehuis in Brugge, nu brasserie Het Visioen en internetbedrijf Duo. Foto Arnout Zwaenepoel, 2019.

Dit gebouw dateert van circa 1784. Het werd erg bouwvallig door verwaarlozing en in 1974 zelfs onherstelbaar beschadigd, door het opblazen van de brug over het kanaal. In 1981 werd een reconstructie afgewerkt. Behalve door welgestelde reizigers die zich het zezgangendiner konden veroorloven werd de boot ook heel vaak gebruikt door plattelandsbewoners die hun boter en eieren aan de man kwamen brengen in Brugge. (Bron: <https://inventaris.onroenderfgoed.be/erfgoedobjecten/82019>).

Eten in de Sint-Godelieve-abdij in Brugge in de 17^{de} eeuw. Vanaf 1626 kwamen enkele benedictinessen uit het oude klooster in Gistel zich in de Boeveriestraat in Brugge vestigen en stichtten ze er een nieuwe abdij. We weten ook heel wat over wat er bij de zusters op tafel kwam. Als ze die niet zelf produceerden, konden de zusters ook zuivelproducten aankopen, zoals eieren, zoete melk en karnemelk, room en boter, maar ook reuzel, Engelse kaas, Brie en geitenkaas. In de eigen keuken mengden ze dan de ingrediënten om er eierkoeken, vla en yoghurt van te maken en met wat bloem erbij bakten ze allerhande koeken, taarten en wafels. Deze passage is interessant. Het is een van de weinige documenten die we kennen die ons iets meer leert over enkele soorten kaas die er toen gegeten werden. De Engelse kaas, Brie en geitenkaas zijn de allereerste details die we daarover vernemen. (Bron: Van den Abeele 2005).

Voedsel voor het Sint-Janshospitaal in Damme (1642). Het statuut van 1642 van het Sint-Janshospitaal in Damme actualiseert onder meer hoe de zieken en pelgrims moesten gevoed worden. Zij voorzien dat de 'aerme zieken' die in het hospitaal verpleegd worden, dezelfde 'spijse' zouden eten als de religieuzen. Indien hun toestand evenwel beter eten vroeg, dan moesten ze dat ook krijgen. Als zuivelproducten werden boter, kaas en eieren vermeld. (bron: Janssens 1988).



Foto. Vijftiende-eeuwse vleugel van het Sint-Janshospitaal in Damme. Foto Arnout Zwaenepoel.

Brugse 18^{de}-eeuwse schilderijen. Verschillende 18^{de}-eeuwse schilderijen uit de Brugse musea tonen landelijke taferelen waarop koeien gemolken worden, melk weggedragen wordt enz. Jan Frans Legillon (*1739 Brugge, †1797 Parijs) maakte verschillende dergelijke taferelen.



Foto. De Stal. Jan Frans Legillon, 18^{de} eeuw. Musea Brugge. Bron: Musea Brugge www.lukasweb.be – Art in Flanders, foto Hugo Maertens en Dominique Provost. Vrij gebruik van kunstwerk.

18^{de}-eeuwse boedelbeschrijvingen vermelden vaak zuivelproducten. In de boedelbeschrijving van een Lisseweegse boerderij vermelden we dat er in de kelder 30 teilen melk en 22 stuks boter aanwezig zijn. In de boedelbeschrijving van een boerderijtje in Hoeke (1728) wordt slechts één pot boter vermeld als aangetroffen zuivel. In de boedelbeschrijving van een boerderij in Koolkerke (1758) worden 19 teilen met melk, 4 stukken boter en een kuip met wat karnemelk aangetroffen. In de staat van goed van het Boerenhof te Heist in 1776 worden in de kelder ruime voorraden boter en room aangetroffen. (Bronnen: Coornaert 1984, Tavernier 1997).



Foto. Gerestaureerde boterbank uit 1788 op het marktplein van Watervliet. Op de boterbank verkochten de boerinnen op marktdagen hun verse zuivelproducten. Foto Arnout Zwaenepoel.

Boter op het hoofd hebben: het pelderijn van Male (1750). Al in de 16^{de} eeuw stond er in Male een houten schandpaal of 'pelderijn'. De precieze datum van de huidige stenen schandpaal is niet gekend. Voortgaande op de stijlkenmerken kan de paal gesitueerd worden tussen 1750 en 1787. Na de Franse revolutie wordt Male in 1795 bij Sint-Kruis ingelijfd en verliest het pelderijn zijn functie. Wellicht werden op dat moment ook de wapens van de heerlijkheid weggekap.

Een beschuldigde werd, meestal tijdens de middaguren, op het drukste moment van de dag, met een ijzeren halsband aan de schandpaal vastgemaakt, om de voorbijgangers tot goede zeden aan te manen. Een klassieke straf die aan de schandpaal uitgezweet werd, was de straf voor het vervalsen van boter. De gestrafte kreeg dan ook de boter op het hoofd tijdens zijn aan de schandpaalstelling. (Bron: <https://inventaris.onroerendergoed.be/erfgoedobjecten/77456>).



Foto. 'Het pelderijn' van Male op de hoek van de Pelderijnstraat voor het voormalige stadhuis. Foto Arnout Zwaenepoel, 2019.

13.5 Kaas, boter, melk(producten) en eieren in de Zwinstreek van de 19^{de} eeuw

Dagelijkse en wekelijkse markten in het Brugge van de 19^{de} eeuw.

In de 19^{de} eeuw werd er geen afzonderlijke eier- of zuivelmarkt meer gehouden in Brugge. Op zaterdag kon men natuurlijk wél terecht op de grote markt, waar zowat alles te koop werd aangeboden.



De zaterdagmarkt op de Markt in Brugge, 1899 (Bron: Stadsarchief Brugge, verzameling J.A. Rau).



De zaterdagmarkt op de Markt in Brugge, 1899 (Bron: Stadsarchief Brugge, verzameling G. Michiels).

Boter- en kaasfabriek Hazegras in Knokke. In 1890 richt Auguste-Marie Lippens de Boter- en Kaasfabriek Hazegras op in Knokke. De melk werd geleverd door 80 koeien. De boter werd verkocht in pakjes die de benaming Hazegras droegen. De verkoop gebeurde zowel in België als Nederland. Het bijgebouw van het woonhuis van de Hazegrashofstede, met de trap tegen de gevel langs de straat, is de laatste herinnering aan deze industriële instelling. De boter- en

kaasfabriek kende geen lang bestaan: ze werd stopgezet in 1901. In 2004 werd de gevel van de fabriek gerestaureerd. In het gebouw kan men logeren (hoevetoerisme). (Bron: <https://inventaris.onroerendergoed.be/erfgoedobjecten/58766>)



Foto. De achterzijde van de kaasfabriek van Hoeve Hazegras in lang vervlogen tijden. Foto overgenomen uit Lannoy (2010).



Foto. De kaasfabriek van weleer op Hoeve Hazegras langs de voormalige Paulusdijk in Knokke-Heist. Foto Arnout Zwaenepoel.

13.6 Kaas, boter, melk(producten) en eieren in de Zwinstreek van de 20^{ste} eeuw

Postkaarten melkventers vóór 1914. Op het einde van de 19^{de} eeuw en het begin van de 20^{ste} eeuw zijn in Brugge de postkaarten beroemd, die melkventers of melkmeisjes afbeelden. Er is een grote variatie in ezeltjes met melkkruiken, honden die melkkarren voorttrekken tot melkmeisjes met een juk en twee emmers boter of melk. Vaak gaat het om geposeerde of nepsituaties, maar een aantal afbeeldingen zijn nog wel authentiek. De melkmeisjes en -jongens waren meestal afkomstig uit de randgemeenten van Brugge en kwamen naar de binnenstad om melk, karnemelk of boter te verkopen. Cafmeyer (1963) beschrijft in detail hoe de karnemelkboeren van Sint-Kruis of zelfs Moerkerke hun karnemelk in Brugge stad kwamen verkopen tot aan de Eerste Wereldoorlog. De grotere boeren deden dat niet zelf, maar zonden de koewachters of een meid naar stad. Dat gebeurde meestal per ezel. Kleinere boeren kwamen zelf af met een stootkar. In stad zelf waren er ook veel 'stalmelkerijen', die zoete melk, karnemelk en boter thuis verkochten. Dat was de gewoonte bij de stadshoveniers en ook in de afspanningen aan de stadspoorten. Daarentegen droeg de melkmeid, met het juk op de schouders en een ketel melk aan weerskanten, de melk bij klanten thuis. Ook in Zeeuws-Vlaanderen zijn analoge foto's bekend van omstreeks de eeuwwisseling. (Bronnen: Aalbrechtse 1967, Cafmeyer 1963, Michiels 1978).

Kezanse Kost (1900). Kezanse Kost is een verzameling recepten van de alledaagse kost van de Cadzandse bevolking omstreeks 1900.

Een klassieker in het Cadzand van rond 1900 was de 'kerremelk' (karnemelk). Ook in Oost- en West-Vlaanderen was die trouwens algemeen verspreid, zij het onder de naam 'kerrepap'. De



Foto. Melkventer met ezel, Brugge, eind 19^{de} eeuw? Bron: postkaart.



Foto. Het Walplein in Brugge. Bemerkt de melkdraagster met juk. Foto www.lukasweb.be – Art in Flanders, foto Hugo Maertens en Dominique Provost. Art in Flanders. Vrij gebruik van kunstwerk.

Cadzandse karnemelk (met gort = gepelde gerst) werd meestal 's avonds rond 8 uur gegeten als vijfde maaltijd. Voor die pap nam men naar goeddunken een hoeveelheid gort (gepelde gerst) of parelgort (rond geslepen gort). Eerst werd de gort klaar gekookt, daarna de karnemelk op een niet te groot vuur gezet, de gort erin gedaan al roerend tot het kookpunt. Met bloem werd de pap op de gewenste dikte gebracht. De pap werd vaak gezoet met bruine suiker of stroop.



Foto. Melkmeisje te Zuidzande omstreeks 1900. Foto overgenomen uit Aalbrechtse (1967).

Spaanse pap. Nog een klassieker in het Land van Cadzand, maar evengoed aan de West-Vlaamse zijde, was Spaanse pap. Met kaneel of rozenwater gekookte melk werd vermengd met rijstbloem. Na afkoelen werd er een geklopt ei doorgemengd. Spaanse pap werd in Groede klassiek geserveerd met Bamiskermis (1 oktober).

Anijsmelk. Een liter volle melk met een beetje zout aan de kook brengen en 20 gr anijszaad in een katoenen zak gebonden een half uur laten trekken in de warme melk in een goed gesloten pan, opdat de geur bewaard zal blijven, daarna zeven en dan de suiker toevoegen. De anijsmelk wordt heet opgediend met kaneelbeschuitjes. De anijsmelk werd vroeger veel aan de kraamvrouwen toegediend, terwijl de kleine wereldburger, wanneer deze lastig was, de 'teute' kreeg nadat deze in anijsmelk was gedoopt.

Slemp. Slemp is aan de kook gebrachte, volle koemelk waarin men een zakje met foelie, Citroenschil, kruidnagel, saffraan, pijpkaneelel en thee laat trekken. Na toevoegen van suiker werd de melk nog gebonden met wat aardappelmeel of maïzena en werden er een drietal eieren door een liter van het vocht geklopt.

Hangop. Hangop is de brij die overblijft nadat men karnemelk een dag in de zon heeft doen uitlekken door een neteldoek. Het groengeelachtige vocht, de wei, loopt weg. De verkregen kaasmassa, eigenlijk wrongel of ongerijpte kaasstof wordt fijn gemaakt en gezouten en dan op de boterham opgegeten, vaak vermengd met wat bruine suiker, appelmoes of kweeperengelei.

Kwark. Kwark is erg gelijkend op hangop, maar is gemaakt van volle melk met karnemelk. Voor de volle melk nam men of koeienmelk of geitenmelk.

Melkmachine. De melkmachine wordt nog voor de Eerste Wereldoorlog uitgevonden, maar kende aanvankelijk een vrij moeilijke opstart. Het is pas na 1945 dat de machine overal het melken met de hand verdringt.

Botersmokkal (1950-1965). In de jaren '50 deed de grootschalige botersmokkal zijn intrede. De smokkelaars vormden gewapende, grootschalig georganiseerde bendes die met behulp van gepantserde wagens de strijd met de douaniers aangingen. Niet zelden vielen hierbij dodelijke slachtoffers. De botersmokkal zou tot halverwege de jaren zestig aanhouden, toen de laatste smokkelaar voor botersmokkal in België voor de rechtbank moest verschijnen. (Bron: Begijn 2008).

'Crème van den Italiaender' (1970). Oorspronkelijk gebeurde het koelen van dranken en etenswaren met behulp van natuurlijk ijs of sneeuw, maar die waren helaas slechts korte tijd beschikbaar. Met een ijskelder kon de periode om ijs als koelmiddel te gebruiken verlengd worden. Elk zichzelf respecterend kasteel in het Brugse had dan ook zijn ijskelder. In de winter werden uit de bevroren kasteelomwalling grote ijsblokken gezaagd, die dan voor vele maanden de ijskelder koel konden houden. Arabieren ontwikkelden nieuwe koeltechnieken die ze in India leerden kennen. Door zouten als salpeter, aluin of zeezout toe te voegen, konden ze de temperatuur van water flink naar beneden krijgen. Als men lege tinnen kannen in de oplossing plaatste, bevroor de condens aan de binnenkant van de kan. Met spatels kon men er een smeuge, koude massa bijeenschrapen, die culinair bruikbaar was. Spanje nam deze technieken van de Arabieren over en introduceerde ze in Italië. Vanaf de 17^{de} eeuw verraste men de gasten op koninklijke banketten door fruit op te dienen in een jasje van ijs. De stap naar roomijs was klein. Spanjaarden en Italianen vermengden het fruit met room en suiker, bevroren het en aten het ijskoud op. Van daaruit bereikte dit allereerste roomijs ook onze streken. Ook het consumptie-ijs dat via ijskarretjes aan de gewone man werd gebracht, is afkomstig uit Italië. Aan het eind van de 19^{de} eeuw vonden heel wat Zuid-Italianen een broodwinning in de Luikse koolmijnen. Als bijverdienste trokken ze rond met ijskarretjes. Weldra werd het ook een hoofdjob. Vanaf circa 1920 verdrongen koelkasten geleidelijk aan de ijskelders en werd roomijs ook populair bij de bredere bevolking. In de jaren '60 en '70 van de 20^{ste} eeuw was 'den Italiaender' de beste en meest gekende ijsventer, ook in het Brugse. Een geschal van zijn driehoornige trompet was van enige straten ver het sein om zich naar de straatkant te begeven. (Bron: Beernaert et al. 2002).

Kaasdiversiteit in de 2^{de} helft van de 20^{ste} eeuw. Het blijft wat vreemd dat we voor een zeer oud voedingsproduct als kaas zo weinig oude bronnen vinden die ons iets meer vertellen over de grote variatie binnen het product. Buiten enkele vroege bronnen die ons de import van Hollandse of Engelse kaas vermelden en een sporadische vermelding van brie-kaas hebben we er amper zicht op wanneer al die Franse kaas zijn weg naar België en de Zwinstreek vond. Het lijkt onwaarschijnlijk dat dit pas in de tweede helft van de 20^{ste} eeuw gebeurde. Op dat moment is het duidelijk dat aan Belgische zijde van de Zwinstreek Franse kaas al een overwicht vormt in het aanbod ten opzichte van Belgische kaas. Aan Nederlandse zijde van de Zwinstreek lijkt dat minder het geval. Nederland is zelf een enorme producent van kaas en het aanbod uit eigen land lijkt dan ook het grootst in het totale aanbod. Nog minder duidelijk is of de import uit alle andere landen (Denemarken, Duitsland, Griekenland, Italië, Spanje, ...) een zuiver 20-eeuwse aangelegenheid is, dan wel al eerder bestond.

Koekjes en gebak



Foto. Koekplanken Oud Huis Deman, Brugge.
Foto Arnout Zwaenepoel.

Koekjes en gebak

14.1 Koekjes en gebak in de Zwinstreek van de 21^{ste} eeuw

Streekproducten. Koekjes en gebak hebben het grootste aandeel in de streekproducten van de Zwinstreek. Het Oud Huis Deman in Brugge biedt amandelbrood, boterspeculaas, Brugse achten, Brugse beschuit, Brugse kletskoppen, Brugse mokken, Brugse sigaretjes en Grieks brood aan. De IJshoeve in Damme maakt Vivense wafeltjes. Banketbakkerij Gaelens in Knokke-Heist bakt het gebakje Misérable. In Maldegem is het 'Maldegems gebak' een traditioneel. In Groede is de Groedse paptaart een traditioneel puddingbroodje met wortels in de 17^{de} eeuw. Het Vlaamsch Erfgoed in Groede verkoopt ook ovenkoeken. Albert Heijn verkoopt typische nieuwjaarswafeltjes. Bakkerij Leurgans in Cadzand verkoopt Cadzandse moppen en Janhagel. De Groene Polderwinkel in Schoondijke biedt Zeeuwse galetwafels aan. La baguette uit Cadzand verkoopt Hollandse wafeltjes. De Zeeuwse bolus is in gans Zeeuws-Vlaanderen bekend en wordt in quasi elke bakkerij verkocht. Vaak hebben die koekjes een traditie van vele decennia tot zelfs verschillende eeuwen.

'Amandelbrood' wordt in recepten vaak verward met speculaas omdat beide heel wat gemeenschappelijke ingrediënten kennen. Beiden worden gemaakt met donkere (kandij of gekarameliseerde) suiker en de traditionele koekkruiden: muskaat, kaneel, koriander, gember en kruidnagel. Verder komen er bloem, echte boter en amandelen (uit Valencia) in het recept van amandelbrood voor. Het deeg moet een nachtje rusten. 's Anderendaags wordt het in dunne plakjes gesneden en gebakken. Dit koekje lag in 1886 aan de basis van Biscuiterie Jules Destrooper. Amandelbrood is volgens de 'Academie voor de Streekgebonden Gastronomie' een specialiteit van zowel Brussel, Veurne als Lo-Reninge.

'Brugse beschuit' gaat in het Oud Huis Deman al 5 generaties mee. Het is gebaseerd op een melkbrood, dat nog altijd met de hand gesuikerd wordt zoals 135 jaar geleden. Een groot wit brood wordt eerst dun gesneden. Vervolgens worden de plakjes door de suiker gehaald en tot slot gebakken in de oven.

'Kletskoppen' worden ook wel Dentelles de Bruges genoemd. Het is een hard en heel dun, knapperig koekje dat blinkt als een kletskop. Kletskoppen worden gemaakt van een deeg van suiker en boter en het recept bestond al in 1880. Er zijn zowel Brugse als Veurnse kletskoppen bekend.

'Brugse achten' worden handmatig in de vorm gerold. In de oven wordt de suiker gekarameliseerd. Het recept zou uit de tijd van Maria van Bourgondië dateren.



Foto. Het melkbrood ligt te drogen in de ambachtelijke koekjeszaak 'Oud Huis Deman', om vervolgens versneden te worden voor de aanmaak van Brugs beschuit. Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. Stefanie Devrieze is al de vijfde generatie dames die de traditionele Brugse koekjes maakt in het Oud Huis Deman in Brugge. Ze poseert met de Sint-Niklaas-koekenplank waarin 1 kg speculaas tegelijk kan verwerkt worden. Foto Arnout Zwaenepoel.

'Boterspeculoos' wordt gemaakt met donkere kandijsuiker, bloem, kaneel, nootmuskaat, kruidnagel, gemberpoeder, kardemom en witte peper. Boterspeculoos is vooral bekend in België en Nederland en was een traditioneel Sint-Maarten en Sint-Niklaaskoekje.

'Grieks brood' heeft niets te maken met Griekenland, maar ontleent zijn naam aan het Brusselse dialect, waar het 'Brood van de Grecht' heette. Het zou brood geweest zijn dat de nonnetjes vroeger maakten voor de armen. De armen die er recht op hadden werden de 'gerechten' genoemd.

'Brugse mokken' worden gemaakt met een deeg van roggebloem, anijs en andere kruiden. Amandus Deman werd apotheek-bakker genoemd en was de uitvinder van het recept.

'Brugse sigaretjes' ontleen hun smaak aan een deeg met vanille.

'Vivense wafeltjes' verwijzen naar Vivenkapelle waar de wafeltjes gemaakt worden.

Het amandelgebak 'Misérable' hoort tot de top tien in de wereld van de patisserie. Het gebak bestaat uit een laag amandelbiscuit, waarop vanille boterroom gespoten wordt. Daarboven komt opnieuw een laag amandelbiscuit. Het geheel wordt met een laagje poedersuiker afgewerkt. Waar het recept precies vandaan komt, is moeilijk te achterhalen. Rond 1920 werkte Pierre Gaelens in Brussel bij een van de meest prestigieuze banketbakkerijen van het land: 'Maison Jean Bol', uitgebaat door twee Zwitserse broers. Daar leerde hij Misérable maken. Hij nam het recept mee naar Knokke, waar hij in 1932 een bakkerij-patisserie opende in de Kustlaan. Een andere bron beweert dat patisserie 'Du Finistère' uit Brussel dit gebak voor het eerst in de étalage zette.

'Maldegems gebak' komt uit een oude traditie die door bakker Dhaese nieuw leven ingeblazen werd.

'Groedse paptaart' boogt op een eeuwenoude traditie. Op de eerste woensdag in oktober (Bamis, Sint-Bavo) vierden de boeren in Groede het einde van de oogst met Groedse paptaart, gemaakt van een gistdeeg dat voor het bakken gevuld werd met vanille-vla of rijstvla en nadien bestrooid werd met bruine suiker. Het deeg bestaat uit bloem, zout, gist, melk, ei, witte suiker en boter. De papvulling wordt gemaakt met melk, zout, kaneel, rijstbloem, basterdsuiker, ei en rozenwater. Wellicht waren het Hugenoten uit Frans-Vlaanderen die de paptaart in Groede en omstreken in-



Twee foto's. Het assortiment Brugse koekjes van het Oud Huis Deman in de Vuldersstraat in Brugge. Foto's Arnout Zwaenepoel.



Foto. Groedse paptaart. Foto overgenomen uit Kezanse Kost van Aalbrechtse (1967).



Foto. Zeeuwse bolus. Foto Arnout Zwaenepoel.

roduceerden. Argument hiervoor is het feit dat men in Rijsel en Duinkerke nog analoge paptaarten aantreft. In West-Vlaanderen zijn de boterkoeken die 'achten' genoemd worden zeer gelijkaardig van samenstelling aan deze Groedse paptaart. Alleen de vorm is afwijkend.

'Janhagel' is een typisch Nederlands koekje dat al sinds de 18^{de} eeuw gebakken wordt. Het is een rechthoekig, broos koekje bedekt met grove suiker ('hagel') en eventueel amandelschaafsel.

'Zeeuwse galetwafels' uit Eede bogen op een traditie van Verduijn's Fine Biscuits sinds 1935.

'Hollandse wafeltjes' worden gemaakt van bloem, poedersuiker, boter, ei, vanille, citroenschil, kaneel, Ze zijn dunner en harder dan de wafels van de Belgische burens en ze blijven meerdere dagen lekker. Ze worden uiteraard gebakken met een wafelijzer.

De 'Zeeuwse bolus' is een zoet gesuikerd broodje dat oorspronkelijk afkomstig is uit de provincie Zeeland, met wortels in Spanje en Portugal. Bolussen worden gebakken van luxe wit brooddeeg dat tot een streng door donkere of lichtere bruine basterdsuiker wordt uitgerold en daarna wordt opgerold in een soort spiraalvorm. De kleur van het suikermengsel bepaalt grotendeels de uiteindelijke kleur van de bolus. Veel bakkers vormen de bolus naar eigen inzicht; de meesten hebben een eigen recept en bereidingswijze. Met name het suikermengsel om de bolusstrengen in uit te rollen verschilt per streek en bakker. Vaak wordt daar ook kaneel aan toegevoegd, maar niet iedere bakker doet dit. Het draaien van de spiraal gebeurt met een uiteinde van de deegstreng tussen duim en wijsvinger. Bolussen worden vaak bij de koffie genuttigd, waarbij de (vlakkere) onderzijde meestal met wat boter besmeerd wordt. De naam bolus is ontleend aan het Jiddisch, de taal van Europese



Foto. West-Vlaamse bolus. Foto Arnout Zwaenepoel, 2019.

Joden die op haar beurt veel woorden uit andere talen heeft opgenomen. Het etymologisch woordenboek van Van Dale vermeldt dat bolus of boles, het meervoud is van bole, dat weer is afgeleid van het Spaanse bollo dat 'fijn broodje' betekent. Het kan ook afgeleid zijn van bola, dat in de taal van de Sefardisch-Joodse emigranten, het Ladino, 'bal' of 'bol' betekent en dat teruggaat op het Latijnse 'bolus' (worp of winst). Het Jiddische bole betekent 'fijn gebak'. Waarschijnlijk is de naam via Portugese Joden in Amsterdam beland. Vroege vindplaatsen in het Nederlands van de naam bolus voor gebak stammen uit 1802 en 1841. In Zeeland werd de bolus voor het eerst gebakken in de eerste helft van de 17^{de} eeuw door Sefardische bakkers. Vooral kapitaalachtige Sefardische joden ontvluchtten Spanje en Portugal aan het einde van de 16^{de} eeuw omdat ze door het nieuwe katholieke gezag werden vervolgd. Zij trokken naar het noordwesten van Europa, zoals Antwerpen, Amsterdam en Middelburg. Een Joodse begraafplaats in Middelburg herinnert nog aan deze Portugees-joodse gemeenschap, die daar toen leefde. Het waren deze bakkers die het fundament legden voor de Zeeuwse bolus. Enerzijds brachten ze hun eetcultuur en spijsvoorschriften mee, anderzijds moesten ze zich ook aanpassen aan de heersende eetgewoonten. Sommige veranderingen werden veroorzaakt door een beperkte beschikbaarheid of hoge prijs van ingrediënten. Het feestgebak dat in de landen van hun oorsprong in allerlei varianten werd gemaakt, bestond uit gistdeeg met daarin rozijnen of sukade dat werd gefrituurd of gebakken. Dit wordt wel gezien als de basis van de huidige (Zeeuwse) bolus. Het is niet terug te vinden wanneer de verspreiding vanuit Middelburg over heel Zeeland heeft plaatsgevonden. De moderne Zeeuwse bakkers verstaan nog steeds de kunst van het bakken van een goede bolus. Soms worden stoomovens gebruikt om te komen tot de typische malsheid. Zowel de ingrediënten als de bereidingswijze zijn bepalend voor de kwaliteit van het product. In de verschillende streken van Zeeland worden ook nog andere benamingen voor de bolus

gebruikt, zoals 'draaikoeke', 'drolle(n)' (in Zeeuws-Vlaanderen), 'jikkemiene' (in de Bevelanden) en 'draoier' of 'stropiedraoier' (op Walcheren). In Middelburg, Arnemuiden en Veere wordt ook wel gesproken van 'koekedraoiomme', ook hier is een verband met de bereidingswijze gelegd. Bij een dialectverkiezing werd ooit de aanduiding 'klevende liefde' als mooiste gekozen. De bolus komt overigens ook voor aan de Belgische kant van de Zwinstreek, maar wordt daar uiteraard niet 'Zeeuwse bolus' genoemd. Het is er gewoon een van de vele boterkoeken die men zeker op zondag, maar vaak ook in de week bij de bakker kan aanschaffen. Deze bolus is meestal iets hoger dan de Zeeuwse bolus en is doorgaans doorspekt met gekonfijt fruit en/of rozijntjes.

(Bronnen: https://nl.wikipedia.org/wiki/Zeeuwse_bolus, Aalbrechtse 1967, interviews Zwaenepoel 2019).

(Bronnen: Zwaenepoel 2019, interview met Stefanie Devrieze, Oud Huis Deman), <https://www.oudhuisdeman.be/>, <https://www.oudhuisdeman.be/nl/Assortiment/Index/104/kletsoppen>, <http://shop.destrooper.com/nl/amandelbrood.html>, https://nl.wikipedia.org/wiki/Pain_%C3%A0_la_grecque, <https://www.antwerpenkoekenstad.be/miserable/>, <https://lekkertafelen.nl/recepten/groesepaptaart-een-zeeuwse-lekkernij/>, https://www.nieuwsblad.be/cnt/dmf20180225_03375956, <https://nl.wikipedia.org/wiki/Janhagel>, <https://www.zeeuwse-producten.nl/108-zeeuwse-wafels>, <http://www.kokendeoma.nl/oud-hollandse-wafeltjes/>, https://nl.wikipedia.org/wiki/Zeeuwse_bolus).

Sukade

Sukade is de gesuikerde schil van de vrucht van de sukadeboom of muskuscitroen (*Citrus medica*), een boom die oorspronkelijk uit Zuidoost-Azië komt. Behalve om te eten wordt de etherische olie van de schil ook gebruikt in parfums. (Bron: <https://nl.wikipedia.org/wiki/Sukade>).



Foto. Sukade (*Citrus medica*). Bron: <http://www.tropical.theferns.info/viewtropical.php?id=Citrus+medica>



Twee foto's. Gebakjes op woensdagvoormiddag op de Grote Markt van Brugge. Foto's Arnout Zwaenepoel.



Brood en gebak op de markt in Brugge anno 2019. Op woensdagvoormiddag zijn er altijd wel enkel kramen die brood en banket aanbieden naast talrijke kramen met groenten, fruit, vlees, kaas of snoepgoed. Brood is er niet erg talrijk aanwezig, met uitzondering van enkele specialiteiten als stokbrood, e.d. Boterkoeken en gebak daarentegen gaan vlot over de toonbank, waarbij abrikoostaartjes, achten, appelcake, appelflappen, bolussen, boules de Berlin, broodpudding, chocoladebollen, chocoladekoeken, chocolademuffins, confituurtaartjes, crèmekoeken, crèmekoeken met chocolade, croissants, éclairs, frangipanaartjes, gewone boterkoeken, honingwafels, krentenbollen, lange suissen, mattentaartjes, pruimentartaartjes, rijstaartjes, ronde suissen en rozijnenkoeken tot het standaard aanbod behoren.

Traditioneel gebak op bijzondere dagen. Een aantal oeroude, traditionele feestgelegenheden worden tot op de dag van vandaag her en der in de Zwinstreek nog gevierd met aangepaste baktoestanden. Op lichtmis (2 februari) worden nog altijd in heel wat gezinnen pannenkoeken gebakken: *'Er is geen vrouwtje zo arm, of ze maakt op Lichtmis haar pannetje warm'*. Ook Vastenavond wordt nog vaak gevierd met wafelbak. Wie een wafel met een koffieboon treft, is de vastenavondzot van het jaar. Wie de koffieboon in de wafels treft op Driekoningen is de koning van het jaar. Op Sint-Niklaas (6 december) worden nog heel vaak klaaskoeken gegeten, al worden die nog zelden zelf gebakken. Hetzelfde geldt voor de 'lukken', typische Nieuwjaarswafeltjes, vroeger gebakken met een wafelijzer, waarbij de klassieke wafelplaat vervangen werd door één met kleinere ruiten. Alleen de oudste generatie plattelandsbewoners bakt zijn 'lukken' soms nog zelf. Firma's als Destrooper en andere brengen die Nieuwjaarswafeltjes nu ook gans het jaar door op de markt. In Zeeuws-Vlaanderen zijn oliebolletjes een typische nieuwjaarsavondaanlegenschap. (Bron: Cafmeyer 1946, mondelinge mededelingen Kathy Danneels, interviews Zwaenepoel 2019).

14.2 Koekjes en gebak in de Zwinstreek van de middeleeuwen

Romeinse koekjes? Of de Romeinen in onze contreien koekjes aten weten we niet in detail. We mogen het wél waarschijnlijk achten. In hun thuisland aten ze immers *'pulcralia'*, letterlijk 'mooie dingetjes', gebak en fruit, als dessert. Koekjes met veel honing waren ook al bij de Grieken geliefd. (Bron: Born 1989).

Peperkoek. Vanaf de dertiende eeuw stond Vlaanderen bekend voor zijn met honing bereide peperkoek. Er waren verschillende variaties in omloop. In Gent voegden de peperkoekbakkers amandelschilfers en stukjes gekonfijte sinaasappelschillen als versiering

toe. Filips de Goede, hertog van Bourgondië, zou zo verlekkerd geweest zijn op de Vlaamse peperkoek dat hij deze lekkernij introduceerde in Frankrijk. Er bestond in die tijd zelfs een export naar Engeland. De peperkoekbakerijen bevonden zich in die streken waar de bijenteelt werd beoefend. (Bronnen: Van Houtte 1982, Geurts & Luyten 2016).

Oudste attestatie wafelijzer (1382). Een inventaris van een verbeurdverklaring van 1382 levert de oudste vermelding van een 'waferyser' in West-Vlaanderen. Wafelijzers schijnen op dat moment nog niet tot het algemeen voorkomende keukengerei te horen. Het duurt nog ruim een eeuw voor de eerstvolgende vermelding bij een boedelbeschrijving opgetekend wordt. (Bron: Viaene 1960).

Gebak in het Sint-Janshospitaal in Brugge. Bij sommige gelegenheden was er gebak voorzien in Sint-Jan. 'Crakelinghe' werd voor het eerst in de rekeningen geattesteerd in 1416 en was in de onderzochte jaren daarna steeds opnieuw aanwezig. Het is te vergelijken met de ringvormige mastel van tegenwoordig. In het jaar 1421 werden er voor het eerst 'lijfkoeken' vermeld. Volgens het Middelnederlands woordenboek is het een soort peperkoek, die in Brugge in de middeleeuwen in groten getale gebakken werd en waar men veel stroop voor nodig had. Om welke stroop het hier gaat, staat er niet bij. Het kan honing geweest zijn, maar misschien ook tarwestroop of tarwemoutstroop. In het hospitaal werden tenslotte soms ook 'nuwelen' geconsumeerd. Vanaf 1406 tot 1441 vinden we ze in de rekeningen terug. Het was een klein, licht en gemakkelijk verteerbaar wafeltje. (Bron: Dehaeck 1999).

14.3 Koekjes en gebak in de Zwinstreek van de 16^{de}, 17^{de} en 18^{de} eeuw

Eten in de Sint-Godelieve-abdij in Brugge in de 17^{de} eeuw. Uit de bewaarde aankooplijstjes van de benedictinessen in de Boeveriestraat in Brugge weten we dat de zusters eierkoeken en vla maakten en ook allerhande koeken, taarten en wafels. (Bron: Van den Abeele 2005).

Biscuitdeeg, meringues en macarons (17^{de} eeuw). Vanaf de 17^{de} eeuw verschenen ook in Brugge taarten op basis van biscuitdeeg en banketbakkersroom. Voor die bereidingen zijn veel eierdooiers nodig. Met het overblijvende eiwit maakte men meringues en macarons. (Bron: Beernaert et al. 2002).

Gebak en amandeltaart voor de schepenen van het Brugse Vrije (1712). De schepenen van het Brugse Vrije werden op kosten van het Vrije, vergast op een middagmaal, nadat ze de rekening van

hun magistraat nagezien hadden. De rekeningen geven het uitgebreide menu weer. Als dessert verorberden ze op 23 augustus 1712 *'fruyt, banquet en cucaden'*. Twee dagen later werd het rekeningnazicht verdergezeten en kregen ze als dessert *'een amandeltourte'*. (Bron: De Smet 1946).

Wafelijzer in inventaris van herberg te Lapscheure (1792). In 1792 overlijdt Johanna De Weerdts en daarom wordt een inventaris opgemaakt van de goederen die aangetroffen werden in de herberg die zij uitbaatte. Op zolder wordt ook een wafelijzer aangetroffen. Wafelijzers worden opvallend vaak aangetroffen in boedelbeschrijvingen en blijken zeer algemeen verspreid geweest te zijn in de meeste huishoudens. (Bron: De Smet 1961).

14.4 Koekjes en gebak in de Zwinstreek van de 19^{de} en 20^{ste} eeuw

Banketbakerijen in Brugge. Brugse achten en Brugse kant, Brugse mokken, peperkoek, amandelbrood en beschuit zijn gebaksoorten die sinds eeuwen in Brugge gemaakt werden. In de 19^{de} eeuw waren het Zwitsers en Oostenrijkers die hier de banketbakerijen uitbaatten en nieuwe gewoonten en specialiteiten ingang deden vinden. Ze heetten Fassnacht of Koentz en hun zaken 'Pâtisserie Suisse' en 'Boulangerie Viennoise'. Brugse bakkers volgden in hun voetsporen. Banketbakkerij Van Mullem op het Schouwburgplein was een van hen. Servaes Van Mullem heeft in de 20^{ste} eeuw de traditie weer opgenomen. (Bron: Van den Abeele 2005).

Oud Huis Deman. Het ambachtelijke koekjesfabriekje 'Oud Huis Deman' start op in 1880. De zaak is genoemd naar de echtgenoot van de eerste dame die de zaak leidde. In feite bestaat de zaak nu al voor de vijfde generatie uit moeders en dochters, maar toch was in de geest van de tijd mijnheer Deman die zijn naam aan de zaak mocht geven. Het oudste recept zou nog stammen uit de Bourgondische tijd, maar geen enkel recept in het Oud Huis Deman werd opgeschreven. De verschillende generaties leerden de recepten van elkaar gewoon 'al doende'. (Bron: Zwaenepoel 2019, interview met Stefanie Devrieze).

De wafels van Moeder Siska (1881). Franciska Fincent werd geboren in 1842 op een boerderijtje in 't Zoute in Knokke. Franciska trouwde driemaal: de derde maal in 1881 met Louis Devos, de zoon van Pol van de molen van 't Kalf. Langs wat nu de Paulusstraat in de Oosthoek heet, opende Siska een herberg voor de handelaars die hier kwamen. In 'Huis Moeder Siska' bakte ze heerlijke hartvormige wafels op driepikkels boven een houtvuur, waarop de wafelijzers gekeerd werden. Moeder Siska overleed in 1918 op 76-jarige leef-



Foto. De mevrouw in het midden van de foto startte in 1880 het Oud Huis Deman op, toen nog in de Breidelstraat in Brugge. Tegenwoordig is de zaak in de Vuldersstraat gevestigd. Foto, private collectie Stefanie Devrieze.



Foto. Huis M. & M. Deman 'Honigkoeken', in de Breidelstraat in Brugge. Foto, private collectie Stefanie Devrieze.

tijd. Wafels bakken bleef de familie echter doen. In 1907 openden Frans, Julie, Eugénie en Melanie de 'Kinders Siska' bij het Oosthoekplein, terwijl Marie Siska in 1919 langs de Zoutelaan kwam. Na het overlijden van Marie namen haar zoon Urbain samen met zijn echtgenote de zaak en de wafelbak over. In 1988 gaf Urbain de fakkel door aan zoon Stefan en diens echtgenote Nathalie. Onder-tussen is ook dochter Marie-Julie al actief in de zaak. De laatste telg van de Siska-dynastie was Gustaaf en hij opende bij de Bronlaan zijn Siska. (Bron: D'hont 1989).



