



Deventer **Kookboek**

Culinaire geschiedenis
van koek tot keizersmaal

Michiel Bussink



Deventer Kookboek

Culinaire geschiedenis
van koek tot keizersmaal

Michiel Bussink




uitgevers





Voorwoord

Springlevende culinaire geschiedenis

Er klonk blaasmuziek uit de vensters van het Deventer stadhuis op 22 februari 1716. Ondertussen liepen de pas gekozen stadsbestuurders in een stoet van de Lebuïnuskerk naar de gedekte tafel in het stadhuis. Iedereen bleef netjes achter de tafel staan, totdat alle bestuurders binnen waren. Toen kon er worden aangeschoven en gegeten van wat er allemaal op tafel stond: ham, stokvis, gebakken vorens, soep, brood, kaas, gebraden rund- en lamsvlees en gerookte ossentong. Franse wijn en witbier maakten de maaltijd compleet. Al was het maar een lunch. Het diner 's avonds thuis bij de verkozenen in de Deventer binnenstad was nog een stuk uitbundiger, duurde tot diep in de nacht en was een vrolijke boel.

Deventer, dat is koek, tot op de dag van vandaag. Maar er werd en wordt daarnaast heel veel ander lekkers klaargemaakt én gegeten in de Hanzestad. Blijkt wel uit deze beschrijving van 'Petrikeursdag', het achttiende eeuwse gebruik om bij de inzegening van de stadsregenten de bloemetjes flink buiten te zetten. Dit eten was nogal luxe, kostte handen vol geld en was niet weggelegd voor de meeste gewone Deventenaren. Toch valt ook over het volksvoedsel van alles te vertellen. Sterker nog, er valt over wat er in de loop der eeuwen in Deventer werd gegeten een heel boek te vullen. Blijkt wel uit dit Deventer Kookboek.

Soms wordt er een beetje verbaasd gereageerd als ik vertel dat ik bezig ben met een historisch kookboek over Deventer. 'Deventer, die provinciale voormalige arbeidersstad met niet eens een sterrenrestaurant, daar valt toch culinair niks smakelijks over te vertellen!' Deze mensen vergissen zich. Want al duizenden jaren wonen er mensen in en rond Deventer. En het geval wil dat waar mensen wonen, er ook gegeten wordt. Sterker nog: aanvankelijk gingen mensen alléén ergens wonen, als er wat te eten viel. Eten is iets cruciaals voor ons mens-zijn en de manier waarop ergens gegeten wordt, zegt heel veel over onze levenswijze. Daar komt nog eens bij dat Deventer een lange, rijke en boeiende geschiedenis heeft, die je al rondlopend door de stad direct terugziet. Het prachtige plein De Brink waar op de markt wortels, witte kolen en eieren worden verkocht, precies zoals dat daar al meer dan achthonderd jaar gebeurt. De Bokkingshang bij de IJssel, waar in de Hanzetijd de haringen werden gerookt. De Latijnse school tegenover de Lebuïnuskerk, waar Erasmus studeerde, die van zijn moeder kruidenthee kreeg vanwege zijn spijsverteringsklachten.

De monumentale Koloniale Landbouwschool aan de Brinkgreverweg, waar Sicco Mansholt studeerde, voordat hij op een Javaanse theeplantage ging werken en nog



Deventer 1940

weer later landbouwminister werd. Het nieuwe Deventer Ziekenhuis, waar bij de bouw een Middeleeuwse hopplantage werd blootgelegd, destijds cruciaal voor de biervoorziening van de stad. En uiteraard het Deventer Koekwinkeltje van J.B. Bussink op De Brink, want ja dat Deventer koekstad is, dat weet iedereen nog wel.

Om alle inwoners van een stad als Londen te eten te geven, is wereldwijd een achterland nodig van ruim honderd keer de omvang van de stad zelf. Zo beschrijft de Engelse architect Carolyn Steel in haar boek 'De Hongerige Stad'. Daar wordt meestal niet bij stilgestaan. Steden worden vaak als autonome, zelfstandig functionerende eenheden gezien, dat is uiteraard niet zo. Al die stedelingen eten en drinken, elke dag weer, drie keer op een dag en tegenwoordig nog wel vaker. Dat voedsel moet ergens op de wereld worden verbouwd én het moet op de een of andere manier de stad in. Van oudsher kwam het meeste voedsel van dicht bij. Maar met de industriële revolutie, gemotoriseerd vervoer en koeling, komt veel eten tegenwoordig van heel ver weg. Sinds die tijd konden steden ook enorm groeien.

Carolyn Steels fascinerende boek 'De Hongerige Stad', vol met leuke historische weetjes, bracht me op het idee om aan de hand van de voedselvoorziening naar de geschiedenis van een concrete stad te kijken: Deventer. Ik woon er

weliswaar niet, maar wel op zo'n acht kilometer afstand, in het dorpje Lettele in de ommelanden, dat van oudsher nauwe banden heeft met de stad, niet in de laatste plaats vanwege de voedselvoorziening. Deventer met die prachtige oude binnenstad aan de IJssel, zijn lange handelsgeschiedenis vol met verhalen. De stad bovendien waar mijn moeder veel kooktechnieken heeft geleerd op Nieuw Rollecate, de Rijkslandsbouwhuishoudschool, die zij op haar beurt weer aan mij heeft doorgegeven, nog steeds. De stad ook van de Bussinkkoek. Ben ik familie van de Deventer koekenbakkers? Ik heb een stamboomonderzoekje gedaan: een stukje stamboom van de negentiende eeuwse Bussink koekenbakkers, een stuk stamboom van mijn vaders verwantschapslijn. Wie weet of die stambomen ergens een connectie hebben? Ik ben er nog niet uit. Hoe dan ook, in dit boek in ieder geval 'Michiel A.J. Bussinks Deventer Koek recept.'

Plus nog heel veel andere recepten, voor vier personen. Ze zijn gebaseerd op historische recepten of ingrediënten, maar aangepast aan hedendaagse smaak en gebruiken. Met dit kookboek moet ook echt kunnen worden gekookt, zodat de culinaire geschiedenis van Deventer springlevend blijft.

Michiel Bussink



Inhoud

Voorwoord

Springlevende culinaire geschiedenis

Snacks van de eerste Deventenaren 13

Prehistorie en Romeinse tijd

Vlierbessen-appelcompote 18

Thuisgerookte zalm met mierikswortel 19

Romeinse geiten- of lamsstoofschotel 19

Hazensoep met eekhoorntjesbrood 20

Rozenbottelmoes en -jam 21

Hazelnootpesto met zevenblad 21

Bisschopswijn en kanunnikenbier 23

Vroege Middeleeuwen

Roggezuurdesembrood 28

Tuinbonen met bonenkruid en spek 29

Erwtensoep 29

Saliewijn 30

Konijn in kanunnikenbier 31

Karnemelkse gortepap 31

De rijkdom van de Keizerlijke Hanzestad 33

1000 - 1500

Bokkingtartaar met gepofte rode biet 48

Kwaioli (kweepeerknoflooksaus) 49

Kruidenthee voor Erasmus 49

Hutspot van pastinaak 50

Zwartbrood van karnemelk 51

Gevulde piepkuikens 51

Gebraden duif met bramensaus 52

Stokvis met mosterdsaus 53

Taaie kinderkoek 53

Met Deventer koek de wereldzeeën over 55

1500 - 1818

Deventer Koek 68

Mede 69

Krakelingen 69

Kruudmoes 70

Gestoofd sla en doperwtjes 71

Schuimige bessen met gember en Deventer koekkruid 71

Kweetoert 72

Gestoofde appels 73

Gegratineerde oesters 73

Gebakken hertenvlees met vossenbessen 74

Gevulde boekweitflensjes 75

Witte kool met aardappelen en karnemelksaus 75

Sint Maartensgans 76



Suiker met wittebrood, worst met genever 79

Tijd van stoomtreinen en -machines, 1800 - 1918

Tompouces 92

Wittebrood 93

Knieperkes 93

Krentewegge of Krintestoete 94

Griesmeelpudding met rumrozijnen 95

Gepocheerde rundertong 95

Poddik-in-de-buul of ketelkoek 96

Leverworst 97

Mayonaise saus 97

Stokvispastei 98

Van Rollepoes tot speltpasta 101

1919 - heden

Jonge Haantjes met krotten 122

Oliebollen 123

Braderkes of brödekes 123

Lettelse haas met Deventer koek 124

Deventer roode kool 125

Deventer spruiten 125

Stamppot rauwe andijvie met spekjes 126

Hete bliksem 127

Blauwe bliksem 127

Aardbeienroomijs 128

Schuimomelet (zoet) 129

Gistpannenkoeken met spek 129

Balkenbrij 130

Zoetzuur van bergamotperen 131

Moskovisch gebak 131

Boerenjongens of -meisjes (met brandewijn) 132

Boerenjongens en -meisjes (alcoholvrij) 133

Kebabspiesjes met aubergine en muntyoghurt 134

Turkse linzensoep 135

Kerriesoep 135

Wentelteefjes 137

Trifle met peren, chocofudge en Deventer koek 137

Index 140

Bibliografie en overige bronnen 142

Colofon 144



Snacks van de eerste Deventenaren

Prehistorie en Romeinse tijd

W oest, ledig maar vooral koud was het zo'n 150.000 jaar geleden op de plek waar nu Deventer ligt. Een immense Scandinavische ijskap stuwde de grond omhoog tot wat we tegenwoordig de Veluwe en de Sallandse Heuvelrug noemen. Daar tussenin lag een gletsjer die, nadat de temperatuur begon te stijgen, een dal vormde. De poolwind woei over de nog nauwelijks begroeide heuvels en vlaktes en stoof zand in en rond de gletsjer. Allerlei stroompjes smeltwater kronkelden naar het dal toe waar ze de IJssel vormden, uitmondend in de latere Zuiderzee (het huidige IJsselmeer), dat lang een veenmoeras was. Een van die stroompjes uit oostelijke richting was de Schipbeek. Daar ergens, rond die kruising van IJssel met Schipbeek, moeten op een keer de eerste mensen hebben rondgescharreld én gegeten, want anders kwamen ze er niet. Het grootste deel van zijn bestaan heeft de mensheid zich gevoed door planten, wortels, noten en bessen te verzamelen en vis, gevogelte en ander wild te bejagen. Tijdens die zoektochten op zoek naar smakelijke natuur werden nieuwe gebieden ontdekt, waar voor korte of langere tijd werd gebivakkeerd.

Wanneer precies er in dit oord, voor het eerst precies wat door een mens werd gegeten, is gissen. In ieder geval werd in 1936 bij de Dortherbeek (ook wel Koerhuisbeek) ten zuidoosten van Deventer een schedel gevonden, de destijds oudste menselijke botresten ooit in Nederland. Deze 'eerste Deventenaar' uit de middensteentijd (ongeveer 10.000-6500 v. Chr.) heeft hier rondgelopen in een na de ijstijden bebost gebied met veel dennen en berken. Bevolkt door wilde zwijnen, oerossen, wolven, edelherten, reeën en allerlei vogelsoorten. In zijn eentje was hij niet. Tijdens opgravingen in 2005 in Epse-Noord (vanwege het daar geplande bedrijventerrein), net ten zuiden van de autosnelweg A1 bij Deventer, werden duizenden stukjes vuursteen gevonden, onder andere pijlpunten en schrabbers. Die pijlen werden gebruikt om op edelherten en zwijnen te jagen en de schrabbers om de huiden van gevlide dieren schoon te maken. Het is duidelijk dat hier voor een langere tijd een kampement was van minstens één familie. Een goede plek met het drinkwater van de Dortherbeek, veel bomen en struiken met bessen en noten, vissen, vogels en kleine zoogdieren als konijnen en hazen. Plus een mooie uitvalsbasis voor meerdaagse jachtcampagnes op groot wild als edelherten, rendieren, wild zwijn, vossen, wolven en wilde paarden.

