



HISTORISCH MINERVA

Een culinaire wandeling door de geschiedenis
van Antwerpen

Philip Claes

V Vector

VOORWOORD

Bij de vraag en het samenstellen van een historisch Antwerp menu kwam ik al heel snel uit bij een citaat van Dimitri Verhulst.

De Vlamingen zijn de droevigste aller Bourgondiërs. (einde citaat)

We feesten het beste wanneer het slecht gaat. Kijk naar de banketten van de jaren 1920 of naar de onophoudelijke 24/7 punk-periode.

En zuipen doen we vooral omdat het leven niet zo leuk is.

Breughel's Boerenbruiloft, ofwel een Vlaams canonistisch synoniem voor gezelligheid.

Of dit valse beeld dient doorprikt te worden.

Het eten wordt aangedragen op een kapotte deur, het eten niet meer dan wat rijstap, brood, soep en sloten bier.

De sfeer is zeer vreemd: niemand praat met mekaar, de bruidegom is niet te bespeuren.

Het overschilderde deel van het schilderij bevatte een neukend koppel (lang leve nieuwe technologie van infrarood) en de bruidegom is nergens te bekennen.

Laat uw fantasie vooral los op dit verhaal.

En laat uw zintuigen open staan voor een herneming van de rijkheid van onze keuken.

We gaan immers dit juk losgooien, de crisis omarmen en de in 1991 begonnen Renaissance van de Antwerpse genotscultus vieren.

Elk gerecht werd gekoppeld aan een deel van de Antwerpse geschiedenis.

Een onuitputtelijke bron van vertier en een overvloedig voorrecht voor zijn inwoners die steeds konden vooruitlopen op hun tijd.

De culinaire wortels van Antwerpen gaan ver terug, naar de 16e eeuw, de gouden eeuw. In die dagen was het havengebied van de stad een bruisende smeltkroes van culturen en smaken. Schepen uit alle hoeken van de wereld brachten exotische specerijen, verse vis en andere heerlijkheden naar de kades van Antwerpen. Je kon de geuren van kaneel, nootmuskaat en kruidnagel al van ver ruiken!

En die ‘Gouden Eeuw’ mag je ook behoorlijk letterlijk nemen. Gualtiero Marchesi was in de jaren 1960 een pottenbreker op culinair vlak. Zijn ‘risotto met saffraan en bladgoud’ was een schot in de roos. Een van zijn referenties waren de gouden banketten Elizabeth I, die vlot werden overgedaan door enkele Italiaanse notabelen die in hun handelshuizen in Antwerpen poedergoud lieten strooien over voorgerechten.

De Handelsbeurs is dan ook onlosmakelijk verbonden aan de gouden eeuw, de Stad, en het eten.

De nieuwe Antwerpse beurs opende in 1532. Ze was het symbool van de groeiende internationale handel in de stad.

Vijftig jaar was dit dé ontmoetingsplaats voor handelaars uit heel Europa.

Hier werden de dagelijkse marktprijzen vastgelegd van veel producten: graan, suiker, specerijen...

Straatnamen, pleinen, Vleeshuizen en Brouwersvlieten verwijzen nog steeds naar die handelsnijverheid rond spijs en drank.

Dat we de naam ‘koekenstad’ pas in onze recente historie hebben verdient, neem ik er graag bij.

Het aantal uren lezen, samenstellen, notuleren (en deze verliezen), en er een menu uit persen ben ik gestopt met tellen.

Hopelijk kan ik jullie verblijden met historische kennis van onze stad met als kapstok de menu van het gala.

ZWARTE PENS MET APPEL REMOULADE EN MOSTERD-KNOLSELDERCRÈME

Bloedworst is niet uniek in de wereld.

De allereerste vermelding van het hergebruiken van het bloed tot worst vinden we in de 1^e eeuw bij Apicius' 'De Re Coquinaria'

Zoals het wel meer voorkwam in de Renaissance, werden oude gebruiken terug het leven in geblazen en zelfs verheerlijkt. Carolus Battus schreef in 1593 dan ook zijn versie van de bloedworst van de Romeinen uit.

Appelcompote is ontstaan in de middeleeuwen, in de periode dat vers fruit als 'ziekteverwekkend' werd gezien.

Fruit was alomtegenwoordig en werd dus massaal verwerkt.

Uit 'De Re Coquinaria' geef ik graag het oudste recept mee:

Botellum sic facies

Sex oui uitellis coctis, nucleis pineis concisis, cepam, porrum concisum, ius crudum misces, piper minutum, et sic intestinum farcies. Adicies liquamen et uinum, et sic coques.

oftewel

Worst maak je als volgt

Meng zes gekookte eierdooiers, gehakte pijnboompitten, met ui, gehakte prei en rauwe saus, weinig peper, en vul daarmee een darm. Voeg garum en wijn toe en kook de worst.