Foto. Postkaart met het 'Chez Moeder Siska' in de Oosthoek in Knoke.
Bron: <https://nl.geneanet.org/prentbriefkaarten/view/5166702#0>

Patacons: zeldzame en mysterieuze versiering van feestgebak. Tot de zeldzame prospectievondsten mogen zeker patacons gerekend worden. Patacons zijn gebakken, meestal cirkelvormige, plaatjes uit witte pijpaarde met een eenzijdige reliëfversiering. Meestal werden ze gekleurd. Ze dienden als versiering van feestbrood en -gebak. Volledige exemplaren worden slechts zelden gevonden en als er toch een volledig exemplaar kan opgeraapt worden, is dit dikwijls van beperkte grootte. Toch bestonden er tamelijk grote patacons, zelfs met een diameter van 25 cm. De vele fragmenten laten hierover geen twijfel bestaan. Vooral in de 19^{de} en 20^{ste} eeuw werden vele grote patacons gemaakt. Toch blijft de datering van patacons in onze streek min of meer problematisch door de afwezigheid van gesloten vondstcomplexen, door de enorme variatie van de afbeeldingen, door het gebrek aan voldoende archiefstukken en vooral omdat de patacon een alledaags wegwerpgebruiksartikel was. Vermoedelijk dateren de oudste uit het laatste kwart van de 16^{de} eeuw en gaat de productie hand in hand met de klei- en pijpfabricage. Toch gaat het gebruik om 'muntstukken' in broden en koeken te steken verder. De Germanen en de Romeinen kenden het gebruik al. Vermoedelijk is er toch een link geweest tussen de afbeelding van de patacon en het feest. Religieuze afbeeldingen zullen eerder duiden op Christelijke feesten. Ook het beroep zal ongetwijfeld mee de aard van de afbeelding bepaald

hebben: vb. laars = schoenmaker (?), molen = molenaar (?), man met ladder = timmerman (?), ... In een aantal gevallen, zoals bij de afbeeldingen van dieren en planten, zal dit in mindere mate het geval zijn en stellen de afbeeldingen voorwerpen uit het dagelijkse leven voor die mogelijk een komische of symbolische waarde hadden. (Bronnen: *Volkundemuseum Brugge, Panis 2019*, <http://testavzw.be/patacons-zeldzame-en-mysterieuze-versiering-van-feestgebak/>).

Nieuwjaarkoeken (1900). Tegen Nieuwjaardag kwamen de 'nieuwjaarkoeken' voor de dag. Dat waren versierde zoetkoeken en er waren nieuwjaarkoeken van twee verschillende vormen. 1. Grote en kleine harten in zachte koek. Van de kleine was de rand versierd met enig krolwerk in gegoten suiker; de grote hadden een zwaarder randversiering en in het midden een stuk in doorzichtige vaste suiker, *glassuiker* genoemd. 2. Langwerpige vierkantige uit vaste peperkoek. Deze waren alle versierd met gegoten suiker. De eenvoudigste hadden op de hoeken een klein plaksantje (emblème), gewoonlijk engelenkopjes, met een groot santje in het midden. De beste waren ofwel gebakken uit gewone zoetkoek ofwel uit zoetkoek die met gekonfijt fruit en stukjes sukade bewerkt was, de zijden waren bezet met gekonfijte meloensneden; men noemde ze sukadekoeken. De bovenkant lag heel versierd met kronkels en



Foto. In een bakkerswinkel te Oostburg was in 1920 de etalage op zaterdag nog rijkelijk voorzien van nog niet versierde af te leveren tulbanden. Foto overgenomen uit Aalbrechtse (1967).

tekeningen, ook in gegoten suiker; de hoeken waren bezet met fondants, in het midden was een chocoladefiguur, soms vastgezet op een blad 'hostiebrood'. De ouders gaven zulk een nieuwjaarkoek aan hun kinderen. En peter en meter zonden er een naar hun doopkinderen totdat ze hun toenmalige 'Eerste Communie' gedaan hadden. Zo was het gebruik te Brugge omstreeks 1900. (Bron: *Ukkel 1962*).

Deegventen. Ter gelegenheid van Sint-Maarten, Sint-Niklaas of Sint-Elooi werden in het begin van de 20^{ste} eeuw nog vaak deegventen met koekebrooddeeg gebakken, in de vorm van de heilige of dezelfde heilige te paard. In de loop van de eeuw vielen eerst de Sint-Elooi- en later ook meer en meer de Sint-Maartenkoeken weg. Alleen de sinterklaasventen bleven over en ze werden ook steeds vaker door de bakker en niet meer door de mensen zelf gebakken.

Peperbollen. In Cadzand maakte men omstreeks 1900 'peperbollen' voor de Sint-Niklaastijd. Daarvoor werd een halve liter water verwarmd met 2 kg zwarte stroop of 1 kg zwarte stroop en 1 kg honing. Het mengsel mocht net niet koken, anders werden de pepernoten keihard. De warme massa werd door een 2,5 kg roggebloem gemengd tot een taai deeg dat men 3 à 4 dagen liet rusten.



Foto. Het volkskundemuseum in de Balstraat in Brugge herbergt een uitgebreide collectie patacons. Foto Arnout Zwaenepoel.

Dat deeg werd daarna 'gebraakt' met een beetje in water opgeloste potas, koolzuur en anijszaad. Daarna werden er 'darmen' van gerold, die zijdelings werden ingedrukt, terwijl de bovenkant rond bleef staan. De darmen werden in gelijke stukjes van ca 1,5 cm gesneden. Die teerlingen werden in bloem gerold en op een bakblik gedurende 20-30 minuten gebakken. Men vermoedt dat die peperbollen eigenlijk van Vlaamse afkomst zijn. De stad Kortrijk was bekend om zijn peperbollenomgeving op tweede Pinksteren. (Bron: *Aalbrechtse 1967*).

Tulband. Tulband was omstreeks 1900 een typisch Cadzands gebak voor boerenbruiloften. De Cadzandse boerinnen kenden twee soorten: de witte ende 'sukaode tulband'. Witte tulband werd gemaakt van bloem, gist, witte basterdsuiker, boter, melk, zout en eieren. De tulbandvorm was van bruin geglaazuurd aardewerk en zag er precies uit als de tegenwoordige blikken vorm. Na bakken werd de tulband versierd met 'rattenkeutels', aan beide uiteinden afgeronde en gekleurde suikerstaafjes of kapittelstokjes, die tot halve lengte in de koek, werden gestoken. Daarna werd er nog rijkelijk poedersuiker op de tulband aangebracht. Bovenop werd meestal nog een papieren bloempje ter versiering aangebracht. De 'sukaode tulband' werd gemaakt met hetzelfde deeg waaraan rozijnen en sukade werden toegevoegd. (Bron: *Aalbrechtse 1967*).

Damse appeltaarten. Germaine Warmoes (*1927 in Damme) was bakkerin in Bakkerij Hondsdamme, Kerkstraat 40 te Damme. De bakkerij, opgericht in 1897, was heinde en ver en de hele 20^{ste} eeuw lang beroemd voor zijn appeltaarten. Germaine vertelt dat het recept afkomstig was van haar vader. De taarten bestonden uit een bladerdeegbodem, waar men uren voor bezig was met kneden. De appels waren reinetten (winterappels) die aangekocht werden. De bakkerij hield op met bestaan in 2004. Tien jaar later, in 2014 herbegon Céline Claeys in tearoom-pâtisserie Cé-licious met het bakken van Damse appeltaarten. (Bron: *Zwaenepoel 2016, interview met Germaine Warmoes*).



18 Februari 1769
12 exemplaren

ADVERTENTIE.



P het Vertoog ende Klagten aen den COLLEGIE van SCHEPENEN der Stadt van BRUGGE gedaen van wegen Deken ende Ecdt van den Ambachte van de Backers, dat onaengesien het Verbodt by hunne Keuren het Broodt ende Koecken soo abundantelyck van den platten Lande binnen de Stadt wordt gebrocht, ende sels by preferentie gedebiteert, (ter causen dat sy en hunne Imposten boven het Maelderye-Recht van de Stadt ende Provincie, het gone sy strictelyck moeten betaelen, noch

belast zyn met het Recht Calliote ofte Backers-geldt, ende hunne Ambachts-Lasten, van alle welcke de Inbrengers van het Broodt ende Koecken van het platte Landt, om soo te seggen, volkomentlyck onlast zyn, vermits sy sels het Provincie-Recht par hoofd maer en betaelen, ende niet volgens slete) dat ten zy hun den middel gegeven wordt, om sulckx te beletten by commineringe van swaere boeten, ende confiscatie van het Broodt ende Koecken, dat sy sullen konnen agterhaelen ingebrogt, ofte langst de straeten te koope gedraegen, ofte op de straeten te koope geëxponcirt te worden, sy alle hunne onvermydelycke ruine voorfien:

SOO IST, dat den HEERE ende WET der voornoemde Stadt daer in willende voorfien, naer hier op gehadt te hebben het advis van hem-lieden Gecommitteerde ter Treforye, inherende het Verbodt van de Keuren van den Ambachte van de Backers, ende de selve amplierende, verklaert dat het Broodt ende Koecken, dat sal bevonden worden van den platten Lande binnen de Stadt gebrogt te worden, ofte dat langst de straeten te koope gedraegen, ofte wel op de selve te koope geëxponeert te worden, al waere het sels binnen dese Stadt gekogt, sal vervallen in confiscatie, boven de boete by de Keuren gecommineert.

Ende wierdt geresolveert dese te laeten publiceren ter Halle, ende affixeren ter Plaetsen gecostumeert; ende by trommeling, soo in de oude als nieuwe Stadt, bekent maecken.

*Aktum in Kamer den 9. February 1769. My present J. F. VERHOUVE.
Gepubliceert ter Halle den 17. February 1769. My present SCHYNCKELE DE RONSHOYE.*

Tot BRUGGE, by JOSEPH VAN PRAET, Drucker der STADT, ende Lande van den VRYEN.

Intermezzo 2: brood

Verbod op het verkopen van 'Broodt ende Koecken' van het platteland binnen Brugge stad, 1769. Bron: www.Lukasweb.be, Art in Flanders.

Intermezzo 2: brood

15.1 Brood in de 21^{ste} eeuw



Foto. Ambachtelijke bakkerij Leurgans in Cadzand. Foto Arnout Zwaenepoel.

Brood van de topchefs. De topchefs in de Zwinstreek bakken vaak hun brood zelf. Bart Desmidt: *'Het brood bakken we zelf, twee keer per dag, zonder gist. Gist is niet goed voor de smaak. We gebruiken een klein beetje desem. Ik heb iemand vast in dienst die elke dag voor het brood zorgt. Alles wordt hier eigenlijk twee keer per dag gemaakt, voor 's middag en voor 's avonds. We bakken twee keer brood'*. Filip Claeys: *'Ons brood om toastjes te maken kopen we bij Het Dagelijks Brood. We maken ook zelf zuurdesembrood, briochebrood, notenbrood, lers brood (op basis van yoghurt, gebrande mout en karnemelk)'*. Als hapjes lezen we op de menukaart onder meer: *'Broodje met makreel'*. Bij de voorgerechtjes vinden we: *'Cannellini van ingelegde hollsteiner (van Bart Lonneville uit Damme), met tomaat, lavasolie en schilfers van Zwitserse Belper Knollekaas, huisgebakken zuurdesembrood met gebrande mout en hoeveboter met zeezout met witte wijn: Mar de Envero-Troupe, 100% Albariño (Spanje)'*. Edwin Vinke bakt zijn brood niet zelf: *'Ons brood bakken we niet zelf. Sommige collega's zullen daar misschien vreemd van opkijken, maar ik ben geen bakker, geen patissier, geen chocolatier, geen boer, maar kok. Het brood komt van een lokale bevriende bakker uit Breskens: Willemsen. Hij bakt brood voor ons met wei en zeewater'*. (Bron: Zwaenepoel 2019, interviews met Filip Claeys, Bart Desmidt en Edwin Vinke).

Brood bij de traditionele bakker. In de Zwinstreek zijn warme bakkers gelukkig nog geen uitzondering. Het aanbod aan brood in een gemiddelde bakkerij is groot. Tarwebrood neemt zonder twijfel het grootste aandeel van het aanbod in, maar tal van alternatieven zijn eveneens voorhanden: Ardens brood, boerenbrood, delikatesenbrood, grootmoeders brood, haverbrood, hoevebrood, koek-

brood, linzen-volkorenbrood, maïsbrood, melkbrood, multigranen- of meergranenbrood (met tarwe, rogge, rijst, gerst, maïs, boekweit, zonnebloempitten, gierst, soja, en/of spelt), notenbrood, pistoletbrood, roggebrood, rozijnenbrood, saffierbrood (boerenbrood op steen gebakken), speltbrood, suikerbrood, volkorenbrood, ... zijn op tal van plaatsen verkrijgbaar. Tarwebroden worden zowel als wit of als volkoren aangeboden in vormen variërend van rond, blokform of stokbrood en in tal van namen als tarwebrood, boerenbrood, briochebrood, grootmoeders brood, ... Waldkorn is een merknaam voor brood, geregistreerd door CSM Bakery Solutions. Waldkorn bestaat in Nederland sedert 1989 en in België sinds 1991. In beide landen is Waldkorn verkrijgbaar bij de traditionele bakker, in de supermarkt en in 'out-of-home'-gelegenheden. Elke bakker heeft ook wel zijn specialiteit en daar komen de meest variabele namen bij kijken: admiraals, borstelbrood van bierbrouwerij Marckenstijn Groede, fijn lijntje, kampioentje, koningsbrood, pain de campagne, ...

In Zeeuws-Vlaanderen wordt het brood dikker gesneden dan aan West-Vlaamse zijde. Bakkers in de grensstreek vragen dan ook of het brood op zijn Belgisch of op zijn Nederlands moet zijn gesneden.

Bakkerij van het Erfgoedstraatje in Groede (2013). Het Vlaemse Erfgoed, een hele straat vol nostalgie en cultuur, heropende in 2013 een aantal winkeltjes in de Slijkstraat. Onder de erfgoedwinkeltjes bevindt zich ook de De Bakkerieje waar Wietske van der Velden brood en gebak verkoopt. (Bron: <https://www.dagjeweg.nl/tip/5315/Het-Vlaemsche-Erfgoed>).

15.2 Graan en brood in de Zwinstreek van de prehistorie en de Romeinen

Neolithicum, eerste landbouw. Circa 4500-4000 voor Christus kregen we in de Zwinstreek de overgang van het paleolithicum naar het neolithicum. Deze overgang werd gekenmerkt door het ontstaan van de landbouw, al moeten we die in de Zwinstreek met zee, slikken en schorren op dat moment hoogstens gaan zoeken op de rand met de nabije Zandstreek. De landbouw op dat moment was een zogenaamde 'brandcultuur', waarbij de akkergronden vervangen werden naarmate de onbemeste bodem uitgeput raakte. Graan was de voornaamste teelt van de eerste landbouwers. Zonder twijfel werd daar brood van gebakken.

De oudste vorm van brood is de platte, ongerezen koek van gemalen graan met water op een hete steen gebakken. Dit brood, tien-duizend jaar geleden voor het eerst gebakken, wordt nog in vele delen van de wereld gegeten. Het is het brood dat in India in de oven gebakken wordt. In Schotland, Ierland en Wales wordt het op een ijzeren plaat bereid, boven het turfvuur in de haard. In de middeleeuwen droegen Schotse soldaten een zakje havermeel en een griddle mee, om op elk gewenst moment boven een vuurtje hun bannocks te kunnen bakken. In Israël en Turkije is dit brood de verpakking van geroosterd vlees, de pitta. De Italiaanse pizza is een afleiding van dit brood, zij het dan bereid van gistdeeg. In Arabische landen wordt het als bord gebruikt, zoals bij ons in de middeleeuwen. Meestal eet men deze broden warm en soepel, maar koud en hard geworden, blijven ze heel lang goed. In Scandinavië spreekt men van knäckebröd. Bij ons zijn het de scheepsbeschuiten van de vissers.

Het eerste gerezen brood zou ontstaan zijn door de bierbrouwerij. In Egypte brouwde men bier door een deeg van ontkiemde gerst (mout) halfgaar te bakken en in water te laten gisten. Hieruit zou door toeval ook het eerste gerezen brood ontstaan zijn. Het alledaagse Egyptische gierst- en gerstebrood was echter nog stug en moeilijk te kauwen zoals blijkt uit de sterk afgesleten gebitten van Egyptische mummies. Gerezen tarwebrood was veel aangenamer, maar bleef gereserveerd voor de rijken.

Bier was niet strikt noodzakelijk om tarwedee te laten rijzen, het kon ook anders. Al gauw werd de algemeen gebruikelijke methode die van het zuurdeeg: een achtergehouden klontje deeg te laten verzuren en gebruiken om nieuw deeg te laten rijzen.

Over de Zwinstreek zelf zijn weinig details bekend over de graansoorten die toen gekweekt werden. We moeten noodgedwongen

kijken naar de drogere en rijkere leembodems wat verder landinwaarts. Op dat moment werden er twee soorten tarwe verbouwd, namelijk emmer (*Triticum dicoccum*) en eenkoorn (*Triticum monococcum*), naast erwt, linze, vlas of lijnzaad en maanzaad. Al die planten komen oorspronkelijk uit het Nabije Oosten, waar ze enkele millennia eerder uit hun daar in het wild voorkomende voorouders waren ontstaan. Het is niet duidelijk of het graan als zomer- of als wintergewas geteeld werd. Wanneer we het onkruidbestand bekijken komen winterannuellen even vaak voor als zomerannuellen. Iets later wordt het gewassenassortiment uitgebreid met meerrijige naakte gerst (*Hordeum vulgare var. nudum*) en broodtarwe (*Triticum aestivum*). In de moerassige kustgebieden worden al die teelten pas later aangetroffen en de grote vraag is of ze ter plaatse gekweekt werden of daar aangevoerd werden. Mogelijk kwamen de hogere duingronden in aanmerking voor het zelf kweken van die gewassen, de kleigronden nog niet omdat het juiste type ploeg voor deze gronden, de keerploeg, nog niet was uitgevonden. (Bronnen: Born 1989, Zeven 1997).

Bronstijdperk. In het Bronstijdperk raakte het verbouwen van naakte meerrijige gerst in onbruik ten gunste van bedekte meerrijige gerst (*Hordeum vulgare var. vulgare*). Als nieuw gewas deed ook pluimgierst (*Panicum miliaceum*) zijn intrede. In de late bronstijd ging de kweek van emmer achteruit, vermoedelijk door vernatting van het gebied. Overigens zijn ook uit het Bronstijdperk nog maar zeer weinig gegevens voorhanden en al helemaal niet uit de Zwinstreek. (Bron: Zeven 1997).

IJzertijd. In de ijzertijd worden nieuwe gewassen geïntroduceerd. Spelttarwe (*Triticum spelta*) is de belangrijkste als het over brood gaat, maar ook veldboon (*Vicia faba var. minor*) en dedersaad (*Camelina sativa*) doen hun intrede. Raapzaad wordt op dat moment wellicht een cultuurgewas, terwijl het voorheen enkel als wilde plant bekend was. Aan het einde van de ijzertijd duikt ook de rogge (*Secale cereale*) op, maar of dit gewas al de status van cultuurgewas had, is niet zeker. De plant is begonnen als akkeronkruid. Haver (*Avena sativa*) heeft een vergelijkbare status. In Duitsland en Frankrijk was het op dat moment zeker al een cultuurgewas en in de Zwinstreek kunnen we dat dus ook niet helemaal uitsluiten. Volgens de aangetroffen akkeronkruiden zou in die periode vooral wintergraan gekweekt zijn op de Celtic Fields. In de boerderijen waar mestlagen in stalgedeelten bewaard zijn, is geen stro gevonden, maar wél riet. (Bron: Zeven 1997).

Romeinse tijd. Toen Caesar onze kuststreek binnenviel woonde hier de Keltische stam van de Menapiërs. Blijkbaar hadden de

Menapiërs al een behoorlijk ontwikkelde landbouw met akkers en weiden. De Romeinen waren voor hun graanvoorziening afhankelijk van de import van broodgraan uit Egypte en Sicilië. Het belangrijkste landbouwproduct van de ijzertijdboeren in onze contreien was de door de Romeinen als beestenvoer beschouwde gerst. Dit graan was, naast voedsel voor de dieren, ook het levensmiddel voor gestrafte legionairs. Het is niet erg geschikt om er brood van te bakken, alhoewel de Sumeriërs, de Egyptenaren en de Grieken wél gerstebrood aten! Behalve bier kan er ook een soort brij of pap van gemaakt worden. Beschaafde mensen aten echter brood en het beste graan daarvoor is tarwe (broodtarwe, emmer of spelt). De militairen kweekten minstens lokaal zelf graan in het veroverde gebied. De graanhandel bleef echter onmisbaar voor het in stand houden en uitbreiden van de politieke macht van de Romeinen. Graan (emmer, spelt en broodtarwe) werd o.a. aangevoerd per schip. De broodtarwe bestond vaak uit de variëteit compactum: 'clubtarwe' of 'dwergtarwe'. Een duidelijke indicatie voor het gebied van herkomst is echter niet voorhanden. In bepaalde Romein-

se forten is ook rijst aangetroffen. Het wordt geïnterpreteerd als ziekenspijs of luxe-voedsel voor de officieren.

De Romeinen aten traditioneel onegist brood. Van de Egyptenaren en de Galliërs leerden ze echter met biergist gerezen, luchtig brood kennen en van hen namen ze dat ook over. Ze maakten van toen af aan ook luxebroden, versierd met anijs- en sesamzaadjes, met honing en eieren. Ons 'koekebrood' heeft dus al een oude traditie. (Bronnen: Born 1989, Zeven 1997).

Granen in België en Nederland in de Romeinse tijd. De ijzertijd-bewoners van de Lage landen kenden al haver (*Avena sativa*), gerst (*Hordeum vulgare*), gierst (*Panicum miliaceum*), rogge (*Secale cereale*), emmertarwe (*Triticum dicoccum*) en spelt (*Triticum spelta*). Broodtarwe (*Triticum aestivum*) werd door de Romeinen geïmporteerd. Van boekweit (*Fagopyrum esculentum*) is de status nog onzeker. Rijst (*Oryza sativa*) was de Romeinen bekend, maar er zijn geen aanwijzingen van het voorkomen op Belgische of Nederlandse bodem uit die tijd. (Bron: Zeven 1997).

Boekweit

De introductie van boekweit als cultuurplant is in nevelen gehuld. Dit geldt niet alleen voor de introductie van het gewas in de Zwinstreek, in Nederland of in België, maar eigenlijk ook voor de verspreiding van de plant als cultuurgewas in zijn algemeenheid. Boekweit schijnt oorspronkelijk afkomstig te zijn uit Centraal-Azië, van waaruit de cultuur van de plant zich al heel vroeg naar andere landen verspreidde. De oudste vondsten van boekweit zijn gedaan in het vruchtbare steppengebied ten noorden van de Zwarte Zee (tegenwoordig Oekraïne). Deze vondsten dateren uit het begin van de ijzertijd. De in dit gebied levende Scyten zouden door middel van handelscontacten de boekweit bij de Grieken, Traciërs (huidige Bulgarije) en de Kelten hebben geïntroduceerd. Dit beweert althans Herodotos in de 5^{de} eeuw voor Chr. Volgens palynologische gegevens uit het Nederlands-Vlaamse cultuurgebied is er al sprake van boekweitstuifmeel in het Neolithicum en de Bronstijd, zij het sporadisch. Talrijker zijn de vondsten uit de ijzertijd en de Romeinse tijd. Ook in pollenmonsters uit de vroege middeleeuwen is af en toe boekweit gevonden. Deze vroege boekweitvondsten zijn tot voor kort geïnterpreteerd als afkomstig van een als onkruid tussen gewoon graan optredende boekweitsoort. Het zou zowel om de gewone boekweit (*Fagopyrum esculentum*) als om de tataarse boekweit (*Fagopyrum tataricum*) kunnen gaan. Volgens Doedens kenden de schrijvers van de klassieke oudheid boekweit niet. Het lijkt er eerder op dat de uitbreiding van de boekweitcultuur naar West-Europa tot de middeleeuwen op zich liet wachten. In de loop van de 14^{de} eeuw wordt in geschreven documenten af en toe boekweit genoemd. De eerste vermeldingen over boekweit als pachtprestatie dateren voor België uit 1395. Blijkbaar was de teelt van boekweit omstreeks deze tijd zo algemeen dat het als betaling in natura kon dienen.

Verscheidene pollendiagrammen uit het oosten van Nederland hebben recentelijk een nieuw licht op de introductie van boekweit geworpen. Het blijkt dat boekweitstuifmeel daar vanaf de 12^{de} eeuw vrijwel continu in meerdere procenten aanwezig is. Dit verschijnsel is niet alleen te verklaren door uitbreiding van boekweit als onkruid tussen gewoon graan aan te nemen, maar moet zeer waarschijnlijk worden geïnterpreteerd als een toename van boekweit als cultuurgewas. De vroegmiddeleeuwse vondsten van boekweit komen hiermee ook in een ander daglicht te staan. Zo is het nu aannemelijk dat het verbouwen van boekweit in de Kempen al in de Karolingische tijd plaats vond. (Bronnen: Born 1989, Zeven 1997).

15.3 Graan en brood in de Zwinstreek van de middeleeuwen

Drieslagstelsel. In de 8^{ste} eeuw paste de landbouw in het Brugse het drieslagstelsel toe. Er werden twee jaar gewassen geteeld en daarna lag het land 1 jaar braak. In het drieslagstelsel volgden wintervruchten, zomervruchten en braak elkaar op. Zowel het braakleggen als het zaaien van het wintergraan vereiste een diepe bewerking van de akker, dit in tegenstelling tot het zaaien van het zomergraan. (Bron: Lindemans 1952).

Toltarief op voedsel in Letterswerve (1159-1164). De grafelijke tol op de via het Zwin aangevoerde voedingswaren maakt duidelijk dat ook in de middeleeuwen graan een belangrijk importproduct was. De teelt van ter plaatse was duidelijk niet voldoende om de stedelingen te voeden. (Bron: De Groot 2000).

Watermolen in Brugge. Aan het Minnewater in Brugge, een stuwmeertje van de Reie, stond in de 13^{de} eeuw al een watermolen om graan te malen. Ook de naam Molenmeers verwijst vermoedelijk naar een of meerdere watermolens. (Bronnen: Schouteet 1977, Van Houtte 1982).

Windmolens op de vesten van Brugge. Sinds de 13^{de} eeuw verspreidde zich de windmolen in de Nederlanden en verscheen hij ook te Brugge. De kunstmatige verhevenheid van de stadswallen liet een gemakkelijker windvang toe en kreeg daarom reeds vroeg een reeks van windmolens te dragen, waarvan het 16^{de}-eeuwse stadsplan van Marcus Gerards een aanschouwelijk beeld geeft. Op dit beroemd plan komen op de wallen in totaal 25 houten molens voor. (Bron: Van Houtte 1982, Devliegher 1984).

Kleine ijstijd en pest zorgen voor hongersnood en dood. Graanleveringen uit Italië. Waarschijnlijk tegen het einde van de 13^{de} eeuw deed zich een verkoeling en verslechtering voor van het Europese klimaat, waaraan recente historici de naam hebben gegeven van Kleine IJstijd. Zij hadden allereerst tot gevolg dat de productie van levensmiddelen beneden haar vroegere omvang kwam, zodat er hongersnood kwam en misschien zelfs een aanzienlijk deel van de bevolking ten prooi viel aan een permanente ondervoeding. In Brugge stierven in 1316 een groot aantal van de armste inwoners de hongerdood. Brugge telde in 1340 ongeveer een 40000 inwoners. Naar schatting stierven toen 5-10% van de mensen door honger. Het jaar daarop werd door de magistraat zo'n 20000 hl graan gekocht in Italië om herhaling te voorkomen. De hongersnood van 1316 kan worden beschouwd als een eerste duidelijk teken van een sociale crisis, die in de loop van de 14^{de} en 15^{de} eeuw de stad teis-

terde en bij herhaling tot uitbarstingen van geweld leidde. Tussen 1347 en 1351 maaide de Zwarte Dood naar schatting een derde van de Europese bevolking weg, al lijkt het dat Vlaanderen minder erg van die slachting te leiden had. (Bron: Van Houtte 1982).

Kost en inwoon voor een geneesheer in de abdij van ter Doest in Lissewege (circa 1300). In de middeleeuwen bestonden er geen huizen voor alleenwonenden of bejaarden. Welgestelde ouderen zochten om als kostganger opgenomen te worden in een klooster, mits bepaalde schenkingen. Ze werden 'prebendiers' genoemd. Rond 1300 duidt dit gebruik ook op in een tekst die slaat op de abdij van Ter Doest in Lissewege. Dokter Pieter van Zomergheem sloot een overeenkomst af met de abdij. De 'prebende' werd aangeboden onder de vorm van een koop voor een bedrag van honderd ponden Vlaams, dat zou gebruikt worden ten dienste van de kloosterkerk.

Volgens de overeenkomst zal Pieter dagelijks twee kloosterbroden ontvangen, zoals die aan de monniken worden uitgedeeld. Dit zijn meer dan waarschijnlijk in deze polderstreek tarwebroden. Verder zal hij nog die broden ontvangen zoals die aan de gasten gegeven worden die in de abdij worden ontvangen. Waarschijnlijk waren dat witte broden. (Bron: De Smet 1962).

Graan uit de Baltische staten (14^{de} eeuw). Vanaf de 14^{de} eeuw groeide de warenstroom uit het Balticum, die door de Duitse kolonisatie van zijn zuidelijke en oostelijke kusten op gang was gekomen. Daarbij kregen geleidelijk aan de granen een stijgende betekenis. De Vlaamse landbouw was bij lange na niet bij machte om de behoeften van het land aan broodgraan, tot in de 18^{de} eeuw de onbetwiste basis van de voeding, te dekken, zoveel te minder omdat hij zich in toenemende mate op industriegewassen specialiseerde. Er diende dus geïmporteerd te worden. In het koloniale gebied van Mecklenburg tot Polen en Pruisen en tot ver landinwaarts, met zijn nog schaarse bevolking, was er een overvloed aan vruchtbaar bouwland waar graan zo goedkoop kon worden gewonnen, dat het de zware last van het vervoer naar Vlaanderen, 40% van de kostprijs bij verkoop, kon dragen. Danzig, thans Gdansk, de drempel van het Weichselbekken, ontwikkelde zich tot de belangrijkste uitvoerhaven daarvoor. (Bron: Van Houtte 1982).

Armenzorg door de dis in Brugge (1350). Sedert het midden van de 14^{de} eeuw gebeurde de armenzorg door de dis in Brugge bij middel van 'tekenen', ook loodjes genoemd. Het waren een soort penningen waarop de aard van de 'provence' vermeld stond. Op de vooravond van de uitdelingen brachten de disknapen deze teke-



Foto. De zeven werken van barmhartigheid. Schilderij in het Potteriemuseum in Brugge, 17^{de} eeuw. Foto Arnout Zwaenepoel.

nen naar de armen, door de dismeesters of stichters aangeduid. De provene kreeg in de loop van de jaren een andere samenstelling. Vóór 1350 bestond ze uit één tarwebrood met erwten en soms een pint olie. Tussen 1350 en 1450 werd bij het brood zeer dikwijls varkensvlees of schapenvlees en een pint wijn gegeven. Na 1450 is het vlees veelal vervangen door een pond boter of eieren. (Bronnen: Van Zeir 1960, Beernaert et al. 2002).

De gilden staan hun zieke of behoeftige ambachtsleden bij (1350). Ook de ambachten rekenden het zich tot een plicht hun onderhorigen die in ziekte of nood verkeerden voor zover hun dit mogelijk was bij te staan. Die taak werd dikwijls toebedeeld aan een gilde, het godsdienstig-charitatieve genootschap dat naast een ambacht bestond. Een rekening van het weversambacht vermeldt een uitdeling van brood en vlees aan 268 'aermen wevers wedewen' op Nieuwjaarsdag 1350. Bejaarden, die arbeidsongeschikt waren geworden, waren het voorwerp van aanhoudende bijzondere zorg.

Talrijke ambachten hebben hun een onderkomen verzekerd in zogenaamde godshuizen, soms daarbij nog een wekelijkse steun in geld of in eetwaren of huisbrand. De oudste daarvan klimmen op tot de 14^{de} eeuw.

Behalve door dergelijke stichtingen werden de behoeftigen in bijzonder harde tijden door het stadsbestuur zelf ondersteund. Herhaaldelijk kocht dit in tijden van grote duurte graan en verkocht het 'te redeliken pryse' en met verlies aan de arme bevolking, zo in november 1432 ruim 7900 hl tarwe en 2400 hl rogge. De prijs-

stijging werd voorts afgeremd door de uitvoer van broodgraan uit Vlaanderen te verbieden. Na een natuurramp als de watersnood hield de stad in 1424 een uitdeling van brood, boter, kaas en andere eetwaren aan thuiszittende armen. Ook bepaalde kerkelijke diensten gaven soms zulke verstrekkingen. Zo had er een uitdeling plaats voor 200 armen van een brood en van boter, ter gelegenheid van de zielenmis op 3 januari 1472 na het overlijden van de hertogin-weduwe Isabella van Portugal. (Bron: Van Houtte 1982).



Foto. Gratis bedeling van brood en bier door de leden van de Heilige Geesttafel op 'De werken van barmhartigheid', Pieter Brueghel de Jonge (°Brussel 1564, † Antwerpen 1638). Bron: Musea Brugge, www.lukasweb.be – Art in Flanders, foto Hugo Maertens en Dominique Povost.

De rekeningen van het Sint-Janshospitaal in Brugge als bron voor de voedselconsumptie in de 14^{de} en 15^{de} eeuw. De rekeningen van het Sint-Janshospitaal in Brugge zijn een zeer dankbare bron voor wat er gegeten werd in Brugge, omdat ze niet alleen accuraat bijgehouden werden, maar bovendien een behoorlijk goede steekproef vormen voor verschillende lagen van de bevolking. De broeders en zusters van het Sint-Janshospitaal aten immers hetzelfde als hun gasten: zieken, zwakken, bejaarden, pelgrims, reizigers, daklozen, maar ook 'proveniers', poorters van de stad Brugge, die uit schrik voor armoede en ziekte een 'prebende' (= kost en inwoning) afkochten. Dat werd zo bepaald door het reglement van het Sint-Janshospitaal van het jaar 1188. (Bron: Dehaeck 1999).

Verschuiving van brood naar vleesconsumptie. In het jaar 1310 werd 52% van de totale voedseluitgaven van het Sint-Janshospitaal (markt + eigen hoeven) besteed aan granen. Het aandeel van granen werd steeds kleiner in 1370 en in 1430, namelijk resp. 29 en 17%. In het jaar 1430 werd bijna zoveel uitgegeven aan vlees (41%) als in de jaren 1310 (14%) en 1370 (11%) samen. De stijging aan vleesconsumptie in de 15^{de} eeuw is een fenomeen dat ook elders in West-Europa vastgesteld werd. Het wordt geweten aan het lage bevolkingsaantal in de periode na de pestepidemieën. (Bronnen: Dehaeck 1999, Vervaeke 2012).

Tarwe en rogge. De graansoorten die vermeld werden in de rekeningen van Sint-Jan waren tarwe, rogge, gerst en haver ('evene' in de rekeningen). Van gerst en haver wordt algemeen aangenomen dat ze dienden voor de bierproductie. Haver werd ook gebruikt als voeding voor de paarden. Rogge en tarwe werden gebruikt om brood te bakken. Jaarlijks leverden de hoeven van het Sint-Janshospitaal een aanzienlijke hoeveelheid tarwe en een kleine hoeveelheid rogge. Tarwe was zowel afkomstig van de eigen hoeven als aangekocht elders. Rogge was alleen afkomstig van de eigen hoeven. Na 1365 stopte de aankoop van rogge. De aangekochte tarwe was vooral afkomstig van de Vlaamse kuststreek en van Noord-Frankrijk. Vanaf de 13^{de} eeuw werd er in Brugge ook graan uit Pruisen, vermoedelijk rogge, door de Hanze geïmporteerd. Uit de aankoop van het graan wordt geschat dat er ongeveer 750 gram tarwe per persoon per dag geconsumeerd werd. Voor wit brood heeft men in principe dubbel zo veel graan nodig als bij volkorenbrood, omdat het meel gezeefd wordt. Het aangekochte graan van Sint-Jan is waarschijnlijk nooit gebruikt voor de productie van wit brood, maar wél voor de productie van volkorenbrood. De reden hiervoor is dat de aankoop van wit brood altijd apart in de rekeningen vermeld staat. Het werd slechts per grote uitzondering geconsumeerd. Het feit dat er in Sint-Jan meer tarwe dan rogge geconsumeerd werd, mag als een eigenaardigheid gelden. Meestal wordt er verondersteld dat men

op dat ogenblik in Vlaanderen meer rogge dan tarwe at. Mogelijk heeft de voorkeur voor tarwe te maken met het feit dat het hospitaal een religieuze instelling was. Het graan van de hostie was tarwe. Misschien had het uitdelen van tarwebrood aan armen en zieken in de hospitalen een symbolisch aspect. Ter vergelijking, in een krijgstoet van 1316-1317, gedocumenteerd met Brugse rekeningen, kregen de soldaten meer rogge dan tarwe te eten. Het feit dat veel boerderijen van Sint-Jan in de kustpolders lagen, kan ook een rol spelen. Op de vruchtbare klei kweekte men tarwe. Rogge was de teelt van de arme zandgronden. Blijkbaar is het ook zo dat er in de steden in het algemeen meer tarwe geconsumeerd werd dan op het platteland. In de rekeningen van Sint-Jan wordt nooit gewag gemaakt van gekookte granen of van pap. Het lijkt dus waarschijnlijk dat het graan vooral tot brood werd verwerkt. Een deel van het graan werd ook terugbezorgd aan de eigen hofsteden in de vorm van brood. Er werd dus met andere woorden gebakken in het hospitaal zelf. Het brood werd trouwens als 'sinte Jansh brode' bestempeld. (Bronnen: Dehaeck 1999, Vervaeke 2012).

Zuurdesem en gist in het Sint-Janshospitaal in Brugge (1426). Pas in 1426 wordt er voor het eerst gist vermeld in de voedselrekeningen van het Sint-Janshospitaal. Het lijkt erop dat men op dat moment overstapt van zuurdesembrood naar gegist brood. Vanaf dat moment verdwijnt gist niet meer uit de rekeningen. (Bron: Dehaeck 1999).

Eten van de 'laten' in de 15^{de} eeuw. In het feodale stelsel moesten de horigen geregeld karweien uitvoeren voor hun heer. Op die dagen moesten ze echter door de heer gevoed worden. Brood was het belangrijkste eten dat ze kregen en het werd zowel 's morgens, 's middags als 's avonds voorzien. (Bron: Vermeire 1935).

Vollaard (1482). Vanaf de late 15^{de} eeuw komen we regelmatig het woord 'vollaard' tegen in oude teksten. Vollaard werd aanvankelijk vooral vermeld op bijzondere dagen als tuindag (kermis augustus), Sint-Maarten (11 november), Sint-Elisabeth (19 november), Kerstmis, Nieuwjaar en Pasen. Later wordt vollaard ook meer en meer op zondagen gegeten. Vollaard was aanvankelijk een soort beste wittebrood, in de tijd dat wittebrood nog uitzonderlijk was. Later werd het koekebrood (wit brood dat met melk en eieren, al dan niet met krenten) bereid werd. De Sint-Elooi-, Sint-Maarten- en Sint-Niklaas-koeken zijn in figuren geknede vormen van vollaard. De oudste vermelding van 'follaerts' in de Zwinstreek is afkomstig van Brugge in 1561. (Bronnen: Viaene 1962, Volkskundemuseum Brugge).



Foto. Onze huidige Sint-Niklaaskoeken zijn de restanten van de vollaardtraditie. Foto Arnout Zwaenepoel, 2019.

15.4 Graan en brood in de Zwinstreek van de 16^{de}, 17^{de} en 18^{de} eeuw



Foto. Flambeeuschild van de Brugse bakkersgilde, 1761, Brugge (?). Zilver en messing. Gruuthusemuseum Brugge. Foto Arnout Zwaenepoel.

'Teljoor' vervangt oud brood als bord (16^{de} eeuw). Vloeibare gerechten kwamen in de middeleeuwen in kommen op tafel, maar verder werd de maaltijd al sinds de tijd van Karel de Grote geserveerd op dikke sneden brood. Het afsnijden (*tailler* of *trancher*) van

het brood leverde dit primitieve bord zijn benaming *tailloir* of *tranchoir* op. In de *Ménagier de Paris* (Huisbaas van Parijs 1393) staat vermeld dat voor een huwelijksmaal bruinbrood werd gebruikt dat vier dagen eerder was gebakken en dus een stevige bodem vormde voor het in saus badende vlees. In Kamerijk schoof men, zoals gebruikelijk was geworden bij de rijkere klasse, een houten of metaal snijplankje onder het brood, dat ook *tailloir* of *tranchoir* werd genoemd. Pas in de loop van de 16^{de} eeuw kreeg dit voorwerp een verhoogde rand en leek het in alles op wat de mensheid gemeenzaam bord zou noemen. De oude term *tailloir* trotseerde moeiteloos de eeuwen, want vele Vlamingen noemen hun bord heden ten dage nog steeds *teljoor* of *telloor*'. (Bron: Vanloo 2019).