Daar pal ten zuiden van de razende auto's op de A1 werd nog iets bijzonders ontdekt: een vuurstenen 'kling' uit de middensteentijd, de enige die in dit deel van Nederland is gevonden. Het langwerpige en scherp geslepen stuk steen heeft ooit een handvat gehad: een mes om vleesresten van dierenhuiden te schrapen en om hout, geweien en botten te bewerken. Nadat het handvat was afgebroken, bleef de eigenaar het gebruiken. Blijkbaar was het voor de eigenaar een belangrijk ding. Niet zo gek ook, want het was gemaakt van waardevol Rijckholt vuursteen. Bij het huidige dorpje Rijckholt bij Maastricht was eeuwenlang een ondergrondse vuursteenmijn. Limburgse mijnbouwers bewerkten de vuurstenen tot halffabrikaten, rondreizende handelaren brachten ze aan de man, blijkbaar helemaal tot aan Epse-Noord van duizenden jaren voor Christus. Potten en pannen kenden de jagers en verzamelaars uit de steentijd nog niet. Vlees en vis werden boven vuren geroosterd. Knollen en wortels werden gaar gemaakt in een kuil met hete stenen of hete as of gekookt in waterzakken, gemaakt van de huid of maag van een zoogdier. Houten of gevlochten manden werden waterdicht gemaakt met leem aan de binnenkant. Boven een vuur verhitten ging niet, want dan zouden ze in brand vliegen. Toch kregen de prehistorische Deventerse koks de inhoud verhit. Eerst werden stenen in het vuur gelegd en zodra die heet waren in de mand, zodat de inhoud werd verwarmd. Zowel de leren zakken als de manden werden ook gebruikt om voedsel te bewaren. Vis, vlees, appels, bessen, paddenstoelen en kruiden werden gedroogd en

soms ook gerookt om houdbaar te maken. Hazelnoten, in hun harde schil bewaard, bleven lange tijd goed. En bosaardbeien, frambozen, vlierbessen, bramen en appels werd ingedampt tot een dikke moes en werd gemengd met honing een soort jam.

Wildplukken

Wat later - tijdens de nieuwe steentijd vanaf zo'n 4900 v. Chr. - begon het landschap bij Deventer te veranderen in gemengde bossen met veel eiken. Bovendien voltrok zich er tussen 4000-3000 v. Chr. een 'revolutie'. Wonderlijk genoeg dezelfde revolutie als op heel veel plekken op de wereld, zonder dat de mensen dat van elkaar konden weten. In plaats van rond te trekken op zoek naar voedsel, gingen ze zich vestigen om dieren te houden en groenten en granen te gaan verbouwen. Van jagers en verzamelaars, werden mensen boeren. Deze overgang wordt de 'neolithische revolutie' genoemd. Maar inmiddels zijn wetenschappers er wel over eens dat het toch beter is om te spreken van een 'evolutie'. De overgang ging niet plotseling, maar geleidelijk. Lange tijd werd allebei gedaan; zowel voedsel verbouwen en dieren houden als verzamelen en jagen. Een pijlpunt die bij Epse-Noord werd gevonden, was volgens archeologen afkomstig van een landbouwer voor wie de jacht óók nog een belangrijke voedselbron was. Tot aan de Tweede Wereldoorlog toe was het beroep van wildekruidenzoeker zelfs normaal in Nederland en de laatste jaren is het wildplukken in en rond Deventer weer een beetje in de mode geraakt.

Zelfs als het niet vriest, wordt er in de wintermaanden volop geschaatst in de Scheg, met nabijgelegen zwembad en sporthallen. In Colmschate, het vroegere dorp dat inmiddels een wijk van Deventer is geworden, woonden zo'n 4000 jaar geleden ook al mensen. Dat wordt geconcludeerd uit vondsten die archeologen vonden toen het sportcomplex De Scheg gebouwd ging worden. Flinker hoe veel heden historische schatten werden er gevonden. Wat te denken van 'prehistorische koelkasten'? Voorraadkuilen uit de bronstijd (3000-800 v. Chr.) en ijzertijd (800 v. Chr. tot het begin van de jaartelling) met scherven van aardewerken potten en houtskoolresten. In die kuilen was de temperatuur en de vochtigheid relatief constant, waardoor voedsel voor de mens, veevoer en zaaigran er lang goed bleven. De kuilen werden afgedekt met plakken leem, dierenhuiden of deksels van hout of vlechtwerk. In een paar van die Colmschaatse prehistorische koelkelders werden resten gevonden van emmertarwe, gerst en pluimgierst.

Muren waren gemaakt van hout, vlechtwerk en leem, het dak van riet of stro. De restanten van dertig boerderijen uit de brons- en ijzertijd werden er opgegraven bij de Scheg, langs de Holterweg in Colmschate. Die huizen hebben er niet tegelijkertijd gestaan. Na 25 tot 40 jaar werden de intensief bewoonde en door weer en wind aangetaste huizen verlaten en even verderop werd een nieuwe gebouwd. Met als voordeel dat daar dan ook nieuwe en dus vruchtbare akkergrond kon worden gebruikt.

Vlakbij die boerderijen stonden 'spiekers' of 'spijkers' (van het latijn spicarium: voorraadschuur). Kleine schuurtjes met een hoge vloer en een dak van riet op palen waarin graan kon worden bewaard, zodat ongedierte en vocht er geen greep op kregen. Net als hun jagende collega's uit de steentijd, was voor de ijzertijdboeren drogen en roken van vis en vlees een belangrijke manier om eten houdbaar te maken. Nieuw was, vanaf zo'n 500 v. Chr., het conserveermiddel zout. Door vlees te zouten en in een darm van een geslacht varken, geit of rund te stoppen en te drogen, kreeg je worst. Duizenden jaren lang - tot aan de worstenmakers van Stegeman - werd het zo gemaakt.

Romeinse Godin

Ze heeft vleugels op haar rug, staat op een globe en draagt een lauwerkrans en palmblad; een puntgaaf beeldje van Victoria, de Romeinse godin van de overwinning, uit de derde eeuw na Christus en in 2004 bij opgravingen bij De Scheg gevonden. Toch hebben de Romeinse veldheren bij Deventer nooit een overwinning gehaald. Met de verovering van Gallië door Julius Caesar in 52 v. Chr. kwamen de zuidelijke Nederlanden onder Romeins gezag. Maar ondanks wapengekletter en veldslagen lukte het de Romeinen niet om ook de noordelijke Nederlanden te veroveren. De Rijn was eeuwenlang de noordelijke grens van het Romeinse rijk, de 'limes'. In Salland woonden de Vrije Germanen die vanaf de derde eeuw na Christus ook wel Salische Franken of Saliërs werden genoemd ('Sala' is de IJssel). Ook al bleven ze



‘vrij’, de Germanen werden wel flink beïnvloed door de Romeinse cultuur. Dat bewijst het beeldje van Victoria. Het is waarschijnlijk begraven als bouwoffer door een Germaanse soldaat, die huurling bij de Romeinen was geworden. Na zijn dienstdtijd bij de Romeinen was hij ‘geromaniseerd’ en nam zo allerlei gebruiken en voorwerpen naar het Vrije Germanië aan de IJssel.

Paardenbiefstuk

Resten uit de Germaanse keuken verraden ook handelscontact met de Romeinen; luxe kommen uit het Franse Argonne en het Duitse Rijnland, een beker, een kruik en een honingpot uit Keulen. Ze werden geruild met tussenhandelaren of op markten bij Romeinse forten en grote plaatsen langs de Limes. Aan de hand van de botresten van consumptie- en slachtafval valt op te maken wat er in de Romeinse tijd daar gegeten werd. Soms vlees en dan vooral rundvlees, varkensvlees, schaap en geit zorgden voor afwisseling. De

runderen leverden uiteraard ook melk en de mest van de verschillende beesten was belangrijk voor het vruchtbaar houden van de akkers. Schapen werden vooral voor de wol gehouden en alle beesten leverden waardevolle huiden. Net als in onze tijd, hadden de Romeinen het niet op paardenvlees. Maar uit de opgravingen bij De Scheg weten we dat de Vrije Germanen af en toe best een paardenbiefstuk lustten.

Toch bestond het hoofdmenu vooral uit granen, groenten en bessen. Haver en rogge stonden in ieder geval regelmatig op het menu, blijkt uit botanische resten die gevonden zijn in voormalige waterputten uit de Romeinse tijd bij De Scheg. Verder werden er opvallend veel pitjes van de vlierbes gevonden. Niet zo gek, want tot op de dag van vandaag staat die struik op boerenerven. In het voorjaar waren de bloesems in trek om te verwerken in limonades en voor geneeskrachtig thee, in het najaar valt van de bessen prima sap en wijn te maken. <<<

‘Bloeit met midzomer de Holler,
dan wordt de liefde noch doller’

De vlier was bij de Germanen gewijd aan de liefdesgodin Holda, later Holler, vandaar dat de vlier in het Duits Hollunder heet.



Vlierbessen-appelcompote

De vlier groeit op heel veel plekken in het wild. In het voorjaar zijn de bloemen te gebruiken, in de nazomer en de vroege herfst de donker paarse bessen.

500 gram vlierbessen
2 (moes)appels
snuf kaneel
± 4 eetlepels honing
aardappelmeel

Kook de gewassen en geriste bessen met de in stukjes gesneden appels en de kaneel in een bodempje water tot moes. Roer er de honing door en bind het met een beetje koud water aangelengd aardappelmeel en laat het afkoelen. Serveer eventueel met stijfgeslagen slagroom of kwark als dessert.

Thuisgerookte zalm met mierikswortel

Vissen werden door de jager-verzamelaars klaargemaakt door de vis aan een stok als spit boven het vuur te draaien of door de vissen in natte klei te verpakken en in het vuur te leggen. Vis zoals zalm is makkelijk zelf te roosteren op de barbecue of binnen te roken in een rookoven, al dan niet zelfgemaakt. In dat laatste geval: maak er een van een oude braadslede. Leg daarvoor op de bodem van deze braadslede een laag aluminiumfolie. Daarop een rooster of ongeplastificeerd kippengaas. Dek de braadslede af met een deksel van aluminiumfolie.

3 eetlepels mot
(zaagsel om eten mee te roken)
zalmfilets, per persoon 200 gram
olie
zout
stukje mierikswortel
azijn
bekertje crème fraîche

Doe de mot onderin de rookoven (of op het aluminiumfolie die de bodem van de braadslede bedekt). Daarop het rooster. Bestrooi de zalmfilets met zout en wrijf ze in met wat olie. Leg ze met het vel naar onderen op het rooster. En doe het deksel op het blik. Zet het blik op matig vuur en rook de vis gedurende acht à tien minuten (vanaf het moment dat er een beetje rook door de kieren naar buiten komt). Rasp wat mierikswortel, meng er wat azijn door en roer het mengsel door de crème fraîche. Breng op smaak met peper en zout. Serveer dat bij de gerookte zalm.

Romeinse geiten- of lamsstoofschotel

Zowel de Vrije Germanen als de Romeinen aten geiten- en schapenvlees. Dit is een recept uit 'De re coquinaria' (over de kookkunst), het enige kookboek uit de oudheid en geschreven door de steenrijke Romeinse fijnproever Marcus Gavius Apicius, die in de eerste eeuw na Christus leefde. Geitenvlees is de moeite waard, maar niet zo makkelijk te krijgen. Probeer het eens bij de Turkse winkels in Deventer. Schaaap of lamsvlees kan ook. Eén van de ingrediënten is garum of liquamen, dat typisch Romeinse product van maandenlang in de zon gefermenteerde vis. Wij gebruiken in plaats daarvan bouillon.

500 gram lams- of geitenstoofvlees (ontbeend gewicht)
olijfolie
1 ui
theelepel gemalen koriander
theelepel gemalen komijn
½ theelepel lavaszaad
bouillon (eventueel zelfgetrokken van lam of geit, anders runderbouillon)
glas witte wijn
peper en zout
2 eetlepels maïzena

Fruit de ui in de olie. Snijd het vlees in blokjes en bak het in de ui, samen met de koriander, komijn en het lavaszaad een paar minuten tot het vlees bruin is gebakken. Voeg de hete bouillon en een glas witte wijn toe, totdat het vlees net onder staat. Laat anderhalf uur zachtjes stoven en breng het op smaak met zout en peper. Bind de saus met wat aangelengde maïzena.