GEHAKTBALLETJES A LA BELGICA MET SCHUIM VAN KRIEKEN

Gehaktballen met kriecken komen uit zowat heel Brabant.

De verwijzing naar de Belgica gaf me de twist om er iets Antwerps van te maken. Niet naar smaak, maar naar verhaal.

Hoewel de uitvinding al 75 jaar oud was, kreeg met het idee van ingeblikt vlees niet verkocht. Dankzij een schandaal rond conserven van vlees in januari 1852, kreeg het een extra dreun. Een groep vleesinspecteurs bezocht een bevoorradingscentrum in Portsmouth. Ze openden 306 blikken die bedoeld waren voor de marine. Pas bij het negentiende blik werd een substantie gevonden dat meer leek op vlees dan op iets anders.

Als reclamestunt gaf een Noorse inblikkerij een gigantische voorraad balletjes in blik mee aan de eerste wetenschappelijke expeditie naar Antarctica, aan boord van het schip 'Belgica'.

Ik laat je graag even een passage na uit het dagboek van Jan van Mirlo.

“Maar het ergst van al waren de sjutbollers, een soort ingeblikte gehaktballen van vis of vlees. Dat proefden we niet eens. De Gerlache had er zich een enorme voorraad van laten aansmeren in Noorwegen. Op het blik stond Kodboller, maar Amundsen, die zelf een Noor was en het dus kon weten, sprak het uit als sjutboller. Ze smaakten verschrikkelijk.”

Dat gehaktballen meer eer verdienen is duidelijk.

De perzen gaven er een naam aan die tot vandaag gekend is: kofta.

Apicius (hier gaan we weer) schreef zelfs een volledig kookboek uit over gemalen vlees.

Pas in de 17^e eeuw zou de gehaktbal opduiken in onze streken.

Uit 'De Verstandige Kock' haalde ik dan ook het recept.

MOSSELEN SINT-ANNEKE MET EEN KRUIDIGE TWIST

Sint Anna Ter Veere, het strand van de Antwerpenaar uit de 18e en 19e eeuw.

De veerboot kon in de zomermaanden het amper aan om de stedelingen over te zetten naar de vele mosselhutten aan de andere oever.

Nadat mosselen werden geplukt in de Oosterschelde, bleven ze nog verder rijpen in de krekken en baaien van de binnenste Scheldebocht.

Van de ongeveer 80 huizen in Sint-Anneke was de helft een eethuis.

Langs de dijk werden mosselen verkocht door zogenaamde "mosselwefkes".

Ze maakten er een sport van om zwelgers aan te zetten tot het zoveel mogelijk verorberen van rauwe mosselen tot ze moesten hoesten, en dat voor 5 cent.

De Franse culinair recensenten uit die période waren er lyrisch, maar nogal betuttelend over.

‘De bereidingen zijn erg beknopt: op smaak gebracht met zout en sterk gepeperd, met een tak peterselie en selder.’

Die laatste zin inspireerde mij tot de ziltige en kruidige espuma bij de mosselen.

WORSTENBROOD UIT HET CAFÉ

Heeft dit een introductie nodig?

Al in 1431 werd er de dag na het inzweren van de stadsambtenaren niet gewerkt.

De gilden lazen op de maandag na driekoningen de strenge reglementen voor aan de gildeleden, een gebruik dat een halve dag in gebruik nam.

Uiteraard kon men nadien niet meer werken.

Buiten in de cafés, waar ter dank de waard een worstenbrood zou aanbieden (of om ze meer te laten drinken).

Schol.

BON BON VAN FILET D'ANVERS

Filet d'Anvers, ook bekend als Antwerpse Filet, is een traditioneel Belgisch vleesproduct met een rijke geschiedenis. Het werd voor het eerst geïntroduceerd in de 19e eeuw en is sindsdien uitgegroeid tot een culinaire specialiteit in de regio Antwerpen.

De oorsprong van Filet d'Anvers ligt in de vleeshandel die voor de zeevaarders vlees wilde aanbieden dat langer zou bewaren.

Het proces van het maken van Filet d'Anvers is uniek en vereist vakmanschap. Het vlees wordt gepekeld in een mengsel van zout, kruiden en specerijen, zoals peper, laurier en tijm. Vervolgens wordt het gedroogd en gerijpt, soms gedurende meerdere weken, totdat het de gewenste smaak en textuur heeft bereikt. Het resultaat is een fijn, mager stuk vlees met een intens aroma en een subtiele smaak.