Granen uit de 16^{de} eeuw in de ruïnes van het Kasteel van Belgisch Middelburg. Bij een archeologisch onderzoek in 2002-2003, in de ruïnes van het Kasteel van Belgisch Middelburg, werden ook de plantaardige resten van het geconsumeerde voedsel in twee afvalputten onderzocht door Brigitte Cooremans. Daarbij werden ook verschillende graankorrels aangetroffen, van boekweit (*Fagopyrum esculentum*), gerst (*Hordeum vulgare*), een soort haver (*Avena species*), rogge (*Secale cereale*) en gewone tarwe (*Triticum aestivum*). Alle vijf deze graansoorten worden algemeen aangetroffen in mid-

deleeuwse en postmiddeleeuwse Vlaamse context. Bij de haver kan niet met zekerheid gesteld worden of het om een gekweekte dan wel wilde haversoort ging. Haver zou op havermoutconsumptie kunnen wijzen, maar het werd ook gebruikt bij het biermaken in de 16^{de} eeuw. Daarnaast was haver ook toen al een belangrijk voer voor paarden. Gerst werd als veevoer gebruikt en voor het maken van bier. In tijden van ontbering werd er ook wel brood van gebakken. Rogge en tarwe waren de belangrijkste granen voor brood. Zaden van typische graanonkruiden als bolderik (*Agrostemma githago*) en korenbloem (*Centaurea cyaneus*) wijzen eveneens op de teelt van graanconsumptie. Boekweit was een ingrediënt voor pannenkoeken en pap, maar het meel is niet geschikt voor het bakken van brood. Boekweit werd ook als vee- en kippenvoer gebruikt. (Bron: De Clercq et al. 2007).

Pachtbrief vermeldt granen op hofstede van abdij Zoetendale (1571). De pachtbrief van 1571 voor de hofstede van de abdij Zoetendale (Maldegem, Middelburg, Moerkerke) somt onder meer het huisraad op dat op de boerderij aanwezig is. In het bakhuis werd een zeil om boekweit te dorsen aangetroffen. In de schuur liggen volgende granen: 7,5 hoed (van 172 liter ieder) haver, 14,5 hoed koren, een tas korenschove, 75 'bondels mengeling van graan', 'cloppeling' van tarwe, haverstro, en honderd bondels zwarte haver. (Bron: De Smet 1961).

Zwarte haver

Zwarte haver is een oude havervariëteit, die vooral aan de paarden gevoederd werd, terwijl de witte haver ook voor menselijke consumptie (haverbrij, havermout, bier) geteeld werd. Over de exacte botanische identiteit van de zwarte haver zijn de meningen verdeeld. Sommigen noemen het de wilde haver waaruit de moderne haver gecultiveerd werd en daarbij wordt dan verwezen naar *Avena sterilis* of *Avena fatua*. Deze suggesties zijn wellicht niet correct. Anderen noemen zwarte haver een cultivar van de haver: *Avena sativa* subspecies *nigra*. (Bronnen: <https://www.bio-ron.com/producten/diervoeding/paarden-voeding/biologische-haver.html>, <https://nl.wikipedia.org/wiki/Haver>).

Inundatie van het Lapscheurse Gat in 1583 vernielt alle graanakkers. In (Belgisch) Middelburg vernielden de strategische onderwaterzettingen alle akkers, waardoor er geen graan meer kan geoogst worden. (Bron: De Smet 1968).

Graan voor de Dammenaars (1587). Omwille van de slechte omstandigheden tijdens de tachtigjarige oorlog (1568-1648) moesten de gemeenten herhaaldelijk tussenkomen om de bevolking niet van hongersnood te laten omkomen. In 1587 zorgde de magistraat van Damme voor de verdeling van 285 hectoliter tarwe onder de bevolking en de soldaten.

Nog in 1587 maakte de pastoor van Damme zijn testament op. Als onderdeel daarvan stichtte hij een eeuwig jaargetijde op het feest van de Zoete Naam Jezus (2 januari), met uitdeling van geld en brood aan dertien armen. (Bron: De Smet 1968).

Tarwe- en roggebrood voor het Sint-Janshospitaal in Damme (1642). Het statuut van 1642 van het Sint-Janshospitaal in Damme actualiseert onder meer hoe de zieken en pelgrims moesten gevoed worden. Zij voorzien dat de 'aerme zieken' die in het hospitaal verpleegd worden, dezelfde 'spijs' zouden eten als de religieuzen. Indien hun toestand evenwel beter eten vroeg, dan moesten ze dat ook krijgen. Het eten van deze religieuzen bestond uit 'potagie', vlees, brood en drank. Uit de rekeningen zijn ook meer details te halen van wat er precies geheten werd. Het brood werd gebakken van tarwe en rogge. Daarnaast werd er ook boekweit aangekocht. (Bron: Janssens 1988).



Foto. Het dertiende-eeuwse gebouw van het Sint-Janshospitaal in Damme. Foto Arnout Zwaenepoel.

Brood voor de schepenen van het Brugse Vrije (1712). De schepenen van het Brugse Vrije werden op kosten van het Vrije, vergast op een middagmaal, nadat ze de rekening van hun magistraat nazagen hadden. De rekeningen geven het uitgebreide menu weer. Bij de maaltijd werd ook brood geserveerd, meer bepaald: *‘frans, wit ende menagie broot’*. (Bron: De Smet 1946).

Granen vermeld in de ommeloper van de Heerlijkheid Male (1712-1721). Deze ommeloper beschrijft alle planten en vruchten (met hun oppervlakte) die op de heerlijkheid groeiden. Als granen worden 54 percelen rogge, 27 percelen boekweit en 9 percelen haver vermeld. (Bron: De Smet 1966).

15.5 Brood en graan in de Zwinstreek van de 19^{de} eeuw

Aardappelen verdringen brood van het middag- of avondmaal. Sinds het begin van de 19^{de} eeuw heeft de aardappel een vaste plaats veroverd in het voedselpatroon van de gemiddelde Belg. Gaandeweg werd de aardappel als een volwaardige en zelfs de belangrijkste component van de maaltijd aanzien. In de loop van de 19^{de} eeuw consumeerde de Belg steeds meer aardappelen. Rond 1800 at hij gemiddeld jaarlijks 200 kg aardappelen per persoon. In 1900 was dat verdubbeld, wat betekent dat de gemiddelde Belg dagelijks meer dan een kg aardappelen op zijn bord legde. Brood kwam daardoor niet meer 's morgens, 's middags en 's avonds op het bord, maar werd minstens van één maaltijd verdrongen. (Bron: Woestenborghs 2016).

De 'Ruggebroodvaart' in Damme. De ruggebroodvaart (roggebroodvaart), zo noemden de Damse dijkedelvers de Leopoldsvaart, omdat ze er maar een karig loon verdienden. (Bron: Cafmeyer 1957).

15.6 Brood en graan in de Zwinstreek van de 20^{ste} eeuw

Brood uit het Bakhuis (1900-1940). In de eerste helft van de 20^{ste} eeuw werd op de boerderijen van de Zwinstreek nog vrij algemeen brood gebakken in het bakhuis. Meestal gebeurde dat één keer per week, niet zelden op zaterdag. Het werk werd vaak verdeeld tussen twee personen: de boer stookte de oven en de boerin kneedde het deeg. Eén van beide moest daarna nog bakken. Het stoken van de oven gebeurde enkele uren voor het bakken. Met het rijshout van de in de buurt staande bomen werd de oven gestookt. In de boomarme Zwinstreek werd vooral wilg, populier en es gebruikt om te stoken. Ook meidoornrakten waren heel geschikt wegens de snelle

warmte die ze produceerden. Binnenlanders vonden wilg minderwaardig om brood te bakken, omdat ze de smaak van bijvoorbeeld met grove den gestookt brood veel beter vonden. De oven moest gestookt worden tot de stenen wit kleurden. Dat gebeurt meestal bij een temperatuur van ongeveer 300 °C, maar instrumenten om dat te meten werden niet gebruikt. Op dat moment werd ofwel de rest van de gloeiende houtkool met een ijzeren 'loete' uit de oven getrokken en in een doofpot verzameld, ofwel werd de brandende massa naar achter in de oven geduwd en werden daarvoor enkele metalen bakjes met water geschoven met dezelfde loete. De ovenvloer werd vervolgens netjes geveegd met een natte borstel. Daarna werden de broden de oven in geschoven met een houten 'ovenpale'. Ze werden meestal op de vuurvaste steen zelf gebakken. Anderen verkozen een blik om het brood te bakken. Het metalen deurtje van de oven werd vervolgens gesloten. Niet zelden werden de kieren tussen dat deurtje en de oven nog eens dichtgestreken met leem of zelfs koeiendrek. Naargelang de grootte van de oven konden een verschillend aantal broden tegelijk gebakken worden. In een middelmaat bakhuis werden vaak 10 tot 14 broden tegelijk gebakken. Uit ervaring wist men hoe lang de broden ongeveer moesten bakken, vooraleer het deurtje weer geopend werd en de broden uit de oven gehaald. Daarna werden met de restjes van het brooddeeg nog platte 'ovenkoeken' (schijven van zo'n 15-20 cm diameter) gemaakt en gebakken. Eventueel kon men daarna nog appeltaarten in de oven schuiven. Tenslotte werd eventueel nog gesneden fruit (appels, ...) in de oven geschoven om te drogen. Zo werd de geleidelijk afkoelende bakoven gebruikt tot alle warmte benut was. (Bron: Zwaenepoel 2015-2019, diverse interviews).



Foto. Met twee tot vier bussels rijshout wordt de bakoven tot 300 °C gestookt. Foto Arnout Zwaenepoel, 2016.

Kezane Kost (1900). Kezane Kost is een verzameling recepten van de alledaagse kost van de Cadzandse bevolking omstreeks 1900.

Een typische Cadzandse broodpap heette 'bestellepap'. 'Bestellen' kent men in Vlaanderen als 'mastellen', daar meestal in achthoek en daarom nog altijd kortweg 'achten' genoemd. In Zeeuws-Vlaanderen hadden ze een ronde vorm. Het woord 'maste' is vermoedelijk hetzelfde als 'masteluin' dat mengkoren betekent en afkomstig is van het Franse 'mêteil' met dezelfde betekenis. Bestellen werden gebakken van half tarwe en half rogge, later alleen van waterbrooddeeg. Ze waren rond van vorm, ongeveer 13 cm diameter en 3 à 4 cm hoog met een gat in het midden. Een bestel werd midden in een diep bord geplaatst en in het kuiltje werd een klein beetje anijs toegevoegd. Het geheel werd overgoten met kokende verse melk of met goed gekookte 'biest' (eerste melk van een gekalfde koe), zodat de bestel goed zacht kon worden. Er werd ook nog wat basterdsuiker, kaneel en gesmolten boerenboter toegevoegd. Deze bestellepap werd door de baker aan de kraamvrouw toegediend als eerste maaltijd na een 'kwoaje kraam' of miskraam. Bestellepap werd ook gegeten door de schutters van een schuttersvereniging op de begrafenissen van een van hun leden.

'Dikke koeke'. Ook 'dikke koeke' is een soort broodpap, die voornamelijk genuttigd werd wanneer de aardappeloogst mislukt was. De boerin bakte dan wit brood of krentenbrood van zeer groot formaat. Op tafel werd een pan met kokende zoete melk (in tegenstelling tot de naam karnemelk) gezet. De aanzittenden vulden daaruit hun bord, deden er een klontje boter in en legden daarin een dikke snee van dat brood, dat flink met bruine suiker werd bestrooid. Vaak werden er door de melk nog een of meerdere geklopte eieren toegevoegd na het koken van de melk.



Foto. Met de loete wordt de gloeiende houtskool naar achteren geschoven. Foto Arnout Zwaenepoel, 2016.

'Klakkers' is het Zeeuwse woord voor wentelteefjes. In het West-Vlaams klinkt het 'klakkaerds', 'gewonnen' of 'verloren brood'. Twee tot drie eieren worden losgeklopt met ongeveer een half pintje (3 dl) melk en een half ons (50 gr) suiker. Hierin worden sneetjes oudbakken wittebrood geweekt tot het brood goed doorweekt is, maar niet uit elkaar valt. De doorweekte sneetjes worden aan beide zijden vlug bruinegebakken in een koekenpan, waarin tevoren wat boter is gebruikt. De 'klakkers' worden opgediend, bestrooid met flink wat witte basterd- of bruine suiker.

Graansmokkel van Nederland naar Vlaanderen (1940-1945). In de Tweede Wereldoorlog was de voedseltoestand in België veel penibeler dan in Nederland. Vanwege het grote land- en akkerbouwgehalte in de Nederlandse grensgebieden hoefde de bevolking geen honger te leiden. De Duitse voorkeursbehandeling, Nederland werd als gelijke van Duitsland beschouwd en daarom naar het Duitse economische model ingericht, deed de rest. In België was er daarentegen wél een schaarste. De smokkeluitvoer van granen, aardappelen, kaas, suiker en vee naar België kende in de oorlog een grote omvang. Vanuit België kwamen tabak, sigaretten en sigarettenpapier de Nederlandse grens over. (Bron: Begijn 2008).

Zomertarwe moet wijken voor wintertarwe. In de eerste helft van de 20^{ste} eeuw wordt er nog een relatief groot aandeel zomertarwe gezaaid. In de tweede helft van de 20^{ste} eeuw is dat steeds minder het geval. Wintertarwe, met zijn grotere opbrengst, wordt de absolute regel en alleen in het geval van een extreem nat najaar, dat het zaaien van wintertarwe belemmerde, werd er nog per uitzondering zomertarwe gezaaid in de lente.

Tarwe in de Zwinstreek niet meer als broodgraan. In de loop van de tweede helft van de 20^{ste} eeuw werd er steeds minder tarwe nog gebruikt als broodgraan. Het merendeel van de tarwe werd als diervoeder verwerkt en het broodgraan werd van het buitenland geïmporteerd. (Bron: Zwaenepoel 2019, interviews)

16

Chocolade



Brugge wil graag de chocoladehoofdstad van Europa worden. Er zijn nu al meer dan 50 chocoladezaken. Foto Arnout Zwaenepoel.

Chocolade

16.1 Chocolade in de Zwinstreek van de 21^{ste} eeuw

Brugge chocoladestad. Zelfs al zijn de basisproducten niet lokaal, toch werd Brugge geleidelijk aan een echte chocoladestad. Anno 2019 zijn er meer dan 50 chocoladewinkels in Brugge. Slechts enkele produceren hun chocolade vanaf de cacaoboon tot chocolade. De meeste chocolatiers starten vanaf de ingekochte chocolade die door grotere bedrijven geleverd wordt. Veel chocolade die in Brugge verkocht wordt, is ook niet ter plaatse gemaakt, maar wordt in het buitenland aangemaakt. *'Belgische chocolade'* is jammer genoeg nog geen beschermde benaming.

In 2004 richtten Eddy en Cedric Van Belle het private chocolademuseum Choco-story op in het historische pand De Croon op het Sint-Jansplein in Brugge. Eddy Van Belle is ondernemer en aandeelhouder van bakkerijproductengroep Puratos en chocoladetak Belcolade. Anno 2018 trekt het museum circa 185.000 bezoekers per jaar.

We interviewden enkele vooraanstaande personen uit het chocoladewereldje: Eddy Van Belle, oprichter van het chocolademuseum, Luc Dierckx, een van de weinige artisanale chocolatiers die starten vanaf de cacaoboon en Jimmy Pietersz, die in Zeeland Belgische chocolade maakt. Ook de topchefs hebben meestal wel iets met (Belgische) chocolade.

Topchefs en chocolade. De topchefs in de Zwinstreek hebben absoluut iets met de Belgische chocolade, die heel vaak een centrale plaats inneemt in de desserts. De titels van de menukaarten liegen er niet om: *'Chocolade, bergamote, kokosnoot, banaan'*, *'Framboos en sesam met caramelia chocolade en vanille-ijs met koffieolie en creatieve snoepjes'*, *'sablée taartje met caramelia chocolade, druif en cassis, bolletje vanille-ijs met kaneel'*, *'Tiramisi, amaretto, karamel & pure chocolade'*, *'skull'*, ... Ook de foto's maken duidelijk dat chocolade een voorname rol speelt in de topkeukens van de Zwinsteek.

Filip Claeys: *'Onze chocolade wordt geleverd door Belcolade (Industrielaan 16, 9320 Erembodegem, Aalst).* We kregen contact met



Foto. Cremeux van caramelia chocolade, citroenlimonade, variëteit aan crumbles, framboos en sesam. Foto, De Jonkman.



Foto. In de chocoladewinkel van Luc Dierckx. Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. Chocolade moelleux. Foto, De Jonkman.

hen via Dominique Persoone. Die maakt nu zijn eigen chocolade, maar haalde vroeger ook zijn chocolade bij Belcolade. De chocolade wordt hier gesmolten en verwerkt tot onze desserts’.

Edwin Vinke: ‘Skull in ons 25 gangenmenu is een chocolaatje in de vorm van een schedel’.

Luc Dierckx: ‘Mensen als een Dominique Persoone maken heel veel reclame rond hun nieuwe experimenten met chocolade, maar Dominique heeft ook een iets andere invalshoek. Je merkt aan hem dat hij eigenlijk een kok is van opleiding en geen chocolatier. Dat is geen kritiek hoor, maar zijn ingrediënten als pimentjes, peper, ... dat zijn kok-invloeden. Het is een andere benadering. Ik heb trouwens nog zaken gemaakt voor Dominique. Ik heb bijvoorbeeld pralinen met kaviaar voor hem gemaakt, maar hij heeft dat gepatenteerd. Je zult het niet in mijn eigen winkel vinden’.

(Bron: Zwaenepoel 2019, interviews met Filip Claeys, Edwin Vinke en Luc Dierckx).

Belgische chocolade beroemd. Eddy Van Belle: ‘Ja chocolade hoort bij onze top: bier, chocolade en frieten natuurlijk. Ik kan die beroemdheid niet echt wetenschappelijk verklaren, maar ik kan wél een viertal redenen bedenken die mogelijk verklaren waarom de Belgische chocolade zo beroemd is.

Vooreerst is er zoiets als constante kwaliteit. Ik weet niet hoe het voor jou is, maar ik ben opgegroeid met Côte d’Or. Dat was tientallen jarenlang dé chocolade en die had altijd dezelfde kwaliteit. De smaak van de Belg heeft zich daarop gericht en die vaste kwaliteit is ook de norm geworden. De lange traditie en vaste kwaliteit zijn zeker een belangrijke factor.

Een tweede verklaring ligt in de wetgeving. Eind de 19^{de} eeuw was er al een wet die de chocoladesamenstelling vastlegde.

Een derde reden kun je zoeken in de bereidingswijze. De chocolade wordt op een bepaald moment gestort in zogenaamde ‘conches’ of schelpen. Daarin wordt de chocolade opgewarmd. We noemen dat ‘concheren’. Op dat moment verdwijnen de ongewenste, bittere aroma’s door verdamping. In België duurt dat concheringsproces langer dan in andere landen.

Een vierde mogelijke verklaring ligt in de graad van vermalen. In België wordt de cacao boon zo fijn vermalen dat er geen korrelgevoel meer in de smaak overblijft. Dat is bij sommige buitenlandse chocolades wél zo.



Foto. Chocolatier Luc Dierckx. Foto Arnout Zwaenepoel.

Uiteraard speelt ook de kwaliteit van de cacao bonen zelf een belangrijke rol. Er bestaan verschillende ondersoorten van de cacao, met de Criollo als meest edele. Die wordt gebruikt in de fijnste chocolades. De Forastero is de meest gecultiveerde. Hij is minder verfijnd maar minder ziektegevoelig. De Tritinario is een kruising tussen beide ondersoorten, die de voordelen van beide andere rassen tracht te combineren.

De vraag waarom de Belgische chocolade zo bekend is, is in belangrijke mate te danken aan de praline, aan zijn vorm, aan de vulling en aan de sluiting. De manier waarop de pralines gesloten worden is een typisch Belgisch procedé. Twee klassieke vullingen zijn de ‘praliné’ en ‘ganache’. Praliné bestaat uit een mengeling van suiker, vanille, chocolade en geplette amandelen of hazelnoten. Ganache is een mengsel van chocolade met opgeklopte slagroom en boter waar tal van andere smaken kunnen bijgevoegd worden. Ook fruitvullingen zijn erg populair. In 2000 werd onder impuls van het kunstgenootschap Alibi en Belcolade een nieuwe originele vormgeving voor de praline bedacht en uitgevoerd’.

Luc Dierckx: ‘We hebben het hier al heel lang in de vingers. Er is een traditie. En de Groene Poorte is een topschool qua opleiding. België is ook qua klimaat een heel geschikt land om chocolade te maken. De temperatuur en de luchtvochtigheid zijn hier heel erg geschikt. In warmere landen zou je voortdurend problemen hebben met de te hoge temperatuur en met de luchtvochtigheid. Dat laatste is zelfs hier al niet vanzelfsprekend hoor. In de zomer moeten we de deur van de winkel dicht houden. In het voorjaar staat die meestal open’.

(Bron: Zwaenepoel 2019, interview met Eddy Van Belle).

En wie is de beste chocolatier van de Zwinstreek? Eddy Van Belle: ‘Hmm ... toen we hier toekwamen met het chocolademuseum vlogen ze elkaar nog een beetje in de haren. We hebben toen met enkele mensen voorgesteld om een chocoladegilde op te richten,



Foto. De winkel van chocolatier Pol Depla in Brugge. Foto Arnout Zwaenepoel.

naar analogie met de tradities van de gilden in het middeleeuwse Brugge. In 2005-2006 is die gilde dan opgericht. Dominique Persoone was de eerste voorzitter, maar inmiddels al niet meer. Dumon of Depla is nu de voorzitter denk ik. De beste chocolatier, dat is heel moeilijk te zeggen. Er zijn nog vier grote chocoladeproducenten: Belcolade, Callebaut, Veliche en ... de vierde ontsnapt me even. Belcolade is de enige die nog in handen is van een Belgische familie. Zelfs met dezelfde grondstof zijn de werkmethodes verschillend. De vulling en de vorm maken het verschil. In Brugge zijn er een beperkt aantal zelf producerende artisanale chocolatiers, maar de meeste zijn doorverkopers. De meeste chocolade is wel Belgische chocolade. Dat betekent dat ze alleen cacao boter gebruiken en geen andere vetten en dat ze natuurlijke vanille gebruiken in plaats van synthetische vanille. Er is ook een recente hype bij een aantal chocolatiers: ‘bean to bar’, van de cacao boon tot de afgewerkte chocolade. Dat kan alleen door heel kleine ambachtelijke chocolatiers. Een grotere kan dat niet bolwerken’.



Foto. The Chocolate Line factory van Dominique Persoone. Foto Chocolate Line.

Luc Dierckx: ‘Ik heb mijn opleiding gevolgd in de Groene Poorte in Brugge. Dat is de absolute top voor een opleiding als patissier-chocolatier. Daarna heb ik nog een extra opleiding gevolgd in Ecuador. Ik heb eerst op verschillende plaatsen gewerkt zoals bij Callebaut, Pol Depla en Lindt (Zwitserland). Pol Depla is naar mijn mening de beste chocolatier van Brugge. Ik wil niemand anders beledigen hoor, maar die heeft het chocolade maken in de vingers al geen ander. Ik heb ook stage gevolgd bij Pierre Marcolini (°1964). Dat is een (half-)Italiaan, die in Parijs en in Brussel woont. Dat is de haute-couture van de chocolade. Dat is de absolute wereldtop’.

Jimmy Pietersz: ‘Dominique Persoone is dé naam natuurlijk, maar of het ook de beste chocolatier is? Dat is een marketing-verhaal. Ergens een heel kleinschalige chocolatier is misschien wel de beste. Ik ken ze niet allemaal persoonlijk. Ik weet het dus niet zo. Ik zit ver weg in de export. Ik heb weleens iets kleinschaligs gedaan, met het twee sterrenrestaurant ‘De Kromme Watergang’ bijvoorbeeld (Hoofdplaat, Slijkplaat)’. (Bron: Zwaenepoel 2019, interviews met Eddy Van Belle, Luc Dierckx en Jimmy Pietersz).

Je hebt ook een eigen plantage? Eddy Van Belle: ‘Ja, we zijn een plantage gestart in Mexico, als een soort leerproces. Ik doe dat samen met Dominique Persoone en Jacqy Vergote. We wilden van dichtbij kunnen volgen hoe cacao geproduceerd wordt. Nog niet alles is geplant. De bedoeling is te komen tot zo’n 600 ha. Dat is uiteraard niet genoeg om al onze eigen chocolade te maken. Je mag niet vergeten dat we de tweede grootste producent van couverturechocolade zijn. We gingen kijken hoe de indianen hun cacao verbouwden. In Mexico heb je nogal wat zogenaamde ‘sink holes’. Dat zijn grotten waarvan het dak ingestort is. De Maya’s kweekten hun cacao in die sink holes. Daar had je een geschikt microklimaat. We hebben de 5 Mexicaanse variëteiten geplant die de zoetste chocolade opleveren. In het begin hadden we grote problemen met insecten, mieren, sprinkhanen die alle bladeren opaten, wormen die de wortels aantastten, ... Je moet je beroep leren. We hebben heel veel geleerd van de indianen. Die gebruiken een afwisseling van planten en bloemen om insecten te weren. In het begin hadden we biociden nodig in een plantage met uitsluitend cacao bonen. Nu proberen we dat te vermijden door onze plantages gemengd te maken met insectenwerende planten. We gebruiken ook irrigatie. Dat is nodig in Mexico. In Sankt Vith hebben we een bibliotheek met zuurdesems. In Mexico hebben we ook hetzelfde gedaan met cacao bonen. Als een variëteit zou bedreigd worden door een of andere reden, dan hebben we daar een reserve. Voor koffie kun je daarvoor de bladeren gebruiken. Daaruit kun je nieuwe koffieplanten stekken. Met cacao lukt dat niet, maar wél met de bloemen. De bloemen van die cacao variëteiten worden gecryogeneerd. Die kunnen wortelen als we dat willen’.



Foto. Eddy van Belle in zijn bureel in het chocolademuseum.
Foto Arnout Zwaenepoel.

'De meeste landbouwers hebben zeer kleine oppervlakten cacao, variërend van 0,5 tot 3 ha. Ze oogsten daarop zo'n 300 kg per hectare en ze krijgen daar 1 dollar per kilogram voor. Die mensen moeten dus toekomen met een jaarloon van 300 dollar. Als de prijs van de chocolade hier naar beneden gaat, dan is dat dramatisch voor die mensen. Daarom hebben we besloten om onze cacaobonen rechtstreeks aan de boeren te kopen. We doen dat nu in Vietnam, in Papoea-Nieuw Guinea, in Mexico, in Ivoorkust, ... We geven die mensen een hogere prijs dan normaal. Daar worden die boeren beter van. We hebben ook een eigen certificatie opgesteld: 'cacao trace', gecertificeerd door Veritas. Hoe goed ook de intentie van die andere organisaties is, er blijft altijd een groot deel van het geld hangen in de organisatie zelf, waardoor er te weinig bij de boeren zelf terecht komt. Wij garanderen de boeren een vaste prijs en we geven hen een 'chocolate bonus' extra. We doen dat 2 tot 3 keer per jaar en dat betekent voor die mensen 1 à 2 maanden salaris extra. Dat kan tellen voor hen natuurlijk. Je moet weten dat cacao slechts één grote oogst en een tweede kleinere oogst voortbrengt per jaar. Er komt dus ook maar twee keer geld binnen. Bij veel andere teelten komt er op regelmatige basis geld binnen, zoals bijvoorbeeld bij de rubberteelt. De verleiding is dus groot om over te schakelen op andere teelten. Nog een wijziging die we nu doorvoeren heeft ook te maken met de hygiëne. De boeren brengen nu de verse bonen naar ons en wij fermenteren zelf'. (Bronnen: Zwaenepoel 2019 interview met Eddy Van Belle, Gabriël 2008).

Luc Dierckx, wat maakt jouw chocolade bijzonder t.o.v. anderen?

Luc Dierckx: *'Je kunt mij als een traditionele chocolatier beschouwen. Er zijn er anderen die het moeten hebben van de nieuwigheden en zo. Die vernieuwingen, dat is niet zozeer mijn ding, maar mijn kwaliteit is dat ik alleen de pure producten, de zuivere cacaobonen, geen bewaarmiddelen, geen andere vetten, geen kleurstoffen gebruik. We zijn ook niet commercieel, in die zin dat we de zaak*



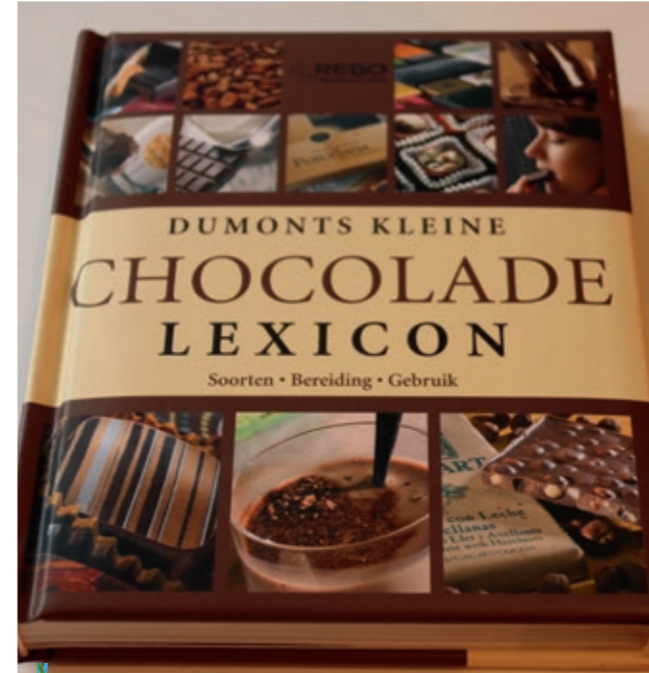
Foto. Luc Dierckx is een van de weinige mensen die chocolade maakt vanaf de cacaoboon. Foto Arnout Zwaenepoel.

zelfs sluiten als het te warm is. We hangen dat dan ook op de deur: 'to hot for chocolate' Artisanale chocolade in een winkel leggen die 20-21°C wordt, is al delicaat. Witte chocolade smelt al bij een temperatuur van 28°C en donkere chocolade bij een temperatuur van 32°C. De commerciële chocoladewinkels die niet zelf chocolade maken, zullen dat natuurlijk niet doen, maar die chocolade is daarvoor dan ook behandeld met allerlei dingen die ik niet gebruik. De temperatuur is erg belangrijk voor chocolade. Als het te koud is, in een ijskast bijvoorbeeld, dan wordt de chocolade grijs. Als het te warm is wordt hij dof'.

'Ik maak ook geen mengeling van cacaobonen. Ik kan elke boon proeven en zeggen uit welk land hij komt. Ik gebruik die bonen ook puur en ik vertel graag aan mijn klanten welke chocolade van welke bonen gemaakt is, maar je zult het er niet zien opstaan. We zijn niet zo heel hard bezig met reclame maken. We werken met vier in het atelier en mijn vrouw staat in de winkel. Als we ons even hard op reclame voeren zouden gooien zoals andere mensen vaak wél doen, dan zouden we met veel meer volk moeten werken of onszelf dood werken. We hebben er bewust voor gekozen om dat niet te doen'. (Bron: Zwaenepoel 2019, interview met Luc Dierckx).

'Voor de rest zijn we ook heel erg bezig met fairtrade en met verpakking. We kopen bij lokale boeren waar de cacao geteeld wordt. Dat is overal op 23° boven of onder de evenaar, zowel in Zuid-Amerika, Azië als Afrika. We kopen cacaobonen in Columbia, Ecuador, Ghana, Kameroen, Peru, Venezuela, Vietnam, ...'

'We zijn volop bezig met het weglaten van elke vorm van bedrukking op onze verpakkingen. Dat is niet erg commercieel natuurlijk. Onze naam staat er niet op, ons adres niet. Maar we vinden dat belangrijk. We hadden tot voor kort ook gelamineerde tasjes en zo. We houden daarmee op. Dat soort verpakkingen willen we niet meer.



Twee foto's. In dit boekje komt ook een recept van Luc Dierckx voor. Foto Arnout Zwaenepoel.

Mijn topproduct, dat zijn mijn truffels. Ik heb er ook wat over geschreven in een boekje trouwens. Het is voor mijn truffels dat die sjeiks uit Saoedi-Arabië en Koeweit ook naar hier komen. Ik kan ze niet verzenden, want met die temperaturen ginder is dat onmogelijk. Artisanale producten verzenden is niet eenvoudig. Alleen de donkere chocolade, dat gaat nog redelijk'. (Bron: Zwaenepoel 2019, interview met Luc Dierckx).

Luc Dierckx, negen op de tien in Brugge verkopen alleen maar chocolade, maar jij maakt ze ook zelf? Waarom?

Luc Dierckx: *'Ja, omdat ik chocolatier ben en uit liefde voor mijn vak. Voor het geld moet je het niet doen hoor. Chocoladewinkels die inkopen en verkopen verdienen ongetwijfeld meer geld dan ik, maar dat is meestal geen echte chocolade. Dat is een fabrieksproduct, waar de ambachtelijkheid ver te zoeken is. Helaas is er daar niet echt een goede wettelijke bescherming voor. 'Belgische chocolade' is een brede noemer hoor. Heel veel van de Brugse chocolade wordt in Polen gemaakt! Dat is puur vet, kleur en smaakstof'. (Bron: Zwaenepoel 2019, interview met Luc Dierckx).*

Luc Dierckx, waar komen de ingrediënten voor jouw chocolade vandaan?

Luc Dierckx: *'Onze hazelnoten komen van Piëmonte in Italië. Dat zijn de beste. Praliné bestaat uit gemalen hazelnoten en suiker. Bij het malen komt de olie vrij. Praliné bestaat uit gemalen hazelnoot en suiker. En we voegen er nog iets aan toe, maar dat is ons huisgeheim. Ik kan niet alles vertellen natuurlijk.*



Twee foto's. Zelfgemaakte producten van chocolatier Luc Dierckx. Foto's Arnout Zwaenepoel.

Ginger of gember komt normaal van Azië, maar we hebben een landbouwer uit Beieren in Duitsland die dat voor ons kweekt. Dat groeit daar niet buiten natuurlijk. Het wordt in serres gekweekt. Onze verse appelsienen komen uit Valencia. Daar maken we onze marsepein van, met verse orange'.

'En onze cacaobonen, dat heb ik al verteld, die komen van overal. De meeste industriële chocolade die haalt zijn cacao van Ghana; dat is veruit de grootste exporteur. Wij hebben een heleboel verschillende landen. Ecuador, dat zijn de beste bonen naar mijn smaak. Venezuela is ook heel bijzonder. Meestal gebruik ik 72% cacao poeder. Met de cacaoboter en suiker is dat de basis voor chocolade. De cacao van Ecuador wordt 'edelcacao' genoemd. De cacao van Ghana wordt 'gewone cacao' genoemd. 35% van de wereldproductie komt uit Ghana.

Mijn fruit komt van Tino's van Schapenbrugge in Knokke. Dat is topkwaliteit. Framboos, kers, ...

Wat gebruiken we nog allemaal? Amandel, basilicum, munt, chili, limoncello, ...

Ik gebruik weinig ingrediënten die andere chocolatiers niet gebruiken. Ik ben een traditionalist, een klassieker. Ik gebruik de pure producten, maar ik zoek niet naar allerlei effecten met nieuwe producten'. (Bron: Zwaenepoel 2019, interview met Luc Dierckx).

Luc Dierckx, wie maakt er nog zijn eigen chocolade in Brugge? In de Zwinstreek? Luc Dierckx: 'Niet veel hoor. Er zijn wel 50 winkels, maar er zijn er maar enkele die zelf maken. Je hebt Pol Depla. Persoonlijk vind ik dat de beste chocolatier van Brugge. The Chocolate Brothers, Mariastraat 34, 8000 Brugge. Stefaan Dumas, die heeft inmiddels zijn zaak overgelaten. Hij had drie winkels, maar hij maakt zelf geen chocolade meer. Dominique Persoone is meest gekende natuurlijk. Die maakt heel veel reclame en heeft inmiddels ook zijn eigen plantages. Pas op, hij verkoopt zoveel dat hij niet alles meer zelf kan maken hoor. Hij moet ook inkopen. Suykerbuyc (Katelijnestraat 5, 8000 Brugge) maakt ook nog zelf op zeer kleine schaal. BbyB (Sint-Amandstraat 39) in Brugge, luxe chocolade van sterrenchef Bart Desmidt en meester-chocolatier Jan Verleye. Dat is niet 100% natuurlijk product, maar het is wél heel goed gemaakt en lekker. Chocolatier M (Sylvain Dupuisstraat 38) in Knokke ook nog. De rest komt vooral van fabrieken: Bicobel uit Lokeren, ... Mijn vader werkte destijds voor Verheecke. Dat was een van de eerste in Brugge, maar die is gestopt. Dat is inmiddels een reusachtig bedrijf (de Baronie) geworden, dat gerund wordt door een Nederlander. Die hebben ook IJsboerke overgenomen. Verheecke, dat is eigenlijk het verhaal van Jeff de Bruges, ken je dat? Verheecke had drie kin-



Foto. Tino's groenten en fruit en planten, Knokke-Heist. Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. Luc Dierckx en Tamara Mortaignie in hun chocoladezaak, Walstraat 1, Brugge. Foto Arnout Zwaenepoel.

deren: August, Bernard en Katrien. Katrien was getrouwd met Jef van Borm. Dat is eigenlijk Jeff de Bruges, alias Jeff Chocola. Hij is nu gepensioneerd en woont inmiddels in de Filipijnen. Dat was een economist. Hij heeft het bedrijf van de Verheeckes op de wereldkaart gezet'. (Bron: Zwaenepoel 2019, interview met Luc Dierckx).

Die nieuwe vondst van roze chocolade en rode cacaobonen, hoe zit dat precies? Luc Dierckx: 'Dat is een tijdelijk, commercieel fenomeen naar mijn mening. Ik maak het ook hoor; hier, je moet eens proeven. Dat is suikergoed. Die bonen zijn een beetje roder dan de andere, en dit is de kleur van het zuivere product: niet zo fantastisch hé. Als het feller roze gekleurd is, dan is dat omdat er kleurstof aan toegevoegd is. Dat is een kleine opflakking, die snel ook weer zal

verdwijnen, denk ik. Dat is zoiets als alcohol in pralines doen en zo. Dat heeft niets met chocolade te maken. Ik vermijd het ook omdat er kritiek op komt. Arabische klanten bijvoorbeeld, die willen dat niet'.

Jimmy Pietersz: 'Ruby? Ik heb me daar eerlijk gezegd nog niet verder in verdiept. Ik weet niet of het een hype wordt. Callebaut komt daar mee op de markt, maar soms halen ze hun targets niet en dan gaat dat weer van de markt. Ik wacht dus nog even af. Als het aanslaat, dan gaan we dat ook doen. Ik kijk naar de massa om te beslissen. Als een bekend iemand zich daaraan linkt, dan kan het boomen, maar toch even afwachten'. (Bron: Zwaenepoel 2019, interview met Luc Dierckx).



Foto. The Chocolate Brothers. Artisanale chocolatiers, Mariastraat Brugge. Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. Ruby-chocolade van Luc Dierckx. Foto Arnout Zwaenepoel.

Zeeuws chocoladebedrijf in Cadzand maakt Belgische chocolade.