Hazensoep met eekhoorntjesbrood

Van een gevangen of geslacht beest werd vroeger, tot nog niet zo lang geleden, álles gebruikt in de keuken, niet alleen de bouten en de rug van bijvoorbeeld een haas. De 'mindere' delen, inclusief de botten, zijn bijvoorbeeld geschikt om wildbouillon van te trekken. Vraag een poelier of hij die resten voor een prikkie wil verkopen. Eekhoorntjesbrood is een makkelijk herkenbare en ook nog eens hele smakelijke paddenstoel. Voor wie het niet aandurft ze zelf te plukken, zijn ze ook gedroogd te koop.

De 'mindere delen' en resten van een haas
50 gram gedroogd eekhoorntjesbrood (of 500 gram vers)
2 uien
1 teen knoflook
½ knolselderij
glaasje port
peper en zout
bosje peterselie

Doe de hazenresten in een grote pan met veel water, in ieder geval tot alle delen onder water staan. Laat vier uur lang zachtjes trekken. Zeef de bouillon en kook die vervolgens in tot ongeveer de helft. Schraap het nog eetbare vlees van de botten. Week het gedroogde eekhoorntjesbrood een uur in lauwwarm water. Fruit de gesnipperde uien, doe er de in kleine blokjes gesneden knolselderij bij, het uitgeknepen en in stukken gesneden eekhoorntjesbrood en de twee gehakte teentjes knoflook. Laat een half uur bakken. Doe er dan de port bij. Laat even pruttelen, doe dan het gezeefde weekvocht van het eekhoorntjesbrood en de hazenbouillon (zo'n anderhalve liter) bij, het hazenvlees en zout. Laat twintig minuten zachtjes koken. Breng op smaak met peper en zout. Serveer met de gehakte peterselie.

Rozenbottelmoes en -jam

Rozenbottels, 'de sinaasappels van het noorden', zijn vitamine C-bommetjes en ook nog eens heel lekker. Ze zijn rijp vanaf eind september, oktober. Als ze heel rijp zijn en de vorst is erover gegaan, zijn ze zelfs rauw te verwerken door het vruchtvlees door een zeef te drukken. Als je het dan mengt met wat honing heb je met deze rozenbottelmoes een echt smakelijk prehistorisch toetje.

Rozenbotteljam

Het recept voor eigentijdse houdbare jam

500 gram rozenbottels
sap van 1 citroen
± 500 gram geleisuiker

Was de rozenbottels, zet ze met anderhalf deciliter water op en laat ze zachtjes koken. Hoe rijper de bottels, hoe korter de kooktijd. Als het al gevroren heeft, is de kooktijd ook korter. Roer de zachte rozenbottelmoes en roer hetzelfde gewicht aan geleisuiker, plus het sap van de citroen door de moes. Laat het vier minuten koken in een hoge pan en giet het in met heet sodawater schoongemaakte jampotten en sluit af.

Hazelnootpesto met zevenblad

De hazelnoot is sinds duizenden jaren in onze streken een plantaardige eiwitbron van eigen bodem, voor de verzamelaars van destijds een belangrijk voedingsmiddel. Hazelaars groeien nog steeds in 'het wild', in plantsoenen, tuinen en parken. Dat geldt ook voor allerlei planten die wij als onkruid beschouwen maar prima te eten zijn, zoals zevenblad.

175 gram gepelde hazelnoten
50 gram boter
1 teen knoflook
enkele scheuten raap- of olijfolie
takje rozemarijn
handvol zevenblad
100 gram geraspte oude kaas
peper en zout

Maal de hazelnoten fijn in een keukenmachine (of in een notenmolentje). Smelt de boter in een pan met dikke bodem en bak de noten op laag vuur, zo'n 5 minuten. Doe de noten terug in de keukenmachine samen met de gepelde knoflook, olijfolie, rozemarijnnaaldjes, zevenblad, kaas, peper en zout. Laat de machine draaien totdat er een homogene pesto-achtige massa is ontstaan. Eventueel meer (olijf) olie toevoegen. Serveer de pesto bij brood of pasta.





Bisschopswijn en kanunnikenbier

Vroege Middeleeuwen

De eerste twee Deventenaren waarvan we de namen kennen, waren import: Liafwijn en Marchelm. Twee Britse monniken die in 768 aankwamen in Wilp bij de IJssel, schuin tegenover het aanstaande Deventer. Lebuïnus en Marchelmus, de Latijnse namen van beide geestelijken, waren door hun abt in Utrecht (de opvolger van Bonifatius) naar de IJsselstreek gestuurd. 'Bekeer de heidense Saksen aan de overkant van de IJssel', was hun opdracht. De geestelijken werden in Wilp ontvangen door de gelovige weduwe Avaerhilde. Die hielp Lebuïnus aan de oostzijde van de IJssel een houten kerkje met een woning te bouwen, ongeveer op de plek van de huidige Lebuïnuskerk. Nu kon hun missiewerk beginnen. Vanzelf ging die missie niet. De Saksen zagen de kerk als het symbool van de Frankische vijand onder aanvoering van Karel de Grote.

'Op de oostelijke oever van de rivier, op de plaats Darentre, stoomde het volk toe om de prediking van de heilige man te horen. De Saksen, die toen nog leefden in de duisternis van hun heidense gebruiken, brachten in hun blinde woede een leger op de been, verjoegen de Christenen uit die streek en verbrandden de kerk'.

Zo valt te lezen in een hagiografie die de bisschop van Münster rond 840 over Lebuïnus schreef. Maar Lebuïnus was een fanatieke missionaris, kwam terug en herbouwde de kerk. Van daaruit trok hij rond in Münsterland, maar niet met veel succes. Nadat hij in 773 was overleden en in zijn kerk in Deventer begraven, werd die opnieuw door de Saksen verwoest. Toch legde Lebuïnus met zijn missiewerk de basis voor het huidige Deventer en is dan ook niet voor niks de patroonheilige van de stad.

Als je af zou gaan op de 'Ivoren Lebuïnuskelk' was Lebuïnus' consumptiepatroon behoorlijk luxe. In een zestiende-eeuwse lijst met inventaris van de Lebuïnuskerk staat deze kelk vermeld als 'Sanct Lebuyns nap my eyne sylveren voet'. De rijkelijk versierde ivoren beker met zilveren montuur (nu in het Catharijneconvent te Utrecht), zal in de Lebuïnuskerk veelvuldig gebruikt zijn voor het schenken van de miswijn. De kelk was een aanrakingsrelik, geheiligd door de handen en de mond van hem die het evangelie in Salland had gevestigd. Maar nader onderzoek heeft geleerd dat de beker nooit kan zijn beroerd door de heilige lippen. De kelk blijkt begin negende eeuw in Aken te zijn gemaakt.

Geen luxe beker dus voor Lebuïnus en vermoedelijk ook geen rijkelijk gevulde dis, dat paste niet bij de soberheid en vergeestelijking die hij predikte.

De Saksische religie was volgens Lebuïnus en medemissionarissen een

vervloekte afgodendienst. Hun goden Wodan, Donar en Saxnôt waren verschijningsvormen van de duivel, die uit alle macht uitgebannen moest worden. De christelijke god was volmaakt, terwijl die Saksische goden op mensen leken: ze aten en dronken bijvoorbeeld! Zoiets aards had de christelijke god niet nodig. Voor de Saksen was het juist een bewijs dat hun goden dicht bij hen en het leven stonden. Het basisvoedsel van de Saksen bestond uit brood en pap van gerst en rogge. Tot aan de Tweede Wereldoorlog bleven dat belangrijke graangewassen op de Oost-Nederlandse zandgronden, aangevuld met knollen, wortels, erwten, tuinbonen, spek, reuzel, boter, kaas, groenten, gezouten varkensvlees en wild. De gezamenlijke maaltijd vonden de Saksen belangrijk voor het versterken van het gemeenschapsgevoel, maar ook omdat ze daarmee dicht bij hun goden kwamen. Zij waren immers - net als voedsel - bronnen van leven. Af en toe, als er genoeg wijn of bier voorhanden was, zetten ze het stevig op een drinken en de beneveling die dat met zich meebracht, was welkom: dronkenschap was een geschenk van de goden.

Lebuïnus' missiewerk werd na diens dood opgepikt door de Friese missionaris Ludgerus, die de kerk boven het graf van zijn voorganger herbouwde. Hij stichtte een kapittelklooster en geleidelijk breidde het domein van de kerk in Deventer zich uit. Helemaal snel ging de kerstening vanaf 804 toen Karel de Grote eindelijk na jarenlange strijd de Saksen op de knieën dwong en

Saksenland aan zijn rijk kon toevoegen. Met harde hand werden het christelijke geloof en de Frankische cultuur ook in Deventer en Saksenland opgelegd.

Karel de Grote kondigde een boel wetten en verordeningen uit. Onchristelijk gedrag kon met de dood worden bestraft, maar ook met allerlei andere regels en wetten heeft hij de cultuur, waaronder de voeding, flink beïnvloed. In zijn 'Capitulari de villis vel curtis imperii' (landgoedverordening) worden bijvoorbeeld 73 voedingsgewassen en geneeskrachtige kruiden en 16 verschillende fruitbomen beschreven die in alle keizerlijke landgoederen aangeplant moesten worden. Vooral kloosters namen die gewassen over en zo zullen ook in en om Deventer voor het eerst nieuwe gewassen zijn geïntroduceerd, zoals de walnotenboom en de kweeper.

Vikingen

Na de verovering van heel Saksenland door Karel de Grote, begon Deventer flink te groeien. Twee hoofdstraten verzeiden langs de IJssel en richting de huidige De Brink, bestaande uit rijen houten huizen van handelaren en ambachtslieden met daarachter boerderijen. De Deventenaren handelden in zout, graan, vis, wijn (uit het Rijnland), keramiek, botten, huiden, hars, hout, wapens en linnen. De handel ging helemaal tot aan de Duitse Eiffel in het zuiden en de Oostzee in het noorden. Toen de belangrijkste handelsstad Dorestad (nu Wijk bij Duurstede) steeds meer te lijden kreeg onder de aanvallen van de Vikingen, werd Deventer een nog belangrijker