RADIJZEN 'DEN EXTER'

Een onaanzienlijke plaats, ten oosten van Antwerpen, tussen de dorpen Deurne, Wommelghem en Borsbeek gelegen.

Den exter, een van de oudste trekpleisters uit Antwerpen, ergens gebouwd tussen 1480 en 1540.

In de 19e eeuw was De Ekster een geliefde ontmoetingsplaats voor Vlaamsgezinde schrijvers uit Antwerpen, waaronder Domien Sleenckx, Hendrik Conscience en Theodoor Van Rijswijk.

Ze hadden een eigen samenstelling van 2 favorieten, de eerste foodpairing zeg maar. Het oudste recept uit de herberg en een nieuw, verfrissend bier.

“Dubbelde Seef: wit bier dat schuimt als champagne en naar het hoofd loopt als porto”

en

“Boerenbrood met plattekaas en radijzen”

ERWTENSOEP MET HAM

Een importproduct bij uitstek, maar dan op onze manier.

De schepen uit de Middellandse zee kenden hun eigen variant, de herbergiers, commercieel als ze zijn, bedachten de lokale versie hierop.

Zo ook Clara Van Molle die omstreeks 1600 haar kookboek schreef.

Wat me direct opviel was de gelijkenis met het boek van Heston Blumenthal.

Deze laatste noteerde dat de Engelse notabelen altijd munt wensten bij hun overdadige erwtensoep.

Dit niet alleen voor het bijgeloof over de weldadige kracht van de vertering of de iets aangename geur die voortvloeit uit de monden, het was ook een kwestie van smaak.

Door de munt konden ze immers genieten van een volgend gerecht, zonder de zware erwten en spek smaak.

Voor de bouillon van deze soep heb ik mij dan ook gebaseerd op het recept van Blumenthal op basis van geroosterde ham en gerookte varkenswangen.

PAARDENSTOOFVLEES

Het Antwerpse paardenstoofvlees, een restant van de scheepvaart.

De geschiedenis van paardenstoofvlees in Antwerpen gaat terug tot de 19e eeuw, toen paardenvlees een veelgebruikte vleessoort was in de regio. Paarden werden destijds veelvuldig gebruikt als werk- en trekdieren, en wanneer ze niet langer in staat waren om te werken, werden ze geslacht voor consumptie.

Het paardenvlees werd vaak gestoofd om het malser te maken, aangezien paardenvlees van nature mager en enigszins taai kan zijn. Door het vlees langzaam te laten sudderen in een smaakvolle saus, werd het vlees zachter en kreeg het een rijke smaak.

Hoewel het eten van paardenvlees in België in de loop der jaren afnam, is het Antwerpse paardenstoofvlees nog steeds geliefd en wordt het beschouwd als een culinaire specialiteit van de regio.

PALING IN'T GROEN

Laat ik nog eens gooien met Apicius, Maitre Chiquart of Carolus Battus.

Allemaal hebben ze een recept met vermelding van paling.

Maar één vis maakt nog geen heel gerecht.

De oudst gekende geschriften van 'Paling in't Groen' zijn opgetekend in de abdij van Ename. Het was immers de verklaring van de boekhouder van dienst waarom de boer in het Papenhof nood had aan 'een riek voor het vangen van palingen'.

De samenvloeiing van De Grote Schijn en de Schelde (waar nu de R1 ligt) was reeds sinds de 9^e eeuw een aantrekkingspool voor nederzettingen.

In de 11^e eeuw kwam de Abdij van Enname hier op de proppen en pootte het Papenhof hier neer.

Dat paling in 't groen vooral een algemeen ding was voor vissers langs boorden van rivieren, maakt het niet makkelijker om de oorsprong te vinden.

Het verhaal gaat dat een groepje vissers terugkwam van een vermoeiende dag op het water. Ze hadden een flinke vangst paling, maar ze waren een beetje inspiratieloos als het ging om het bereiden ervan. Een van de vissers, een slimme en nieuwsgierige ziel, besloot om zijn vrouw om hulp te vragen.

De vrouw van de visser, die bekend stond om haar kookkunsten, keek naar de stapel paling en liet haar creatieve geest de vrije loop. Ze besloot om een saus te maken met verse kruiden die ze in haar eigen tuin had gekweekt. Ze plukte peterselie, spinazie, zuring en andere groene kruiden en vermaalde ze tot een heerlijke groene saus.

De paling werd vervolgens gekookt in deze smaakvolle groene saus, waardoor het gerecht zijn naam 'paling in 't groen' kreeg. Het resultaat was verbluffend. De frisse, kruidige saus bracht de delicate smaak van de paling naar voren en zorgde voor een perfecte combinatie van smaken.