P&T Chocolate and Presents BV, in Cadzand (Sluis), geleid door Jimmy Pietersz en Petra Schrier, maakt geschenkchocolade en cadeau-artikelen, waarbij kleur en design van de verpakking een even grote rol spelen als de chocolade. De haaiantanden van chocolade maken duidelijk dat het bedrijf zich aan de Zwinstreek op-trekt. De chocolatiers zijn opgeleid in de groene Poorte in Brugge. Dat is volgens Jimmy dé place to be om het vak te leren. Ik druk mijn verbazing uit dat er ook in Zeeland chocolade geproduceerd wordt. Jimmy: *'België heeft de naam van oudsher, maar je zou verbaasd staan hoeveel er de laatste jaren in het Oostblok geproduceerd wordt. De helft van Brugge wordt waarschijnlijk van daaruit bevoorrad. Zeeuws-Vlaanderen is vlakbij België. De grondstoffen-leveranciers zijn dezelfde als in Knokke. Belcolade (Industrielaan 16, 9320 Erembodegem, Aalst) en Callebaut zijn de toeleveranciers van onze chocolade. Callebaut was Belgisch, maar is dat niet meer. Het is inmiddels opgekocht door het Zwitserse bedrijf Barry Callebaut. Wij zijn chocoladeverwerkers. We starten niet vanaf de cocoa-boon. Het is eigenlijk hetzelfde verhaal van België. Wij verkopen alles als Belgische chocolade, omdat de grondstoffen Belgisch zijn. In China zijn ze gelukkig als ze 'Belgisch' lezen'. (Bron: Zwaenepoel 2019, interview met Jimmy Pietersz).*

'Er zijn veel types chocolade. Je kijkt naar je machinepark. We houden vast aan dat type dat 20 huisvrouwen ooit gekozen hebben in Nederland. Dat was op het moment dat ik nog in Maastricht in (Nederlands) Limburg woonde. Maar we passen ons ook wel aan. Er is bijvoorbeeld momenteel een tendens naar minder suiker, geen gluten, ... Dat is echter een concessie aan de smaak. Soms is dat niet te pruimen naar mijn persoonlijke mening, maar we moeten wel mee. Het is vooral het afgewerkte product dat onze eigen identiteit weer-geeft. De presentatie en de verpakking is de toegevoegde waarde.



Foto. In het chocoladefabriekje van Jimmy Pietersz en Petra Schrier. Foto Arnout Zwaenepoel.



Foto. Haaiantanden van de Zeeuwse stranden. Foto Arnout Zwaenepoel.

We hebben bijvoorbeeld onze chocolade haaiantanden die naar het Zwin verwijzen. We maken ook schelpen, zeesterren, ... die naar het Zwin verwijzen. Er komen ook veel vragen in het genre van: kun je dit of dat maken? Dat vergt echter veel investering. We maken nog altijd 'Maastrichter sterretjes'. Die verwijzen naar Europa en naar Maastricht. We maken ook nog mergelblokjes die naar Nederlands Limburg verwijzen. Maar nu wil ik vooral meer zaken maken die naar de Zwinstreek verwijzen. Dat hoeft niet alleen chocolade te zijn. Ik denk ook na over andere producten'. (Bron: Zwaenepoel 2019, interview met Jimmy Pietersz).

Chocolatier M in Knokke (2002). In 2002 start David Maenhout samen met zijn vrouw Isabel Hertsens, na een avondopleiding chocolatier bij Syntra West, een ambachtelijke chocoladezaak op in de Sylvain Dupuisstraat 38 in Knokke-Heist. Korte tijd later is hij onderdeel van de Belgische delegatie op de wereldexpo's, wereldambassadeur voor Barry Callebaut, krijgt hij in 2013 erkenning van Gault-Millau als chocolatier van het jaar en oogst hij zilveren en gouden medailles op de internationale Chocolate Awards. Zijn ambitie is het ontwikkelen van nieuwe chocoladeproducten en een telkens weer vernieuwende aanpak. (Bron: Vanderheyden 2017).

Chocolade anno 2017. België heeft actueel een wereldwijde reputatie in de vervaardiging van chocoladeproducten. Die gelden als een standaard voor de hele sector in de wereld. Dit gastronomisch erfgoed wordt geschraagd en uitgedragen door een legioen van 540 Belgische chocolatiers, waarbij de West-Vlamingen de kroon spannen met 108 erkende chocoladeverwerkers. Ook het aantal chocoladewinkels, 211 in 2017 in de kustprovincie, is een historisch record. Provinciehoofdplaats Brugge spant hierbij de kroon met 63 speciaalzaken in pralines, chocoladefiguren en andere zoete varianten. Brugge claimt hiermee de titel van Belgische en Europese chocoladehoofdstad. In 2016 diende Chocoprabisco, de beroeps-

organisatie van de Belgische chocoladeproducenten een dossier in bij de Europese Unie om de term *'Belgische chocolade'* te laten beschermen. De beschermingsprocedure is nog niet afgerond. In het chocoladewereldje is er momenteel ook een discussie gaande tussen de ambachtelijke en de industriële producenten. In een ambachtelijk procedé zijn de grondstoffen vaak van een andere (*beter*) kwaliteit en daardoor ook duurder. Tegelijk is er de vaststelling dat in de meeste gevallen het basisproduct, de couverture, afkomstig is van dezelfde grootleveranciers (Callebaut, Belcolade en Cargill). (Bronnen: Vanderheyden 2017, Van In 2017).

16.2 Korte geschiedenis van cacao en chocolade

De geschiedenis van de cacao is 5500 jaar oud. Samen met brood behoort cacao tot de oudst gekende voedselbereidingen. De oudste getuigenissen over cacao zijn teruggevonden in Palanda in Ecuador. Archeologen hebben, met methodes als thermoluminescentie en dergelijke, theobromine gevonden in etensresten. In Ecuador groeide de Cacaoboom (*Theobroma cacao*, familie *Malvaceae*) in het wild, in het noordwesten van het Amazonewoud. De oorsprong van de cacao ligt dus niet in Mexico zoals velen denken. In Mexico werd de cacao ingevoerd en ging men de bomen ook kweken.

De cacao-drink was in die tijd een offergave aan de goden. Daarvoor werden twee kostbare producten gebruikt: de cacao zelf, toen een absoluut luxeproduct en daarnaast mensenbloed. De Midden-Amerikaanse indianen gebruikten hun eigen bloed door hun tong te doorpriemen of ze prikten het bloed uit hun oorlel. De cacao-drink was een energetische drank waaraan men ook maïsmeel, pepertjes (*Pimenta gorda* = *Pimenta dioica*, familie *Myrtaceae*), pitten van de zapote- of sapotevrucht (*Brijappelboom* = *Pouteria sapota*, familie *Sapotaceae*), bloemen (*van orejuelas* = *Cymbopetalum penduliflorum*, familie *Annonaceae*, *van mecaxóchitl* en *van tlixochitl* = *vanille* = *vanille-orchidee* = *Vanilla planifolia*) en de kleurstof anatto (*afkomstig van de Orleaanboom* of *'lipstick tree'* = *Bixa orellana*, familie *Bixaceae*) aan toevoegde. Het was een sterk gekruide drank. Meestal was dit een ongezoete drank. Er zijn enkele sporen gevonden waar men de drank zoette met honing. (Bronnen: Chocolademuseum Brugge, Zwaenepoel 2019 interview met Eddy Van Belle, Gabriel 2008).



Foto. Vanilleplant (*Vanilla planifolia*). Bron: Wikipedia.



Foto. Jamaicapeper, Pimentbes of Nagelpeper (*Pimenta dioica*). Bron: The Natural World. Useful plants.



Foto. Brij-appelboom (*Pouteria sapota*). Bron: Arboles frutales Pinterest.

Toen de Spanjaarden rond 1500 de drank ontdekten, waren ze niet erg enthousiast over de smaak. Daarom voegden ze rietsuiker en kaneel toe aan het drankje en lieten ze de gepeperde en andere kruidige bestanddelen weg. De Spanjaarden hebben het drankje ook naar Europa gebracht. Het drankje in die samenstelling is de norm gebleven tot ongeveer 1820-1830.



Foto. *Cymbopetalum penduliflorum*. Bron: Edible flowers in the Mayan Diet. Revue. Guatemala English-language Magazine.

Rond 1830 vond Coenraad van Houten een pers uit, die de cacao kon scheiden in vloeibare bestanddelen (cacaoboter) enerzijds en de vaste bestanddelen (cacaopoeder) anderzijds. Cacaoboter krimpt lichtjes tijdens het hard worden van de chocolade. Hierdoor komt de chocolade gemakkelijker uit de vorm. Vanaf dat moment kreeg men de mogelijkheid om vormen te maken en was de chocolade eigenlijk geboren. De chocolade zoals we ze nu kennen is dus eigenlijk ongeveer 200 jaar oud. Het spreekt vanzelf dat de kwaliteit van de chocoladevormen een niet te onderschatten rol speelt. Daarom is de evolutie van de chocoladevormen een verhaal op zich. Tin, ijzer, koper, zilver, nikkel, chroom en bakeliet speelden een rol in de constante verbetering van de vormen. Chocolade die enkel de binnen-oppervlakte van de vorm vult, wordt 'couverture-chocolade' genoemd.

Eddy Van Belle: 'Er wordt in het chocolademuseum ook uitgelegd hoe chocolade gemaakt wordt. Ik weet niet of je het proces wat kent? Van cacao tot praline vergt eigenlijk 26 stappen! De cacao-boon moet geplant worden, de vruchten moeten geoogst worden, ze worden in twee gekapt, de bonen worden er uitgehaald, die moeten dan een dag of 5-6 fermenteren om aroma te vormen, ze moeten vervolgens een week of twee gedroogd worden, geroosterd, gepeld, de bonen worden tot cacaomassa verwerkt. Door de cacaomassa onder grote druk te persen komt de vloeibare cacaoboter vrij. Afhankelijk van het soort chocolade wordt vervolgens suiker en cacaoboter toegevoegd, melk voor de melkchocolade, alleen cacaoboter voor de witte chocolade, sojalecithine om te stabiliseren. Men zegt vaak dat witte chocolade geen chocolade is. Het is wél chocolade. De helft van de cacao-boon is er immers in gebruikt. Ook de wettelijke beschrijving van chocolade maakt duidelijk dat witte chocolade ook chocolade is'. (Bronnen: *Chocolademuseum Brugge, Zwaenepoel 2019 interview met Eddy Van Belle, Gabriel 2008*).

Luc Dierckx: 'De cacao-plant is eigenlijk een boom tot ongeveer 12 m hoog. Meestal wordt die veel lager gesnoeid, zodat de vruchten gemakkelijk te plukken zijn. Elke struik draagt zo'n 40 vruchten. De struiken dragen vrucht vanaf het vierde jaar tot ongeveer 30-40 jaar. Er zijn wilde en gecultiveerde cacao-bomen. De gecultiveerde struiken zijn de beste. De cacao-vrucht is zo'n 10-15 cm groot en daar zitten de cacao-bonen in. Die worden eruit gehaald en dan gefermenteerd in de zon. In die vorm worden ze naar hier gebracht. Hier moet dat buitenste velletje er eerst nog af. Door het persen wordt de cacaoboter gescheiden. De bonen worden heel langzaam gemalen. Dat duurt uren voor we dan ons basisproduct, het cacaopoeder hebben. Het gehalte aan cacaopoeder in onze chocolade kan erg variëren, maar er zijn natuurlijk limieten. Vanaf 87% wordt het product poederachtig. Chocolade die vermeldt dat er 99% ca-

cao gebruikt wordt, dat kan niet. Dat is larie'. (Bron: *Zwaenepoel 2019, interview met Luc Dierckx*).

Berwaerts, Neuhaus, Côte d'Or, Jacques en Callebaut zetten de Belgische chocolade op de kaart. In 1840 produceert het chocoladebedrijf Berwaerts de eerste geperste chocoladetabletten. In 1857 wordt Neuhaus opgericht, in 1883 volgt Côte d'Or, in 1896 Jacques en in 1911 Callebaut.

De Zwitserse apotheker Jean Neuhaus verliet in 1857 zijn geboortestad Neuchâtel en vestigde zich in Brussel. Naar een inmiddels aloude apothekerstraditie, verbeterden hij en zijn zoon de smaak van hun medicinale producten door ze te omhullen met een laagje chocolade. Dat bleek zo aan te slaan dat de apotheek in een chocoladewinkel omgevormd werd. Kleinzoon Jean Neuhaus Jr. maakte de zaak helemaal succesvol door in 1912 voor de dag te komen met een chocoladesnoepje gevuld met een zachte vulling: de geboorte van de Belgische praline en meteen van een hele Belgische chocolade-industrie. In 1915 creëerde hij samen met zijn vrouw ook de 'ballotin', het typische doosje waarin de pralines vanaf toen verpakt werden, in plaats van de traditionele snoep-puntzak, waarin de chocolade veeleer geplet werd.

Het bedrijf Callebaut werd in 1850 opgericht door Eugenius Callebaut als een brouwerij in Wieze. In 1911 begon het chocoladerepen te produceren en in 1952 volgden de chocoladecouvertures. In 1996 fuseerde Callebaut met zijn rivaal Cacao Barry om een nieuw bedrijf te vormen, genaamd Barry Callebaut, met het hoofdkwartier in Zurich. Het kantoor van Callebaut in België is echter behouden gebleven. In 2005 was Barry Callebaut de grootste chocolatier ter wereld. Charles Callebaut doet in 1925 een van de belangrijkste uitvindingen voor de industrie: het transport van vloeibare chocolade.

Na verschillende voorgaande baanbrekende Belgische stappen in het Belgische chocoladeverhaal vindt Côte d'Or in 1952 de chocopasta uit als een nevenproduct van de chocoladeproductie. Hetzelfde bedrijf voert tijdens de Expo '58 in Brussel een groot-scheepse campagne, die de Belgische chocolade een internationale duw geeft. (Bronnen: *Chocolademuseum Brugge, Zwaenepoel 2019 interview met Eddy Van Belle, https://historiek.net/jean-neuhaus-uitvinder-belgische-praline/81771/, https://nl.wikipedia.org/wiki/Neuhaus_(chocolade)*).

16.3 De eerste chocolade in de Zwinstreek

Cacaobonen in Europa (1528). In 1528 brengt de Spanjaard Cortez voor het eerst een vracht cacaobonen naar Spanje. De cacao kan zijn veroveringstocht in Europa beginnen. Pas in 1580 werd de eerste chocoladezaak geopend in Spanje. Vanaf dan kwamen de cacaobonen ook op regelmatige tijdstippen over. De eerste cacao-producten werden vooral in de apotheken verkocht. De lekkere smaak moest het makkelijker maken slecht smakende geneesmiddelen in te nemen. Cacaomassa vermengd met pepers gaf een product voor leverlijders. Vermengd met amber werd cacao verkocht als goed voor het hart. De cacaoboter werd ook als zalf verkocht. (Bronnen: *Chocolademuseum Brugge, Zwaenepoel 2019 interview met Eddy Van Belle*).

Vlaanderen leert chocoladedrank kennen (1635). De Xocolat-drink van de Azteken bestond uit een combinatie van cacaobonen, maïsmeel, specerijen en rode pepers. De Spanjaarden maakten voor het eerst een zoete variant door additieven als honing, kaneel en rietsuiker toe te voegen. Deze drank verspreidde zich na 1590 over Europa. In België zijn de eerste sporen van de luxe chocoladedrank terug te voeren tot de Gentse Baudelo-abdij in 1635. (Bron: *Chocolademuseum Brugge*).

De eerste chocolade in de Zwinstreek. Eddy Van Belle: 'Brugge was een havenstad waar in de 16^{de} eeuw de cacao uit Spanje toekwam. Dit huis hier behoorde toe aan een Spaanse familie. We konden geen geschikter locatie vinden voor een chocolademuseum'.

De allereerste chocolade moet je ook in Brugge in chocoladedrank en bij de apothekers gaan zoeken. Die gebruikten chocolade om hun slecht smakende geneesmiddelen mee te omhullen, zodat ze wat gemakkelijker konden ingenomen worden. Dat verhaaltje wordt dikwijls toegeschreven aan de Zwitserse apotheker Neuhaus, de grootvader van de uitvinder van de praline, maar dat klopt niet echt. Alle apothekers deden dat. (Bron: *Zwaenepoel 2019, interview met Eddy Van Belle*).

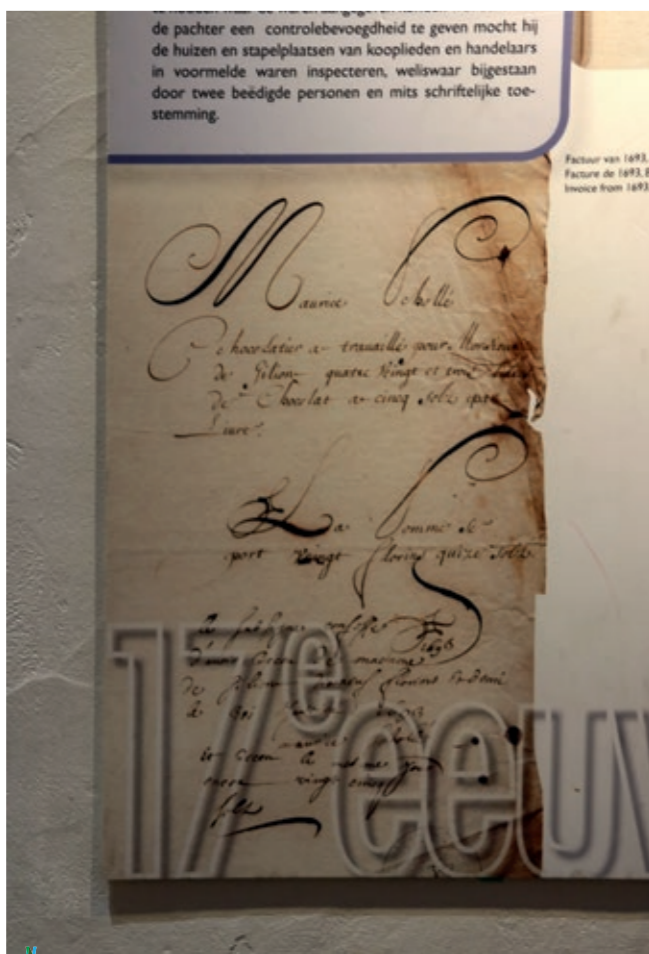
Chocolade in het Prinsenhof in Brugge (1693). Brugse archivalia tonen aan dat er al op het eind van de 17^{de} eeuw chocolade werd verbruikt in Brugge. Zo leverde in 1693 chocolatier Maurice Schollé 83 pond chocolade aan de heer Le Gillon. De prijs bedroeg 5 sol per pond of 464 gram. Deze rekening bewijst niet alleen het vroege verbruik van chocolade maar eveneens het feit dat het beroep van chocolatier toen reeds ingeburgerd was. Het stuk is de oudst gekende bron voor de aankoop van chocolade in het Brugse. De adellijke en kapitaalcrachtige familie Le Gillon had haar woning in een



Foto. Het Prinsenhof van Brugge (1641), A. Sanderus, Flandria Illustrata 1641-1644, Gent, Universiteitsbibliotheek. Foto Chocolademuseum Brugge.

deel van het Brugse Prinsenhof, naast het toenmalige klooster van de Engelse franciscanessen (Chocolademuseum Brugge).

Chocolade geregeld in Brugge (1712). In 1712 werd een plakkaat uitgevaardigd met de verpachting van het recht op de inning van een belasting op koffie, thee, 'chocolaty' en cacao. Plakkaten waren de officiële bekendmakingen van de stedelijke overheid of de centrale besturen en ze werden aan de Hallen opgehangen. De belasting zou gelden voor chocolade, gebrande en ongebrande cacao en vanille, wat werd toegevoegd aan de chocolade omdat dit een verfijnde smaak gaf. De pacht ging in op 1 september en duurde één jaar. De houder van de pacht was verplicht om een 'comptoir' of kantoor te houden waar de waren aangegeven konden worden. Om de pachter een controlebevoegdheid te geven mocht hij de huizen en stapelplaatsen van kooplieden en handelaars in voormelde waren inspecteren, weliswaar bijgestaan door twee beëdigde personen en mits schriftelijke toestemming. (Bronnen: Van Pee (1712), Chocolademuseum Brugge, Beernaert et al. 2002).



Factuur van chocoladelevering aan het Prinsenhof in Brugge, 1693 (Brugge, Rijksarchief). Foto Chocolademuseum Brugge.



Twee foto's. Plakkaat verpachting belastinginning op chocolade, Brugge 1712. Foto's Chocolademuseum Brugge.

Chocolade in Brugge (1737). De import van cacao viel in eerste instantie onder de Spanjaarden maar die kregen vrij snel concurrentie van de Hollanders. Zij zouden onder meer vanuit Venezuela cacao gesmokkeld hebben naar hun havens in Holland, in het bijzonder Amsterdam en Rotterdam. Vanuit die havens werd de cacao dan in balen getransporteerd naar onder meer de havens in de Zuidelijke Nederlanden zoals Antwerpen, Nieuwpoort, Oostende en Brugge. In die steden werden de cacaonoten dan verwerkt tot chocolade en chocoladedrank.

Wat Brugge betreft zijn er een aantal 18^{de}-eeuwse 'socolati maeckers' gekend. Opvallend is dat de verkoop van chocolade meestal gecombineerd werd met tabak en snuif. Philips Azelaert, overleden in 1737, was zo'n Brugs chocolademaker. Hij verkocht zijn waren in een winkel en had een uitgebreid cliënteel dat zich niet tot de stad beperkte. Azelaert verstuurde 'sukulaty' naar onder andere Leper en Oostende. Een aantal leveranciers zijn eveneens gekend. Zo leverde Charles Hendrycx suiker en Jan de Superville uit Rotterdam leverde de 'cacauwe'. Vanille voor de verfijnde smaak kocht hij bij Petrus de Lince uit Antwerpen.

(Bron: Chocolademuseum Brugge).

Culinair dagboek van Baron Robert Coppieters vermeldt chocolade-aankopen (1787). Baron Robert Coppieters (1727-1797) was burgemeester van Brugge, gedeputeerde in de Staten van Vlaanderen en de voorlaatste voogd van het Sint-Janshospitaal, waar zijn portret nog steeds bewaard wordt. De familie Coppieters had als staatsontvangers fortuin, faam en naam weten te maken. Gedurende de laatste dertig jaar van zijn leven hield Robert Coppieters een dagboek bij waarin hij nauwkeurig de voornaamste gebeurtenissen, maar ook zijn culinaire belevenissen noteerde. Hij wist te genieten van zeldzame en dure specialiteiten die hem aangeboden werden of die hijzelf aankocht en offereerde aan familie en gasten in het Brugse huis of op z'n buitengoed in Oostkamp: truffels met mosterd, macaroni, limonade, enzovoort. Even exclusief waren zijn aankopen van chocolade. Zo noteerde hij in november 1787 de aankoop van enkele ponden chocolade voor in totaal 182 stuivers. Hoewel deze lekkernij reeds een eeuw gekend was bij de Brugse elite, bleef het een bijzonder prijzig luxeproduct. Ter vergelijking: een helper metser verdiende slechts zo'n 23 stuivers als loon. (Bronnen: Chocolademuseum Brugge, Beernaert et al. 2002).

Chocolade in het 19^{de}-eeuwse Brugge. De 19^{de} eeuw was de eeuw van de industriële productie. Ook de verwerking van cacao en de productie van chocolade werd op een steeds grotere schaal toegepast. In Brugge waren er een aantal particulieren die zich inlieten met het ambachtelijk maken van chocolade en afgeleide producten. Het huis Dubois was gevestigd in de Steenstraat nr. 20 en verkocht suikergoed, gelei, confituur, siroop, pastilles en patisserie. Daarnaast waren ze fabrikant van peperkoek en chocolade. In de Sint-Amandstraat nr. 5 verkocht het huis Delaroiere chocolade in verschillende soorten. In de Vlamingstraat 68 bevond zich een klein chocoladefabriekje dat eigendom was van Bruno Moulaert. De machines die de cacao verwerkten en chocolade produceerden werden aangedreven door een stoommachine. Langs de Sint-Annarei werd in 1841 een suikerraffinaderij opgericht door Jean-Baptist Roels-Valckenaere. Deze Brugse groothandelaar had de ligging van zijn suikerfabriek goed gekozen aan het water, wat gemakkelijk was voor het transport van de bieten en de reiniging ervan. Roels produceerde ook chocolade. (Bronnen: Beernaert et al. 2002, Chocolademuseum Brugge).

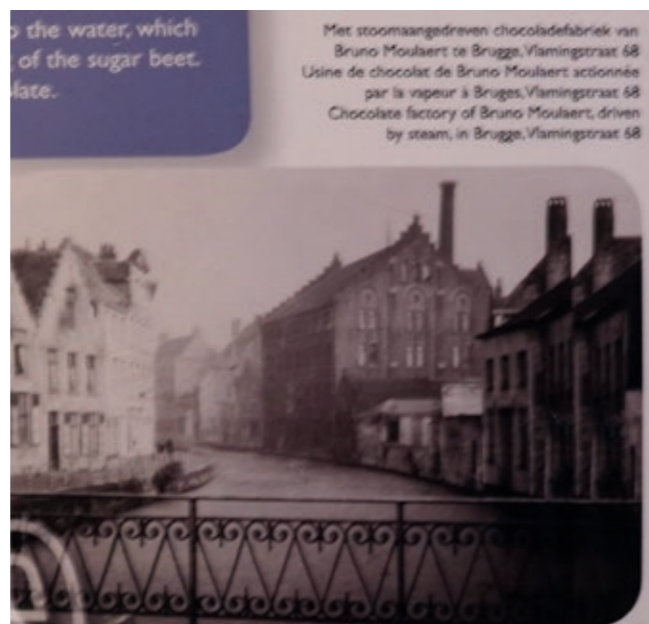




Foto's Chocolademuseum Brugge.

16.4 Chocolade in de Zwinstreek van de 20^{ste} eeuw

Ter Groene Poorte mekka van chocolade-onderricht. In 1963 start in Brugge het Technisch Instituut voor Brood- en Banketbakkerij. In 1968 kwam er een opleiding voor hotel bij. In 1991 wijzigde de naam in het huidige 'Ter Groene Poorte'. Onder meer Sergio Herman, Gert De Mangeleer, Wout Bru, Roger van Damme en Dominique Persoone zijn oud-leerlingen van deze hotelschool. Ter Groene Poorte manifesteert zich bovendien als het onbetwiste mekka van het chocolade-onderricht, met een Vlaams marktaandeel van 32%. Daarnaast geniet ook de opleiding tot ambachtelijke chocoladebewerker van Syntra West (volwassenenonderwijs) inmiddels een ruime faam op dat vlak. (Bron: Van In 2017).



The Chocolate Line op het Simon Stevinplein in Brugge (1992).

In 1992 openen Dominique Persoone en Fabienne De Staerke hun inmiddels toonaangevend chocoladebedrijf Chocolate Line. Chocolate Line is anno 2016 goed voor een productievolume van 65 ton chocolade met een team van 36 medewerkers. Naast de twee eigen winkels in Brugge en Antwerpen vinden hun producten ook hun weg naar de Belgische toprestaurants. (Bron: Van In 2017).

Chocolademuseum in Brugge. Eddy Van Belle: 'Zoals je waarschijnlijk wel weet ben ik geen chocolatier van beroep. Ik ben bestuurder van Puratos en ik werk in Groot-Bijgaarden voor een bedrijf dat bakkerijgrondstoffen levert. In Erembodegem is een deel van het bedrijf gevestigd dat zich met chocolade bezighoudt: Belcolade. Pu-



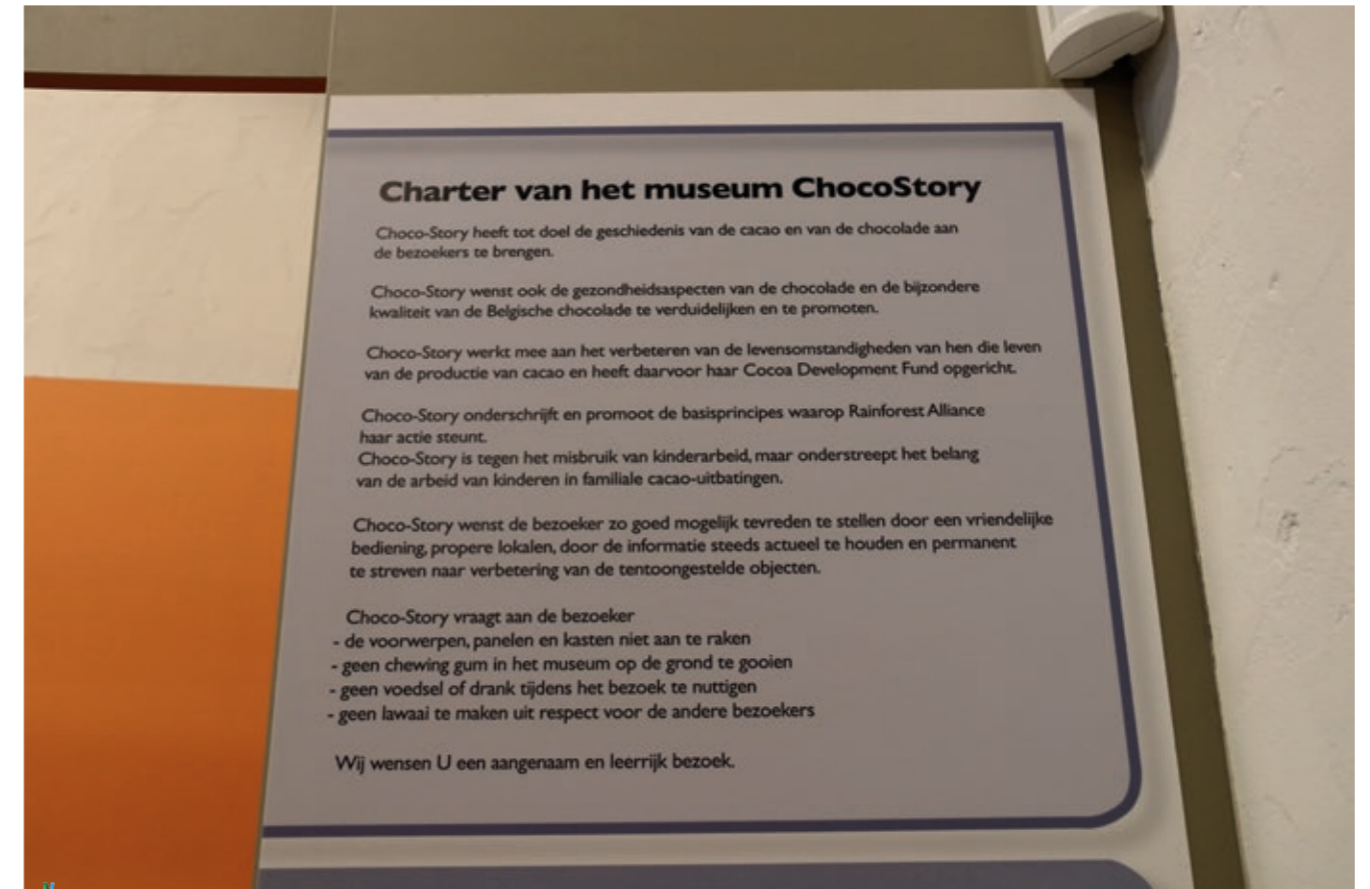
Foto's Chocolademuseum Brugge.

ratos heeft vestigingen, distributeurs of connecties met ongeveer 85 verschillende landen. In 1988 groeide de vraag naar chocoladegrundstoffen en hebben we het chocoladebedrijf Belcolade in Erembodegem opgericht. Op dat moment verklaarde men ons een beetje gek, omdat er al andere zeer belangrijke spelers op de markt waren zoals Callebaut bijvoorbeeld'.

'Los daarvan, verzamel ik al sinds mijn 10^{de}-12^{de} jaar lampjes. Ik ging met mijn vader geregeld naar de vlooiemarkt en ik kocht daar systematisch alle nieuwe lampen die ik leuk vond. Op 30 jaar tijd had ik 5500 lampen bijeen. Inmiddels zijn dat er zo'n 5600 schat ik. Maar je weet hoe dat gaat met verzamelaars. Kinderen zijn zelden geïnteresseerd in wat hun ouders bijeen verzameld hebben en dus dacht ik: misschien moet ik die lampen in een museum onderbrengen. Samen met mijn zoon Cédric ben ik vervolgens gaan uitkijken naar een locatie. We hadden inmiddels lampen vanaf 30.000 v. Chr. uit Egypte, maar ook de eerste Belgische gloeilamp bijvoorbeeld. Brussel vonden we niet zo'n handige locatie. Het is er druk, je raakt niet waar je moet zijn, ... Zo zijn we in Brugge beland. Mijn zoon was hier in 2002 bezig met de opbouw van het lampenmuseum, als hij mij op een bepaald moment zegt: weet je dat er in Brugge 42 chocolatiers aanwezig zijn? We hadden op dat moment al een klein chocolademuseumje in Puratos in Groot-Bijgaarden. Zo is het idee ontstaan om ook in Brugge een chocolademuseum op te starten. Dat hebben we dan ook in 2004 gedaan. Het lampenmuseum is pas in 2007 geopend.

Van het begin af aan bleek het chocolademuseum een schot in de roos. Er was geweldig veel interesse voor. We brachten met het museum voor een deel het historische verhaal van de chocolade, maar tegelijk wezen we ook op het gezondheidsaspect. Chocolade wordt als heilzaam beschouwd voor het hart, de ogen, ... We geven ook demonstraties over de samenstelling, hoe het gemaakt wordt. We pleiten ook voor een beter bestaan van de cacao-boeren'.

(Bron: Zwaenepoel 2019, interview met Eddy Van Belle).



Foto's Chocolademuseum Brugge.



17

Koffie

Foto Melanie D. Nunes.

Koffie

17.1 Koffie in de Zwinstreek van de 21^{ste} eeuw

Zeebrugge pikt graantje mee van de internationale koffiemarkt (2010). Anders dan met consumentenproducten als bier en chocolade heeft ons land geen legendarische reputatie in de koffiemarkt. Koffie 'made in Belgium' is in Europa klein bier, maar Vlaanderen speelt wel een hoofdrol in de internationale koffiemarkt. Meer bepaald fungeert de haven van Antwerpen en in mindere mate ook die van Zeebrugge als logistieke draaischijf van het groene goud. De koffietrading is in West-Vlaanderen in volle opmars.

In de Zwinstreek gooit Supremo in Brugge hoge ogen. In 1995 nam Supremo zijn intrek in het prestigieuze historische pand Oosterlingenhuis langs de Brugse reien, dat in de 15^{de} eeuw ooit het handelshuis was van de Duitse Hanze. Als symbool kon dat tellen.

Het dochterbedrijf Seabridge van moederbedrijf Efico opende in 2010 in de haven van Zeebrugge het modernste volautomatische koffiemagazijn in de wereld. Dat koffie in een haven wordt opgeslagen heeft verschillende redenen. Eerst en vooral gaat het om een natuurproduct, waardoor vraag en aanbod sowieso nooit perfect in evenwicht zijn. Het is dus logisch dat er in de goede jaren reserve wordt opgeslagen voor de jaren met een mindere oogst. Ook lopen de oogstseizoenen niet parallel. In Centraal-Amerika gebeurt de verscheping vanaf januari tot april, Brazilië levert van september tot januari en de Aziatische landen vallen daar tussenin. Het bedrijf in Zeebrugge heeft een dak vol zonnepanelen dat een magazijn propvol technologie aandrijft. Alles is geautomatiseerd: de groene koffiebonen ontvangen, stalen nemen, sorteren volgens formaat en kleur, drogen, mengen, ontpakken, verpakken en opslaan. (Bronnen: *Jacobus 2018, Jonckheere 2018, Van In 2018*).

Koffiebranderijen in Knokke-Heist. In de Zwinstreek komen anno 2019 nog twee kleine koffiebranderijen voor, namelijk Brazila bvba en Dumolyn's Coffees bvba, allebei uit Knokke-Heist. (Bronnen: *Van In 2018, Van In & Buysse 2018*).

Oesterzwammen kweken op koffiegruis (2015). Kopje Zwam werd in 2015 opgestart door een collectief van vier Bruggelingen: Bart Vanderveken, Martijn De Coster, Wouter Stevens en Quentin Verstraete. De coöperatieve vennootschap verzamelt koffiegruis en schillen bij verschillende horecazaken, bedrijven en koffiebranderijen en kweekt daar maandelijks 250 kg oesterzwammen op. De oogst wordt via korte keten verkocht in de filosofie van verduurzaming, vergroening, verkleining van de afvalberg en circulaire

economie. Een ander product is de zwamburger, een veganistisch alternatief voor het momenteel heersende burgerstype. (Bron: *Vanderheyden 2018*).

Barista's en koffiebars rukken op (2019). De West-Vlaamse centrumsteden tellen de jongste tijd samen al 58 koffiespecialzaken. Koffiebars of koffiespecialzaken leggen zich specifiek, maar daarom niet uitsluitend toe op een aanbod aan koffie en thee en profileren zich daar ook echt rond. De 'barista's' hebben een speciale, intensieve koffiopleiding gevolgd en kennen alle finesses van het product en zijn bereidingen. Met 20 aan koffie gelieerde horecabedrijven spant Brugge de koffiekroon in West-Vlaanderen, mede dankzij een miljoenenstroom aan toeristen. In Brugge ging Li O Lait in 2012 in de Dweersstraat van start als een van de eerste koffiebars in stad. (Bron: *Vanderheyden & Buysse 2018*).



Foto. Koffiebars rijzen in Brugge de laatste jaren als paddenstoelen uit de grond. Foto Arnout Zwaenepoel.

Topchefs en koffie. Filip Claeys over streekgebondenheid van producten: *'Streekgebondenheid is belangrijk. Er moet een verhaal achter zitten, dat ik ook graag vertel aan de mensen. Waarom zouden we het van 10000 km ver halen als er hier ook goede producten zijn? We moeten duurzaam omgaan met producten. Steun aan de lokale economie is ook belangrijk. Pas op, we gebruiken toch ook nog dingen van elders hoor. Ik gebruik bijvoorbeeld olijfolie. Koffie is natuurlijk ook niet van hier, maar we kiezen wél voor een duurzaam*

product. Onze koffies komen van Nespresso, vooral van Brazilië en Guatemala. Er is een sociaal project aan gekoppeld ten voordele van de lokale koffieboeren. We hebben geen eigen barista in huis'. (Bron: *Zwaenepoel 2019, interview met Filip Claeys*).

17.2 Koffie (en thee) in de Zwinstreek vóór de 21^{ste} eeuw

Koffie botanisch. Slechts drie van de ongeveer 40 soorten van het geslacht *Coffea* worden op grote schaal voor handelsdoeleinden gekweekt. Daarvan staat *Coffea arabica*, de Arabische koffie, die in het hoogland van Ethiopië inheems is, bovenaan. Uit dit land werd hij al vroeg in Arabië ingevoerd en daarna in de loop van de 17^{de} eeuw door de Hollanders overgebracht naar het voormalige Nederlands Oost-Indië. Pas veel later kwam voor het kweken geschikt materiaal in Amsterdam en van daaruit in Suriname en Brazilië, waar tegenwoordig meer dan de helft van de koffie in de wereld wordt voortgebracht. Ongeveer terzelfdertijd introduceerden de Fransen de plant in West-Indië. Robusta-koffie, *Coffea canephora*, die in de streek van Guinea tot Congo en Uganda thuishoort, wordt voornamelijk in Afrika en Azië verbouwd, maar is via Brussel in de Indische Archipel terechtgekomen. Liberia-koffie (*Coffea liberica*), heeft ongeveer dezelfde verspreiding, maar is van inferieure kwaliteit. (Bron: *Morley & Everard 1971*).

Koffie doet bierverbruik dalen. Vanaf de 17^{de} eeuw slook het bierverbruik in Brugge drastisch, mede door de ontdekking van de koffie en thee. Al gauw schonken de herbergen ook koffie. Zo ontstond de naam 'café', zoals we die tot op heden kennen.