Lebuïnusbeker

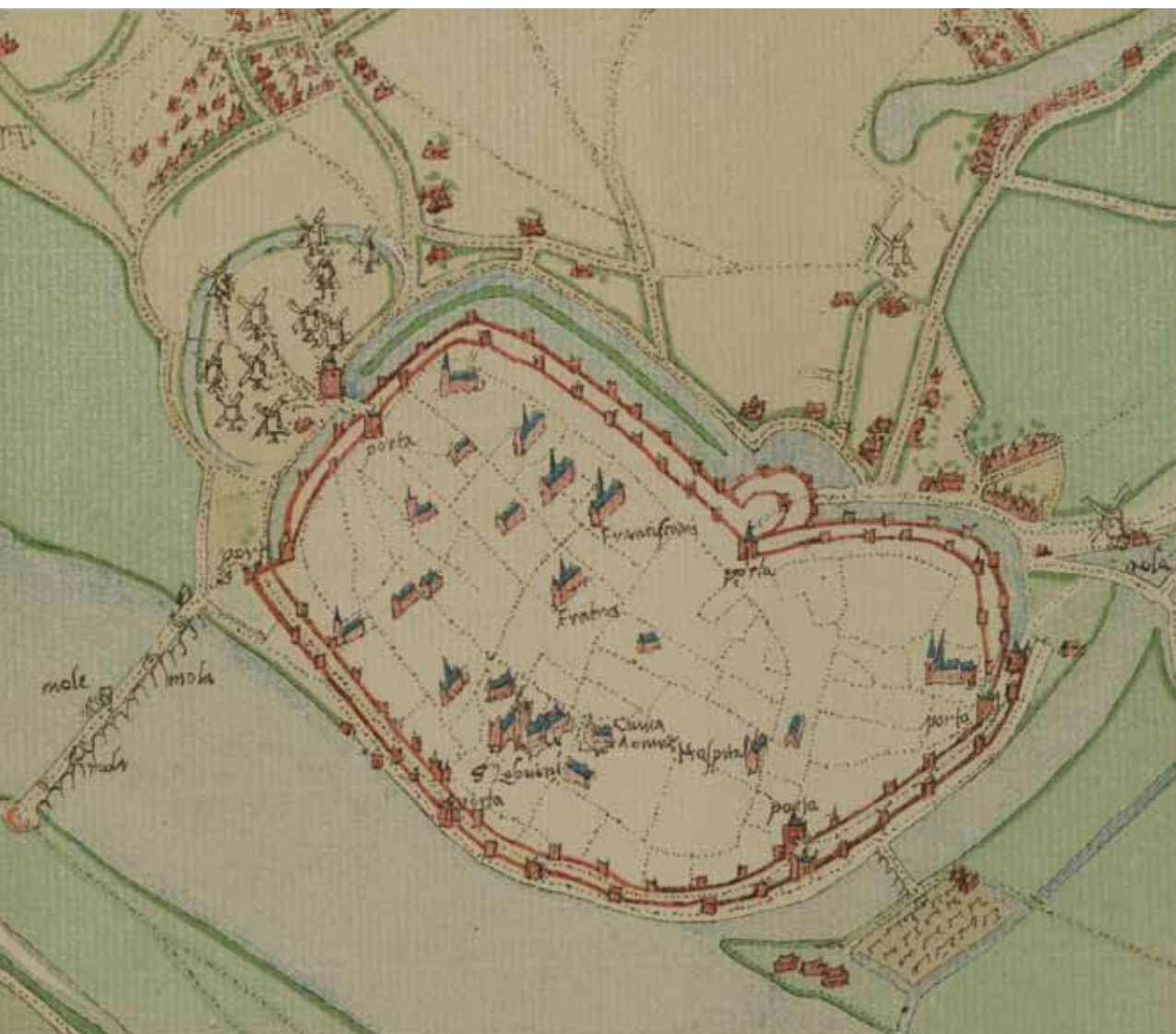
handelscentrum. Al ontsprong Deventer niet de dans. In 882 werd ook de houten handelsnederzetting door de Noormannen geplunderd en in brand gestoken. Toch was Deventer veiliger dan Dorestad en Utrecht, destijds de residentie van de bisschop van Utrecht. Alle kerken werden er geplunderd en verwoest door de Vikingen. Vandaar dat de bisschop van Utrecht uitweek naar Deventer, dat zodoende tussen 895 en 925 de kerkelijk 'hoofdstad' van het bisschoppelijke rijk werd. Deventer kreeg daarmee een economische en culturele boost. De bisschop kwam niet alleen, maar nam een stoet van rijke kanunniken en dienstmannen mee. Ook nadat de bisschoppen weer terug waren in Utrecht, bleef Deventer tot ver in de Middeleeuwen de tweede residentie van de bisschoppen.

Kanunnikenbier

Bisschop Radboud heeft zijn hele ambtsperiode (van 900 tot 917) in Deventer gewoond en gewerkt. Deze naamgever van de huidige Universiteit van Nijmegen wordt gezien als een van de eerste christelijke schrijvers, dichters en geleerden van Nederland. Hij was ook nog muzikaal, hij componeerde kerkmuziek. Radboud was een vroom man, in ieder geval volgens de verhalen die over deze latere heilige werden verteld. Elke dag liet hij zijn secretaris twaalf arme sloebers van de straat halen. Radboud waste dan eerst hun voeten, ging dan samen met hen aan tafel en las dan met hen een verhaal uit het evangelie van Jezus. Wat de armen te eten kregen, is niet bekend, maar zelf at Radboud bijzonder weinig, zodat de mensen hem de bijnaam 'vel-over-been' gaven. Hij dronk ook geen bier

of wijn, alleen water. Maar zoals het een heilige betaamt, mocht niemand dat laatste weten. Ook bescheidenheid over vroomheid is een deugd. Toen een kennis van Radboud het gerucht had opgevangen dat de bisschop nooit wijn maar altijd water dronk, werd die nieuwsgierig en vroeg hij Radboud of hij een slok mocht nemen uit diens beker. De bisschop was bang dat de man aan de grote klok zou hangen dat hij op water leefde en riep de hulp van God in. Die veranderde het water prompt in een beker heerlijke wijn. Toen de nieuwsgierige kennis daarvan had geproefd, viel die voor de bisschop op de knieën en smeekte om diens genade.





Deventer 1557

Zo sober als Radboud waren zeker niet alle monniken en kanunniken. Van sommige kloosters werd gezegd dat er juist flink gegeten werd. Volgens Wikibooks at een vroeg Middeleeuwse monnik op een dag 1,7 kilo brood, 70 tot 100 gram kaas, 230 gram erwtensoep, soms vlees en vis, en dronk 1,5 liter wijn of bier. Waarbij de wijn soms was gekruid met venkel, munt of salie. Afgezien van de hoeveelheden zal de inhoud van het menu in de Deventer kloosters hier niet veel van hebben afgeweken. De kans is groot dat in de kloosters het eerste bier voor de stad gebrouwen werd: het kanunnikenbier.

In de Deventer binnenstad, vooral het Noordenbergkwartier, zijn opvallend veel resten Keuls aardewerk uit de achtste en negende eeuw gevonden. Het was bestemd voor huiselijk gebruik, maar ook om voedsel en drank in te bewaren en vervoeren. In Rijnlandse amforen werd wijn uit het Rijnland verpakt en over water vervoerd. Vooral na de aanval van

de Vikingen in 882, werd er flink gehandeld door 'de mannen van de koning', zoals de handelaren werden genoemd. Een handel die steeds belangrijker werd. Bij een vondst in Zweden werden meer dan 1700 munten uit Deventer gevonden, waaruit viel af te leiden dat Deventer een van de belangrijkste handelsplaatsen was. Het recht om munten te slaan werd door de koning via de bisschop aan de stad verleend, evenals het recht om tol te heffen. Die tol werd geheven op nog te verkopen goederen. Maar dat mocht niet over graan en andere voedsel dat de bevolking voor het eigen levensonderhoud nodig had. Koopliden die tol moesten betalen, verkochten hun waren het liefst in de buurt van de plek waar de tol werd geheven. Een markt die door een vorst gecontroleerd werd, was veiliger dan een ongecontroleerde markt. Dankzij de combinatie markt, munt en tol groeide de welvaart in het Middeleeuwse Deventer. <<<



Roggezuurdesembrood

Het Middeleeuwse brood was gemaakt met zuurdesem. Deze 'moeder' of 'starter' om het deeg te laten rijzen, was gemaakt met behulp van wilde gistcellen. Tegenwoordig raakt zuurdesembrood weer wat in de mode, in landen als Duitsland is het nog heel gebruikelijk om het te eten. Zuurdesembrood heeft een bruinrode korst en is langer houdbaar dan 'gewoon' brood. De 'starter' of 'moeder' voor zuurdesembrood kan zelf worden gemaakt of gekocht bij speciaalzaken.

Zelf een zuurdesemstarter maken

6 eetlepels rogge- of speltmeel
water

Doe 3 eetlepels rogge- of speltmeel in een kommetje en roer met lauw water tot een dik papje. Zet op een warme plek en roer het vier dagen lang 's morgens en 's avonds om. Voeg op de ochtend van de vierde dag 3 eetlepels meel en drie eetlepels lauw water toe en roer het weer goed door. Laat nog weer 2 dagen staan, roer 's morgens en 's avonds om. De zevende dag is het zuurdesem klaar om er brood mee bakken. Er zijn dan, als het goed is, belletjes te zien in de starter.

Zuurdesembrood bakken

400 gram roggemeel
400 gram bloem
zuurdesemstarter
2 theelepels zout

Roer het meel en de bloem met een halve liter lauw water en de zuurdesemstarter tot een brooddeeg. Laat een nacht staan, schep dan een paar lepels van het deeg: dat is nieuwe starter voor een volgend brood (enkele dagen te bewaren in de koelkast, af en toe doorroeren). Meng het zout door het deeg. Dat gaat het makkelijkst met een mixer met deeghaken. Doe het deeg in een met bakpapier beklede broodvorm (het zuur in het deeg reageert met aluminium en anti-aanbaklagen, vandaar het bakpapier). Laat twee tot vier uur rijzen en bak het brood zo'n driekwartier in een op 190 graden voorverwarmde oven.

Tuinbonen met bonenkruid en spek

Tuinbonen worden vanaf de prehistorie in onze streken gegeten en waren lange tijd ook de enige bonen die we hier kenden. Ze zijn tegen een koud voorjaar bestand en makkelijk zelf te kweken. Dat geldt ook voor bonenkruid.

boter
1 uitje
100 gram spekjes
± 600 gram jonge tuinbonen (gedopt gewicht)
takje bonenkruid
glas witte wijn
peper en zout

Smelt de boter en bak het fijn gesnipperde uitje met de spek zo'n vijf minuten. Voeg de tuinbonen, de van het takje geriste bonenkruid, zout en de wijn toe en laat de bonen zachtjes gaar stoven (met het deksel op de pan). Dat duurt 5 à 10 minuten, afhankelijk van de grootte van de bonen. Roer af en toe door en proef om de bonen niet te gaar te laten worden. Breng de bonen op smaak met zout en peper.



Erwtensoep

Erwtensoep is een gerecht uit onze streken met een voorgeschiedenis van duizenden jaren. Dat er in het Middeleeuwse Deventer erwtensoep werd gegeten, is wel zeker. Bij de bekendste variant worden spliterwten samen met vlees gekookt. Dat kan karbonade zijn, maar vroeger waren dat vooral ook, wat wij nu de 'mindere delen' noemen, varkenskop, -staart en -oren. Maar voor veel gewone lieden was vlees een luxeproduct en zal erwtensoep zónder vlees ook heel normaal zijn geweest. Vandaar een vegetarische variant.

300 gram spliterwten
2 winterwortelen
1 pastinaak
halve knolselderij
1 ui
1 takje bonenkruid
50 gram boter
peper en zout

Breng de gewassen spliterwten in twee liter gezouten water aan de kook. Roer er na een half uur de in stukken gesneden wortelen, pastinaak en knolselderij door en na nog een half uur de ui en het van de takjes geriste bonenkruid. Laat de soep zachtjes koken totdat de erwten kapot gekookt zijn. Roer er de boter door en breng het op smaak met peper en zout. Serveer de soep met geroosterd brood.



Saliewijn

Salie is een veelzijdig en smakelijk keukenkruid met allerlei geneeskrachtige eigenschappen (o.a. anti-septisch, opwekkend, spijsvertering bevorderend), en om die reden werd in de Middeleeuwen saliewijn geschonken. Salie is makkelijk in de tuin of potten te kweken en te drogen.

100 gram gedroogde saliebladeren
1 liter rode wijn

Laat de saliebladeren tien dagen in de wijn trekken. Na het filteren is de wijn drinkklaar.

Konijn in kanunnikenbier

Bier valt zelf te brouwen maar dat is nogal een klus en iets voor de echte liefhebber, zeker op de wijze van vroeger waarbij er net als bij brood, gebruik gemaakt werd van wilde gistcellen. Vandaar dat we het bier gebruiken om een ander geliefd historisch beest, het konijn, in klaar te maken. Wild konijn heeft meer smaak dan tam.