Dit verhaal geeft een extra aanwijzing over de locatie waar 'in't groen' ontstaan is. Jacques Collen, een Limburger overigens, wijst naar Antwerpen als het gaat om de samenstelling van peterselie, spinazie en zuring.

GROENTEN HUTSEPOT 'DEN BENGEL'

Of hoe een van de bekendste cafés goedkoop de magen kon vullen.

In het historische café Den Bengel (oorspronkelijk: De Mouwe) zetelde de kuipersgilde. Bij deze bijeenkomsten hoorde uiteraard het nuttigen van drank en eten. Het huis werd ook gedeeltelijk verhuurd als herberg. Dit was een praktijk die ook door andere gilden werd toegepast met hun eigen huizen.

Een specialiteit van het huis, mogelijk rond 1500, was de potagie of hutspot van seizoensgroenten: rapen, erwten, bonen of andere groenten, afhankelijk van het seizoen. De potagie werd op smaak gebracht met smout, oftewel varkensvet. (nb: wat ik achterwege heb gelaten voor onze veggie's)

Bier de standaarddrank voor alle leeftijden, omdat water vaak onzuiver was.

KAASTAFEL VAN VAN TRICHT MET ROGGEVERDOMMEKE

Voor de Antwerpse geschiedenis van de kaas, moeten we helemaal niet ver gaan. In 1898 opende de Antwerpse Zoo een laiterie of melkerij, naar Europese trend.

Met dat verschil dat De Zoo zelf koeien kweekten hiervoor.
De overschot werd verkocht met hondenkarren (Nello en Patrache, iemand?)

Omdat de Scheldestad tegenwoordig een tekort heeft aan melkvee, heb ik gekozen voor een rijperij met een geschiedenis.

'Een bolleke' kent elke Antwerpenaar. Dat de gisten eruit perfect zijn voor het affineren van kazen, is minder gekend. Wat is er dan een betere plek dan de rijpkamers.
Rijpkamers boven de ketels van De Koninck, of wat dacht u zelf?

Bieren en kazen combineren perfect, dat bewijzen Ben Vinken en Michel Van Tricht in hun boekenreeks.

Mijn persoonlijke favoriet? Boon oude geuze mariage parfait & Old Groendal

Het Roggeverdommeke verdient zijn eigen vermelding.

Pieter Pot, geboren in Dordrecht in 1375 en overleden in Antwerpen in 1450, was een welgestelde zakenman. In 1415 verhuisde hij naar Antwerpen, waar hij zijn fortuin vergaarde door handel te drijven met het Midden-Oosten, onder andere door goederen over de Schelde te vervoeren.

In Antwerpen liet hij een kapel bouwen gewijd aan Sint-Salvator, genaamd de Sint Salvatorkapel. Daarnaast voegde hij een aalmoezenhuis toe in de Munsterstraat, dat bekend werd als het 'Almoese godshuys'. Deze liefdadigheidsinstelling groeide uit tot een abdij, eveneens toegewijd aan Sint-Salvator. Hoewel zowel de Munsterstraat als de abdij niet meer bestaan, worden de herinneringen eraan levend gehouden door de Grote en Kleine Pieter Potstraat.

Pieter Pot stond erom bekend dat hij brood uitdeelde aan de armen. Dit brood werd gemaakt van de overvloedige tarwe- en roggevoorraden die hij bezat. Hij verwierf vooral populariteit door de gevangenen, ook wel bekend als de "verdoemden", die in voorarrest zaten in het Steen, van roggebrood te voorzien. Deze gevangenen moesten zelf in hun behoeften voorzien, maar hadden niet de middelen om voldoende voedsel te verkrijgen. Tijdens feestelijke gelegenheden werden er ook krenten aan het middelgrote broodje toegevoegd. Zo ontstond het roggeverdommeke, een specifiek broodje dat symbool stond voor Pieter Pot's vrijgevigheid en zorg voor de minderbedeelden.

BIBLIOGRAFIE

Dank aan familie Verheyen

Drukwerk:

Edelike spijsse en cock boucken – Braet, Griet

Gheexpermitendeerden nieuwe coc-boeck – Battus, Carolus (1593)

Lekkerthongen, een Antwerp Kookboek – Braekman, WL

De Grote Belgische Bieren - Jackson, Michael (1991)

In De ban van Ceres – Becuwe, Frank (2009)

Antwerpen A la Carte – MAS (2018)

Vinken & Van Tricht – “ (2011)

De Oude Belgen in de keuken – Declerq, Marc (2010)

De Verstandige Kock (1669)

Het handboek van Clara Van Molle (1600)

Historic Heston – Heston Blumenthal

Eenen nyeuwen coock boeck - Gheeraert Vorselman (1560)