Oostendse Compagnie brengt thee naar Brugge (1722-1735). In de 17^{de} eeuw introduceerden Hollandse kooplieden de thee in Europa. Men beschouwde thee aanvankelijk als geneesmiddel. Vanuit Nederland, een theedrinkende natie, werd in de 18^{de} eeuw het theedrinken ook hier meer en meer gecultiveerd. Toen de Oostendse Compagnie (1722-1735) zich toelegde op de koloniale handel met onder meer China, werden ook in Brugge scheepsladingen geveild. Thee, porselein en andere chinoserieën drongen moeiteloos door in de Brugse high society en gaven aanleiding tot het organiseren van theevisites. (Bron: *Beernaert et al. 2002*).

Belasting op koffie in Brugge (1712). In 1712 werd in Brugge een plakkat uitgevaardigd met de verpachting van het recht op de inning van een belasting op koffie, thee, 'chocolaty' en cacao. Plakkaten waren de officiële bekendmakingen van de stedelijke overheid of de centrale besturen en ze werden aan de Hallen opgehangen. (Bronnen: *Van Pee 1712, Chocolademuseum Brugge, Beernaert et al. 2002*).

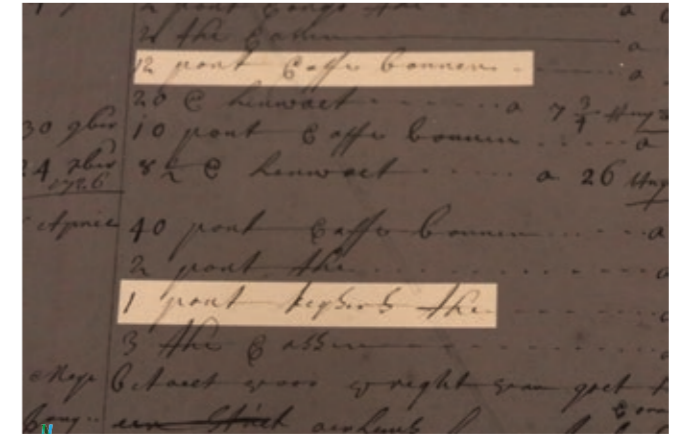


Foto. Bladzijde uit het 'cleen bouck' van Mary Anne van Outryve, geschreven tussen 1722 en 1738. In het 'cleen bouck' houdt Mary Anne de aankopen bij van koffie en thee voor haar winkel in de Cordoeaniersstraat in Brugge. Op de weergegeven pagina lezen we onder meer de aankoop van 12 pond koffiebonen en 1 pond keizersthee (soort groene thee van grote, losse, groene bladeren). Naast Keizersthee wordt er ook Bohea-thee en Peco-thee verkocht. Bron: Facsimile van het Cleen Bouck tentoongesteld in het Gruuthusemuseum in Brugge.

Cichorei als koffiesurrogaat (17^{de} eeuw). Cichorei is van oorsprong uit Klein-Azië afkomstig. Het was al bekend bij de Grieken en Romeinen en in onze streken al vanaf de vroege middeleeuwen. Het werd in die vroege periode vooral als groente geconsumeerd. Uit de wortel van cichorei werd vanaf 1690 een koffiesurrogaat gewonnen. Het kende vooral vanaf de tijd van Napoleon en het begin van de 19^{de} eeuw een hoge vlucht. Het was vooral de in 1806 door Napoleon afgekondigde continentale blokkade tegen de Engelse vloot, die ervoor zorgde dat cichorei een belangrijke rol ging spelen in ons dagelijks leven. In tijden van koffieschaarste verving cichorei volledig de koffieboon. De cichorei werd ook aan koffie toegevoegd om de geur langer te bewaren en als smaakverbeteraar. De cichoreiwortels werden gewassen, versneden en gedroogd. Deze gedroogde stukken werden eigenaardig genoeg 'cichoreibonen' genoemd, wellicht omdat ze koffiebonen konden vervangen. Vervolgens werden de bonen geroosterd en aan een fermentatieproces onderworpen, waardoor de bittere smaak grotendeels verdween. (Bronnen: *Morley Everard 1971, https://nl.wikipedia.org/wiki/Cichorei, http://www.geschiedenisdc.nl/index.php/9-cichorei*)



Twee foto's. Koffie- en theehuis Javana in de Steenstraat in Brugge. Foto's Arnout Zwaenepoel.

De inventaris van een herberg te Lapscheure (1792). Bij het overlijden van Johanna De Weerdts werd een inventaris opgemaakt van de herberg die zij uitbaatte. In de herberg werd opvallend veel theeservies aangetroffen (gleiergoed voor het theedrinken, porseleinen theekopjes, ...). Alles schijnt erop te wijzen dat in tegenstelling met de huidige tijd er vooral thee, maar weinig koffie gedronken werd. Mogelijk was dit onder invloed van de nabijheid van Zeeuws-Vlaanderen. (Bron: *De Smet 1961*).

Cichoreifabriek in Brugge (1865). De Londense firma Taylor liet in 1865 een cichoreifabriek bouwen op de plaats van de voormalige suikerfabriek langs de Sint-Annarei. In de fabriek werd de cichorei gebrand en vermalen. In 1880 brandde de fabriek echter af. Prompt werd er een nieuwe gebouwd. Kort voor de Tweede Wereldoorlog werd de fabriek opgedoekt. (Bron: *Beernaert et al. 2002*).

Koffiebranderij Javana vestigt zich in de Steenstraat in Brugge (1949). In 1949 vestigt Paul Verhaeghe de koffiebranderij Javana in de Steenstraat in hartje Brugge. Decennialang bleef deze prestigieuze koffie- en theespeciaalzaak ter plaatse branden, maar door de groei van het bedrijf, inmiddels met eigen winkels in Brugge, Oostende, Gent en Antwerpen en een ruime afzet aan groothandel en horeca werd het branden in het centrum van de stad niet langer houdbaar. Begin 2019 verhuisde de koffiebranderij naar het bedrijventpark Ten Briele in Sint-Michiels-Brugge. (Bron: *Van In 2018*).



Foto. Het Vieruurtje. Jan Anton Garemijn (1778). Groeningemuseum Brugge. Bron: Musea Brugge, www.lukasweb.be – Art in Flanders, foto Hugo Maertens en Dominique Provost.

Foto. Koffieplantage Jaramillo Estate, Panama (arabica coffea) Foto. Melanie D. Nunes.

18

Intermezzo 3: Suiker, bijen en honing

Foto. Metselbijtjes voor de bestuiving van een blauwe bessenveld van het Spitsbroek in Eede. Foto Arnout Zwaenepoel.



Intermezzo 3: suiker, bijen en honing



Foto. Zwermende honingbijen, Kalfduinen, Knokke.
Foto Arnout Zwaenepoel.

18.1 Suiker(goed), bijen, honing en snoep in de Zwinstreek van de 21^{ste} eeuw

Topchefs en bijen. Edwin Vinke van De Kromme Watergang oogst honing uit de eigen tuin: *‘Tussen de kruiden zijn ook veel bloemen geplant. We hebben namelijk ook een bijenkorf staan. Hierrond staan niet genoeg bloemen naar het schijnt. Ik heb het ooit meege-maakt dat ons bijenvolk vertrok. Dat was een zwerm bijen, je kunt het je niet voorstellen. En er was paniek: alle mensen vluchtten naar binnen. Dat wil ik niet meer meemaken. Daarom zorgen we dat er nu genoeg bloemen in onze eigen tuin staan. Vorig jaar hadden we een recordopbrengst van 25 kg honing’.* (Bron: Zwaenepoel 2019, interview met Edwin Vinke).

Fruittelers vinden nog moeilijk imkers voor de bestuiving van het fruit. De fruittelers in de Zwinstreek hebben het anno 2019 lastig om een imker bereid te vinden zijn korven in hun boomgaard te plaatsen. Niet alleen zijn er nog amper professionele imkers, maar de weinige die er tot voor kort waren, vertrekken dan ook nog eens naar streken in naburige landen zoals de Pyreneeën in Frankrijk, waar bijen een bijenvriendelijker omgeving ondervinden. Onze intensieve landbouw maakt het voor bijen steeds lastiger om te overleven. Door het tekort aan traditionele honingbijen die voor de bestuiving moeten zorgen, worden sinds kort ook nieuwe experimenten opgezet om andere bijensoorten dit werkje te laten opknappen. De kweek van metselbijen wordt sinds kort ook in de Zwinstreek al uitgetest, zoals in Spitsbroek in het Zeeuwse Eede, waar deze dieren blijkbaar zeer nuttig werk verrichten tussen de blauwe bessen.

België is bijenkerkhof van Europa. Deze hoogst verontrustende krantentitel was begin april te lezen in De Morgen. Uit een recente studie zou blijken dat ons land op vlak van bijensterfte bijzonder

slecht scoort in vergelijking met andere Europese landen. Het gaat al jaren niet goed met de bijen en daar moet dringend iets aan gedaan worden. Daarom lanceerde de Vlaamse Imkersbond een tijdje geleden een oproep naar alle Vlaamse gemeentebesturen om een tandje bij te steken en het charter ‘Bijvriendelijke gemeente’ te ondertekenen en uit te voeren. Bijen zijn van cruciaal belang voor de mens. Een derde van de wereldvoedselproductie is afhankelijk van natuurlijke bestuiving. De bekendste bestuivers zijn de honingbij, de hommelt en de solitaire bijen. Bijen zijn ook belangrijk voor de voortplanting van inheemse planten, waardoor ze bijdragen aan de biodiversiteit. Bijen produceren daarenboven honing, goed voor een wereldproductie van 1383000 ton. Bijen hebben ook een waarschuwend functie. De bijensterfte die nu heerst, waarschuwt ons dat we beter met ons leefmilieu moeten omgaan. Bijensterfte neemt wereldwijd alarmerend toe. De bijensector staat in Vlaanderen, zoals elders in Europa en in de wereld sterk onder druk door de uitzonderlijke bijensterfte van de afgelopen jaren. Ook wilde bijen zijn in sommige gebieden nog nauwelijks te vinden.

Een combinatie van diverse factoren ligt aan de basis van het probleem. Wetenschappers in Vlaanderen noemen twee factoren die er bovenuit springen: enerzijds de verminderde aanwezigheid van geschikt voedsel voor de bijen, vnl. door een verminderde biodiversiteit, en anderzijds de besmetting met de varroamijt, een schadelijke parasiet. Bijen moeten voldoende nectar en stuifmeel vinden in hun directe leefomgeving. Hedendaagse akkers en weiden bevatten echter weinig tot geen bloemen. Pesticiden komen op de derde plaats als oorzaak van massale bijensterfte. Vooral de nieuwste generatie pesticiden van de familie van de neonicotinoïden blijkt zeer schadelijk.

Het is hoog tijd dat op alle niveaus in de samenleving gehandeld wordt in het belang van de bijen en lokale besturen kunnen hierbij een zeer belangrijke rol spelen door alle biotopen in de gemeente te verrijken en bijvriendelijk te beheren.

Samenwerking tussen imkers en groendiensten is een absoluut te streven doel. Ook sensibilisering van de burger én de landbouw en de industrie zullen noodzakelijk zijn om het tij te doen keren. (Bron: De Wael 2014).

Knokke-Heist bijenvriendelijkste gemeente van Vlaanderen in 2015. Knokke-Heist mag zich de ‘Bijenvriendelijkste gemeente van Vlaanderen 2015’ noemen. De gemeente krijgt deze titel om haar bijenvriendelijk groenbeheer en de communicatie daarover met de burger. Bijen zijn een belangrijk element in de biodiversiteit.



Foto. Honingbijen zijn de minst kieskeurige van onze bijen. Zij vliegen op een zeer groot aantal soorten planten. De meeste wilde bijen zijn veel selectiever op dat vlak. Foto Arnout Zwaenepoel.

Maar bijensterfte betekent ook een bedreiging. Toch kan elke gemeente met eenvoudige middelen de leefomstandigheden van de bij verbeteren. Bij de beoordeling werd rekening gehouden met het aanplanten van extra bomen, struiken en kruiden voor bijen, een bewuste keuze voor bijenvriendelijk groenbeheer en het positief en zichtbaar in de kijker zetten van de bij. Ook het ondertekenen van het bijencharter, de communicatie met de burger en speciale inspanningen werden in rekening gebracht. Per provincie werd één project genomineerd. Zo mogen Leuven, Bonheiden, Genk en Beveren trots zijn op hun titel ‘Bijenvriendelijke gemeente 2015’. De titel van ‘Bijenvriendelijkste gemeente van Vlaanderen 2015’ is voor Knokke-Heist. Die kwam verdiend als winnaar uit de bus met een bijenfietstocht, de aanleg van een natuurlijke bijentuin, een uitgekende reeks bloemenmengsels verspreid over de gemeente en het uitzetten van verschillende bijenkasten in parken en domeinen. De laureaten mochten in Genk hun label in ontvangst nemen. Winnaar Knokke-Heist kreeg een cheque van € 250 voor de aankoop van bijenvriendelijke planten. Bonheiden won als aanmoedigingsprijs een mooi insectenhotel. (Bronnen: <https://cgconcept.be/knokke-heist-bijenvriendelijkste-gemeente-2015/>, <https://do.vlaanderen.be/knokke-heist-bijenvriendelijkste-gemeente-van-vlaanderen>).

Damme gaat voor titel van ‘Mooiste bijentuin van Vlaanderen’ (2019). De tuin van de bibliotheek in Sijsele bij Damme moet een echte bijentuin worden. Er komen planten, bomen en bloemen die bijen aantrekken. Er komt ook een speelterrein voor kinderen en picknicktafels. De kinderen kunnen zonder gevaar spelen in de bijentuin. *‘Bijen vallen ons niet lastig zolang wij hen niet lastigval-len’*, zegt Chantal van Rie van de groendienst. Zij is verantwoorde-



Foto. Poster Week van de Bij 2019, Departement Omgeving.

lijk voor het ontwerp van de tuin. Chocolatier en imker Dominique Persoone is peter van het project. Hij is trouwens al voor het vijfde jaar op rij peter van de ‘Week van de Bij’ en is ook enthousiast over het nieuwe initiatief. ‘We willen de mensen tonen wat ze kunnen doen om de bijen te helpen. Er komt een tuin met planten, bloemen en bomen die bijen aantrekken. Zo hopen we op meer bijen in Damme’.

(Bronnen: <https://www.damme.be/thema/2954/mooiste-bijenvriendelijke-tuin-van-vlaanderen>, <https://www.damme.be/fotoalbum/38/mooiste-bijentuin-van-vlaanderen>, [In.be/in-de-buurt/damme/dit-is-de-mooiste-bijentuin-van-vlaanderen-damme-sleept-begeerde-titel-in-de-wacht-a944a314/](https://in.be/in-de-buurt/damme/dit-is-de-mooiste-bijentuin-van-vlaanderen-damme-sleept-begeerde-titel-in-de-wacht-a944a314/), <https://omgeving-vlaanderen.be/stad-damme-wint-strijd-om-mooiste-bijentuin>, <https://kw.be/nieuws/milieu-en-natuur/damme-werkt-aan-grootste-en-mooiste-bijentuin-van-vlaanderen/article-normal-365963.html>).

Honing op restaurant. Op de menukaarten is honing niet zo manifest aanwezig. Toch ontmoeten we het een zeldzame keer als bijvoorbeeld: *‘Fijne schijfjes eendenborst met honingsaus’*.

Foto. Snoepaanbod op woensdagvoormiddag op de Grote Markt van Brugge. Foto Arnout Zwaenepoel.



Snoepgoed. Hoewel de 'spekkewinkeltjes' van de 20^{ste} eeuw, waar men snoep voor 1 fr het stuk kon kopen, zeldzaam geworden zijn, vindt men nog altijd een aantal snoepwinkels in de steden van de Zwinstreek. Ze overleven best wanneer ze ook nog een vorm van 'artisaanaal snoepgoed' aanbieden. In Knokke zijn dat bijvoorbeeld de 'babeluten' of 'babelutten', een snoepje gemaakt van boter en kandijstroop. De snoepwinkelketen 'Moeder Babelutte' is langs de hele Belgische kust aanwezig. Voor het klassieke snoepgoed kan men de woensdagvoormiddag ook nog op de markt in Brugge terecht, waar minstens wel altijd één snoepkraam aanwezig is.

'Napoleonspekken' verhuizen naar Breskens (2003). Een Napoleon of Bonbon Napoleon, ook wel Napoleonkogel genoemd, is een hard, bolvormig zuurtje, in een doorzichtig cellofaan verpakt. Ze hebben allerlei kleuren en smaken, zoals citroen, sinaasappel, wijnbal, salmiak en appel. De buitenkant is hard en van suiker. Binnenin bevindt zich poeder, dat vrijkomt wanneer de suikerlaag (deels) gesmolten is, of wanneer het snoepje doormidden gebeten wordt. Bij sommige smaken is dit poeder erg zuur (citroenzuur) of zout en bij sommige smaken zoet. (Bron: <https://moederbabelutte.be/>).

Het citroenzuurtje is uitgevonden in 1912 door de Antwerpse bakker Louis Janssen en vernoemd naar Napoleon Bonaparte, wiens afbeelding zich ook op het omhullende cellofaantje bevindt. Een concurrent van bakker Janssen had een snoepje vernoemd naar Julius Caesar en zo kwam hij op dit idee. De fabriek waar deze lekkernijen gemaakt worden, was te vinden in Schelle. In 2003 is de productie echter verhuisd naar Breskens in Zeeuws-Vlaanderen.

De slagzin van het zuurtje is 'Le bon bonbon', wat zich vertaalt in 'het goede snoepje'. Napoleons bestaan ook in een lolly-uitvoering. Tegenwoordig is de slagzin 'Bonbon Aparte', wat een woordspeling is op de achternaam van Napoleon en het woord 'Bonbon'. (Bronnen: [https://nl.wikipedia.org/wiki/Napoleon_\(snoepje\)](https://nl.wikipedia.org/wiki/Napoleon_(snoepje)), <https://www.madeinantwerpen.be/nieuws/nederlanders-zijn-dol-op-bonbons-napoleon/>).

18.2 Suiker en honing in de Zwinstreek van het verleden

Schaarse gegevens over imkerij. Anders dan in sommige andere streken in Vlaanderen, zoals de Kempen bijvoorbeeld waar tot in het begin van de 20^{ste} eeuw elke boerderij ook nog zijn bijenkorven had, zijn de gegevens over de imkerij in de Zwinstreek niet erg overvloedig. Om toch een beetje een historisch overzicht te krijgen, moeten we dan ook regelmatig teruggrijpen naar cruciale factoren, zoals de concurrentie met rietsuiker, in de rest van Vlaanderen.

Bijen in de kloostertuinen onder Karel de Grote. Tijdens het bewind van Karel de Grote (748-814) bereikte de bijenteelt een grote bloei. Hij richtte modelbijenstanden op en verplichtte pachters om bijen te houden. Landbouwers betaalden zo was- en/of honingcijns aan de adel en geestelijken. De door hem uitgevaardigde verordening 'Capitulare de Villis' beklemtoonde het hanteren van strenge hygiënische regels bij de handmatige bereiding van honing, was en mede. De Vlaamse zandstreek richtte zich vooral op de productie van honing en stond bekend voor zijn 'Vlemschen zeem'. Dit was de handelsbenaming voor de beste kwaliteit honing en werd gehanteerd tot in de 16^{de} eeuw.

'Zeem' is ook een algemener Nederlands woord voor 'honing', of specifiek voor de zogenaamde 'maagdenhoning'. Het Hoogduits kent nog steeds *seim* 'zeem', in het Oudsaksisch bestond het gelijkaardige *sēm*, en in het Oudijlands kwam *seimr* voor. De oorspronkelijke betekenis zou iets als 'taaie stroperige massa' moeten zijn geweest. (Bronnen: Geurts & Luyten 2016, <http://www.vlaamswoordenboek.be/definities/geschiedenis/1576>)

Toltarief op voedsel in Letterswerve (1159-1164). De grafelijke tol op de invoer van etenswaren via het Zwin maakt duidelijk dat honing toen al geïmporteerd werd. Er werd een belasting op gegeven per ton. (Bron: *De Grootte 2000*).

De Spanjaarden brengen honing naar Brugge (ca. 1230). In de beginperiode van de Spaanse aanwezigheid in Brugge waren zowel Catalonië, Baskenland, Navarra, Aragon, Castilië als Andalusië al actief in de handel. Uit Andalusië en meer bepaald Sevilla en Cordoba werden honing, olijfolie, leder, vijgen en rozijnen aangevoerd. (Bronnen: *Vandewalle 2002, 2006*).

Honing, peperkoek, lijfkoeken en mede. Vanaf de dertiende eeuw stond Vlaanderen bekend voor zijn met honing bereide peperkoek. Er waren verschillende variaties in omloop. In Gent voegden de peperkoekbakkers amandelschilfers en stukjes gekonfijte sinaasappelschillen als versiering toe. Filips de Goede, hertog van Bourgondië, zou zo verlekkerd geweest zijn op de Vlaamse peperkoek dat hij deze lekkernij introduceerde in Frankrijk. Er bestond in die tijd zelfs een export naar Engeland. De peperkoekbakkerijen bevonden zich in die streken waar de bijenteelt werd beoefend. Hogerop lichtten we al toe dat de honing ook verwerkt werd tot mede, tot die de concurrentieslag met gehopt bier verloor. (Bron: *Van Houtte 1982*).

In het jaar 1421 werden er in de rekeningen van het Sint-Janshospitaal in Brugge voor het eerst 'lijfcoeken' vermeld. Volgens het Middelnederlandse woordenboek is het een soort peperkoek, die in Brugge in de middeleeuwen in groten getale gebakken werd en waar men veel stroop voor nodig had. Om welke stroop het hier gaat, staat er niet bij. Het kan honing geweest zijn, maar misschien ook tarwestroop of tarwemoutstroop. (Bron: *Dehaeck 1999*).



Foto. De westgevels van de ziekenzalen van het Sint-Janshospitaal. Anoniem. Musea Brugge. Bron: www.lukasweb.be – Art in Flanders, foto Hugo Maertens en Dominique Provost. Vrij gebruik van kunstwerk.

Der byen boeck – Bonum universale de apibus (ca 1263). In de Brugse stadsbibliotheek wordt een waardevol, in het Middelnederlands geschreven boek bewaard dat het leven der bijen beschrijft als een cryptisch voorbeeld voor een goed functionerende christelijke maatschappij onder leiding van een goed bestuurder. De auteur is Thomas van Cantimpré (1201- ca. 1272), een dominicaner-priester uit Leuven. Hij schrijft zijn werk in een crisisperiode waarin het onzeker is uit welke hoek de nieuwe paus zal gekozen worden. Hij noemt zijn boek, oorspronkelijk in het Latijn geschreven, heel cryptisch 'Bonum universale de apibus' (het gemeengoed van bijen) en doet dat in navolging van antieke voorgangers als Aristoteles, Plinius, en kerkvaders Ambrosius en Basilius, die ook al over het harmonische, ordelijke leven van honingbijen schreven. In deze interpretatie werd het wonderlijke bijenleven beschouwd als een door de schepper gegeven model van een goed gestructureerde en gedisciplineerde samenleving. Merken we hierbij op dat men in die tijd het gezwollen lichaam van de bijenkoningin niet zag als een gevolg van de eierproductie, maar men bracht het buitensporige formaat in verband met een bijzonder krachtige, mannelijke leider. Daarom nam men aan dat het bijenvolk werd geleid door een bijenkoning. Het was maar een kleine stap om de bijenkoning met de Christusfiguur te gaan vergelijken. Deze visie werkte Thomas ook uit in een theologisch gefundeerde verhandeling, voornamelijk afgestemd op het kloosterleven. De driedelige hiërarchie in een bijenvolk (moeders, vlieg- en werkbijen) paste hij toe op de drie standen, nader uitgewerkt in het kloosterleven. De bijen die zoveel mogelijk honing produceerden werden als voorbeeld gesteld voor de mens die gestadig moest toenemen in deugden om op die manier tot nieuw leven te komen na zijn dood. Het in het Latijn geschreven boek werd later ook van Middelnederlandse vertalingen voorzien en werd bekend als 'der bien boeck', het *Bieënboek* of *Byenboek*. (Bron: *Stutvoet-Joanknecht 1990*).



Foto. Afbeelding uit het Byen Boeck van Thomas van Cantimpré (ca 1263). Foto Arnout Zwaenepoel.

Wijnschroders lossen ook honing (1392). De keure van de wijnschroders van Brugge uit 1392, hernieuwd en aangevuld in 1420, strekte zich uit tot alle goederen die in vaten werden verhandeld. Hiermee was uiteraard in de eerste plaats de wijn bedoeld, zowel Rijnwijn als Franse wijn en wijnen uit het Middellandse Zeegebied. Maar ook olie, azijn, honing en andere vloeibare waren hoorden daarbij. Om deze waren te lossen met de kraan hadden de wijnschroders knechten in hun dienst, die de kabels aan de vaten legden en de kraan in beweging brachten door in het kraanwiel te lopen. Vandaar dat deze arbeiders 'kraankinderen' genoemd werden.

(Bronnen: Van Houtte 1982, Vandewalle 1992).



Honing belangrijk bestanddeel van de Bourgondische Hipocras (15^{de} eeuw). In het eerste hoofdstuk lichtten we al toe dat honing een belangrijk onderdeel vormde van de Bourgondische gezoete en gekruide aperitief- en digestiefwijn Hipocras.



Suiker in het Sint-Janshospitaal in Brugge in de 15^{de} eeuw. Suiker werd enkel in de rekeningen genoteerd in het jaar 1425-1426. Mogelijk werd het in andere jaren mee opgenomen in de algemene post 'crude'. Suiker werd in de middeleeuwen hoofdzakelijk medicinaal gebruikt. Juist omdat het geassocieerd werd met ziekte, werd het niet massaal, zoals vandaag, geconsumeerd. (Bron: Dehaeck 1999).



Bijenkorven afgebeeld op houtsneden van 1517. Publius Vergilius Maro, meestal kortweg Vergilius genoemd, was een Romeins dichter die leefde van 70 tot 19 voor Christus. In 42-37 v.C. schreef Vergilius zijn *Bucolica*, een verzameling herderszangen naar het voorbeeld van Theocritus. In 29 v.C. verscheen de *Georgica* (37-29 v.C.), een leerdicht gewijd aan landbouw, boomkweken, vee- en bijenteelt. Het had een praktisch doel: het doen herleven van de landbouw, en was gebaseerd op uitgebreide studie van Griekse en Latijnse vakliteratuur van Aristoteles, Theophrastos, Cato en Varro. Hiermee vestigde hij definitief zijn roem. Zijn werk werd in de middeleeuwen talloze keren heruitgegeven. In de Brugse stadsbibliotheek bewaart men een exemplaar waarin de *Bucolica* en *Georgica* samen heruitgegeven werden door Jacques Sacon in 1517 te Lyon. In deze heruitgave komen verschillende houtsneden van bijenhallen voor, die al in 1502 vervaardigd waren voor een ander werk. De houtsneden zijn onvoldoende nauwkeurig om veel details in de bijenkorven te ontwaren. Ze geven wél een mooi beeld van de opstelling van de korven in een zogenaamde bijenhal, een eenvoudig afdak waaronder de korven meestal werden geplaatst in die tijd en nog lang erna. (Bron: Vergilius 1517).

Drie foto's. Drie houtsneden met afbeeldingen van middeleeuwse bijenkorven en bijenhallen, uit een heruitgave van Vergilius' *Bucolica* en *Georgica* van 1517. Foto's Arnout Zwaenepoel.

Marcus Gerards etst bijenkorven (1567). Marcus Gerards (°Brugge ca 1521, † Londen? Ca 1590) maakte in Brugge vooral naam met zijn stadsplan dat hij in 1561-1562 tekende in opdracht van het stadsbestuur. Gerards hield zich echter ook bezig met het verluchten van boeken en was daarin baanbrekend omdat hij de houtsnede als versiering verliet om op de kopergravure over te stappen. Van hem is een ets bewaard, die mooie details toont van een in stro gevlochten bijenkorf uit die tijd. Ook het systeem van de stokjes in de korf, waaraan de bijen hun raten ophingen, is mooi weerge-



Foto. 'Beer ende Bien', kopergravure van Marcus Gerards in 'De warachtighe fabulen der dieren' geschreven door Eduard de Dene in 1567. Foto Arnout Zwaenepoel.

geven. De bijen zelf zijn nog vrij primitief afgebeeld. Vergelijk de afbeelding met de eerdere houtsnede uit 1502 hierboven. De ets van Gerards verlucht een boek dat in 1567 bij drukker Pieter De Clerck verscheen onder de titel '*De warachtighe fabulen der dieren*' en waarin de moraliserende fabels van Aesopos vrij werden naverdeld door de Brugse rederijker Eduard de Dene. Marcus Gerards leverde 108 gravures, bijna telkens een volle bladzijde innemend. Gerards trad zelf op als uitgever. Een exemplaar van het boek wordt bewaard in de Brugse stadsbibliotheek. In 1617 verscheen in Amsterdam een boek geschreven door Joost van den Vondel, onder de titel '*Vorstelijcke warande der dieren*', waarin de etsen van Marcus Gerards werden overgenomen. (Bronnen: https://nl.wikipedia.org/wiki/Marcus_Gerards, <http://www.flandrica.be/flandrica/items/show/936>).

Pachtbrief vermeldt bijenkorven op hofstede van de abdij van Zoetendale (1571). De abdij Zoetendale lag op de gemeenten Maldegem, Middelburg en Moerkerke. Evenals de abdijen Spermalie en Sarepta lag zij langs de Brieversweg, een zeer oude weg die Brugge verbond met Eede en Sint-Laureins. Deze weg liep door het gebied waar talrijke landerijen belast waren met renten en cijnzten ten voordele van de grafelijke domein-inrichting, Brieven genaamd. De abdij Zoetendale, gesticht in 1215, had een boerderij die ze niet zelf uitbaatte, maar die al vanaf de 14^{de} eeuw verpacht werd. De pachtovereenkomsten uit 1531 en 1571 zijn bewaard. In de pachtbrief van 1571 wordt ook het huisraad opgesomd. In de schuur is

er een 'bieënkorf' aanwezig en een tweede 'bieënkorf' staat buiten bij het water. (Bron: De Smet 1961).

Bijenkorven als waarborg (1586). In het Damme van de 16^{de} eeuw worden zware waarborgen geëist voor geldleningen en schulden. Als waarborg voor het beheer van de 51 pond groten die behoorden aan het weesmeisje Anthonine van Hecke, moet haar voorgd en oom in 1586 geven: 2 melkkoeien, 6 bijenkorven, 2 volledige bedden, 7 tinnen platelen, 6 tinnen teljoren, een kast voor zilverwerk, een kast voor tinnengoed, 2 tafellakens en 4 paar slaaplakens. Deze goederen mocht hij noch verkopen, noch verpanden gedurende de tijd van de voorgdij. (Bron: De Smet 1968).

Eerste suiker gewonnen uit suikerbiet (1747). In het begin van de 17^{de} eeuw ontdekte de Fransman Olivier de Serres al suikerkristallen in bieten. Het duurde echter nog bijna anderhalve eeuw voor de Duitser Andreas Marggraf er in 1747 in slaagde om effectief ook suiker uit het sap van bieten te kristalliseren. Voorheen waren honing en suikerriet de belangrijkste zoetstoffen. Franz Carl Achard verbeterde door selectieve teelt het suikergehalte van de Silezische voederbiet en zo ontstond de suikerbiet. In 1802 richtte hij de eerste suikerfabriek op die gebruik maakte van suikerbieten. (Bron: <https://nl.wikipedia.org/wiki/Suikerbiet>).

Rietsuiker beconcurrert bijenhoning (18^{de} eeuw). In de 16^{de} en 17^{de} eeuw floreerde de imkerij. De honing- en wasproductie was voldoende voor de binnenlandse markt. Peperkoek en andere zoetigheden kwamen in het bereik van de gewone bevolking, die deze op speciale gelegenheden zoals Nieuwjaar en Kerstmis lieten smaken. Plattelandsbewoners konfijten hun fruit met honing om deze langer te bewaren en de dagelijkse karnemelk werd aangezoet met honing. Rietsuiker was al gekend bij de rijke burgerij en adel die deze in hun gerechten verwerkten. Door de hogere prijs bleef deze nieuwe zoetstof een exclusieve lekkernij. De ontdekking van Amerika (1492) bracht een ommekeer. Vanaf de tweede helft van de 18^{de} eeuw zorgde de toenemende invoer van rietsuiker en suikerstroop voor stevige concurrentie met de bijenhoning. Het nieuwe zoetmiddel kreeg al snel een vaste plaats in de Belgische keuken. (Bron: Geurts & Luyten 2016).

Aardappelen en bijen in de 18^{de} eeuw. De aardappelteelt was sinds de 18^{de} eeuw geleidelijk aan ingeburgerd als veldgewas. De opbrengsten waren ook op de minder vruchtbare gronden behoorlijk. De bijen hadden echter geen interesse in de bloesems van deze plant omdat die geen nectar en stuifmeel bevat. Naast verandering van teelten speelde ook de massale ontbossing in het nadeel van de honingbij. De inlandse honingopbrengst kon daarenboven niet

wedijveren met de goedkopere rietsuiker. De beroepsimkerij was economisch niet meer interessant en verdween geleidelijk naar de achtergrond. Een meer intensieve honingproductie drong zich op. (Bron: Geurts & Luyten 2016).

Suikerbiet doet zijn intrede in de Lage landen (1800). Napoleon had interesse in de suikerbiet als bron van suiker en wees een aantal gebieden aan waarop voortaan suikerbieten moesten worden geteeld. Charles-François Lebrun, de prins-stadhouder van de noordelijke Departementen in de Nederlanden, propageerde de suikerbiet in de Nederlanden. Nadat de napoleontische oorlogen in 1815 waren afgelopen, stortte de teelt van suikerbieten weer in, omdat rietsuiker weer goedkoop werd. Na de afschaffing van de slavernij steeg de prijs van het suikerriet opnieuw. (Bron: <https://nl.wikipedia.org/wiki/Suikerbiet>).

Suikerfabriek in Brugge (1841). Langs de Sint-Annarei werd in 1841 een suikerraffinaderij opgericht door Jean-Baptist Roels-Valckenaere. Deze Brugse groothandelaar had de ligging van zijn suikerfabriek goed gekozen aan het water, wat gemakkelijk was voor het transport van de bieten en de reiniging ervan. (Bron: *Beernaert et al.* 2002).

Veldwetboek van 1886 over bijen. Art. 14. De eigenaar van een bijenzwerm heeft het recht er opnieuw bezit van te nemen, zolang hij niet opgehouden heeft hem te volgen of terug te vorderen. Anders behoort de zwerm toe aan de eerste bezitnemer en, bij gebreke van een eerste bezitnemer, aan hem die de eigendom of het genot heeft van de grond waarop de zwerm zich heeft neergezet. (Bron: [https://nl.wikipedia.org/wiki/Veldwetboek_\(Belgi%C3%AB\)](https://nl.wikipedia.org/wiki/Veldwetboek_(Belgi%C3%AB))).

Imker in Oostkerke (eind 19^{de} eeuw). Folkloriste Magda Cafmeyer interviewde in 1954 een tachtigjarige dame, die vertelde over de imkeractiviteiten van haar vader.

De bieën werden gehouden in strooien biebuiken met een holletje langs onder. 's Winters stak hij stokjes voor 't holletje, zodat de bijen er uit'n kosten. De 12 Maarte was 't bietjesdag want Sint-Gregorius was de patroon van de biën. Vader deed dan de korven openen liet de bieën los die seffens buiten vlogen. Met 't begin van de zomer liep vader gejagd rond 't hof, want de jonge bieën die uitgebroed waren, zwarmden dan rond. Joengers, zere'n biebuik da'k ze kan vangen! Vader begost te schuifelen en met zand te smijten in den hoop zwarmende biën en las luide: Here, koning van de bieën, daal neder op het groene gars, om te vergaren honing en was, om te vereren den autaar des Heren. En waarlijk ze begosten te vergaren

en vielen neer in een bal op een tak gelijk de muggen, en vader kost ze alzo buiken. Heel de zomer halen ze 't zeem uit de bloemen en ze spuigen dat uit in d'holletjes van de ratels. Ze doen dat gelijk de duiven die hunder jongskens kroppen. Het was hangt aan hunder pootjes. Als er meer dan één koning was in den buik, beten ze hem dood en ze sleepten hem naar buiten door 't hol. In September wierden de bieën geslacht en dat ging alzo. Eerst woog hij zijn korven en de middelslag bleef onaangeroerd. De zware korven wierden geslacht voor 't zeem. Vader maakte zoveel putten in den grond ofdat hij korven had en zette in ieder put een stokje met een spleetje langs boven. Hij stak daarin een sulferlap van wel twee duimen breed. Hij pakte dan de korf met de planke op d'hand, schoof de planke weg, zette den buik in de put en ontstak de sulferlap. Al de bieën waren bedwemd van de rook en vielen dood in de put en ze waren geslacht, maar vader klopte totdat ze er al lagen. Voor de sulferreuke bleven de korven tot 's anderendaags buiten staan. En de buiken wierden dan in huis op tafel gezet en wiender joengers kropen er seffen allemalle rond. Als vader de ratels uithaalde, vroegen wij: toe vader laat ons een keer bijten? Om te plagen gaf hij ons dan 't broed om in te bijten en dat was slecht: jonge bietjes tewege in eitjes. 't Zeem zat bruin geklast in de ratels met klein vliezetje erover, zodat het er niet uitliep. In de buik zaten er stokjes en kruisjes en de bieën maakten daar hun ratels aan vaste. Die ratels wierden op een gazen doek over een grote eerden komme gelegd nevens de heerd. De doek werd uitgedouwen en over de komme gehangen om te druppen. We hadden wel 10 tot 12 kilo zeem van één buik. Zeem zet zijn zelve: de vuiligheid komt boven en moeder schepte dat af. We verkochte 't zeem aan Pier Yde die kommersie deed in 't groot en de potten wegvoerde met peerd en wagen. Maar moeder hield veel zeem over voor eigen gebruik. Dat was goed voor een vallinge of voor een slechte borst en 't was kloekte voor deerlijke joengers. Als vader dood was, moesten we op ieder buik drie klopjes geven en zeggen: julder baas is dood! En seffens begosten ze te ronken: anders zouden ze op de ruiten komen zitten. (Bron: Cafmeyer 1954).

Modernisering van de imkerij (2^{de} helft 19^{de} eeuw). In de negentiende eeuw sijnelden verbeteringen en nieuwe wetenschappelijke inzichten geleidelijk door tot bij de imkers. Er kwam een einde aan het veelvuldig slachten van bijenvolken. Vanaf deze eeuw gebruikten imkers berokers om de bijen te verdrijven in plaats van ze te verstikken. Midden negentiende eeuw zorgde de intrede van de bijenkast met losse ramen voor een grote ommekeer. Het deksel bovenaan kon de imker opendoen om zijn bijenvolk na te kijken en de honing en was te oogsten. Hierdoor hoefde hij de bijen niet meer te doden. Die uitvinding van de kunstraat werd pas later van onschatbare waarde. De moderne imkerij was geboren, maar terwijl de kennis verbeterde, bleef de teelt in het slop zitten. Weinig



Foto. Deze bijenkorf, boven de deur van het huis op de hoek van de Breidelstraat en de Garre in Brugge, herinnert nog aan de tijd toen hier het Oud Huis Deman gevestigd was. Volgens het opschrift in de 19^{de} eeuw werden er 'Honigkoeken' verkocht. Foto Arnout Zwaenepoel.

landbouwers hadden nog interesse. De imkerij werd in hoofdzaak een bijberoep. In 1850 werd de bijenteelt voor het eerst voorgesteld op de algemene landbouwtentoonstelling van Brugge. Het was een bescheiden erkenning voor het werk van de imker. Rond de eeuwwisseling verenigden vele imkers zich opnieuw in imkersbonden. Op 1 januari 1894 zag de Belgische Syndicale Kamer voor Bieënteelt het levenslicht. Het Ministerie van Landbouw verleende voor het eerst steun aan de teelt. Drie jaar later vond in Brussel het eerste internationaal congres over de bijenteelt plaats. De telers vroegen herhaaldelijk aan de overheid om meer honinggevende bomen en heesters aan te planten. De spoorwegmaatschappij gaf gehoor aan deze oproep en plantte vanaf 1895 heesters op de bermen. Deze veranderingen konden niet voorkomen dat de bijenteelt verder wegwijnde. Rond 1900 brachten de 200 000 korven in België zo'n 2 500 000 kg honing op. De invoer van honing bedroeg toen al 1 000 000 kg. Die buitenlandse honing was veel goedkoper, maar vaak van geringe kwaliteit en rijk aan suikerriet. (Bron: Geurts & Luyten 2016).