1 kilogram (wild) konijn
peper en zout
5 uien
1 winterwortel
1 laurierblad
zwarte peperkorrels
2 kruidnagels
2 flesjes kanunnikenbier
250 gram gedroogde pruimen
2 eetlepels maïzena

Verdeel het konijn in stukken, bestrooi met peper en zout. Snijd 4 uien in ringen en de winterwortel in stukken. Leg de helft van de uien en wortels in een grote kom, leg daarop de stukken konijn, de rest van de ui en wortel, de laurier, peperkorrels en kruidnagels. Giet het bier erover en laat twee dagen marineren, waarbij de stukken konijn af en toe gekeerd worden. Haal het konijn uit de marinade, dep het droog en bak het op hoog vuur in de verhitte boter. Bak de resterende gesnipperde ui even mee, doe de (ontpitte) pruimen erbij, plus de marinade. Laat anderhalf uur stoven op een laag pitje. Bind de marinade met wat aangelengde maïzena.

Karnemelkse gortepap

Gort is gepelde gerst en moet eerst worden geweekt voordat het kan worden gekookt. Tenzij vlogkokende gort wordt gebruikt.

80 gram gort
1 liter karnemelk
20 gram bloem
zout
stroop of bruine basterdsuiker

Week de gort een nacht in ruim water in een pan met een dikke bodem. Breng de volgende dag de gort in dezelfde pan aan de kook en laat het op laag vuur anderhalf uur zachtjes doorkoken. Meng de bloem aan met de karnemelk en roer dat mengsel vervolgens geleidelijk door de gort. Laat nog eventjes doorkoken en serveer dan met de stroop.





De rijkdom van de Keizerlijke Hanzestad

1000 - 1500

Stokvis en haring, boter en hobbier, belangrijke ingrediënten in Hanzestad Deventer dat in de vijftiende eeuw zijn eigen Gouden Eeuw beleefde. De Middeleeuwse stad groeide uit tot de belangrijkste jaarmarktstad van de Nederlanden, belangrijkste stad van Salland, reservezetel van het bisdom van Utrecht, centrum van onderwijs en geestelijk leven, bakermat voor het Noord-Europese christelijk humanisme.

'Dat is dan 120 haringen'. Deventer kooplieden die in 1070 met hun boot vol handelswaar richting Trier wilden varen, moesten eerst tol betalen. In vastentijd voor ieder schip 120 haringen. Daarna tot de herfst 20 palingen en twee denarii. Lange tijd was Deventer een kruispunt in de haringhandel. Bergen- en Schonenvaarder Herbert Dapper werd er rijk van en liet in 1575 in Deventer op De Brink een huis bouwen met de naam 'In di drie vergulde herenck'.

Dat haring zulk populair voedsel was, kwam door de kerk. Die gaf haar gelovigen de opdracht om veel te vasten en dan geen vlees, maar vis te eten. Met jaarlijks 50 vastendagen was het begrijpelijk dat er veel vraag naar vis was en dus ook dat er een aardig centje aan de haring viel te verdienen. De haringen die de Deventer kooplieden tot het begin van de dertiende eeuw naar Trier, Metz en Regensburg voeren, werden gevangen in de Zuiderzee. Vanaf de dertiende eeuw was haring de verbindende schakel tussen Deventer en Scandinavië. De Schonenvaarders voeren met hun koggeschepen naar het Zuid-Zweedse Schonen. Op de heenweg namen ze laken (wollen stof) uit Leiden en Amsterdam en wijn uit Eifel en Rijnland mee, op de terugweg haring en later ook paling, stokvis en rogge. Deventer groeide uit tot een van de belangrijkste handelssteden van die tijd. Het lag precies op een kruispunt van belangrijke handelsroutes: over water van Scandinavië naar het zuiden tot aan het Rijnland en over land van Zeeland, Vlaanderen en Holland naar Duitsland.

Samen met collega-handelssteden in Duitsland, Scandinavië en de Oostzeelanden sloot Deventer een verbond - de Hanze - om de gemeenschappelijke belangen te behartigen. Er werden prijsafspraken gemaakt, handelsprivileges verdeeld en afspraken gemaakt om veilig te kunnen reizen. In 1495 gaf de Duitse keizer Deventer het predicaat 'Vrije keizerlijke Hanzestad'.



In het Deventer van vandaag is nog veel van die hoogtijdagen terug te vinden. Terug uit Schonen lieten kooplieden de meegenomen haringen in de haven roken. Dat deden ze vanwege de houdbaarheid, maar de vis werd er ook extra lekker van, denk maar aan de populariteit van de huidige gerookte zalm. De gerookte haring werd bokking genoemd, een rokerij een 'hang'. Vandaar ook nog de straatnaam in de Deventer dicht bij de IJssel: Bokkingshang, inmiddels vooral bekend vanwege de raamprostitutie aldaar. Net zo belangrijk als de haring was de stokvis (gedroogde kabeljauw) die de Deventer handelaren vanuit het Noorse Bergen meenamen. Zowel voor bokking als stokvis was Deventer een 'stapelplaats', oftewel een verplicht distributiecentrum. Tot op de dag van vandaag worden Deventenaren ook wel 'stokvissen' genoemd en wordt de stad met carnaval omgedoopt tot 'Stokvissengat'.

Boteroorlog met Amsterdam

'Boter bij de vis' luidt het spreekwoord en dat ging in de Deventer Hanzetijd letterlijk op. Deventer was behalve stapelplaats voor stokvis en haring ook het kruispunt van de Hollandse zuivelhandel, waar vooral Hollandse en West-Friese kooplieden hun boter en kaas verkochten. In de dertiende

eeuw is het karnen uitgevonden, voor de handel belangrijk, want de producten die dat levert - karnemelk en boter - zijn veel langer houdbaar dan melk. Al zijn er wel grenzen aan de houdbaarheid, boter kan bijvoorbeeld ranzig worden. Dat gebeurde nogal eens, waarop sommige kooplieden de ranzige smaak probeerden te verbloemen door de bedorven boter met die van verse te mengen. Controleurs op de Deventer markten keken er streng op toe. De naam van de Deventer markt mocht niet te grabbel worden gegooit. Desondanks bleven er malafide boterverkopers en daar kwam gedonder van. De stad Keulen klaagde in de vijftiende eeuw verschillende keren over in Deventer gekochte bedorven boter en gesjoemel met de maten van de botertonnen. Deventer nam de klachten serieus en strenge regels 'van den gewychte der botervatten' bepaalden vanaf 1460 dat kooplieden hun producten eerst in de stadswaag moesten laten wegen, om geknoei met gewichten te voorkomen. Maar er bleven klachten komen, ook van de Hollandse kooplieden over de strenge regels en hoge tol voor de handel met Deventer. Eigenlijk zat de ergernis dieper dan alleen over boter. Hollandse steden als Amsterdam ergerden zich aan de arrogantie van Deventer. Het was ze ernst en ze

besloten in 1463 tot een boycot van de Egidiusjaarmarkt (rond 1 september), die enkele jaren duurde. Met flinke schade voor Deventer, maar ook voor kooplieden voor wie andere marktsteden minder gunstig waren. Na stille diplomatie kwam er uiteindelijk in 1472 met een compromis een einde aan de boteroorlog tussen Deventer en Holland.

De boter was trouwens een luxeproduct vooral voor de handel en niet dagelijks weggelegd voor op het roggebrood van de meeste Deventenaren. Zo zien de meeste Nederlanders het trouwens nog steeds. Onze beste boter wordt aan het buitenland verkocht, waar ze er van smullen, het gros van de landgenoten behelpt zich met inferieure margarine.

Drankgelach

Elke vrijdagochtend is het een enorme drukte op De Brink van Deventer. Op dit karakteristieke historische plein - het kloppende hart van

de stad - wordt al 800 jaar markt gehouden. Een belangrijk verschil met de Middeleeuwse markten is dat die niet één dag, maar zestien dagen duurden. Elk acht dagen vóór en acht dagen ná de naamdag van een heilige. Vanaf 1344 kreeg de stad van de Duitse keizer het recht om vier keer per jaar een 'jaarmarkt' te houden en vanaf 1386 zelfs vijf keer. Waardoor het in totaal (vijf keer zestien dagen), zo'n tweeënhalve maand jaarmarkt was. Bij aanvang van elke markt was een 'marktkruis' op de markt het teken dat de marktvrede van kracht was. Kooplieden mochten dan niet worden vervolgd voor overtredingen of schulden van elders, zodat de handel rustig kon verlopen en de naam van de stad hoog werd gehouden. Behalve dat Deventenaren en bewoners uit de ommelanden er boodschappen deden, werd er vooral gehandeld door kooplieden. Om een indruk van de markt te geven: in 1540 reden





voor de markt zo'n 1500 karren de stad binnen. Een enorme puinhoop bleef er na afloop van de markt - ook toen al - achter. In 1401 reden de 'reynmakers' 550 karren 'slijc' van De Brink de stad uit. Die trouwens weer nuttig werd aangewend voor de voedselproductie van de stad (zie de 'Deventer bierkringloop' verderop in dit hoofdstuk). Arme Deventenaren uit het Bergkwartier, vooral de Walstraat, konden bij hen een beetje verdienen als boterdrager, haringpakker of bierdrager.

Voor de eigen voedselvoorziening in Deventer en omstreken was rogge een belangrijk product op de markt. Uit Scandinavië, Pruisen en de ommelanden kwam de rogge binnen via de Bergpoort en de Roggestraat en werd verkocht op de Roggestapel op de Brink. Ergens anders mocht het niet en de schepenen keken daar streng op toe. Behalve nuttig was de Deventer Jaarmarkt voor veel mensen ook een belevenis. De deken Arnold Heimerick van Xanten schreef lyrisch over de mooie en deugdzame vrouwen van de stad, maar afkeurend over de 'nundinari bacchanalia', oftewel drinkgelagen tijdens de markten.

Vis voor volk en adel

Vis, belangrijk voor het Middeleeuwse dieet én de handel, werd niet op De

Brink verkocht, maar langs de IJssel bij de Vispoort. Behalve haring en stokvis ook paling, snoek, zalm, karper, schelvis, wijting, platvis, baars. Uit archeologische vondsten in de Deventer binnenstad blijkt dat in de loop van de tijd er meer zeevis werd gegeten. Door betere conserveringstechnieken kon de vis over grotere afstanden worden vervoerd, zonder te bederven. Zouten, roken en drogen waren de belangrijkste manieren. Stokvis werd gedroogd. Voor bokking werd de haring geweekt in pekkel van zout en salpeter en daarna gerookt boven vuur van eikenhout en turf. Verse vis mocht alleen op de markt verkocht worden, zodat die kon worden gecontroleerd. Visvrouwen mochten langs de deur met geconserveerde vis als stokvis, bokking, paling en haring.

Haring, schol en stokvis waren volksvoedsel, maar snoek, zalm, paling en karper waren duurder en dus alleen weggelegd voor Deventenaren met meer geld. Dure vis werd zelfs als mooi cadeau gezien. Hertogin Eleonoara Plantagenet (1318-1355) - gravin van Gelre en Zutphen - woonde een deel van haar leven in Deventer en heeft waarschijnlijk de Broederenkerk laten bouwen. Om deze machtige dame te behagen gaf de magistraat van Deventer haar regelmatig kostbare geschenken, waaronder in 1339 een

steur en in 1349 een tarbot. Zo is te vinden in de 'cameraarsrekeningen' (stadsrekeningen) in de Deventer stadsarchieven. Zelfs gewelddadige belegeraars werden met dure vis gunstig gestemd. Deventer weigerde zich in 1456 te voegen naar het gezag van bisschop David van Bourgondië en diens vader, hertog Philips. Toen economische druk niet hielp besloot Philips 'de belhamels van Deventer... zo ras doenlyk met zijn leger te gaen bezoeken en hen door geweld een andere tael te doen spreken'. Hij bombardeerde de stad en zijn soldaten sloegen een bres in de stadsmuur. Daarop kwamen twee Deventer monniken uit het Broederenklooster naar buiten om te bemiddelen. De Deventenaren gingen overstag en namen vervolgens smakelijke cadeaus mee naar de leger tent van hun nieuwe landsheer: drie zalmen en een snoek.

De Deventer bierkringloop

Tussen de stad Deventer, nieuwbouwwijk De Vijfhoek en het dorp Schalkhaar ligt een mooi stukje landelijk gebied met weilanden, hagen, hoogstambomen én, sinds 2008, het nieuwe Deventer ziekenhuis. Dankzij dat ziekenhuis weten we dat de akkers hier tussen ongeveer 1350 en 1450 een belangrijke rol speelden in de bierproductie van de stad. Want bij archeologisch onderzoek, voorafgaand aan de bouw, werd ontdekt dat er toen langs metershoge palen van elzenhout, hop werd verbouwd. Voor het bier, dat eeuwenlang zo'n belangrijke volksdrank was. Afvalhopen, beerputten en mesthopen vervuilden in het Middeleeuwse Deventer de bodem, waardoor het water uit de ondiepe putten, meestal niet te drinken was. Vandaar dat er vooral slap bier werd



Van de Brouwerij van J. de LANGE, aan den Brink te Deventer.

gedronken. Wijn was duurder en dus exclusiever en voor feestdagen en de vermogenden.

Tot in de veertiende eeuw werd er geen hop gebruikt voor de bierproductie, maar een ander mengsel van kruiden - gruit - als smaakmaker, dat overal weer anders van samenstelling was. In Deventer zat er in ieder geval gagel, slangenkruid en laurierbes in het mengsel.

Bierbrouwen was niet zo maar iets. Het 'gruitrecht' werd door de stad Deventer gepacht van de landsheer en twee gruitmeesters, 'Magistri fermenti' of 'Deputati ad fementum'. Zij werden aangesteld als opzichters over het gruihuis aan de Polstraat. In dit gruihuis, ook wel stamphuis genoemd, stampte de stampknecht het gruitmengsel. De belastingen over de grondstoffen voor het bier waren een belangrijke inkomstenbron voor de

stad.

In 1364 werd in het Heilig Roomse Rijk de Novus modus fermentandi cervisiam ingevoerd: nieuwe richtlijnen voor het brouwen van bier, met hop als belangrijkste nieuwe bestanddeel van gruit. Waarom die hop werd voorgeschreven? Een van de verklaringen is dat het traditionele gruit een libido-verhogend effect zou hebben, zeker voor monniken en priesters met hun kuisheidsgeloften niet 'handig'. De vrouwelijk bellen van de hopplant hebben juist een kalmerend effect (niet zo gek als je bedenkt dat de hop familie is van de marihuana). Hop werkt ook conserverend en werd al snel onmisbaar voor de karakteristieke bittere smaak. Kort na invoering van de nieuwe bierwet is er in de Deventer archieven voor het eerst sprake van hoptbier. Aanvankelijk werd het geïmporteerd uit collega-

Hanzestad Hamburg, waar maar liefst 45 procent van de bevolking op de een of andere manier werkzaam was in de bierproductie en -handel. 'Wat de Hamburgers kunnen, kunnen wij ook', dachten Deventenaren en al snel werd het hoptbier in de stad zelf gemaakt. Al snel kende de stad hopmeesters, hopcontroleurs en dus ook hoptelers, vlak buiten de stad op de Rielerenk.

Hopbellen

In de loop van de dertiende, veertiende en vijftiende eeuw groeide de stad Deventer van 3000 tot 4000 inwoners. Tegelijkertijd waren de laatste stukjes landbouwgrond binnen de stadsmuren bebouwd. Daarom werden akkers en weides vlak buiten de stad, zoals op de Rielerenk twee kilometer van het centrum, steeds belangrijker voor het voeden van de groeiende stedelijke bevolking én veestapel. Maar Sallandse

grond is enorm zanderig en dus weinig vruchtbaar. Mest uit de potstallen van boerderijen, plaggen van de hei, maar ook stadsdrek maakten de buitenstedse akkers vruchtbaar. Die 'slijk' bestond uit marktafval, afval uit goten in de straten, uit beerputten en mest van de varkens en koeien die binnen de stadsgrenzen werden gehouden. De varkens werden gevoerd met onder andere 'bierbostel', een afvalproduct van de bierbrouwerij. De 'slijk' werd door 'karrelui' tegen betaling buiten de stadsmuren gebracht, zoals naar de Rielerenk en omliggende akkers waar gerst en rogge werden verbouwd. De kleine pachters die de hop teelden, brachten de mest op hun hopakkers. Vanaf het voorjaar begint de hopplant vanuit zijn wortelstok onder de grond uit te lopen, waarna de plant tien centimeter per dag groeit, tot

Deventer 1550





hij aan het eind van het seizoen wel negen meter hoog is. De hopplanten moesten worden opgebonden langs de elzenhouten palen, de grond tussen de planten gewied voor de groenten die daar tussendoor werden geteeld en ten slotte moesten aan het eind van de zomer de hopbellen worden geplukt. Die werden vervolgens geleverd aan de verpachters van het perceel of rechtstreeks aan de stad Deventer, waarna de hopmeesters in de Polstraat er mee aan de slag gingen.

Middeleeuws Stadswijnhuis

Wijn werd voor zover bekend niet in Deventer gemaakt, maar wél gedronken. Al vroeg had de stad zijn eigen stadswijnhuis. Op de oudste bewaard gebleven stadstekening van 1337 valt al Stadswijnhuis De Steerne aan de Grote Poot te zien, vlakbij de Lebuinuskkerk (op de plek waar tegenwoordig sociëteit De Hereeniging zit). De witte Duitse Rijnwijn en Franse rode wijn werden per schip aangevoerd en op de markt verkocht aan handelaren en herbergiers zoals die van De Steerne. Net als bij bier moest er accijns

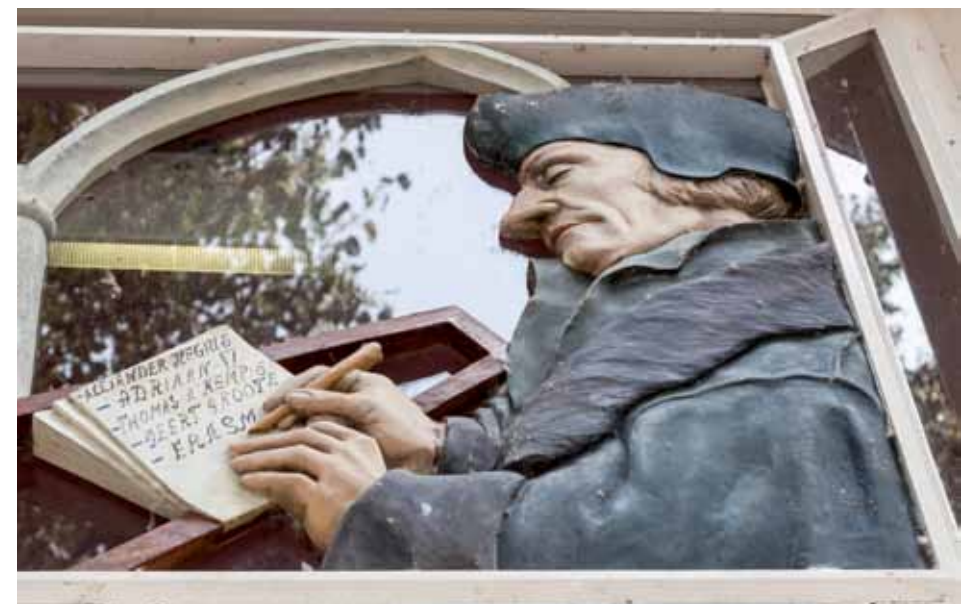
worden betaald over de wijn, waarvan de administratie werd bijgehouden op kerfstokken. Herbergiers hadden daarnaast ook voor hun vaste klanten kerfstokken waarop de bekers bier en wijn werden afgestreept. Het Stadswijnhuis kreeg regelmatig hoog bezoek. Toen bisschop David van Bourgondië in 1456 in Deventer werd ingehuld, werd hij na een dag vol plechtigheden 's avonds ontvangen in Stadswijnhuis De Steerne met een maaltijd waarbij 561 liter wijn werd geschonken. Op kosten van de stad. Wat er precies op die avond in de Steerne gegeten werd, weten we niet, maar afgaande op wat er gewoonlijk bij de bisschop van Utrecht op tafel kwam, hebben we wel een vermoeden van wat er in Deventer als sub-hoofdstad van het bisdom werd gegeten: ossenvlees, kalfsvlees, schapenvlees, varkensvlees, pekelvlees, spek, zwijnshart, zult, varkenskop, -tong en -poten, kuikens, kapoenen (gecastreerde hanen), kippen, ganzen, eenden, duiven, patrijzen, snippen, reigers en kleine vogels.

Geestelijken en geleerden: soberheid en zothed

Het uitbundige eten en drinken van bisschoppen, monniken en priesters ging nogal eens gepaard met het samenwonen met vrouwen en flinke wereldse rijkdommen. Die kerkelijke liederlijkheid was sommige geestelijken een doorn in het oog, zoals De Deventer theoloog Geert Grote (1340-1384). Na zijn opleiding aan de Latijnse school van Deventer studeerde hij in Parijs, was kanunnik in Aken en Utrecht en besloot na een ernstige ziekte een ascetisch leven te gaan leiden. Hij preekte in de landstaal, stelde de misstanden in de kerk aan de kaak en streefde naar eenvoud. Geert Grote wordt als een wegbereider van de reformatie en het christelijk humanisme gezien. Zijn volgelingen, de moderne devoten, stichtten de gemeenschap Zusters- en Broeders des Gemenen Levens ('gemeen'

betekent hier 'gezamenlijk'). Die hadden flinke invloed op het onderwijs aan de Deventer Latijnse School naast de Lebuinuskkerk. Van heinde en ver kwamen studenten naar deze beroemde school.

Een van de beroemdste leerlingen was Erasmus, die er van 1478 tot 1485 studeerde en toen samen met zijn moeder in Deventer woonde. Zijn moeder waakte over haar zoon met zijn wat kwakkelende gezondheid, waaronder regelmatige spijsverteringsklachten. Toen in 1485 Deventer weer werd geteisterd door de pest, waaraan zijn moeder overleed, ontvluchtte Erasmus de stad om in 's Hertogenbosch verder te studeren. Hij studeerde vervolgens onder andere in Parijs en werd een gerespecteerd geleerde, die door Europa reisde en graag aan tafel werd ontvangen door pausen, theologen en vorsten. Hij lustte zelf graag een glas wijn en



kon ook de combinatie met eten en conversatie waarderen: 'Spreek wat waar is, drink wat klaar is, eet wat gaar is.' Maar overdaad schaadt en Erasmus beschuldigde pausen, kardinalen en bisschoppen er herhaaldelijk van dat ze weinig anders deden dan zich vetmesten.

Erasmus schreef een groot aantal boeken, waaronder 'De beleeftheid der kinderlijke zeden' waarin enkele hoofdstukken over tafelmanieren en aansnijden van gerechten. Hoewel hij dus erg kritisch was, was hij niet dogmatisch en vond humor en ironie noodzakelijke deugden, ook aan tafel, blijkt uit Erasmus' bekendste werk 'Lof der zotheid'.

'Of er echt een feestmaal mogelijk is zonder vrouwen, dat mogen anderen bepalen. Dit staat vast: zonder de kruiden van de zotheid is elk maal zonder smaak!'

Satire was ook de leerlingen van de Latijnse School niet vreemd. Op de naamdag van Sint Nicolaas vierden de leerlingen van de Latijnse School aan het Grote Kerkhof het feest 'Bisschop der onnozele kinderen'. Uit hun midden kozen de kinderen een bisschop die verkleed een karikaturale mis opdroeg. De kinderen mochten aan voorbijgangers op straat bisschopsgeld vragen, dat voor de helft werd besteed aan het branden van een kaars en voor de rest aan lekkernijen. De kinderen konden flink opgewonden raken van dit feest, dat duidelijk een voorloper is van Sint-Nicolaas. Het gebeurde weleens dat ze zich naakt op mestkarren door de stad lieten rijden.