Imkerij in de 20^{ste} eeuw. Biociden bedreigen de imkerij. In 1937 hadden heel wat boeren te kampen met de fruitmot. Ze besproeiden hun fruitbomen om deze insecten te verdrijven. Helaas werden hierdoor ook de bijen vergiftigd die naar de bloesems kwamen voor het stuifmeel en de nectar. Het zou helaas niet bij deze ene keer blijven. Ook de populaire DDT die vele landbouwers vanaf de jaren 1950 overvloedig over hun gewassen sproeiden, zorgde voor massale bijensterfte in de nabije omgeving. Rond het midden van

de twintigste eeuw kwam er een nieuwe vijand bij: de luchtverontreiniging. Bijenkolonies stierven door giftige fabrieksuitwasemingen. (Bron: Geurts & Luyten 2016).

Suikersmokkel van België naar Nederland (eerste helft 20^{ste} eeuw). In het begin van de 20^{ste} eeuw ontstond een suikersmokkel vanuit België naar Nederland. Ook in de Eerste Wereldoorlog was suiker een lucratief smokkelproduct. Omgekeerd werd er vanaf de jaren 1920 veel gedistilleerde drank vanuit Nederland naar België gesmokkeld. In de jaren 1930 werd vanuit België veel tabak, suiker en margarine naar Nederland gesmokkeld en vanuit Nederland naar België was met name sacharine in trek bij smokkelaars. Ook in de Tweede Wereldoorlog werd er opnieuw duchtig suiker over de grens gesmokkeld. (Bron: *Begijn* 2008).

Een bijenzwerm bezweren (1952). Ondanks de sterke achteruitgang van de bijenteelt in de 20^{ste} eeuw, overleven er tot in 1952 nog een aantal oeroude bezweringen om de bijen het zwermen te beletten. André Bonnez tekende er verschillende op, waarvan we er hier eentje weergeven:

'O koning van de bien, Wilt niet verre vlien, Daalt neder op het groene gras, Om te garen honing en was, Om te gebruiken in de messe, Tot Jezus' gedachtenesse'

In de oude handboeken over bijenteelt is altijd sprake van 'koning' van de bijen en nooit van de koningin. (Bron: *Bonnez* 1953).

Rues et Places.



- | | |
|-----------------------------------|------------------------------|
| 1. Grande Place. | 30. Quai de la Coupure. |
| 2. Pl. du Bourg. | 31. R. de la main d'Or. |
| 3. March. aux Fleurs. | 32. R. de la monnaie. |
| 4. March. au beurre. | 33. R. Traversière. |
| 5. March. au Poisson. | 34. R. aux laines. |
| 6. M ^{chie} du mercredi. | 35. R. du Maréchal. |
| 7. R. des pierres. | 36. R. S ^t Amand. |
| 8. R. S ^t Jacques. | 37. R. des Dames angl. |
| 9. R. d'Ostende. | 38. R. Bouvery. |
| 10. Porte d'Ostende. | 39. R. des refus. |
| 11. R. S ^t Georges. | 40. R. de l'Ancre. |
| 12. R. S ^{te} Claire. | 41. R. Wallons. |
| 13. R. du 6 ^d Belier. | 42. R. des Tonneliers. |
| 14. Quai long. | 43. R. des Prédicateurs. |
| 15. R. de l'huile. | 44. March. de l'Ouest. |
| 16. R. Longue. | 45. R. Haute. |
| 17. R. Kauter. | 46. March. aux légumes. |
| 18. Quai S ^{te} Anne. | 47. R. des bouchers. |
| 19. Quai du miroir. | 48. R. de la fleur de blé. |
| 20. R. des chevaux. | 49. R. de Groeningue. |
| 21. R. Flamande. | 50. R. de Marie. |
| 22. R. de la Madelaine. | 51. R. de l'amiral Jean. |
| 23. Marché au Fil. | 52. Vallée des Roses. |
| 24. Quai des marbriers. | 53. R. des Chapeliers. |
| 25. La Dyver. | 54. R. du Verger. |
| 26. R. S ^{te} Catherine. | 55. R. du vieux Sac. |
| 27. Pl. des Wallons. | 56. R. des étoiles. |
| 28. R. Vieille de Gand. | 57. R. des Espagnols. |
| 29. R. N ^{ve} de Gand. | 58. R. de Jérusalem. |

Toponiemen in de Zwinstreek met verwijzingen naar het voedselsysteem

Toponiemen in de Zwinstreek met verwijzingen naar het voedselsysteem

Brugge. In Brugge zijn een groot aantal straatnamen, herbergnamen, brouwerijenamen, overblijfselen van gildehuizen etc. bewaard, met referenties naar het voedselsysteem.

De Inventaris van het bouwkundig erfgoed vermeldt onder meer Markt 33, het voormalig ambachtshuis van de visverkopers. In nissen, tegenwoordig verdeeld over twee panden zijn de beschermheiligen Petrus en Andreas te zien. De jaarankers en cartouche vermelden het jaartal 1621. De gekanteelde laatgotisch-getinte schermgevel is het resultaat van een grondige vernieuwing van 1933.



Foto. Ambachtshuis van de visverkopers, Markt 33, Brugge, met beschermheiligen Petrus en Andreas in nissen op de voorgevel. Foto Arnout Zwaenepoel.

Schouteet (1977) verklaart de betekenis en geeft de oudste attestaties van een groot aantal Brugse straatnamen. Ruim dertig namen verwijzen naar voedsel of drank-aangelegenheden in het verleden. De Smet, in Biekorf 1960, verklaart de etymologie van de Brieversweg in Sint-Kruis.

Ankerplaats. Dit plaatsje, met oudste attestatie in 1579 verwijst naar de toenmalige herberg Den Anker.

Azijnstraat. Deze straat met oudste attestatie in 1482 verwijst naar de oprichting van een azijnstokerij.

Beenhouwersstraat. Deze staat al vermeld vanaf 1299 en verwijst naar het ambacht van de vleeshouwers. Die hadden als belangrijkste verkoopplaatsen het Westvleeshuis op het huidige Simon Stevinplein en het Oostvleeshuis op de huidige vismarkt. De kaart van Brugge door Marcus Gerards (1562) toont mooi beide vleeshuizen.

Biskajerplaats. Dit pleintje verwijst naar de middeleeuwse handel met Biskaje (Baskenland).

Blinde ezelstraat. Het straatje is genoemd naar de herberg De Blinde Ezel, die al in 1490 vernoemd werd. Ezels werden klaarblijkelijk geblinddoekt om niet te duizelen bij het rondlopen in de tredmolens, waarin mout werd gemaakt.

Boeveriestraat. Deze straat verwijst naar een weide in het midden 15^{de} eeuw. De naam beduidt een weiland waarop koeien grazen.

Boomgaardstraat. De Boemgaardstrate wordt al vernoemd in 1305 en verwijst naar een toenmalige boomgaard op die plaats.

Boterhuis. Deze straatbenaming komt van het Boterhuis, waar de groothandel in boter en kaas werd bedreven. Eerst was het Boterhuis op de Eiermarkt gevestigd, maar omstreeks 1540 kwam een nieuw boterhuis tot stand in de Sint-Jacobsstraat, op een gedeelte van het hof van de heren van Gistel, met voorgevel in de Naaldenstraat.

Brieversweg. De Brieversweg, die loopt van Sint-Kruis over Sijsele, Moerkerke en Middelburg, Heile, Eede, Aardenburg naar Sint-Laureins, is een zeer oude weg, die loopt door het gebied van de Brieven van Aartrijke. Deze Brieven waren bepaalde cijzen en renten, die gegeven werden op zekere landerijen ten voordele van de graaf. In de oudste tijden, toen er weinig of geen geld in omloop was, werden deze cijzen en renten betaald in natura. De



Foto. De Drie Zwaantjes, hoek Carmersstraat- Korte Rijkepijnderstraat. Foto Arnout Zwaenepoel, 2018.

opbrengst ervan werd langs de Brieversweg naar Brugge gevoerd, naar de spijker of het graanmagazijn van de Burg van Brugge.

Drie Zwanenstraat. De brouwerij De Drie Zwaantjes lag op de hoek van de Carmersstraat en de Korte Rijkepijndersstraat. De oudste vermelding dateert van 1564: '...thockhuys de zwaentkens Arnoudt Huusens...'. In de gevel zijn nog altijd drie zwanen te zien in boogvormige nissen boven de vensters.

De Zwaan. Verwijst naar brouwerij De Zwaan op het Simon Stevinplein, die daar vanaf de 16^{de} eeuw vermeld wordt. Een gevelsteen met zwaan is nog altijd aanwezig.

- Eiermarkt. Zo genoemd naar het Boterhuis, groothandel van boter en zuivel van 1288 tot 1540.
- Ezelstraat. Oudste attestatie 1415: '... eene loodine pipe te legghene in de strate van der stede bi der Ezelbrugge, omme te dienene in 't huus Ten Ezele, aldaer staende dat wilen eene brauwerie was'.
- Geernaartstraat: < 1467; aangenomen wordt dat de straat in verband staat met de viskopers, die op de Markt hun corporatiehuis hadden – thans de herberg La Civièrre- en dat tot in 1745 tegenover de Geernaartstraat en het ambachtshuis van de vishandelaars, vismarkt werd gehouden.
- Gruuthusestraat. In 1465 werd Gruuthuse gebouwd. De heren van Gruuthuse hadden hun welstand te danken aan de handel in 'gruut' om het bier smaak te geven.
- Haanstraat. Voor het eerst vernoemd in 1391 en verwijzend naar de brouwerij 't Haenken.
- Hemelrijk. Middeleeuwse boerderij Hemelrycke.
- Kerseboomstraat. Vermeld vanaf 1410 als 'Kerseboomstraetkin'.
- Konfijtstraat. Vernoemd vanaf 1550 en verwijzend naar de 'taverne ghenaeht het Confijtkin'.



Foto. Gevelsteen verwijzend naar de voormalige brouwerij De Zwaan op deze plaats. Foto Arnout Zwaenepoel, 2018.

- Koolstuk. Vermeld vanaf 1318: stuk land waarop kolen gekweekt werden?
- Kopstraat. Vermeld vanaf 1527 en verwijzend naar de herberg 'De Gouden Kop'.



Foto. De kraan van Brugge als achtergrond op het schilderij 'Triptiek van Johannes de Doper en Johannes de Evangelist', geschilderd door Hans Memling in de periode 1474-1479. Bron: www.lukasweb.be – Art in Flanders, foto Hugo Maertens en Dominique Provost, collectie Memlingmuseum, Sint-Janshospitaal, Brugge.

- Kraanplaats. Kraan al aanwezig nog vóór 1292. Kraan om schepen te lossen; zie schilderijen Memling en Pieter Pourbus. (Bron: Huvenne 1984).
- Molenmeers. Op deze plaats wordt al in 1190 een watermolen vermeld.
- Oliebaan. Vanaf 1291 wordt hier een oliemolen vermeld en waren er olieslagers aan het werk. De oliemolen werd door een paard in beweging gebracht.
- Oosterlingenplaats. Hier vond men de Duitse Hanze vanaf het midden van de 13^{de} eeuw.
- Oranjeboomstraat. Hier stond de herberg 't Oranjenboomtje tot 1830.



Foto. Het Oosterlingenplein in Brugge. D. van Waasten, 1712. Musea Brugge. Bron: www.lukasweb.be – Art in Flanders, foto Hugo Maertens en Dominique Provost,.

- Paradijsstraat. Verwijst naar de herberg 'Het Paradijs'.
- Rozenhoedkaai. Dit was eerst de Zoutdijk of de 'zoutsteeghere', die al vanaf 1390 werd genoemd en waar dus het zout werd gelost.
- Vismarkt. Dit was vroeger de korenmarkt, waar graan en peulvruchten verhandeld werden. Deze verhuisde in 1745 naar de grote markt. De huidige gebouwen van de vismarkt dateren van 1821.



Foto. Visserskapel in Heist. Foto Arnout Zwaenepoel.

Damme. Ook in Damme verwijzen enkele nog bestaande of voormalige toponiemen naar het voormalige voedselsysteem. (Bron: *Callaert & Hooft 2005*).

- Haringmarkt. Dit marktplaatsje verwijst naar de zeer belangrijke rol die Damme speelde als dé stapelplaats van de middeleeuwse haring.
- Pijpeweg. Een loden buis leidde vanaf het midden van de 13^{de} eeuw drinkwater vanuit de bronnen van de Maleleie in Sint-Kruis circa 5 km ver naar Damme. De bronnen van de Maleleie ontvangen hun water van de nabijgelegen Zandstreek, meer bepaald het zandige inzigtgebied van Ryckvelde.
- Melkerijstraat (Moerkerke).
- Pereboomstraat (Oostkerke).
- Vissersstraat (Moerkerke).
- In 1267 is al sprake van de Vleeshouwersstraat/ rue des bouchers; in 1360 bestaat er ook het vleeshuis. De Vleeshouwerstraat van weleer is nu de Kattenstraat.

Heist. In Heist verwijst de Visserskapel uit 1892, op het Cornelius Bassensplein, naar de Heistse vissers. De glasramen, gemaakt door atelier Mestdagh-Meyvaert, dateren pas van 1994. Ze zijn een duidelijke verwijzing naar de vissersactiviteiten.

Sluis. In het centrum van Sluis verwijzen er geen actuele straatnamen meer naar het voedselsysteem. Een speurtocht naar historische straatbenamingen levert wél nog een aantal namen op zoals de Beestenmarkt, de Brouwerijstraat, de Vissersstraat en de Vleeshouwersstraat.

Aardenburg kent nog een Bogaardstraat, een Kalverstraat en een Vleeshouwerstraat.

20

**Legendes/
verhalen/
uitdrukkingen
in de regio met
een link naar de
gastronomische
identiteit**

✚ Foto. Uilenspiegelmonument Damse Vaart-Zuid, beeldhouwwerk uit 1979 van Jef Claerhout in Damme, honderd jaar na het overlijden van Charles de Coster. Foto Arnout Zwaenepoel.

Legendes/verhalen/uitdrukkingen in de regio met een link naar de gastronomische identiteit

Tijl Uilenspiegel en Lamme Goedzak in Damme. De Belg Charles De Coster (1827-1879) inspireerde zich voor zijn verhaal over Tijl Uilenspiegel op een van oorsprong Duitse 16^{de}-eeuwse legende die door de meeste letterkundigen wordt toegeschreven aan Johann Grüninger (1455-1532). In 1867 komt zijn historisch getinte roman 'La légende et les aventures héroïques, joyeuses et glorieuses d'Uilenspiegel et de Lamme Goedzak au pays de Flandres et ailleurs' of in het Nederlands 'De legende en de heldhaftige, vrolijke en roemrijke avonturen van Uilenspiegel en Lamme Goedzak in het land van Vlaanderen en elders' op de markt. Het boek speelt zich in tegenstelling tot het oorspronkelijke volksverhaal grotendeels af in het Brugse Ommeland, meer bepaald in Damme, tegen de achtergrond van de Tachtigjarige Oorlog (1568-1648). De Coster hekelt in zijn werk vooral de Spaanse koning Filips II (1527-1598) en diens landvoogd de hertog van Alva (1507-1582). In het boekwerk worden zowel folklore als geschiedenis op speelse wijze vermengd en laat De Coster zijn romanhelden Tijl, Nele en Lamme Goedzak met allerhande spitsvondige fratsen strijden tegen onrecht en onderdrukking.

De hoofdfiguren van De Costers verhaal waren de inspiratie tot een reeks restaurant- en bistro-benamingen in Damme als De Uilenspiegel, Tijl en Nele, De Lamme Goedzak en Estaminet Soetkin.

In het verhaal zelf zijn de associaties met eten vooral toe te schrijven aan Lamme Goedzak, waarbij meestal geen grote culinaire verfijning hoeft verwacht te worden, maar vooral véél eten. Als de honger het grootst is, zijn de culinaire verlangens vaak wel van hoog gastronomisch niveau. Talrijk zijn de verwijzingen naar eten, want Lamme heeft altijd honger. Een greep uit de aspiraties van Tijl en de goedmoedige veelvraat:

'een kom rundvlees met bonen; snoeken, karpers en paling; ze dronken er zeventien pinten dobbel-kuyt; veertig pinten bruinbier; want jullie zijn koningshapjes en heerlijker dan ortolanen, lijsters of snippen; ik wil lamsbout met linzen; ik wil een paternoster ortolanen, met snippen voor de Onzevaderbollen en een vette kapoen als paternosterkruis; jullie krijgen een omelet van zestig eieren en als wegwijzers voor jullie lepels, vijftig dampende bloedworsten op die berg aan eten en nog dobbel-peterman op de koop toe; als de met peterselie en kapperbessen versierde omelet werd aangedragen...; ze goten overvloedig Brusselse wijn in hun keelgat; hij vertelde hem dat de baes van de Trompe van de duivel was bezeten en aldoor wauwelde over varkens en blinden, waar de varkens blinden en de blinden varkens verslonden, onder verschillende godvergeten gedaanten van gebrad en stoverij; langs de kant van de weg peuzelden heel wat bedevaarders gebakken vis en deden ze zich tegoed

aan bruinbier, begeleid door vedels, luiten en doedelzakken. En de walm van lekkere ragout steeg ten hemel als spijzenwierook; ze werden ondervraagd door een schepen die altijd furieus was, want hij dronk de hele dag door brandewijn; Uilenspiegel, die altijd werd vergeten en zich moest tevreden stellen met zijn dunne soep, kon niet blij zijn als hij de sauzen rook; terwijl Uilenspiegel at, knabbelde Lamme ook een bloedworst; alles goed en lekker eten, met Maaswijn er bovenop; dit keer gaf Sanginne witte pens aan Uilenspiegel; maar koning Filips leed geen honger en gebakjes met zijn vrouw, Mary de lelijke; ik wil met jou de eerste dukaat verteren aan een fles Romeinse wijn; als hij de Rhyn-Wyn had doorgespoeld zei hij...; en hij bestelde nog meer wijn en worst; hij snoof de geuren van de lamsbout; mijnheer de schipper, in je smidse heb je een flonkerend vuurtje waarop men gewis de lekkerste hutsepot kan koken; en weldra schotelde hij hun een vette soep voor waarin hij een dikke plak gezouten hesp had laten koken; en ze gingen samen naar de Oude Trappen, waar ze choesels aten en dobbel-knol dronken;



Foto. Uithangbord van restaurant Lamme Goedzak in Damme. Foto Arnout Zwaenepoel.

Overigens doet De Coster ons herhaaldelijk naar een woordenboek grijpen als hij de historische spijzen de revue laat passeren, zoals bij het kuytbier of de 'choesels', die hij verschillende malen door Tijl en Lamme laat verorberen. Erfgoedcel Brussel maakt ons iets wijzer: 'Het is een stoofschotel met vele kruiden, ajuin en champignons, lambiekbier, Madeirawijn, en een resem goedkope vleessoorten, waaronder ossenstaart, zwezeriken, schapenborst en ... steeds de apart vermelde choesels. Het woord omvat dus zowel het gerecht als een ingrediënt. En of choesels nu echt stierenkloten zijn (zoals de volksmond beweert), of toch maar pancreassen (volgens sommige recepten)?'



Foto. 'Choesels' voor Tijl Uilenspiegel en Lamme Goedzak? Foto Arnout Zwaenepoel.

Jan Breydel en de Guldensporenslag. In De Leeuw van Vlaanderen of de Slag der Gulden Sporen, van Hendrik Conscience, geschreven in 1838, worden Jan Breydel en Pieter De Coninck opgevoerd als twee helden met een vooraanstaande rol in de Brugse gilden. Voor de weversaanvoerder Pieter De Coninck zijn er wel degelijk een aantal historische bronnen. Voor Jan Breydel is dat veel minder het geval. Wel weten we dat hij beenhouwer was in Brugge, maar de heldendaden die hem toegeschreven worden, komen vooral uit de pen van Conscience.

Het aantal spreuken dat gebruik maakt van etenswaren is beperkt. Heel veel ervan zijn nog altijd in ons dagelijks taalgebruik te horen: zo rot als een mispel, geen appels voor citroenen verkopen, iemand een peer stoven, ... Die dagelijks te horen uitdrukkingen zijn hier niet opgenomen. We beperken ons tot enkele lokale spreuken en gezegden die we in de loop van de studie lizen of hoorden en die we niet uit een dagdagelijks gebruik kenden.



Foto. Standbeeld van Jan Breydel en Pieter de Coninck op de grote markt van Brugge. Foto Arnout Zwaenepoel.

Mud waardat de boer zijn gat van schudt. Deze uitdrukking werd in de regio vaak geantwoord op de vraag: 'Wat eten we?' Dit niets-verklarende antwoord is ontleend aan de term 'mud', die helemaal in onbruik is geraakt. Mud is bij uitstek een maat die in de late middeleeuwen gebruikt werd voor een hoeveelheid gedorst graan, erwten of bonen.

In 't klooster van lekken en smekken, mag men de vrijdag ottervlees eten. Brugse spreuk alluderend op de vindingrijkheid waarmee men destijds de vrijdagse vastenmaaltijden trachtte te omzeilen.

We moeten mijnder dat niet hèn, zei de melkboer, w'hèn mijnder liever een wijnpêre: een spreuk die moet verstaan worden als een soort jaloerse reactie op een onverwacht geluk dat een ander is te beurt gevallen.

Z'n koekestuutjes zyn gebreed: zijn geld is binnen, hij moet niet meer werken.

Legt er jen kop by en eet hoof(d)vlees: wordt gezegd tegen iemand die niet lust water er op tafel komt.

'k Hen 't hem e kee goed in z'n soepe gedaen: ik heb het hem eens klaar en duidelijk gezegd.

Ons gae pupeschof houwe: we gaan rookpauze houden (Zeeuws woordenboek).



21

**Suggesties voor
de toekomst**

Foto Arnout Zwaenepoel

Suggesties voor de toekomst

Het voorliggende rapport kent momenteel een vrij strikt gescheiden indeling in heden en verleden per hoofdstuk. De actuele toestand is nieuw geschreven tekst gebaseerd op interviews, raadpleging van menukaarten, terreinbezoek en raadpleging van literatuur. Het historische gedeelte is een bloemlezing van bestaande literatuur, die meestal iets ingekort, maar toch vrij letterlijk weergegeven is. Het historische gedeelte maakt ten overvloede duidelijk dat de actuele gastronomische identiteit niet zo maar uit de lucht is komen te vallen. We zijn de Kelten schatplichtig als we het over mede hebben, de Romeinen als we over wijn en tarwebrood spreken, Karel de Grote als we naar onze kruidentuin en boomgaarden kijken, de hanzesteden uit Duitsland, Engeland, Italië, Spanje, Scandinavië en de Baltische staten als we over bier, graan, kaas, vis, peper en saffraan praten, de Bourgondiërs als we onze rijkelijke eetcultuur in het algemeen bekijken, de Fransen als we het over wijn en kaas hebben, de rest van de wereld als we de groenten, het fruit en de kruiden overlopen die tegenwoordig in onze supermarkten te vinden zijn. Het verdient aanbeveling in de toekomst die link wat explicieter in de teksten te laten voorkomen. In het algemeen is ook het herschrijven van de historische tekstgedeelten wenselijk om ze nog wat meer eenheid en logica te geven, behalve de logica van het thema per hoofdstuk en de chronologie die momenteel overheersen.

De gebruikte literatuurbronnen voor dit rapport waren zo overvloedig dat ze zeker geen aanspraak kunnen maken op volledigheid. De geraadpleegde en in de literatuurlijst opgenomen bronnen zijn in de eerste plaats gekozen geweest op snelle en gemakkelijke bereikbaarheid. De digitaal te raadplegen tijdschriften en de talloze boeken over Brugge, in mindere mate van de andere Zwinstreeksteden en -dorpen, vormen de kern van wat momenteel weergegeven is. Een groot aantal vooral heemkundige tijdschriften is nog niet digitaal beschikbaar en raadpleging van de analoge bronnen kan ongetwijfeld nog heel veel meer aanvullingen opleveren. Ook de bibliotheek met eindwerken van de gidsenkringen in Brugge werd nog niet geraadpleegd. Voor meer informatie met betrekking tot Zeeland moet men noodzakelijkerwijze naar de bibliotheken in Nederlands Middelburg, op Walcheren, wat in de loop van deze studie slechts één keer gebeurde.

Ook het aantal interviews dat hier verwerkt is, werd noodgedwongen beperkt en gestuurd door een sterke geografische en inhoudelijke benadering. Er werden enkele topchefs, brouwers, chocolatiers, wildhandelaars, wijnmakers, boomgaardbezitters en landbouwers geïnterviewd, maar uiteraard zijn er veel meer mensen te vinden die de actuele gastronomische identiteit kunnen helpen toelichten. In de klankbordgroep werd het belang van de lo-

kale hotelscholen benadrukt. In het rapport komt dat aan bod voor wat de chocolatier-opleiding betreft (Groene Poorte), maar minder voor andere aspecten. Interviews met mensen die de opleiding in die hotelscholen verzorgen, zouden zeker waardevol en aanvullend kunnen zijn. Er was vaak te horen dat er in Zeeuws-Vlaanderen duidelijke verschillen te merken zijn tussen katholieken en protestanten. Zo kennen de protestanten geen vrijdag-visdag bijvoorbeeld. Die verschillen komen in het huidige rapport niet zeer expliciet aan bod. Interviews met expliciet geselecteerde protestantse zegslu zouden zeker ook dit aspect meer tot zijn recht kunnen laten komen. In het beperkte aantal interviews met Zeeuwse landbouwers merkten we meteen dat het fruitbomenassortiment in Zeeuws-Vlaanderen anders is dan aan Belgische zijde. Meer interviews met Zeeuwse landbouwers zouden ook dat aspect nog beter tot zijn recht laten komen.

De illustraties voor het rapport zijn voor een belangrijk deel in 2019, ter plaatse gemaakte eigen foto's. Foto's gemaakt in musea zijn vaak ondermaats, omdat het gebruik van een flits meestal niet toegelaten was en de lichtomstandigheden vaak niet erg gunstig waren. Beeldbank Brugge en Lukasweb.be waren zo vriendelijk ons gratis een aantal historische beelden te bezorgen. Tenslotte namen we regelmatig onze toevlucht tot van het internet geplukte beelden, waar er geen tijd of mogelijkheid was om originele foto's te maken. Als er personen gefotografeerd werden, dan werd telkens de toelating gevraagd om de beelden te mogen gebruiken, wat zelden geweigerd werd. De provincie deed zijn best de toelating te krijgen om de beelden van derden te mogen gebruiken. Het verdient aanbeveling om bij de eventuele omvorming van dit rapport in een publicatie een beroepsfotograaf de beelden opnieuw te laten maken. Een belangrijke bron van mogelijke illustraties werd onderbenut. Het Groeningemuseum in Brugge heeft hoge resolutiefoto's van heel veel schilderijen uit de eigen of andere Brugse collecties. De tijd ontbrak om die allemaal op te vragen, maar tal van marktzichten (vismarkt, grote markt, groenten- en fruitmarkten, vleesmarkten), afbeeldingen van historische gebouwen met relevantie tot onze eetcultuur, stilleven met fruit, groenten, vlees, vis, wijn, tafelgerei, ... uit die collectie zouden de aanblik van een toekomstige herwerking sterk kunnen verbeteren.

Door de keuze van een menukaart als indeling voor het rapport komen vooral de typische aspecten van een restaurantbezoek aan bod. Enkele aspecten als brood, suiker, honing, water, die niet goed in dit stramien inpasbaar waren, werden als intermezzo's toegevoegd. Een aspect dat eveneens wat buiten dit stramien valt, is de uitgesproken cafécultuur, die zeker aan Belgische zijde van de Zwinstreek erg uitgesproken is. Er is weliswaar een hoofdstuk aan

bier gewijd, maar daar komen vooral de brouwerijen aan bod en de cafés in veel mindere mate. Ook dit aspect zou in de toekomst nog verder kunnen worden uitgediept.

Literatuur

Aalbrechtse, M.A. (1967). Kezanse Kost (Cadzandse Kost). Gerechten, levensgewoonten, uitdrukkingen en spreektaal in het Land van Cadzand (omstreeks 1900). Uitg. W.J. Pieters, Groede, 183 p.

Anoniem (1944). Boerenalmanak. Uitgegeven door den Dienst voor Pers en Propaganda, in opdracht van den Dienst voor Culturele Aangelegenheden van den sector Landbouw der N.L.V.C., 355 p.

Anseeuw, J., De Groote, K. & Rommelare, J. (1989). Burg site Burghotel: postmiddeleeuwse mestput. Brugs Ommeland ½: 122.

Baert, G.P. (1954). Rederijbedrijf en vishandel te Brugge 1814-1820 Serweytens Rederij. Biekorf 55: 118-124.

Bakker, C. (Ed.). Damme: 800 jaar stadsrechten 1180-1980. Uitg. Damme.

Beernaert, B., D'hondt, J., Schotte, B. @ Vandamme, L. (2002). Brugge op zijn kant. Geïllustreerde wandelgids in 100 verhalen. Uitg. Stichting Kunstboek, Oostkamp, 240 p.

Begijn, B. (2008). Smokkelen om te overleven. De smokkel tussen Zeeland en het Belgisch grensgebied 1914-1945. Masterthesis Maatschappijgeschiedenis, Erasmus University Rotterdam, 97 p.

Beukers, M. (2015). Napoleon en het verbod op de Belgische wijnbouw. Wijnkronieken. Twintig eeuwen Nederlanders en wijn. <https://www.wijnkronieken.nl/napoleon-en-het-verbod-op-de-belgische-wijnbouw/>

Bisschop, C. & Luyten, S. (2014). Het witte goud. Centrum Agrarische Geschiedenis, 16 p.

Bonnez, A. (1953). Een bijenzwerm bezweren. Biekorf 45: 148-150.

Bonte, G. (1986). Duitse handelsbetrekkingen met het Zwin. A. Damme in 1252-1253. Rond de Poldertorens: 179-187.

Boone, R. (1958). Overheidszorg voor drinkwater in Vlaanderen. Uitg. Snoeck-Ducaju, Gent.

Born, W. (1989). Eten door de eeuwen heen. De geschiedenis van de culinaire cultuur. Uitg. Bosch & Keuning, Baarn, 247 p.

Brown, A. & Dumolyn, J. (eds., 2018), Medieval Bruges (850-1550). Uitg. Cambridge University Press.

Cafmeyer, M. (1946). Vastengebruiken. Biekort 47 (3): 49-56.

Cafmeyer, M. (1954). Meetje van Oostkerke vertelt... Biekorf 55 (6): 137-139.

Cafmeyer, M. (1957). Brood in plaatsnamen. Biekorf 58 (5): 154.

Cafmeyer, M. (1962). Beste bier. Biekorf 63 (5): 156.

Cafmeyer, M. (1963). Rond de oude melkkeern. Biekorf 64 (6): 169-175 en 7: 198-204.

Callaert, G. & Hooft, E. (2005). Bouwen door de eeuwen heen in Vlaanderen. Inventaris van het bouwkundig erfgoed. Provincie West-Vlaanderen, Gemeente Damme. Deel I: Stad Damme, Deelgemeenten Hoeke, Lapscheure en Moerkerke. Deel II : Deelgemeenten Oostkerke, Sijsele en Vivenkapelle. Brussel, Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap, Afdeling Monumenten en Landschappen; Vlaams Instituut voor het Onroerend Erfgoed.

Carton, C. (1859, Ed.). Lamentatie van Zegher van Male, behelsende wat datter aenmerckenswaardig geschiet is ten tyde van de geuserie ende beeltstormerie binnen ende omtrent de stad van Brugghe. Uitg. Gent, 130 p.

Commeyne, S. (2015). De cyclus van de grijze Noordzeegarnaal. West-Vlaanderen Werkt 3 & 4: 5-6.

Commeyne, S. & Van In, J.-B. (2015). Nederlandse kapers op de Belgische (garnalen)kust: populatie, vangst en veiling van de grijze Noordzeegarnaal. West-Vlaanderen werkt 3 & 4: 7-14.

Coornaert, M. (1984). Staat van Goed van een Boer van het Boerenhof te Heist (1776). Rond de Poldertorens XXVI: 13-22.

Coussement, F. (2015). Uitdagingen en bedreigingen voor de garnaaalsector. West-Vlaanderen werkt 3 & 4: 31-32.

Crois, R. (1964). Ofschoon ge u met veldgewas moet voeden... Rond de Poldertorens 2: 26-31.

Danhieux, A. (1956). Nog over Brugse kapoenen. Biekorf 57 (9): 283.

Debou, R. (1981). Carolus Jacobus Debou 1726-1805 op de reigerie te Varsenare. Brugs Ommeland 1: 56.

De Bruyckere, G. (1986). Inhoudiging van pastoors op Oostkerke. Rond de Poldertorens 36: 33-36.

De Clercq, W., Caluwé, D., Cooremans, B., De Buyser, F., De Groote, K., Deforce, A., Eryvnc, A., Lentacker, A., Moertirer, S., Pype, P., Vandenberghe, S., Van Neer, W. & Wouters, H. (2007). Living in times of war: waste of c. 1600 from two garderobe chutes in the castle of Middelburg-in-Flanders (Belgium). Post-Medieval Archaeology 41 (1): DOI: 10.1179/174581307X236201.

De Cupere, B. m.m.v. Wim Declercq, Koen Deforce en Anton Eryvnc (2019). Reconstructie van het Menapisch varken d.m.v. archeozoologisch onderzoek. Rapport 2019-21/ Onderzoeksprogramma Mens en Milieu in het Quartair, KBIN i.o.v. Universiteit Gent, 64 p.

De Groote, J. (2000). Het toltarief van Letterswerve. Rond de Poldertorens 1: 18-28.

Degryse, R. (1944). Vlaanderens haringbedrijf in de middeleeuwen. Uitg. Antwerpen, 117 p.

De Gryse, R. (1945). De Vlaamsche walvischvangst in de middeleeuwen. Biekorf 46: 21-23.

De Keyser, R. (1966). Watervoorziening te Oostkerke. Rond de Poldertorens 1: 34-36.

De Keyser, R. (1967). Over een schuttersfeest te Oostkerke in 1750. Rond de Poldertorens 97: 89-98.

Dehaeck, S. (1999). Voedselconsumptie te Brugge in de middeleeuwen (1280-1470). Casestudy van het Sint-Janshospitaal en het hospitaal van de Potterie. Verhandeling voorgelegd tot het behalen van de graad van licentiaat in de geschiedenis. Universiteit Gent. Promotor Prof. Dr. E. Thoen.

De Lijster, P., Valk, W. & Meijaard, F. (2009?). Kezanse Kostelikheden, waarin opgenomen Kezanse Kost (M.A. Aalbrechtse). Uitg. Stichting Eigen Beheer Boekerij, Breskens, 180 p.

De Maegd, C. (2017). Het Adornes-domein in Brugge (II): De Woonstede. Historische Woonsteden & tuinen 4:5-26.

Demaneet, R. (1980). De beste Vlaamse streekgerechten. Uitg. Helios, 111 blz.

Demaneet, R. (1981). De beste Vlaamse visgerechten. Uitg. helios, 112 p.

Demeulemeester, T. (2018). vergeet Gin Tonic, 'hierbas de las Dunas' is de nieuwe apéro van de zomer. <https://www.tijd.be/sabato/gastro-nomie/vergeet-gin-tonic-hierbas-de-las-dunas-is-de-nieuwe-aperro-van-de-zomer/10030307.html>

Dendooven, L. (1968). De Nieuw-Hazegraspolder. Uitg. Lannoo, 281 p.

Deneweth, H. & Kemel, Y. (2001). Brugse huizen voor Bretoense slager 1382. Brugs Ommeland 2: 93.

Deschaumes, Ch. (2017). De vismarkt van Jean-Robert Calloigne. In: Brugge neoklassiek. Open monumentendag: 170-175.

De Smet, J. (1946). Noenkost van de wetheeren in 1712. Biekorf 47:208-210.

De Smet, J. (1961). De inventaris van een herberg te Lapscheure 1792. Onder de Poldertorens 2: 61-65.

De Smet, J. (1961). Twee pachtbrieven uit de XVIde eeuw voor de hofstede van de abdij Zoetendale. Rond de Poldertorens 2: 70-80.

De Smet, J. (1962). Lissewege – kost en inwoon voor een geneesheer in de abdij van Ter Doest – Xlve eeuw. Rond de Poldertorens: 112-113.

De Smet, J. (1966). Boereveld en niet aardappelveld. Rond de Poldertorens 1: 27-28.

De Smet, J. (1968). Het leven te Damme en omgeving onder de tachtigjarige oorlog (volgens de Schepenregisters). Rond de Poldertorens 54-56: 47-70.

Devliegheer, L. (1984). Kunstpatrimonium van West-Vlaanderen 9. De molens in West-Vlaanderen. Uitg. Lannoo, Tielt, 447 p.

De Vos, D. (1984). Groeningemuseum Brugge. De volledige verzameling. Uitg. Die Keure, Brugge, 127 p.

De Wael, J. (2014). België is bijenkerkhof van Europa. Groencontact 2014 nr. 2.

De Wolf, K. (1942). Brugsch Volk. Uitg. Cultura, Cayman-Seynaeve, Brugge.

De Wolf, K. (1949). Hier weerom Brugsch Volk. Uitg. Verbeke-Loys, Brugge.

De Wolf, K. (1983). Brugsch Volk. Uitg. Marc Van De Wiele, Brugge, 262 p.

D'hont, A. (1989). Moeder Siska. Cnocke is Hier 26: 5-8.

D'hondt, J. @ Deneweth, H. (2002). Brugge aan tafel. In: Beernaert, B., D'hondt, J., Schotte, B. @ Vandamme, L. (2002). Brugge op zijn kant. Geïllustreerde wandelgids in 100 verhalen: 183-239.

Eerw. Br. Filip c.f.x. (1967). Statuten ende costuymen van de aloude gilde van Sint-Sebastiaan te Knokke – Anno 1648. Rond de Poldertorens 78-79: 65-88.

Ervynck, A. (1999). Possibilities and limitations of the use of archaeozoological data in biogeographical analysis: e review with examples from the Benelux region. Belg. J. Zool. 129: 125-138.

Ervynck, A. (2019). Een tip van de sluier gelicht over de fauna in de Laat-Romeinse tijd. In Hillewaert, B. & Ryckaert, M. (Red). Op het raakvlak van twee landschappen. De vroegste geschiedenis van Brugge. Tweede uitg., Uitg; Van de Wiele, : 91-92.

Gabriël, J.-P. (2008). Cacao, Dominique Persoone, Expeditie in Mexico. De Chocoladeroute. Uitg. Editions Françoise Blouard, Jean-Pierre Gabriël & Dominique Persoone, 255 p.

Geurts, A. & Luyten, S. (2016). Bij de imkerij. Het virtuele land. Centrum voor Agrarische geschiedenis. <https://www.hetvirtueleland.be/exhibits/show/imkerij>

Gijzen, A. (1986). De vismarkt van Joachim Beuckelaer. In: Joachim Beuckelaer. Het markt- en keukenstuk in de Nederlanden 1550-1650. Uitg. Museum voor Schone Kunsten, Gent 11.12.1986-8.3.1987. Druk: Die Keure Brugge.