Dagelijkse maaltijd

Een flink maaltje gebraden duiven moet er eens in de Deventer binnenstad aan het Burseplein op tafel hebben gestaan. Uit archeologisch onderzoek in beerputten werden er allerlei vogelresten gevonden, waaronder de volgens de onderzoekers gelijktijdig geslachte duiven.

Geestelijken en rijke adel mochten zich graag tegoed doen aan vlees, voor de meeste Middeleeuwse bevolkingsgroepen was dat niet vaak weggelegd. Hun maaltijden bestonden grotendeels uit graan, brood en brij van rogge of haver, soms met wat kaas, boter, vis, bladgroenten, knollen, wortelen, rapen, kool en pastinaken en dagelijks bier. Omdat er maar één (open) vuur in huis was, werd alles in één ketel klaargemaakt: 'ketelkost', ook wel potspijs, sop, potage, hutspot, brij of pap genoemd. Er werd twee keer per dag gegeten, beide keren warm. Rond de noon (middaguur) en tegen zonsondergang. Het ontbijt was in de late Middeleeuwen alleen nog iets voor zieken, zwakken, schoolkinderen en studenten. Aan het begin van de dag kregen die een stuk brood met bier.

Arme pelgrims, zwervers en reizigers konden dankzij de geestelijken van de stad vanaf de dertiende eeuw onderdak vinden in het Heilige Geest- of Groote Gasthuis aan De Brink, met de hoofdingang in de Kleine Overstraat. De gasten mochten zich bij het vuur warmen, kregen zout en bier en konden schotels en pannen lenen om hun eigen ketelkost te koken. Op drukke jaarmarktdagen sliepen er wel zeventig gasten. Zieke reizigers kregen op de ziekenzaal extra te eten: vis,

schapenvlees en als het echt niet goed ging, gekruide wijn.

Arme bejaarde Deventenaren vonden eveneens onderdak in het Heilige Geestgasthuis, maar snel ook wilden andere Deventenaren er hun oude dag doorbrengen. Deze meer bemiddelde kostkopers of proveniers moesten in ruil daarvoor bijna al hun bezit inleveren. Op een gegeven moment werden ook schenkingen en erfenissen

van gegoede burgers een belangrijke inkomstenbron voor het gasthuis. Een vorm van liefdadigheid die toch ook wel sterk ingegeven was door eigenbelang. Door de giften aan het gasthuis hoopten bemiddelden hun zonden af te kopen zodat hun ziel rust zou vinden in het hiernamaals.

Behalve het Hielige Geestgasthuis ontstonden er andere gasthuizen, sommige voor speciale aandoeningen



Gildebord 'Boulieden', boeren en tuinders, 1634

als het Sint Jurriëngasthuis voor melaatsen en het Sint Geertruiden voor pestlijders.

Al die gasthuizen fuseerden in de negentiende eeuw tot de Verenigde Gestichten, die veel gebouwen en gronden rond Deventer bezat, dankzij de eeuwenlange inleg van kostkopers en rijke zielerustzoekers. De gronden en boerderijen van de Verenigde Gestichten werden in 1986 ondergebracht in een nieuwe Stichting IJssellandschap, sindsdien de belangrijkste natuur- en landschapsorganisatie in de wijde omgeving van Deventer. De verpachte landbouwgronden van de stichting spelen nog steeds een rol in de regionale voedselproductie, met een dus bijna 800-jarige voorgeschiedenis.

Dankzij de vroegere angst voor hel en verdoemenis na afloop van het aardse bestaan, weten we nu wat de gasthuisbewoners zoal aten. Uit de schenkingen van de rijke Deventenaren kregen gasthuisbewoners en armen extra lekker te eten op de sterfdag van de weldoener of op een heilige dag. Als tegenprestatie moest er worden gebeden voor het zielenheil van hun weldoener. Dat alles stond precies genoteerd in de testamenten van de bemiddelden, die voor een flink deel bewaard zijn gebleven in de archieven van het Heilige Geestgasthuis.

Op 16 oktober 1464 maakten de schepenen Harman Bueving en Gheert Hakesberch bekend dat Biele, weduwe van Wolter Borren, wonende aan een huis op De Brink 'tusschen Johan tZuijssele en het Heilige Gasthuis' (..)

'na haren dood aan het Heilige Geest- of Groote Gasthuis geschonken heeft om voor de armen aldaar op Onze Lieve Vrijdag dag wijn en weitebrood (tarwebrood) te Koopen'.

Heilig avondmaal

Op witte donderdag 19 maart 1478 verklaarden de provisoren van het Heilige Gasthuis een bedrag te hebben ontvangen van Mr. Bruijn ten Toern, kanunnik van de Lebuïnuskerk, waarvan de rente zal worden gebruikt om jaarlijks op witte donderdag voor de priesters en zusters een goede 'quarte rijsche wijn, 4 prouenweggen en 8 appels ter collasijen gekocht zullen worden en genuttigd tot eeuwige gedachtenis aan het H. Avondmaal des Heeren Jezus Christus en om te bidden voor de ziel van Mr. Bruijn; zoo daarna van de rente overblijft, zal dit aan weitebrood voor de armen in het Heilige Geest- of Groote Gasthuis besteed worden'.

Met 'prouenweggen' wordt waarschijnlijk bedoeld 'provenweggen' en 'prove' is een periodieke toelage. Appelen 'ter collasijen' betekent 'als versnapering' of 'lichte maaltijd'.

Dankzij de giften van burgers konden de provisoren van het Gasthuis lange tijd jaarlijks negen keer (in 1450 vervangen door zesmaal) 'verspindingen' oftewel uitdelingen doen in de vorm van rogge, boter en tarwe. Per uitdeling werd van acht mud tarwe brood gebakken. Samen met een half vat boter genoeg om 850 mensen een dag lang van te laten eten. Maar de giften waren niet voldoende om alle



monden in de gasthuizen te voeden, vandaar dat er soms ook grond werd aangekocht voor de stedelijke armen en bejaarden.

Op 26 Junij 1274 verklaarden de

schepenen van de stad 'dat Herman Tolnare en zijne vrouw Lubburg' aan het gasthuis aldaar een stuk land hebben verkocht, waaruit jaarlijks aan de stad één emmer boter gaat. <<<





Bokkingtartaar met gepofte rode biet

4 spekbokkingen (gerookte haringen)
2 rode bieten
1 deciliter (raap)olie
witte wijnazijn
zwarte peper en zout
handvol augurkjes
1 sjalotje
2 deciliter crème fraîche
2 theelepels mosterd

Verpak de schoongeboende bieten in aluminiumfolie of doe ze in een braadpan en leg ze met deksel

zo'n twee uur in een op 150 graden voorverwarmde oven. Laat de bieten afkoelen, pel de schil eraf en snijd ze in blokjes. Snijd de gefileerde haringen in stukjes. Roer de olie, een scheutje azijn en wat peper en zout door elkaar, schep dat door de haring en doe de in stukjes gesneden augurken en het gehakte sjalotje erdoor. Roer de mosterd door de crème fraîche. Serveer op een bord de bietjes apart, haring-met-saus apart en mosterdsausje.

Kwaïoli (kweepeerknoflooksaus)

Zowel de kweeper als de knoflook staan in Karel de Grotes 'Capitulari de villis'. De ajuinenfamilie (ui, knoflook, prei) was hier al langer bekend, in de late Middeleeuwen kwam de kweeper naar onze streken. Wellicht dankzij de Spanjaarden die beide ingrediënten combineren in 'Alioli de membrillo' oftewel 'kwaïoli'.

2 flinke kweeperen
zout
3 tenen knoflook
1 deciliter olijfolie
citroensap
1 eetlepel honing

Schil de kweeperen, verwijder het klokhuis en snijd ze in stukjes. Dit is een stevig klusje, omdat ongekoekte kweeperen keihard zijn. Zet de stukjes op met een bodempje water en kook ze gaar (controleer regelmatig of ze zacht en gaar zijn). Giet af, doe de kwee met wat zout en de gesnipperde knoflooktenen in een keukenmachine. Laat de keukenmachine draaien en giet er geleidelijk de olijfolie en vervolgens de citroensap en honing bij.



Kruidenthee voor Erasmus

Venkelthee

Ter verlichting van zijn spijsverlichtingsklachten kreeg Erasmus venkelthee te drinken, volgens het boek 'Wittebrood in rode wijn: leven en eten van Desiderius Erasmus' van Diana Dubois

Venkelzaad

Doe een eetlepel venkelzaad in een theepot en giet er kokend water over. Laat tien minuten trekken en drink gedurende de dag telkens wat slokjes.

Hopbellenthee

Behalve voor het bier, kunnen de vrouwelijke bellen van de hopplant gebruikt worden voor een rustgevend en libido-remmende thee. Volgens 'Wittebrood in rode wijn', raakte Erasmus op een gegeven moment wat te opgewonden van de erotische passages in Horatius, vandaar dat zijn moeder hem voor het slapen gaan thee van hopbellen gaf.

Takje verse of gedroogde hopbellen

Laat tien minuten trekken in een theepot.



Hutspot van pastinaak

De pastinaak was volksvoedsel voordat de aardappel op het menu verscheen.

500 gram klapstuk
± 750 gram pastinaak
± 750 gram winterwortel
3 uien
2 laurierblaadjes
50 gram boter
peper en zout
nootmuskaat

Zet de klapstuk op met een laagje gezouten water en kook het vlees in zo'n anderhalf uur zachtjes gaar. Voeg de schoongemaakte en in stukken gesneden pastinaak en winterwortel, de in ringen gesneden uien en de laurierblaadjes toe. Kook gaar in een klein half uur. De klapstuk eruit halen, de rest stampen met een pureestamper. Klont boter erbovenop en erdoorheen roeren zodra die gesmolten is. Op smaak brengen met peper, zout en geraspte nootmuskaat en de klapstuk erbovenop leggen.

Zwartbrood van karnemelk

Roggebrood was eeuwenlang het basisvoedsel in Deventer en heel oost-Nederland. Dit 'zwartbrood', onderscheidde zich van het veel luxere 'weitebrood' van tarwemeel. Karnemelk werd vaak verwerkt in roggebrood.

300 gram bloem
200 gram roggemeel
1 1/3 theelepel gedroogde gist
1 theelepel suiker
1 theelepel zout
325 ml karnemelk

Meng de droge ingrediënten goed door elkaar en kneed vervolgens met een mixer met deeghaken de lauwe karnemelk erdoor tot een soepel deeg. Maak er een bal van, leg die in een kom met een natte theedoek erop en zet op een warme plek. Kneed het deeg na anderhalf uur nogmaals, maak er een langwerpige brood van en leg het op de bakplaat met daarop de theedoek. Zet de bakplaat weer op een warme plek en laat het 2 uur rijzen. Bak het brood een half uur in een op 200 graden voorverwarmde oven.

Gevulde piepkuikens

In zijn Deventer studententijd genoot Erasmus van deze piepkuikens, volgens Diana Dubois.

4 piepkuikens
200 gram gemalen varkensvlees
mespunt kruidnagel
kaneel
gember
peper
zout
4 beschuiten
2 eieren
boter

Meng de gemalen specerijen, peper en zout, de verkruimelde beschuiten en de eieren door het varkensvlees. Vul daarmee de piepkuikens, bind ze dicht en zet ze in een beboterde braadslede en braad ze vervolgens 60 minuten in een op 160 graden voorverwarmde oven





Gebraden duif met bramensaus

Duiven werden in de Middeleeuwen speciaal gehouden voor de mest én om op te eten.

4 (hout)duiven
300 gram bramen
2 eetlepels honing
60 gram boter
peper en zout
marjoraan
1 deciliter room

Zet de bramen in een pannetje op met de honing. Laat ze eventjes warmen, totdat een deel van het bramensap vrijkomt. Schep de

bramen er met een schuimspaan uit. Strooi wat peper en zout in de buikholtes van de duiven. Verhit de boter in een braadpan totdat een deel van het schuim is weggetrokken. Bak de duiven rondom bruin en laat ze dan twintig minuten zachtjes braden, met het deksel schuin op de pan. Leg de duiven op de borden en houd ze warm met aluminiumfolie. Giet het bramensap en de room in de koekenpan en laat op een hoog vuur inkoken tot anderhalve à twee deciliter. Doe de bramen erbij, breng het op smaak met de majoraan en giet de saus over de gebraden duiven.