Goedbier, A. (1994). Bierverleden te Brugge. Degustieve wandeling langs biergetuigen. Uitg. Brugge, 86 p.

Hillewaert, B. & Ryckaert, M. (2019). Op het raakvlak van twee landschappen. De vroegste geschiedenis van Brugge. Tweede uitg., Uitg; Van de Wiele.

Himpens, P. (2019). De opmerkelijke geschiedenis van 'Baron', het drankje van Joris. "Alles begon met twee liftende meisjes". De Krant van West-Vlaanderen, 13 september 2019.

Huvenne, P. (1984). Pieter Pourbus meester-schilder 1524-1584. Uitg. Brugge, Brussel.

Jacobus, R. (2018). Volautomatisch koffiemagazijn in Zeebrugge is uniek in de wereld. Seabridge is dochterbedrijf van Antwerpse koffietra-der Efico. West-Vlaanderen werkt. De polsslag van de West-Vlaamse economie 4: 44-45.

Jansen-Sieben, R. & Van Winter, J.M. (1989). De keuken van de late middeleeuwen. Een kookboek uit de lage landen. Uitg. Amsterdam.

Janssens, H. (1988). Het Sint-Janshospitaal te Damme, 1949-1795. Licentiaatsverhandeling KUL.

J.D.D. (1958). Zijderupsenteelt in Vlaanderen. Biekorf 59: 223.

J.H.B. (1958). Brugse appeltjes van Oranje ten tijde van de Bourgondiërs. Biekorf 59: 188-189.

Jonckheere, E. (2018). België is draaischijf in internationale koffiehandel. West-Vlaanderen werkt. De polsslag van de West-Vlaamse economie 4: 16-17.

Lannoye, D. (2010). Vergeten figuren: schepen Alphonse Van Hecke. Cnocke is Hier 47b: 25-27.

Lindemans, P. (1952). De geschiedenis van de landbouw. De Sikkell, 1013 p.

Maenhout, T. (2018). Wie kweekt dat: Shiso. Randkrant juni 2018, 6 p.

Maes, B. (2006). Inheemse bomen en struiken in Nederland en Vlaanderen. Herkenning, verspreiding, geschiedenis en gebruik. Uitg. Boom, 376 p.

McCree, H. (2004). Over eten & koken. Wetenschap en cultuur in de keuken. Uitg. Nieuw Amsterdam, 874 p.

Mertens, J. (1981). De meekrapteelt in de omgeving van Brugge, vooral in de 14^{de} en 15^{de} eeuw. Brugs Ommeland 4: 259-282.

Michiels, G. (1978). Uit de wereld der Brugse mensen. De fotografie en het leven te Brugge 1839-1918. Uitg. Brugge, Westvlaamse Gidsenkring v.z.w., 711 p.

Morley, B.D. & Everard, B. (1971). Wilde bloemen van de wereld. Elsevier, Amsterdam, Brussel, 430 p.

Panis, S. (2019). Patacons: zeldzame en mysterieuze versiering van feestgebak. Testa VZW <http://testavzw.be/patacons-zeldzame-en-mysterieuze-versiering-van-feestgebak/>

Philippot, P. (1973). La retable des poissonniers des Musées Royaux, oeuvre de P. Pourbus. In: Bulletin van de Koninklijke Musea voor Schone kunsten van België, Brussel.

Pottier, J. (2019). Herring and Wine: How Damme Celebrated the Wedding of Princess Margaret of York and Duke Charles the Bold of Burgundy in 1468. In: Food and Drink in Contexts. Hamera, P., Kuropatnicki, A. & Piskorz, A. (Eds.). 23-54.

Ryckaert, M. (1982). Hydrografie van de binnenstad en bloei van de middeleeuwse haven. In: Brugge en de zee. Uitg. Antwerpen.

Ryckaert, M. (2005). Brugge van toen & nu. Ons Erfgoed. De Waterstad. Uit. Waanders b.v., Zwolle, 31 p.

Schouteet, A. (1977). De straatnamen van Brugge. Oorsprong en betekenis. Uitg. Vanden Broele, Brugge, 249 p.

Spaans, M. (2014). Stilleven met Kalkoenpastei. <https://moniekspaansblog.wordpress.com/2014/03/20/stilleven-met-kalkoenpastei/>
Stutvoet-Joanknecht, C.M. (1990). Der byen boeck. De Middelnederlandse vertalingen van Bonum universale de apibus van Thomas van Cantimpré en hun achtergrond. https://www.dbnl.org/tekst/stut003byen01_01/

Tavernier, G. (1997). De bezittingen van enkele boeren uit de Zwinstreek in de 18^{de} eeuw. Rond de Poldertorens: 43-55.

Terryn, C. (2006). De éne haring is de andere niet. Het haringbedrijf in Damme in de middeleeuwen. Rond de Poldertorens 3: 79-88.

Toerisme Knokke-Heist vzw (2018). Toprestaurants Knokke-Heist en omgeving. Guide Michelinids/Gault&Millau 2018. Uitg. Knokke-Heist, 75 p.

Toerisme Knokke-Heist vzw (2019). Toprestaurants Knokke-Heist en omgeving. Guide Michelinids/Gault&Millau 2018. Uitg. Knokke-Heist, 75 p.

Troffaes, L. (2014). Over brouwers en brouwerijen. Geschiedenis van de Brugse brouwerijen binnen de wallen (1330-2013). Uitg. Lulu.com, 106 p.

Ukkel, R.C. (1962). Mengelmaren. Nieuwjaarkoeken. Biekorf 63 (4): 126.

Van Acker, L. (1958). Hoppe in het Houtland. Biekorf 59 (6): 171-174.

Van Acker, L. (1959). Brugse kapoenen en Izegemse koekoeken. Biekorf 60 (7): 209-210.

Van Acker, L. (1962). De opkomst van de aardappelteelt in West-Vlaanderen en in West-Europa. Biekorf 63 (10B): 321-334.

Vanden Abeele, A. (1995). Brugse suiker in de 18^{de} eeuw. Een familie van suikerraffinadeurs: de Codyns. Brugs Ommeland 1: 5.

Van den Abeele (2005). Brugge van toen en nu. De smakelijke stad. Ons Erfgoed. Waanders uitgeverij, 78 p.

Vandenbergh, R. (1958). Damme. In: Boone, R. (1958). Overheidszorg voor drinkwater in Vlaanderen: 97-131.

Vandepitte, G. (1964). De aardappelplaag in Lissewege 1845-1852. Rond de Poldertorens 3: 84-87.

Vanderheyden, N. (2017). Een (cacao)boontje voor chocolade. Belgische innovaties zijn rode draad in de 19^{de}-eeuwse chocoladekroniek. West-Vlaanderen werkt. De polsslag van de West-Vlaamse economie 1: 15-16.

Vanderheyden, N. (2017). De (uitgestelde?) American dream van een gepassioneerde chocolatier. David Maenhout, Chocolatier M uit Knokke. West-Vlaanderen werkt. De polsslag van de West-Vlaamse economie 1: 46-47.

Vanderheyden, N. (2018). Kopje Zwam zet in op circulaire economie. West-Vlaanderen werkt. De polsslag van de West-Vlaamse economie 4: 48-49.

Vanderheyden, N. & Buysse, M. (2018). Gedreven en creatieve barista's breken door. Koffiebars zijn hype in West-Vlaanderen. West-Vlaanderen werkt. De polsslag van de West-Vlaamse economie 4: 32-33.

Vandevyvere, E. (1983). Watervoorziening te Brugge van de 13^{de} tot de 20^{ste} eeuw. Brugge, Koninklijke gidsenbond van Brugge en West-Vlaanderen.

Vandewalle, A. (1992). Bier en wijn in Brugge van de middeleeuwen tot heden. Bul. Stedel. Musea 12 (6): 16-volgende.

Vandewalle, A. (1995). Wijn in Bourgondisch Vlaanderen. Vlaanderen 44 (1): 107-109.

Vandewalle, A. (2002). Brugge, wisselmarkt van Europese culturen. Uitg. Stichting Kunstboek, 50 p.

Vandewalle, A. (2006). De handel tussen Vlaanderen en Spanje in de late middeleeuwen. Vlaanderen 55: 200-212.

Vandommele, H. (1986). Groenten en fruit in de Nederlanden in de 16^{de} eeuw. In: Joachim Beuckelaer. het markt- en keukenstuk in de Nederlanden 1550-1650. Museum voor Schone Kunsten Gent 12.12.1986-8.3.1987, uitg. Gemeentekrediet: 71-77.

Van Geet, A. (2012). Praline 1912-2012. Uitg. Choco-Story. The Chocolate Museum, Brugge, 160 p.

Van Houtte, J.A. (1982). De geschiedenis van Brugge. Uitg. Lannoo, Tielt, 606 p.

Vanhoutryve, A. (1975). De vishandel en het visambacht te Brugge tot op het einde van het oud regiem. Uitg. Sint-Andries.

Vanhulle, A. (1995). Melk- en botermarkten te Brugge. 't Schrijverke, culturele kring Sint-Anna 24 (5): 10-volgende.

Van In, J.-B. (2015). Uitbreiding van de Belgische garnalenvissersvloot is quasi onmogelijk. Interview met Emiel Brouckaert, directeur Re-dercentralen. West-Vlaanderen werkt 3 & 4: 16-17.

Van In, J.-B. (2015). Wie pelt onze garnalen? Verwerking, handel en consumptie van de grijze Noordzeegarnaal. West-Vlaanderen werkt 3 & 4: 25.

Van In, J.-B. (2015). Belg is met voorsprong de grootste garnalenconsument. West-Vlaanderen werkt 3 & 4: 25

Van In, J.-B. & Commeyne, S. (2015). FOOTSTEP pelt noordzeegarnalen onder eigen merknaam North Sea Deluxe. West-Vlaanderen werkt 3 & 4: 26-27.

Van In, J.-B. (2015). Lusten Marine Harvest Pieters en Morubel Noordzeegarnaal? West-Vlaanderen werkt 3 & 4: 28

Van In, J.-B. (2015). Behoudsgezindheid binnen de sector belemmert innovaties. Interview met Romeu Rau, vishandelaar en voorzitter van Promovis vzw. West-Vlaanderen werkt 3 & 4: 29-30.

Van In, J.-B. (2015). Garnaalkroketten als Vlaamse gastronomische specialiteit: wie zijn de (West-Vlaamse producenten? West-Vlaanderen werkt 3 & 4: 33-40.

Van In, J.-B. (2017). Dikke chocoladereep of klein pralientje...? West-Vlaanderen werkt. De polsslag van de West-Vlaamse economie 1: 3.

Van In, J.-B. (2017). Opleiding chocolatier steeds meer in trek. Ter Groene Poorte is het kenniscentrum van de chocoladestiel. West-Vlaanderen werkt. De polsslag van de West-Vlaamse economie 1: 30-31.

Van In, J.-B. (2017). Ambachtelijke of industriële chocolade? West-Vlaanderen werkt. De polsslag van de West-Vlaamse economie 1: 32.

Van In, J.-B. (2017). Succesvol Brugs chocolademuseum krijgt vervolg in Brussel en New York. West-Vlaanderen werkt. De polsslag van de West-Vlaamse economie 1: 33.

Van In, J.-B. (2017). Het geheim van de beste chocolade is dat ze met liefde wordt gemaakt. Fabienne De Staerke is de zakelijke stuurvrouw van Chocolate Line. West-Vlaanderen werkt. De polsslag van de West-Vlaamse economie 1: 43.

Van In, J.-B. (2018). Javana schrijft nieuw hoofdstuk op Ten Briele in Brugge. West-Vlaanderen werkt. De polsslag van de West-Vlaamse economie 4: 4.

Van In, J.-B. (2018). Straffe koffie of koffie verkeerd. Nergens vind je zo'n breed pallet aan koffiesmaken en –varianten als in België. West-Vlaanderen werkt. De polsslag van de West-Vlaamse economie 4: 10.

Van In, J.B. (2018). Koffiehandel groeit in West-Vlaanderen. West-Vlaanderen werkt. De polsslag van de West-Vlaamse economie 4: 19.

Van In, J.-B. (2018). 23 koffiebranders in West-Vlaanderen. Kleinschaligheid en ambacht troef. West-Vlaanderen werkt. De polsslag van de West-Vlaamse economie 4: 23-25.

Van In, J.B. & Buysse, M. (2018). Wie zijn de grootste branderijen en hoe presteren ze. Koffietenoren zetten vooral in op lokale horeca. West-Vlaanderen werkt. De polsslag van de West-Vlaamse economie 4: 28-30.

Van Loo, B. (2019). De Bourgondiërs, aartsvaders van de Lage Landen. Uitg. De Bezige Bij, Amsterdam, 607 p.

Van Olphen, B. (2017). Het Zeeuws mosselkookboek. 40 echte mosselrecepten. Uitg. Kosmos, 141 p.

Van Pee, J. (1712). Condiën dr verpachtinghe vanden pondt-ghelde, ende stuck-ghelde, der stad Brugge.

Van Renterghem, E., De Tier, V. & Van Keymeulen, J. (2007). Variatie(s) op je bord! Dialect en jongerentaal voor eten en drinken. Uitg. Variaties vzw, 303 p.

Van Winter, J.M. (2014). The medieval banquet. In: Petits propos Culinaires 100, Essays and notes on Food, Cookery and Cookery Books: 63-70.

Van Zeir, P. (1960). De armenzorg te Brugge. Biekorf 61 (10b): 357-378.

Vergilius Maro, Publius (1517). Opera vergiliana docte & familiariter exposita.... Uitg. Jacques Sacon, Lyon.

Vermeire, M. (1935). Geschiedkundige schets van West-Vlaanderens landbouw en van den Eigenaarsbond- en landbouwersbond. Uitg. Brugge, 638

Verstraeten, A., Karelse, D. & Zwaenepoel, A. (2011). Eendenkooien in Vlaanderen en 7 andere Europese landen. Uitg. Durme vzw en Eendenkooi Stichting, 235 p.

Vervaeke, L. (2012). Het Brugse Sint-Janshospitaal en zijn hoevepachters in de 15^{de} en 16^{de} eeuw: wederkerigheid en continuïteit in functie van voedselzekerheid. Revue belge de Philologie et d'Histoire 90 (4): 1121-1154.

Viaene, A. (1946). Confituren van Vlaanderen. Biekorf 47: 26.

Viaene, A. (1956). Groenlandvaarders te Brugge. Biekorf 57 (7): 199.

Viaene, A. (1960). Waferyser. Biekorf 61 (4): 116-117.

Viaene, A. (1962). Vollaard. Biekorf 63 (1): 23-25.

VLIZ Alien Species Consortium (2011). Japans bessenwier – Sargassum muticum. Niet-inheemse soorten van het Belgisch deel van de Noordzee en aanpalende estuaria. Vlaams Instituut voor de Zee (VLIZ). Geraadpleegd op 7-10-2019. Beschikbaar op http://www.vliz.be/wiki/Lijst_niet-inheemse_soorten_Belgisch_deel_Noordzee_en_aanpalende_estuaria

Woestenborghs, B. (2016). 'Het brood van de armen'. Een geschiedenis van de aardappel in België. Centrum Agrarische Geschiedenis: 1-16.

Zeven, A.C. (1997, Red.). De introductie van onze cultuurplanten en hun begeleiders, van het Neolithicum tot 1500 AD. Vereniging voor Landbouwschiedenis, Wageningen, 107 p.

Zwaenepoel, A. (1985). Een vegetatiekundige en ecologische studie van het Vloethem-veld (Zedelgem, Snellegem, Prov. W.-Vlaanderen). Licentiaatsverhandeling Universiteit Gent, 230 p., 52 fig., 26 tabellen, kaarten-map.

Zwaenepoel, A. (2013). Interview met Robert Lanckriet. WVI, 18 p.

Zwaenepoel, A. (2013). Interview met Jean Vandepitte. WVI, 98 p.

Zwaenepoel, A. (2016). Interview met Germaine Warmoes en Germaine Sarlet. WVI, 8 p.

Zwaenepoel, A. (2018). Inventarisaties Grootseminarie. WVI, rapport i.o.v. Provincie West-Vlaanderen, 51 p.

Zwaenepoel, A. (2019). Interview met Veronique Maes. WVI, 22 p.

Zwaenepoel, A. (2019). Beheerplan voor het beschermd stadsgezicht Damme. bijlage 5. Inventarisatie van het levend houtig erfgoed. WVI i.o.v. Stad Damme, 224 p.

Zwaenepoel, A. & Vandamme, D. (2016). Herders, schapen en natuurbeheer in de Zwinstreek. WVI i.o.v. de provincie West-Vlaanderen, 275 p.

Zwaenepoel, A. & Verhaeghe, F. (2011). (Red.). De broeken van de IJzer- en Handzamevallei. Uitg. OC-ANB, XIV + 350 p.

Rijksarchief Brugge: Archief van de Ambachten en neringen van Brugge, nr. 470. Register van de aanvaardingen in het ambacht van de visverkopers. 1425-1795 en Archief van de ambachten en neringen van Brugge, nr. 467 (Privilegeboek).

Beeldbank Brugge – Erfgoed Brugge, Stadsarchief Brugge, Burg 11a, 8000 Brugge; tel.: 050/44 82 60 Peter.Bultinck@brugge.be

Stadsrekeningen Brugge, Annexe bescheiden (23), rek. Van krijgsvloot, 1316.

<https://cagnet.be/page/witte-goud>

<https://www.verrijkejokijopbrugge.be/2017/09/29/het-register-van-aanvaardingen-in-het-ambacht-van-de-visverkopers/>

<https://annetanne.be/kruidenklets/2008/02/29/capitulare-de-villis/>

<https://www.tenbunderen.be/tuin.html>

http://www.standaard.be/cnt/dmf20121107_050

<http://www.hetwoudderverwachting.nl/het-middeleeuwse-banket.html>

<https://kalkoenvanbijons.be/content/een-rijke-geschiedenis>

<https://dier-en-natuur.infonu.nl/huisdieren/154415-herkomst-oorsprong-en-geschiedenis-van-het-konijn.html>

<https://www.canvas.be/canvas-curiosa/middeleeuwse-kost-met-seppe-nobels>

<https://www.mijntuin.org/>

<http://www.thamerken.be/brouwerijgeschiedenis/HAMERKEN.htm>

<http://www.zwinstreek.eu/geschiedenis/heemkundige-kringen/zoeken-in-publicaties/716-over-een-schuttersfeest-te-oostkerke-in-1750-1967-03>

<http://www.zwinstreek.eu/geschiedenis/heemkundige-kringen/zoeken-in-publicaties/715-statuten-ende-costymen-van-de-aloude-gilde-van-sint-sebastiaan-te-knokke-anno-1648-1967-03>

<http://www.zwinstreek.eu/geschiedenis/heemkundige-kringen/zoeken-in-publicaties/1469-inhuldiging-van-pastors-op-oostkerke-1986-01>

<http://www.zwinstreek.eu/geschiedenis/heemkundige-kringen/zoeken-in-publicaties/563-lissewege-kost-en-inwoon-voor-een-geneesheer-in-de-abdij-van-ter-doest-xive-eeuw-1962-03>

<http://www.zwinstreek.eu/geschiedenis/heemkundige-kringen/zoeken-in-publicaties/725-het-leven-te-damme-en-omgeving-onder-de-tachtigjarige-oorlog-volgens-de-schepenregisters-1968-02>

<http://www.zwinstreek.eu/geschiedenis/heemkundige-kringen/zoeken-in-publicaties/1730-de-bezittingen-enkele-boeren-in-de-zwinstreek-in-de-zwinstreek-in-de-18e-eeuw-1997-02>

<http://data.theeuropeanlibrary.org/Collection/a0031>

https://ourfood.nl/ingr/grfr_krsp/piperaceae/penja-peper.html

<http://blog.seniorennet.be/bruggeblog/archief.php?ID=3557>

<https://nl.wikipedia.org/wiki/Vlissinghe>

<http://testavzw.be/patacons-zeldzame-en-mysterieuze-versiering-van-feestgebak/>

https://www.google.com/search?q=VLIZ+Japanse+oester&rlz=1C1GGRV_enBE775BE789&oq=VLIZ+Japanse+oester&aqs=chrome..69i57j33.4662j0j8&sourceid=chrome&ie=UTF-8

Wikipedia – Marcus Gerards.

Wikipedia – Thomas van Cantimpré.

Talrijke woordverklaringen werden ontleend aan Wikipedia.

Index

A

aalbes 136, 139, 147
Aalbregtse 8, 27, 34, 165, 234, 246, 251, 257
aardappel 33, 34, 40, 44, 45, 62, 66, 94, 99, 110-113, 115, 154, 238, 268
aardappelgratin 70, 95, 110, 158
aardappelkroketjes 70, 121
aardappel Moskoviet 110
aardappelmousseline 110
aardappelplaag 113
aardappelpuree 87, 104, 106, 110, 114, 151
aardappelschotel 110, 157
aardappelziekte 113
aardbei 120, 121, 136
Aardenburg 72, 73, 102, 177, 178, 308, 311
aardpeer 90, 111
Abbeville 135
abdij Zoetendale 82, 100, 101, 242, 267, 303
Abramus brama 56
abrikoos 132, 133, 139
abrikozendrank 150
absintalsem 164
accijnzen 165, 212, 213
achten 17, 96, 250, 252, 254, 255, 269
Adornes 101, 131, 139, 141
Adriaen van Utrecht 58
Afghanistan 101, 160
Aframomum melegueta 163
afvalput 139
agrimonie 159, 162
Agrostemma githago 267
Aisne 209
Aizoaceae 92
ajuin 15, 34, 61, 87, 94, 97, 100, 101, 103, 104, 106, 141, 238, 314
Aken 26, 97
à la carte 45, 68
Alexander de Grote 159
Alex Buiten 14
Alex Hanbuckers 14
algen 14, 46, 90, 94, 169
Algerije 79, 206
allergie 157
Allium tuberosum 154, 155
Alosa alosa 55
alsem 208
amandel 68, 118, 121, 132
amandelbiscuit 251
amandelbrood 17, 250, 255
amandelgebak 251
amandelschaafsel 252
amandeltaart 254
Amandus Deman 251
amarant 97
Amazonewoud 281
ambacht 52, 53, 58, 77, 79, 84, 264, 308
Amerika 80, 97, 99, 106, 111, 119, 120, 151, 174, 177, 178, 180, 276, 292, 303
Amerikaanse hop 169, 178
amforen 26, 208
Amsterdam 28, 81, 105, 242, 252, 285, 293, 303
Amuse 169
ananas 13
anaskers 118, 151
Anau 33
Andalusië 134, 160, 301
Andes 157
andjvie 96, 98, 104
anijs 159, 160, 164, 251, 262, 269
anijsmelk 247
anijszaad 247, 257

Ansegis van Sint-Wandrille 26, 97
Anton Eryvnc 7, 55, 82
Antonio de Najera 135
Antoon Claeissens 137
Antoon Verhuist 111
Antwerpen 28, 33, 49, 56, 58, 80, 100, 111, 138, 145, 148, 149, 163, 169, 177, 214, 221, 238, 242, 252, 264, 285, 286, 292, 295
aperitief 24-26, 29, 302
aperitiefwijn 15, 25
Apium graveolens 99, 163
apotheker 225, 283
appel 15, 17, 27, 68, 70, 114, 118, 121, 122, 128, 132, 133, 135, 136, 141, 143, 150, 151, 300
Appelaere 17, 122
appelcake 254
appelflappen 254
appelmede 24
appelmoes 13, 87, 151, 247
appelsap 24, 122, 150
aquacultuur 48
Aquila 16, 169
Arabieren 98, 120, 151, 247
archaeofyt 96, 133
archeologisch onderzoek 55, 82, 98, 100, 136, 163, 266
Ardennen 66, 67, 68
Ardens brood 260
Argentinië 206
armendis 137
Armenië 207
aroma 24, 25, 156, 157, 159, 169, 178, 274, 282
art deco 28, 59
artesische put 193, 233, 234
artisjok 66, 79, 90, 91, 96-98, 154
Asnapium 134, 164
Asparagus officinalis 102
asperge 102
aspergeboerderij 178
asperges à la flamande 102
aspergieboontjes 106
Assebroek 81, 190
Asteraceae 157
Atlantische oceaan 47
Atriplex halimus 90, 154
Auberge De Herborist 14
aubergine 94, 154, 238
auberginekaviaar 70, 94
augurk 38, 90, 96, 98, 100
Augustijn Grand Cru 15, 16
Australië 119, 178, 206
Auxerre 210
Avena fatua 267
Avena sativa 261, 262, 267
Avena sativa subspecies nigra 267
Avena sterilis 267
avocado 38, 45, 90, 94, 95, 118, 154
azijn 39, 60, 61, 86, 87, 104, 158, 183, 212, 234, 302
Azijnstraat 308
Azteken 119, 163, 283

B

baars 53, 55, 56, 61, 76
bakhuis 267, 268
bakkerij Leurgans 171, 260
bakkersgilde 266
bakkeuken 59
balletjes 35
ballotin 283
balsamico 70, 121, 158
balsemwormkruid 164

Baltische staten *53, 263, 318*
Bamis *251*
banaan *120, 121*
banket van de geloften van de fazant *29, 78*
bannocks *261*
barbecue *42, 70*
Barcelona *134, 160*
barge *242*
Bargehuis *242, 243*
barista *292, 293*
Baron Honey Mead *24*
Bart Desmidt *7, 14, 40, 41, 67, 168, 238, 260, 278*
Bartholomeus *7, 14, 40, 41, 67, 168*
Bart Lanckriet *111*
Bart Lonneville *66, 238, 260*
Bart van Olphen *49*
basilicum *154, 158, 278*
Basken *134, 160, 209*
basterdsuiker *150, 251, 252, 257, 269*
Bavik *169*
bean-to-bar *7*
béarnaise *38, 40, 46, 66, 70, 94, 110*
Beaune *210, 211*
Beaunewijn *211*
beenhouwer *20, 315*
Beenhouwersstraat *308*
Beerblock *35, 101, 102, 128, 139, 140, 163*
Beieren *277*
Bekegem *69*
Bekegemse eendenlever *68, 118*
belasting *26, 52, 97, 181, 191, 284, 293, 301*
Belcolade *272, 274, 275, 280, 281, 287*
belegen jenever *28*
Belgian style *180*
Belgische chocolade *49, 272, 274, 275, 277, 280, 281, 283*
bergamot *120*
bergbonenkruid *154, 164*
Beringzee *47*
bernagie *154*
Bernard van Orley *76*
Berwaerts *283*
Beschermd Geografische Aanduiding *20, 48*
Beschermd Oorsprong Benaming *20*
beschermingsprocedures *20*
beschuit *17, 60, 87, 104, 132, 250, 255*
bestel *269*
bestellepap *269*
Beta vulgaris *100*
betonie *159, 162, 164*
Beukenhoeve *16-18, 20, 239*
bever *76*
bewaarajuin *105*
BGA *20*
Bicobel *278*
biefstuk *87*
bier *12, 15, 17, 21, 24, 26, 27, 34, 38, 43, 61, 80, 99, 163, 168-177, 179-185, 190-196, 207, 209, 210, 214, 215, 221, 234, 242, 261, 262, 264, 267, 274, 292, 301, 309, 318, 319*
bierazijn *104*
bierboom *191*
biercultuur *180*
bierkaart *169*
bierleiding *176*
bierpap *196*
bierpaté *171*
biersoep *32*
Biertainment *7*
Bievliet *52, 82, 162, 238*
Biesbosch *177, 220*
bieslook *154, 155, 160*
biest *269*
Biet *96, 100*
Biezenhof *7, 18, 200, 201, 204, 207*
bijen *27, 297-305*

bijencharter *299*
bijenhal *302*
Bijenhuis Lekens *15, 17*
bijenkasten *299*
bijenkonink *301*
bienenkoningin *301*
bijenkorf *298, 302, 305*
bijensterfte *298, 299, 305*
bijenteelt *254, 300-302, 305*
bijentuin *299*
bijenvolk *298, 301, 304*
bijenvriendelijk *298, 299*
bijvangst *14, 38, 42, 43*
bintje *110*
bio *66*
Biskajerplaats *308*
bitxopeper *154*
blaaswier *93*
bladerdeeg *171*
bladgroente *92*
bladkool *92*
Blanche de Bruges *176*
Blankenberge *53, 162*
blankvoorn *55, 56*
blauwe bosbes *132, 136*
blauwe reiger *82*
blauwneuzen *113*
blenden *24*
blik *53*
Blinde Ezelbrug *59, 60, 103*
blinde vinken *86*
Blinker *169*
bloedsoep *70*
bloedworst *18, 70, 86, 87, 95, 314*
bloemen *14, 27, 90, 91, 95, 157, 158, 275, 281, 298, 299, 304*
bloemkool *46, 47, 95, 98, 100, 105, 118*
bloktong *58*
BOB *20*
Bock *172, 174*
boedelbeschrijving *83, 84, 112, 225, 243, 254*
boekweit *27, 260, 262, 266-268*
boekweithoning *24*
boekweitmede *24*
boer *59, 66, 67, 112, 113, 260, 268, 315*
boerderijwild *70*
boerenbrood *260*
Boerenhof *59, 243*
boerenkool *95, 100, 105*
boerenpaté *18, 70*
Boeveriestraat *131, 185, 190, 243, 254, 308*
Bohea-thee *293*
bokking *114*
bolderik *267*
Bolivia *154*
bolus *15, 17, 250, 252, 253*
bonen *16, 33, 38, 68, 83, 97, 101, 104, 114, 118, 132, 134, 154, 160, 276, 278, 279, 282, 293, 314, 315*
bonenkruid *34, 159, 160, 163*
Bonne *18, 20, 142, 146, 149, 150*
Bonum universale de apibus *301*
boomgaard *27, 101, 122, 123, 131, 135-137, 139, 141, 142, 147, 150, 163, 298, 308*
Boomgaardstraat *308*
Boraginaceae *158*
Bordeaux *205, 209-211, 214*
Bordelese pap *113*
Bornem *102*
borstelbrood *260*
bosaardbei *132, 136*
bosbes *118, 132, 133, 136*
boskers *133*
boskoop *16, 122, 124, 127, 128, 145, 148*
boskriek *133*
bot *55, 58*

boter *15, 34, 46, 60, 62, 76, 80, 86, 87, 104, 114, 150, 158, 162, 238-246, 250-252, 257, 264, 269, 274, 300, 308, 309*
boterbank *244*
Boterhuis *240, 241, 308, 309*
boterkarn *242*
boterkuip *242*
boterland *242*
botersaus *35, 61, 86*
botersla *100*
botersmokkel *247*
boterspeculaas *17, 250*
botrytis *105, 201*
bottelarij *176*
Bouc van den Ambachten *26, 53, 75, 76, 97, 160, 181*
Boudewijn Paeldinck *136*
bouillabaisse *46, 162*
bouillon *32, 34, 35, 75, 86, 87*
boules de Berlin *254*
Bourgogne *83, 169, 170, 193, 211*
Bourgogne des Flandres *169, 170, 193*
Bourgondië *77, 78, 250, 254, 301*
Bovekerke *69*
Braakman *177, 220*
braam *132, 135, 136*
Braamberg *77, 84*
Brabant *132, 134, 209, 211, 220, 222*
brak water *218*
bramen *118, 122*
brandade *46*
brandcultuur *96, 261*
brandewijn *27, 150, 215, 314*
brandgans *76*
brandnetel *91*
brasem *53, 56*
Brassicaceae *92, 156*
Brassica oleracea *105*
brave hendrik *90, 154*
breekboon *106*
Breendonk *169*
Breidelstraat *255, 305*
Bremen *181, 184*
Breskens *12, 13, 16, 42, 47, 122, 260, 300*
Bressekip *70, 158*
Brevium exempla *134*
brie *17, 239, 247*
Briegersweg *303, 308, 309*
Brigitte Cooremans *100, 136, 163, 266*
briochebrood *70, 121, 260*
broccoli *105*
Bronlaan *255*
brood *9, 17, 32-34, 49, 55, 60, 72, 77, 79, 83, 86, 99, 101, 150, 151, 154, 159, 162, 171, 238, 241, 250, 251, 254, 259-269, 281, 318*
broodpap *269*
broodpudding *254*
broodtarwe *261, 262*
brouwerij *7, 16, 28, 169-180, 182-187, 190-197, 222, 225, 234, 283, 309*
brouwerij Brugge Zeehaven *172*
brouwerij De Gapaard *190*
brouwerij De Gouden Boom *175, 176, 194, 196*
brouwerij De Halve Maan *176-178*
brouwerij De Lac *194, 196*
brouwerij De Meermin *191*
brouwerij Den Os *28, 185, 193*
brouwerij De Ranke *169*
brouwerij Eutropius *179*
brouwerijmuseum *187*
brouwerij Rodanum *169, 178*
brouwerij 't Hamerken *175, 187, 196*
Brueghel *33, 264*
Brugge *7-9, 12-14, 16, 17, 20, 24, 26, 28, 29, 31, 34, 35, 41, 46, 48-56, 58-61, 63, 68, 71, 74, 75, 77-86, 95, 96, 98, 100-103, 111-113, 122, 125, 128, 131, 132, 134, 135, 137-141, 160-164, 168-172, 174-177, 179-182, 184, 185, 187, 188, 190, 191, 193-197, 206, 209-215, 218, 220, 221, 224-226, 228, 231-234, 239-243, 245,*

246, 250, 251, 253-255, 257, 263-266, 272, 275, 277-280, 283-289, 292, 293, 295, 300-305, 308-310, 315, 318

Brugs bier *168, 169, 184*
Brugsch Volk *113*
Brugse achten *17, 250, 255*
Brugse beschuit *17, 250*
Brugse doosjes *16*
Brugse kantjes *16*
Brugse kasseien *16*
Brugse klets koppen *17, 250*
Brugse kloosters *101, 139*
Brugse mokken *17, 250, 251, 255*
Brugse Visrokerij Alloo *18*
Brugse Vrije *34, 83, 101, 192, 214, 254, 268*
Brugse Zot *16, 17, 94, 169, 171, 175*
Brugs tarwebier *169, 175, 176, 196*
bruin bier *43, 61, 169, 193, 196*
bruine azijn *104*
bruine suiker *150, 246, 247, 251, 269*
Bruinisse *49*
bruinvis *52, 53, 57, 74, 76*
bruinwier *93*
Brussel *12, 33, 56, 103, 136, 148, 154, 196, 218, 250, 251, 275, 283, 288, 293, 305, 314*
Brusselse wijn *314*
Brussels lof *103*
Bryarde *17, 171*
Bryggja *16, 169*
Bucolica *302*
buikspek *34, 114*
Buiten Smedenvest *34*
Bulgarije *206, 215, 262*
butternut *46, 95*

C

cacao *179, 274-276, 278, 281-285, 293*
cacaobomen *275, 282*
cacaoboter *275, 278, 282, 283*
cacaodrank *281*
cacaopoeder *278, 282*
cacao trace *276*
cacaovariëteiten *275*
cactusvijg *151*
Cadzand *7, 16, 17, 25, 27, 47, 60, 104, 165, 246, 247, 250, 257, 260, 280*
Caesar *51, 72, 96, 159, 261, 300*
Café Vlissinghe *188, 189*
Calais *52, 214, 238*
Callebaut *275, 279, 280, 281, 283, 287*
Camelina sativa *261*
Canadese kreeft *46, 47*
Cancer pagurus *38*
Capitulare de Villis *26, 97, 133, 160, 181, 300*
capuz *105*
Carmersstraat *101, 128, 139, 185, 309*
carpaccio *70*
Carthagers *208*
Cassandra *169*
cassis *120, 154, 238*
Castellum Rodanum *72*
Castilienen *210*
Catalanen *134, 160, 210*
Catalonië *39, 301*
catch of the day *14*
Catharinahoeve *18, 200*
Cauderlier *103*
Ceramium rubrum *93*
certificaat 'Zeker Zeeuws' *206*
Champagne *95, 160, 238*
champignon *38, 94*
Chenopodiaceae *90, 98*
chermoula *42, 43, 154, 156*
chili *70, 156, 158, 278*
Chili *206, 207*

chilipoeder *156*
China *32, 133, 135, 157, 174, 280, 293*
Chinese bieslook *154, 155*
Chinese peer *151*
chips *110*
Chiquila-Afrikaantje *157*
chocolade *12, 15, 21, 49, 70, 120, 121, 132, 154, 158, 163, 238, 254, 272-288, 292*
chocoladedrank *163, 283, 285*
chocoladegilde *274*
chocoladekoeken *254*
chocolademuffins *254*
chocolademuseum *7, 213, 214, 272, 274, 276, 282, 283, 288*
chocoladesamenstelling *274*
chocoladestad *12, 272*
chocoladewinkel *272, 283*
Chocolate Brothers *278, 279*
chocolatier *7, 260, 274-278, 280, 283, 286, 318*
chocomousse *239*
choesels *314*
chop-sticks *154*
chutney *70, 121*
cichorei *103, 293, 295*
cichoreibonen *293*
cichoreifabriek *295*
cichoreiwortels *293*
Cichorium intybus *103*
cider *122*
circulaire economie *95, 292*
citroen *45-47, 66, 68, 79, 94, 118, 120, 121, 154, 156-158, 196, 300*
citroengras *158*
citroenlimonade *120, 273*
citroenmelisse *154, 164*
citroenschil *247, 252*
citroentijm *46*
citroenverbena *154*
citrus *154*
Citrus aurantifolia *120*
Citrus aurantium *135*
Citrus medica *253*
Citrus sinensis *135*
Clapps favourite *127, 128*
Clarebout Potatous *110*
Clos d'Opleeuw *207*
clubtarwe *262*
Clupea harengus *56*
Clupea sprattus *56*
Clusius *111*
Codium *93*
Codium fragile *93*
Coene *24*
Coffea arabica *293*
Coffea canephora *293*
Cognac *94, 214*
Coloradokever *114, 115*
Columbia *276*
composietenfamilie *157*
compote *119, 120*
concheren *274*
condiment *157*
confituren *15, 135*
confituur *15, 16, 285*
consommé *35, 39*
coolhof *98*
Cordoba *134, 160, 301*
Cordoeaniersstraat *293*
cordon-snoei *203*
Corylus avellana *133, 136*
courgette *40, 70, 95*
couverturechocolade *275, 282*
Crangon crangon *20*
Crassostrea gigas *49*
cream sherry *43*
crèmekoeken *254*

creuse *15, 17, 49*
Crocus sativus *162*
crowdfunding *176*
Cucumis sativa *100*
Cuines *33 14*
culinaire traditie *15, 21, 132, 208*
curaçao *135*
curry *38, 46, 92*
curryplant *154*
currywortel *94*
Cydonia oblonga *134, 146*
Cyprinus carpio *56*

D

dadel *132*
dadelwijn *207*
Damme *7, 9, 12, 14, 16-18, 20, 24-26, 28, 51-55, 58, 66, 67, 73, 74, 77, 82, 83, 97, 101, 134, 136, 137, 139, 141, 144, 146, 147, 150, 160, 168, 169, 181, 191, 193, 206, 209, 210-214, 217, 218, 221-223, 234, 238-240, 243, 250, 257, 260, 267, 268, 286, 299, 303, 311, 314*
Damse brie *17*
Damse elixir *17, 24*
Damse Kaasmakerij *17, 239*
Damse knotwilgheuve *16*
Damse kuipers *54*
Damse mokke *17*
Damse Vaart *25, 61, 150, 222*
Danny Huyghebaert *38*
darinc *162*
daslook *90, 154*
Daucus carota *100, 101*
David Maenhout *280*
De Blankaart *219*
De Bo *58*
dederzaad *261*
deegventen *257*
Deense kabeljauw *46, 94*
De Gavers *219*
Degryse *54*
De Halve Maan *7, 16, 32, 169, 171-179, 193, 197*
De Herborist *14*
De Jonkman *7, 14, 38-40, 66, 118, 120, 206, 207, 238, 273*
Delhaize *206*
Dendermonde *169*
Dendooven *115*
Denemarken *38, 48, 49, 53, 97, 247*
Den Gouden Harynck *14*
Den Haag *49, 53*
Den Hof van Jerusalem *101, 131, 139, 141*
Dentergem *174, 175*
Depla *275, 278*
Der Naturen Bloeme *28*
Destrooper *250, 254*
Dethon *91*
De Zuidkant *14*
Diederik *26, 51*
Dieppe *14*
diepvries *90*
diepvriezer *38, 165*
digestief *24-26, 29*
Dijonmosterd *70*
Dijver *131, 170*
Dikke koeke *269*
Diksmuide *69, 111, 196, 219*
diille *46, 157-159*
Diplotaxis tenuifolia *154*
Dodoens *136, 262*
dolfijn *76*
Dominique Persoone *275, 278, 286, 299*
doopsuiker *132*
Dordrecht *211*
Dottignies *169*

draaikoek *253*
dragee *132*
dragon *39, 46, 49, 67, 154, 157*
dressing *46*
driedoornige stekelbaars *51, 55*
drieslagstelsel *263*
drieteenmeeuw *87*
Drie Zwanenstraat *309*
drinkput *220*
drinksteen *32*
drinkwater *156, 217-222, 224, 225, 231, 233, 311*
droge worst *18*
druif *120, 121, 132, 136, 154, 204, 238*
druiven *45, 118, 134, 137-139, 160, 180, 200, 202-204, 208*
druivenpitolie *46*
Dudzele *16-18, 20, 73, 114, 159, 220, 238, 239*
duif *66-68, 80, 82*
Duinbergen *219*
duindoorn *25, 132*
duineknekers *113*
duinrucola *154*
Duitse hop *178*
Duitsland *26, 48, 49, 80, 94, 115, 122, 148, 172, 178, 182, 184, 185, 202, 203, 206, 207, 247, 261, 269, 277, 318*
duiveboon *96*
duiven *67, 75, 81, 82, 85, 86, 304*
duivenboon *105*
duiventoren *81*
duizendblad *96*
duizendguldenkruid *162*
Dumon *275*
Duvel *169, 175*
Duvel-Moortgat *175*
dwergtarwe *262*

E

EBU *180*
echte gamander *164*
echte lavendel *164*
Ecuador *275, 276, 278, 281*
Eddy Van Belle *7, 272, 274, 275, 282, 283, 286*
edelcacao *278*
edelhert *67*
Edwin Menue *14, 15*
Edwin Vinke *7, 14, 15, 32, 42-45, 67, 90-92, 94, 118, 154, 157, 158, 169, 207, 238, 260, 298*
Eede *7, 15, 16, 18, 95, 102, 169, 177-200, 207, 252, 298, 303, 308*
eekhoortjesbrood *66, 90*
Eekhoutabdij *101, 139*
Eeklo *29*
eend *66, 68-70, 72, 78, 82, 121*
eendenborst *70, 121, 299*
eendenbout *70, 121*
eendenkooi *78, 79, 85*
eendenlever *68, 69, 95, 118*
eendenmossel *55*
eenjarig bonenkruid *163*
Eerste Wereldoorlog *169, 193, 232, 246, 247, 305*
eest *172*
eetpatroon *115*
eetstokjes *154*
Egypte *51, 207, 261, 262, 288*
Egyptenaren *72, 96, 100, 207, 262*
eierdooier *13, 150*
eieren *20, 34, 46, 61, 72, 76, 79, 106, 114, 141, 196, 238, 240-243, 245-247, 257, 262, 264, 265, 269, 314*
Eiermarkt *56, 85, 101, 103, 141, 185, 218, 225, 226, 240, 308, 309*
eik *41, 93, 94, 201, 205*
eikenwier *92*
Eisden *219*
Eleonora Verbeke *164*
elft *52, 55*
Elzas *52, 211*

emmer *87, 261, 262*
endives de Bruxelles *103*
Engeland *52, 54, 76, 78, 80, 94, 99, 145, 148, 170, 172, 178, 209-211, 241, 254, 301, 318*
Engelse hop *178*
Engelse kaas *242, 243, 247*
Engels klooster *7, 101, 128-130, 139*
engelwortel *96*
Erembodegem *280, 287*
Ertvelde *15, 16*
erwt *96, 98, 100, 261*
erwtensoep *34, 35, 61*
espalier *141*
essenbladeren *190*
Estaminet Soetkin *314*
ethanol *28*
Eugène Simonis *228*
Europees beschermde streekproducten *20*
Europese wetgeving *20, 205*
Eutrema japonica *156*
evene *80, 184, 221, 265*
everzwijn *66-68, 70, 75, 78, 121*
extra vierge *94, 238*
ezel *246*
Ezelstraat *101, 139, 182, 185, 226, 309*

F

Fabienne De Staerke *286*
Fagopyrum esculentum *262, 266*
fairtrade *276*
faisanteren *68*
Falernum *208*
Farys *218, 219*
Faustinum *208*
fazant *13, 29, 66-68, 78, 79*
fenegriek *92, 154*
Feniciërs *13, 45, 76, 207*
ferment *180*
Ferraris *123*
Ficus carica *136*
filet pur *69, 70, 158*
Filip Callemeyn *69*
Filip Claeys *7, 14, 38-40, 66, 118, 120, 169, 238, 260, 292*
Filipiïjnse tapijtscHELP *44, 45*
Filips de Goede *29, 54, 78, 79, 135, 210, 211, 254, 301*
Filips de Stoute *54, 77, 78, 99, 210*
foelie *27, 163, 247*
Foeniculum vulgare *163, 164*
fontein *222*
forel *38*
Fort Lapin *16, 169*
Fragaria vesca *136*
framboos *120, 121, 132, 133, 136, 147, 273*
frambozen *122, 137, 138*
frangipanetaartjes *254*
Frankrijk *45, 48, 51, 70, 76, 80, 100, 103, 112, 135, 145, 146, 148, 149, 160, 162, 174, 176, 202, 203, 206-208, 210, 211, 238, 254, 261, 265, 298, 301*
Frank Schout *7*
Franse kaas *239, 247*
Franse keuken *12, 14, 46*
Franse tong *49*
Franse wijn *209-212, 214, 215, 302*
Frans Francken de Jongere *79*
Frans Pourbus *56*
Frans Snijders *57, 138*
Frederik Deceuninck *14*
friet *46, 110*
frietkraam *110*
frikandellen *114*
Fritz *112*
fruitbomen *27, 128, 129, 131, 135, 136, 139, 141, 305*
fruitperserij *122*

fruitsap 122
fruitwijn 150, 196
Fucus serratus 93
Fucus spiralis 93
Fucus vesiculosus 93
fusiekeuken 12

G

Gadus callarius 56
gagel 168, 179, 190
galent 141
Galicië 207
gamba 14, 43, 46
ganache 274
gans 79, 82, 250, 254
ganzenlever 66, 70, 95, 121
Gardameer 208
Gareminj 140, 295
garnaal 15, 20, 38, 42, 43, 48, 49, 61
garnaalkroketten 48
garnaalnet 59
garnalen 14, 15, 17, 32, 41, 45, 46, 48, 53, 60, 94, 95, 118, 158, 239
garnalenvissers 48
garnalenvloot 48
garum 51, 159
Gascogne 209-211
Gault-Millau 280
gebak 15, 18, 21, 180, 249, 250-252, 254-257, 260
Gedulf van Brugge 181
Geernaartstraat 56, 309
Geert Lannoije 110
Geert Van Hecke 12, 14
Gegarandeerde Traditionele Specialiteit 20, 48
gegratineerd 69
geit 75, 82, 238
geitenkaas 121, 238, 243
geitenmelk 239, 247
gekookte aardappelen 86, 87, 104, 110, 150, 151
gelagerde jenever 28
gelatine 160, 239
gele kornoelje 136, 139
gelint 141
gemarineerde vis 154, 157
gember 29, 38, 45, 68, 118, 154, 157, 158, 161, 162, 250, 277
Gent 12, 66, 68, 73, 87, 103, 154, 196, 207, 209-211, 233, 242, 254, 284, 295, 301
Genuese loge 161
Georgica 302
Georgië 206, 207
gepelde gerst 246
Germaine Warmoes 257
gerookte haring 46, 49
gerookte heilbot 18, 48, 49
gerookte melk 41, 238
gerookte paling 14, 41, 46
gerookte zalm 14, 41, 46, 48, 54, 158
gerst 114, 157, 172, 177, 180, 184, 246, 260-262, 265, 266
gerstebrood 261, 262
gevelsteen 60, 83, 192, 309
gevlekte rog 55
gevogelte 20, 46, 66, 68-70, 76, 78, 80, 85
Gezellemuseum 131
Ghana 276, 278
gierst 260-262
Gijs van den Berg 91
gilde 26, 56, 77, 192, 215, 264, 275
gist 28, 171, 179, 180, 184, 204, 205, 251, 257, 260, 265
Gistel 162, 243, 308
gistfabriek 28
glassuiker 256
glutamaat 43
Godshuis Sint-Jozef 229
Goezeputstraat 101, 139

gort 246
goudbes 119
goudplevier 87
goudsbloem 164
Goudswaard 111
goujonettes 46
graaf van Vlaanderen 26, 51, 54, 77
graan 12, 29, 69, 97, 99, 134, 159, 180, 191, 241, 261-265, 267, 268, 310, 315, 318
graantjesmosterd 70, 158
granaatappel 135, 151
granadilla 151
graten 42, 51, 55, 61
grauwe erwten 97, 104
Gregorius van Tours 76
Grevelingen 46
gribichesaus 46
Grieken 99, 100, 208, 254, 262, 293
Griekenland 70, 132, 162, 206-208, 211, 247, 251
Grieks brood 17, 250, 251
Griekse yoghurt 18, 239
griet 46
grijze garnalen 14
griotte du nord 136
Groede 7, 13, 16-18, 24, 25, 90, 169, 170, 171, 177-180, 205, 247, 250, 251, 260, 320
Groedse paptaart 18, 250-252
groene asperges 46, 70, 94, 95
groene kool 87, 98, 100, 106
Groene Polderwinkel 122, 250
Groene Poorte 274, 275, 286, 318, 325
Groeninge 140, 226, 228
Groenland 158
groentesoep 111
groentetuin 104, 122
groenwier 93
grof bieslook 160
grondel 53, 55
grondwater 177, 218, 219, 221, 222, 224, 225
grondwitloof 103
groot bier 191, 192, 215
grootmoeders brood 260
Grootseminarie 77, 101, 122, 124, 125, 327
grote lijst 87
grote mantelmeeuw 87
Grote Markt 13, 56, 71, 95, 96, 239, 253, 300
Grote Stelle 220
grote zandkool 25, 154
gruit 26, 181, 182, 185
gruitbier 185
gruut 168, 179, 181, 182, 184, 190, 309
Gruuthuse 168, 179, 181, 182, 309
Gruuthusemuseum 138, 140, 266, 293
GTS 20
Guatemala 119, 282, 293
guave 179
Guldenberg 169
Guldensporenslag 74, 75, 315
gumbo 49
Guyenne 209
guyot-snoei 203
Gwijde van Dampierre 210, 221

H

haaientanden 280
Haanstraat 309
haantje 68
haas 66-68, 82
hachee 86
Halve Maan 7, 16, 32, 169, 171-179, 193, 197
ham 26, 32, 66, 74, 171, 238
Hamburg 53, 184
hangop 247

Hanze van Londen 209
harde eieren 106
haring 14, 15, 18, 41, 46, 48, 49, 51-58, 60, 61, 114, 160, 162, 311, 324
haringkuit 14
Haringmarkt 311
haringscholen 53
haringstapel 54, 55, 221
haringtrek 52
haringvloot 55
harissa 43, 154, 158
harst 150
Hauwerstraat 85, 221
haver 80, 114, 115, 177, 184, 221, 262, 265-268
haverbier 184
haverbrood 260
havermout 267
Hazegras 17, 19, 20, 239, 245
hazelnoot 39, 46, 95, 121, 133, 136, 277
hazelnootboter 46, 158
heek 53
Heerlijkheid Male 268
heidehaas 67
heilbot 18, 47-49, 53
Heist 7, 14, 16-20, 24, 51, 53, 59, 73, 85, 87, 107, 112, 122, 154, 168, 218, 219, 243, 245, 250, 278, 280, 292, 298, 299, 310, 311, 321, 324
heks 24
hekserij 159
Helianthemum tuberosum 92
Hendrik de Fromantiou 49
Henegouwen 145, 180, 211
Henk van Oudenhove 14, 66
Henri Axters-Ameye 228
Henri Maes 171, 174, 176
herberg 57, 83-85, 164, 185, 187, 190, 214, 215, 222, 232, 255, 295, 308-310, 322
Herborist 14, 90, 158
herderstasje 96
herenboon 106
hert 20, 66, 68, 70, 75, 158
hertenkalf 70, 121
hertenpaté 18
hertog van Richelieu 13
hertshoornweegbree 154
hesp 74, 87, 106, 239, 314
hesprolltjes met witloof 103
Het Dagelijks Brood 260
Het Spaans Heester 190
Heuveland 110, 207
Hierbas de las Dunas 25
hipocras 29
hippocras 29, 162
Hippocrates 29
Hoeke 73, 83, 84, 223, 243, 320
hoeveboter 66, 158, 239, 260
hoevebrood 260
hoevechoco 239
Hoeve Hazegras 17, 20, 239, 245
hoevekip 70
hoevepicknick 20
hoeveproduct 239
hoevespek 18, 70
Hof De Jonghe 131
Hof Ter Caleshoek 16-18, 239
Hof Ter Calvekete 16-18, 239
Hof van Jerusalem 101, 131, 139, 141
Holland 26, 55, 111, 185, 285
Hollandersgatkreek 47
Hollandse kaas 242
Hollandse maatjesharing 20, 48
Hollandse saus 49
Hollandse wafeltjes 250, 252
Holsteiner 66, 68
hommel 184, 298
hondsroos 164

hondstong 14, 38
Hongarije 149, 206, 207
hongersnood 263, 267
honing 5, 9, 15, 20, 21, 24, 26, 27, 70, 132, 134, 158, 160, 162, 163, 180, 208, 209, 212, 254, 257, 262, 281, 283, 297, 298-305, 318
honingcijs 300
honingdrank 27
honingsaus 299
honingwijn 26, 29
hoofdkrabben 42
Hoofdplaat 275
hoogstamboomgaard 101, 122-125, 142
hop 169, 178, 179, 181, 184, 190
hopbier 182, 190
hopbrouwen 26, 185
hoppeteelt 190
hopscheuten 15, 106
Hordeum vulgare 261, 262, 266
Hordeum vulgare var. nudum 261
Hordeum vulgare var. vulgare 261
horlogekasten 104
horsmakreel 14, 38
hostiebrood 257
houtduif 87
Houthalen 24
houtsnip 82, 87
hovenier 111, 139
Huacatay 154, 157
Huet Bartholomé 210
Huidenvettersplein 60, 82, 83
huisbier 169
huisbrouwerij 174, 175
Huis De Kroon 214
Huis Moeder Siska 255
huismus 82, 87
hutsepot 32, 34, 83, 87, 106, 314
huwelijksmaal 266
hydrocultuur 103
hypocras 29, 79, 162

I

Iberisch schiereiland 76, 134, 160, 209
IBU 180
Ieper 135, 209, 210, 219, 285
Ierland 49, 238, 261
Iers brood 238, 260
Ierse Angus 69, 70, 94
Iers rund 70
ijs 15, 17, 19, 20, 25, 93, 120, 121, 154, 238, 247, 272
ijskelder 247
ijspralines 239
ijstaart 239
ijsventer 247
Izendijke 16, 25, 95, 165
ijzer 98, 160, 282
ijzertijd 261, 262
ILVO 48
imker 24, 27, 298, 299, 304, 305
Imperial Pale Ale 16, 169
Imperial Russian Stout 16, 169
Imperial Zeeuws Blond 16, 169
India 69, 80, 119, 151, 154, 159, 170, 247, 261
Indianen 275, 281
India Pale Ale 170
ingewanden 42, 54, 62
inktvis 14, 38, 46, 49
IPA 16, 169, 170, 177, 178, 179, 180
Iran 159, 162
Isabella van Portugal 241, 264
Israël 261
Italiaanse schouderham 70, 94
Italië 44, 45, 80, 97, 99, 160, 174, 176, 205-208, 214, 239, 247, 263, 277, 318

Ivoorkust 276

J

jaarmarkt 134
Jacobinessenstraat 101, 139, 163
Jacob Van Maerlant 28
Jacques 14, 130, 143, 145, 148, 188, 283, 302, 326
Jacques Lebel 130, 143, 145, 148
Jacques Sacon 302, 326
jager 68
Jamaïcapeper 281
James Grieve 124, 126, 127, 128
Jan Anton Garemijn 140, 295
Jan Beerblock 35, 101, 102, 128, 139, 140, 163
Jan Breydel 315
Jan Frans Legillon 243
Jan Kruijssse 92
Jan-Robert Calloigne 226
Jan van Aalter 28
Jan van Eyckplein 113
Jan Verleye 278
Japan 14, 42, 67, 93, 154, 156, 157
Japans bessewier 93, 327
Japanse mosterdsla 92
Japanse oester 15, 17, 49, 93
Japanse rijstwijn 44
Japanse tapijtschelp 45
Japanse wijnbes 151
Javana 295, 326
Jean Neuhaus 283
Jef Claerhout 231, 313
Jeff de Bruges 278, 279
jenever 24, 25, 28, 29
jeneverbes 28, 154, 163
jeneverproductie 28
jeneverstokerij 24, 28, 234
Jericho 33
Jheronimus Bosch 79
Jimmy Pietersz 7, 272, 275, 279, 280
Joachim Beuckelaer 52, 56, 100, 322, 325
jodenhaas 70
Jonas Derycke 68
jonge jenever 28
Jonkman 7, 14, 38-40, 66, 118, 120, 169, 206, 207, 238, 273
Joris Coene 24
Joris Dumery 226
Joris van Son 138
Joseph Musch 124, 126
Juglans regia 136
Jules Destrooper 250
jus 40, 46, 154
juunprol 114

K

kaakharing 54, 55, 162
kaantjes 83
kaas 12, 15, 17, 26, 27, 32, 43, 71, 76, 99, 115, 162, 171, 238, 239, 240-243, 247, 254, 264, 269, 308, 318
kaasbordje 21, 238
kaasfabriek 245
kaasmarkt 239
kaassaus 103
kaaswagen 238
kabaz 105
kabeljauw 14, 32, 38, 41, 42, 44, 46, 48, 49, 51, 53-56, 58-60, 94, 154
kabiz 105
kabuiskool 97, 160
kaken 54, 55
kaki 151
kalfsgehakt 86
kalfshersenen 70

kalfsjus 70, 94
kalfskop 35, 46, 87
kalfslever 70, 94
kalfsnietjes 158
kalfspoot 34
kalfsvlees 83
kalfszwezerik 70, 94
kalkoen 80, 83
Kamerijk 134, 266
Kameroen 42, 154, 156, 276
kanaal Bossuit-Kortrijk 219
kanaal Brugge-Oostende 218
kandij 250
kaneel 27, 80, 114, 120, 150, 154, 156, 158, 161-163, 180, 196, 208, 238, 247, 250-252, 269, 272, 282, 283
kaneelbeschuitjes 247
kapoen 80, 82, 314
kappertjes 46, 158, 163
kappus 105
karamel 24, 121, 158, 272
kardemom 29, 162, 251
kardoen 90, 97
Karel de Grote 26, 97, 132, 133, 160, 181, 266, 300, 318
Karel de Stoute 29, 196
Karel Van Maele 25
Karina 122
karnemelk 12, 15, 112, 238, 239, 242, 243, 246, 247, 260, 269
karnemelkpap 104, 246, 303
Karolingische domeinen 97
Karolingische tijd 97, 98, 164, 262
karoot 43, 94
Kartuizerinnenstraat 169, 170
karweivlees 70
karwij 159
Katelijnestraat 101, 131, 139, 163, 182, 193, 225, 278
Katleen van Steen 122
Kattegat 53
Kaukasus 240
kaviaar 14, 45-47, 110, 274
Kaviaar Oscietra 45, 110, 238
kazakken 48, 60, 114
keernemelc 242
keizersthee 293
kelp 93
Kelten 12, 51, 262, 318
kerkuil 82, 83
kerrepap 246
kerrrie 118, 154, 158
kers 132, 133, 135, 136, 139, 278
Kerseboomstraat 309
kersenbier 16, 122
kerstmaal 115
kerstmis 78
kerstomaat 46, 95
kervel 34, 46, 97, 159, 160
kervelsoep 34
Keulen 26, 51, 148, 181, 209
Kezanse Kost 7, 8, 34, 60, 86, 104, 114, 150, 196, 246, 251, 269, 320, 321
Kezanse snert 34
kiekenmarkt 84, 85
kievit 87
kimshi 154
Kinders Siska 255
kingfish 15
kip 13, 69, 70, 79, 80, 82, 157
kiwi 118, 122, 151
klaaskoeken 254
klakkers 269
klaver 27, 114, 115
klaverzuring 90, 154
klein bier 292
kleine ijstijd 209
kleine majer 96, 159
kleine mantelmeeuw 87

kleinfruit 104
Kleinjan's Aardappelhandel 111
klein schorrenkruid 90, 91
kletskoppen 17, 250, 253
kloosterbier 181
Kluizen 219
knäckebrood 261
knoflook 13, 39, 46, 97, 156, 157, 159, 160
Knokke 7, 9, 12-14, 16-20, 24, 34, 38, 51, 60, 85, 86, 91, 107, 110, 111, 114, 122, 154, 168, 206, 215, 218-220, 239, 245, 250, 251, 255, 256, 278, 280, 292, 298-300, 322, 324
Knokke-Heist 7, 14, 16-20, 24, 51, 85, 107, 122, 154, 168, 218, 219, 245, 250, 278, 280, 292, 298, 299, 324
knolselder 45, 70, 94, 95, 118, 163
koe 78, 82, 83, 86, 102, 139, 163, 238, 269
koeientong 87
koekebrood 260, 262, 265
Koekelare 69
koekenplank 250
koekjes 15, 21, 180, 250, 251, 254
koekkruiden 250
koelkast 27, 68
koemelk 239, 247
Koewacht 118
Koeweit 277
koffie 12, 15, 25, 40, 120, 164, 179, 238, 252, 275, 284, 292, 293, 295, 326
koffieboon 254, 293
koffiebranderij 295
koffiegruis 95, 292
koffiehandel 292, 323
koffieopleiding 292
koffieproductie 292
koffieschaarste 293
koffiesurrogaat 293
kok 13, 67, 260, 274
kokmeeuw 87
kokos 120, 121, 151
Koksijde 122
kolomdistillatie 28
kombu 43
komijn 134, 156, 160
komkommer 38, 45, 46, 94, 96, 100, 104, 118, 121, 154, 238
komkommersla 104
kompassla 96
konfijt 70, 121
Konfijtstraat 309
konijn 13, 20, 61, 68, 69, 76, 82, 87, 151, 171, 328
Koning Albert I-park 131
koningsbrood 260
koningsvis 14, 49
kool 60, 87, 96, 97, 98, 100, 105, 106, 154, 157, 160
koolhof 98
Koolkerke 16, 83, 84, 112, 177, 243
koolrabi 38, 39, 90, 97, 100, 105, 238
Koolstuk 309
koolvis 38
koolzaad 27, 46
koolzaadhoning 17
kopersulfaat 113
koperwiek 87
Kopje Zwam 95, 292, 324
kopkool 105
Kopstraat 154, 182, 183, 309
kopvoorn 55
korenbloem 267
korenmarkt 57, 310
korenwijn 28
koriander 154, 156, 158-160, 163, 179, 250
korte keten 20, 95, 292
korteketenkaart.be 20
Kortewinkel 135
koud plaatje 46, 106
kraaibiefstuk 69, 70
kraailook 96

Kraanplaats 86, 103, 141, 211, 310
Kraanplein 84, 85, 211
Kraanpoort 26
Kraanrei 212
kraantjeswater 177, 234
krab 14, 40, 121
kramsvogel 87
kreeft 14, 32, 41, 46, 47, 49, 158
kreeftensoep 32
krenten 136, 139, 265
kriek 136
kriekelaar 136, 141
Krinkeldijk 220
kroket 12
Kromme Watergang 7, 14, 32, 42-45, 67, 68, 90-92, 94, 104, 118, 119, 154-158, 169, 207, 275, 298
kroosjes 132, 136
kropsla 34, 100
kruiden 4, 12, 14, 24, 25, 29, 33, 46, 70, 90-92, 96, 97, 102, 154-165, 168, 179-181, 190, 196, 251, 298, 299, 314, 318
kruidenboerderij 25
kruidenboter 46, 70, 95
kruidentuin 14, 25, 98, 161, 164, 318
kruidhalle 162, 164
kruidkers 97, 160
kruidnagel 29, 80, 86, 156, 162, 163, 196, 247, 250, 251
kruisbes 136, 147
kruisbloemigenfamilie 156
kurkuma 208
kustvissen 51
kustvisserij 51, 55
kwartel 66, 70, 87, 94
kweepeer 128, 134, 139, 146
kweeperen 122, 135

L

laagstamboomgaard 101, 123, 124, 128, 147
label rouge 69
Lactuca sativa 96, 100
Lactuca serriola 96
lam 42, 66, 75, 78, 82
Lamiaceae 157
Lamme Goedzak 314, 315
lampionplant 119
lamsbout 314
lamsfilet 66, 118, 154, 158
lamsflank 66
lamsoor 14, 15, 17, 38, 90, 95, 104
lamsvlees 15, 18, 66, 70, 73, 75
Lanckriet 111, 114, 327
landbouw 33, 66, 69, 72, 96, 159, 261-263, 298, 302, 323, 326
landbouwtelling 115
landorium 60
Land van Cadzand 27, 60, 165, 247, 320
landwijn 134, 206, 209
Langestraat 182, 185, 187, 191, 193-195, 234
langoustine 39, 41
Languedoc 15, 211
laoswortel 29
Lapscheure 16-18, 20, 27, 73, 164, 215, 232, 239, 255, 295, 320, 322
Lapscheurse Gat 267
La Rochelle 210, 211
La Trinité 14
Laurent Smallegange 14, 15
laurices 76
laurier 47
lavas 40, 110, 154, 159
lavasolie 66, 238, 260
lavendel 24, 164
leeuw 75, 78, 227
leeuwerik 87
leifruit 101, 102, 139, 140, 141, 163
leipeer 128

Triticum monococcum 261
Triticum spelta 261, 262
Trockenbeerenauslese 208
truffel 46, 90, 94, 95, 238
tuin 59, 90-92, 97, 101, 102, 104, 118, 119, 128-131, 136, 139-141, 154, 155, 158, 160, 163, 189, 193, 221, 226, 298, 299, 327
tuinbonen 40, 154
tuindag 265
Tuinen van Groede 90
tuinman 149
tuinmelde 96, 97, 159
tulband 257
tulpenbollen 104, 115
Tunesië 13, 79, 156
Turkestan 33
Turkije 47, 111, 133, 135, 159, 261
Turkse tortel 87
Turnhout 47
Tweede Wereldoorlog 35, 61, 83, 85, 87, 104, 106, 115, 147, 151, 165, 233, 269, 295, 305

U

ui 34, 38, 86, 97, 98, 104, 156, 160
Ulva lactuca 93
umami 42, 43
umamismaak 92
umeboshi 157

V

Vaccinium myrtillus 136
vadouvan 158
Valencia 134, 160, 250, 277
Vanderhaeghen 34
vanille 38, 120, 121, 154, 238, 239, 251, 252, 272, 274, 275, 281, 284
vanillevla 251
varken 20, 34, 42, 53, 72, 74, 75, 78, 82, 86, 150, 321
varkenskop 34
varkensoren 87, 106
varkenspoot 46, 70
varkenspoten 32, 34
varkensreuzel 104
varkensstaart 87, 106
Varkensvlees 74
varkensworst 114
varken van de zee 53
vasten 55, 76, 78
veenbes 132
veevoer 106, 267
veganistisch 92, 95, 292
vegetariër 91, 94
veldbonen 105
veldboon 261
veldkers 96
veldsla 96, 104, 159
veldzuring 96, 162
Veliche 275
Veluwe 67, 118
Venerupis decussata 45
Venezuela 276, 278, 285
venkel 38, 40, 97, 154, 159, 160, 163, 164
venusschelp 44
Venus verrucosa 44
Vereecke 2, 7, 235
Vergilius 302, 326
Verheecke 278
verjus 43, 45, 118, 160
verloren brood 269
vermicelli 34
Veronique Maes 7, 171, 172, 174-180, 327
versterven 68
vertakt wiltwier 90, 93

Verversdijk 139, 185
verzilting 219
vesten 221, 233, 263
vestinggrachten 220, 225
Veurne 250
Vicia faba 96, 105, 106, 261
Vicia faba var. minor 261
Vicia sativa 96
victoria 110
Vietnam 135, 276
Vietnamese keuken 12
vijfkruidenpoeder 154
vijg 121, 132, 136
vijgencompote 238
vijgenconfituur 70, 121
vijver van Male 217, 221, 222
vinaigrette 94, 238
visdag 35, 61, 87, 106, 151, 318
vismarkt 49, 50, 53, 56, 58-61, 63, 227, 308-310, 318, 322
vismenu 59
vismijn 48
vispannetje 46
vissaus 45, 51
vissershaven 47
vissoep 162
visveiling 42
visverkopers 50, 52, 56-58, 308, 327
visverkopersambacht 52, 53
viswinkel 57, 60
Viven 16, 19, 169
Vivenkapelle 66, 169, 177, 251, 320
Vivense wafeltjes 17, 250, 251
Vlaamse grijze garnaal 20, 48
Vlaamse Hanze van Londen 209
Vlaamse haring 51, 54
Vlaamse keuken 12
Vlaamse peperkoek 254, 301
Vlamingstraat 103, 141, 285
vlaswijting 14, 38
vleermuis 82
vleesmarkt 85, 86
vleesvervanger 92, 94
vleet 4, 14, 52, 55
Vlemschen zeem 300
vlier 25, 132, 136
vlierbes 133
vlierbessensaus 70
vlierkappertjes 90, 154
Vlissingen 42, 111, 169, 188
Vlissinghe 182, 188-190, 328
Vloethemveld 54
Voeren 207
vogelmuur 96
vogelpest 68
vol-au-vent 94
volkorenbrood 260, 265
vollaard 265
voorhaven 55, 214
vrijdag 35, 61, 76, 87, 103, 106, 151, 315, 318
vrijdagmarkt 85, 86
vrouwenmunt 164
Vrouwkenshoekkreek 47
Vuldersstraat 251, 255

W

WaaIs 218
WaaIsle boon 106
WaaIs water 218
wafelijzer 252, 254, 255
wafelkraam 112
wafels 243, 252-255
Waggelwater 176, 177
wagyu-rund 14, 67

wakame 90, 92
Walcheren 188, 253, 318
Waldkorn 260
walnoot 45, 118
walnootbier 169
Walplein 171, 176, 185, 193, 197, 246
walvis 77
wandtapijt 76
warmoes 66, 90, 98, 100, 101, 118, 154
wasabi 42, 43, 154, 156
Wasabia japonica 156
waterbedrijf 220
waterdieren 76
Watergroep 219
waterhuis 221
waterintercommunale 218
waterkers 97, 160
waterkersroomsoep 35
Waterlandkerkje 18, 200
waterleiding 176, 221, 233, 234
watermaatschappij 218
watermeloen 132
watermolen 225, 263, 310
waterpomp 225-228, 230-232, 234
waterproductiecentrum 218, 219
waterput 163, 220, 223-225, 229, 234
waterschep 223
waterschip 223
watersnip 87
watertoren 219, 221, 233
watervervuiling 55, 220
Watervliet 205, 244
watervoorziening 218, 220, 221, 227, 234
waterzooi 69
wedstrijd 24
wentelteefjes 269
werelderigoed 180
West-Afrika 8, 107, 151
Westerscheldebier 169
Westkapelle 16-18, 20, 73, 107, 110, 114, 122, 239
West-Vlaams Rood 18, 67, 70, 154
West-Vlaanderen 2, 7, 9, 20, 48, 106, 110, 113, 139, 145, 174, 190, 194, 219, 246, 252, 254, 292, 320, 321-327

West-Zeeuws-Vlaanderen 16
Wevelgem 169
whisky 171
Wichelen 17, 24, 25, 29
wier 29, 79, 92, 93, 158
wierboon 105
Wieze 283
wijn 12, 14, 15, 24, 26, 28, 29, 38, 46, 66, 70, 75, 79, 80, 95, 99, 121, 134, 136, 154, 158, 162, 168, 169, 180, 181, 184, 191, 192, 200, 202, 204, 205-215, 221, 260, 264, 302, 314, 318, 320, 325
wijnamforen 207, 208
wijnazijn 114, 160
wijnbedrijf 25
wijnboer 200, 201
wijnbouw 26, 113, 202, 203, 209, 320
wijnconsumptie 206
wijnfles 212
wijngaard 134, 199-203, 209
Wijngaardpleintje 231
Wijngaardstraat 185, 186, 193
wijnkaart 14, 21, 206, 207
wijnkelder 206, 242
wijnmakelaar 210
wijnmeters 212
wijnpeer 145, 147
wijnruit 159
wijnstok 202-204, 208
wijnappers 213
wijnlaveerne 214
Wijnlaveerne De Croon 213
wijnvaten 212

wijnverbruik 210, 215
Wijnzakstraat 214
wijting 14, 38, 41, 49, 51, 53, 55, 58, 62, 238
wikke 96, 97
wilde appel 132, 141
wilde peer 132, 145
wilde zuring 91
wildhandel 68, 69, 87
wild konijn 68, 82
wildsaus 70, 121
Willem de Brit 209
Willem van Gulik 74
Wim Maes 90, 154
winde 55
windmolen 263
winteraardappelen 113
wintergerst 177
wintertarwe 110, 111, 115, 121, 269
winterwortelen 92
witlof 103
witloof 13, 69, 70, 94, 95, 103, 104, 121, 169, 238
witloofsoep 103
witte ajuin 104
witte bollen 113
witte bollezaailingen 113
witte bonen 38, 154
wittebrood 265, 269
witte dovenetel 91
witte haver 267
witte kool 97, 98, 100, 105, 154, 160
witte moerbei 141
witte pens 70, 118, 314
witte peper 156, 251
Witte Zwaan 169
woensdag 85, 113, 251
worst 13, 18, 32, 69, 72, 87, 114, 314
wortel 43, 45, 66, 68, 92, 94, 98, 105, 118, 154, 156, 158, 293
wrattige venusschelp 44
wrongel 240, 247
Wulpenstraat 28

X

Xavier Vanneste 175

Y

Yerseke 49
yoghurt 15, 18, 47, 94, 238, 239, 243, 260

Z

zalm 14, 35, 38, 41, 46, 48, 49, 51-56, 58, 61, 94, 158
zandtong 14, 38, 49
zanglijster 87
zaterdag 85, 103, 141, 245, 257, 268
zaterdagmarkt 245
Zedelgem 24, 54, 327
zeeaster 90, 104
zeebaars 14, 42, 46, 47
zeebarbeel 14, 38-40, 49, 154, 238
zeebrasem 53
Zeebrugge 13, 16, 17, 19, 41, 42, 44, 45, 48, 93, 174, 292, 323
Zeebrugse garnalkroketjes 46
zeeduivel 14, 41
zee-eik 93
zeekat 14, 38
zeekool 90, 91
zeekraal 12, 15, 46, 90, 91, 95, 96, 104, 179
Zeeland 49, 55, 82, 132, 145, 220, 252, 272, 280, 318, 320
zeelt 56, 61
zeem 300, 304
zeemelde 90, 154

zeepaling 43, 49, 53, 55
zeesla 32, 92
zeetong 14, 238
zeetruffel 44
Zeeuwse bolus 15, 17, 250, 252, 253
Zeeuwse boterbabbelaar 15, 18
Zeeuwse galetwafels 250, 252
Zeeuwse oester 49
Zeeuwse paling 14
Zeeuwse platte oester 15, 17
Zeeuwse speculaas 15
Zeeuws lam 66
Zeeuws-Vlaanderen 7, 12, 13, 16-18, 49, 104, 107, 110, 111, 121, 122, 162, 177, 179, 200, 246, 250, 253, 254, 260, 269, 280, 295, 300, 318
zeewater 51, 72, 92, 158-160, 162, 208, 260
zeewier 15, 42-44, 92-95, 157, 169
zeewierboter 45, 238
zeewierenman 92
zeezout 66, 158, 162, 247, 260
Zegher van Male 55, 82, 101, 136, 163, 190, 214, 242, 320
Zelzate 29
zero-waste principe 92
zesrib 66, 110
zeste 121, 179
Zet'joe 14
zevenblad 96
zevenjarige spinazie 98
zijderupsen 141
Zillebekevijver 219
zilvermeeuw 87
zoete kers 132, 133, 135, 139
zoetekoek 256
Zoetendale 82, 100, 101, 242, 267, 303, 322
Zoete Polder 16, 120, 122
zoethout 134, 160, 164
zoetwatervis 13, 41, 47, 55, 61
zomeraardappel 113
zomerbollen 113
zomergerst 115, 177, 195
zondag 34, 35, 87, 106, 151, 253
zonnebloemolie 39
zonnebloempitten 260
zout 4, 34, 35, 43, 45, 47, 51, 54, 60-62, 72, 86, 87, 90, 92, 97, 104, 112, 114, 134, 153, 154, 156-163, 165, 169, 196, 218, 247, 251, 257, 300, 310
zouthandel 159
zoutindustrie 159
zoutmelde 90
zoutsmokkel 165
zoutwegen 159
Zuid-Afrika 68, 119, 151, 206, 207
Zuid-Beveland 49
Zuid-Holland 111
Zuidzande 18, 111, 121, 246
Zuiver Zeeuws Water 18
zure eiersaus 104
zure kers 136
zure room 32, 46, 154, 158
zuring 91, 93, 96, 159, 342, 345
zuringsoep 34
zurkelsoep 35
zuurdeeg 261
zuurdesembrood 66, 158, 260, 265
zwaan 78, 79, 183, 228, 309
zwaardvis 46
zwamburger 95, 292
zwarte bes 136, 147
zwarte haver 267
zwarte moerbeï 125, 131, 134, 136, 141
zwarte netel 157
zwarte olijven 94
zwarte penja 43, 154
zwarte peper 156, 159, 163

zwarte truffel 90, 238
Zwarte Zwaan 168, 169
Zweden 51, 53, 55
zwemkrab 14, 38
zwijspatatjes 113
Zwin 9, 12, 13, 18, 26, 38, 51, 73, 97, 100, 104, 160, 181, 209, 211, 240, 263, 280, 301, 320
Zwinkeuken 21
Zwinstreekkeuken 12, 21
Zwitserse Belper Knollekaas 66, 238, 260

Colofon

Dit rapport werd uitgegeven in opdracht van de deputatie van de provincie West-Vlaanderen.

Carl Decaluwé (*provinciegouverneur*)

Bart Naeyaert

Jean de Bethune

Sabien Lahaye-Battheu

Jurgen Vanlerberghe (*gedeputeerden*)

Geert Anthierens (*provinciegriffier*)

Auteur: Arnout Zwaenepoel

Lay-out: Lena Vereecke

Begeleiding: Lode Tanghe

Grafische vormgeving en druk: Grafische dienst Provincie West-Vlaanderen

Wijze van citeren: Zwaenepoel A. (2020). De gastronomische identiteit van de Zwinstreek. WVI i.o.v. de provincie West-Vlaanderen, 348 p.

www.west-vlaanderen.be/webshop

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm en op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. We hebben ons best gedaan om alle copyrighthouders te traceren. Indien we daar niet helemaal in geslaagd zijn, kunt u contact opnemen met: Provincie West-Vlaanderen, Koning Leopold III-laan 41, 8200 Sint-Andries.

Verantwoordelijke uitgever: Ann Tavernier, Provincie West-Vlaanderen

Wettelijk depotnummer: D/2020/0248/06

www.zwinstreek.eu

Cover: foto Bartholomeus