Stokvis met mosterdsaus

Stokvis werd en wordt gemaakt door (meestal) kabeljauw van kop en ingewanden te ontdoen en dan aan stokken te drogen te hangen, vandaar de naam 'stokvis'. Na het drogen, dat enkele maanden duurt, is de vis keihard en lang houdbaar. Voordat de vis gegeten kan worden, moet die eerst worden 'gebeukt': beklopt en geslagen, waardoor de vis beter vocht opneemt en malser wordt. Dat beuken is tegenwoordig meestal al gebeurd bij ingekochte stokvis. Vervolgens moet de vis, voor de bereiding, een paar dagen worden geweekt, waardoor die weer soepel wordt en in gewicht toeneemt.

1 stokvis
50 gram boter
50 gram bloem
½ liter warme bouillon
3 eetlepels mosterd
room
peper

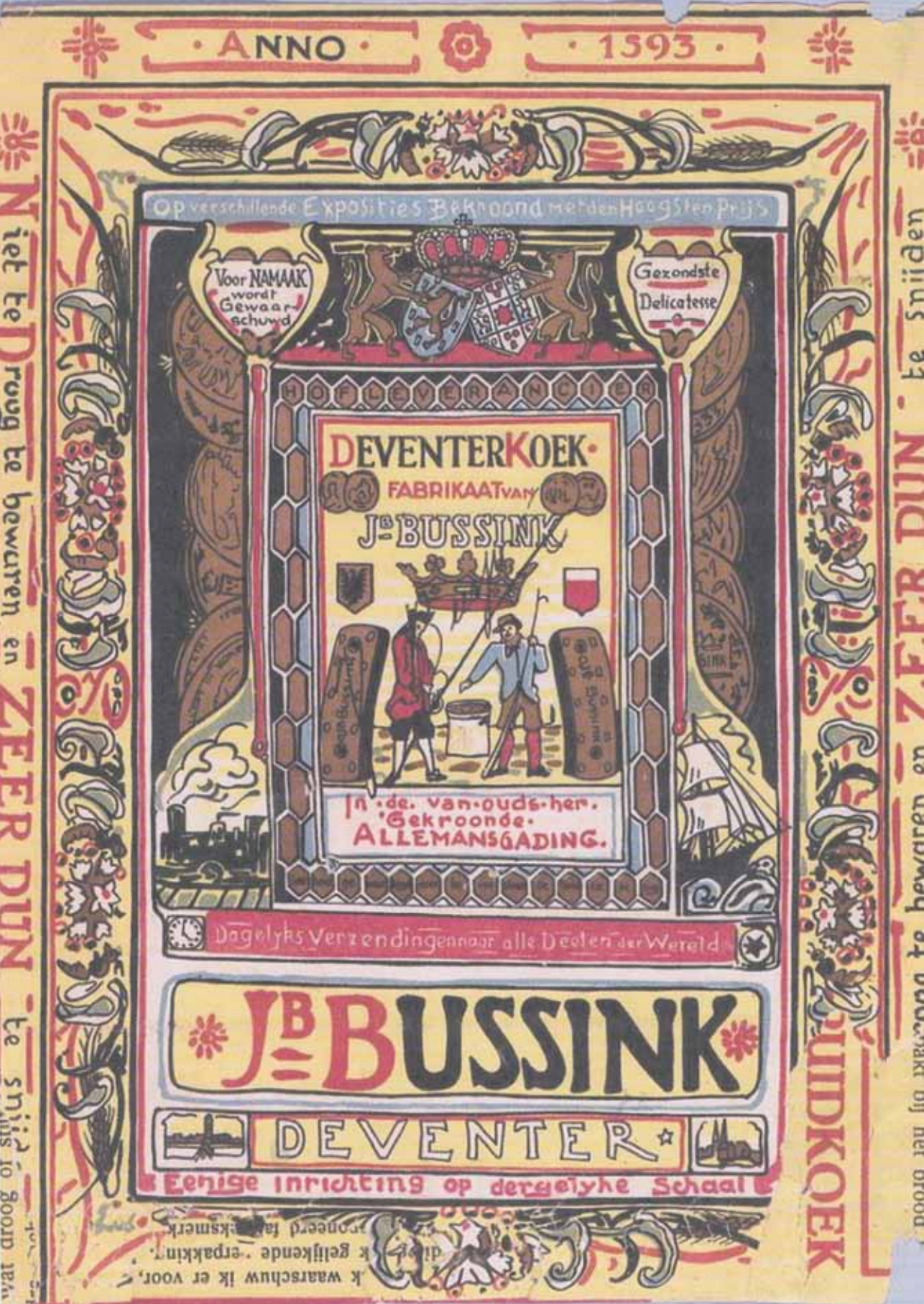
Week de stokvis of stukken stokvis 36 tot 48 uur in een emmer of grote pan met water. Ververs om de acht uur het weekwater. Snijd de stokvis in moten van ongeveer vijf centimeter. Rol deze op en bind ze vast met kookgaren. Breng een pan met flink gezouten water aan de kook, doe de stokvismoten erin en kook ze in zo'n anderhalf uur gaar. Zorg ervoor dat het water net tegen de kook aan blijft. Maak ondertussen de mosterdsaus. Smelt de boter in een steelpan, roer de bloem erdoor en laat enkele minuten zachtjes pruttelen. Giet scheutje voor scheutje al roerend de warme bouillon erbij. Wacht met bijgieten tot de vorige scheut is opgenomen. Laat tot slot een minuut zachtjes koken. Roer de mosterd en een scheut room erdoor en breng op smaak met peper. Niet meer laten koken. Serveer bij de stokvis en bijvoorbeeld aardappelen of rijst.

Taaie kinderkoek

'Latkoek' was voor Deventer kinderen een populaire en goedkope lekkernij. Het is de taaie en stugge reep van de zijkant van de koekplaten waarop Deventer koek (zie hoofdstuk 4) werd gebakken. De repen werden wel als gevechtswapen gebruikt door kinderen van verschillende scholen. Kinderen die jarig waren, kregen een stuk 'latkoek' op de linker bovenarm gebonden. Hier een recept voor een andere taaie koek, 'taaitaai', een van de voorgangers van de speculaas. Sinds eeuwen een kinderlekkernij, gegeten rond Sint Nicolaas.

125 gram roggemeel
125 gram bloem
¼ theelepel zout
1½ theelepel bakpoeder
1 theelepel kaneel
½ theelepel gemalen anijszaad
½ theelepel gemberpoeder
snuf geraspte nootmuskaat
125 gram honing
125 gram keukenstroop
2 deciliter water
1 ei

Zeef het roggemeel en de bloem met het zout en het bakpoeder en meng de specerijen erdoor. Breng de honing, de stroop en het water in een steelpan zachtjes aan de kook. Laat het afkoelen totdat het lauw is, schenk het bij het meel en kneed er een deeg van met een mixer met deeghaken. Rol het deeg uit tot een rechthoek en snijd er plakken uit. Bestrijk die met losgeklopt ei. Bak ze op een met bakpapier beklede bakplaat zo'n 7 minuten in een op 220 graden voorverwarmde oven. Laat afkoelen en bewaar de 'taaitaai' in een trommel.



Met Deventer koek de wereldzeeën over

1500 - 1818

Met de Gouden Eeuw van Deventer begon ook de glorie tijd van Deventer als koekstad. Daarna bleef Deventer eeuwenlang met koek koploper. Voor de rest ging het na 1500 geleidelijk minder voorspoedig met de stad. De haringstand in de Oostzee nam drastisch af en Amsterdam en andere Hollandse steden waren in opkomst met hun specerijenhandel van de VOC. Dat ging ten koste van het belang van Deventer als handels- en marktstad. Het Hanzeverbond ging ter ziele en had in 1669 zijn laatste vergadering. Bovendien had Deventer last van het wapengekletter van de Tachtigjarige Oorlog (1568-1648). Om de haverklap werd de stad belegerd en kreeg het garnizoenen gelegerd, die een groot deel van het proviand opaten. Niet dat er niks te genieten viel: met name de bestuurders van de stad namen het er regelmatig goed van.

'De koeken zijn beschimmeld!', klonk het vanuit het scheepsruim. Een flinke zeemansvloek zal er op gevolgd zijn. De koopmannen Pieter van Diemen en Otto van Elst voeren in 1578 van Deventer naar collega-Hanzestad Bergen in Noorwegen. In het scheepsruim drie tonnen Deventer koeken, gekocht van koekenbakker Herman van Deth uit de Korte Bisschopsstraat. Een flinke strop zou dat zijn als Van Diemen en Van Elst de befaamde Deventer koeken niet aan de man konden brengen. Al die moeite. Deventer zuchtte onder het juk van het garnizoen van Alva. Die wilde de inmiddels protestantse Deventenaren terug in het katholieke gareel dwingen. De inwoners moesten ervoor zorgen dat de soldaten en hun legerleiding genoeg te eten hadden en het garnizoen had beslist dat er geen voedsel de stad uit mocht. Het duo Van Diemen en Van Elst was het gelukt stiekem koeken de stad uit te krijgen en dan nu dit: beschimmeld. Maar de kooplieden waren niet voor één gat te vangen. Ze krabden de schimmel van de koeken en verkochten ze alsnog. De Bergenaren waren echter ook niet gek. Ze hadden al snel door dat er wat mis was. De Deventer koeken smaakten lang niet zo goed als ze gewend waren en ze eisten hun geld terug.

Na hun reis terug via de Noordzee, de Zuiderzee, de IJssel op en weer aangemeerd aan de Deventerkade, deden Van Diemen en Van Elst hun beklag bij het Deventer koekenbakkersgilde. Het gilde en de kooplieden klaagden Van Deth aan. Hij had de goede naam van de Deventer koek te grabbel gegooid met zijn beschimmelde koeken. Maar van Deth voelde zich vals beschuldigd. Hij kon aantonen dat hij zijn

koeken volgens de strenge regels had gebakken. Bovendien, Johan Jaspers dan? Die koopman had óók Van Deths koeken aan Bergen geleverd, zonder klachten. De verklaring was dat Van Diemen en Van Elst de koeken hadden

omgepakt om het verbod op de uitvoer van voedsel te omzeilen. Daardoor had het vocht zijn greep op de houdbare koeken gekregen. Jaspers had op een andere manier zijn koeken de stad uit weten te krijgen. Hij had de kapitein



van het garnizoen omgekocht. Niet de koekenbakker, maar de koopmannen hadden de regels overtreden en Van Deth werd vrijgesproken.

Koekenbakkersgilde

Sinds eeuwen is Deventer koekstad. Met dank aan de strenge bakregels die er sinds de vijftiende eeuw golden voor de koeken. Alhoewel het recept geheim was, is het duidelijk dat rogge-meel, honing, schoon water en specerijen cruciale bestanddelen waren. De honing maakte de koeken houdbaar, evenals het ontbreken van vet en eieren. Maar wat voor specerijen dan? Dat was het geheim van het koekenbakkersgilde. In ieder geval sinds 1417 worden er 'officiële' Deventer koeken gebakken. De ordonnantie (verordening) van de stad regelde precies hoe de koeken er uit moesten zien - lang en smal - en hoe groot: de kleine moesten twee pond wegen, de grote drie. Nergens anders mochten de Deventer koeken worden gemaakt. Zowel de warmers en zemers van de honing, de mengers van de specerijen als de koekenbakkers moesten een eed zweren op de ordonnantie voor de koeken. De bakkers waren bovendien verplicht de koeken te voorzien van hun meesterteken en de stadsadelaar. Soms werden de voorschriften herzien, zoals in 1557. Ze waren nogal precies, tot aan de manier waarop de honingtonnen moesten worden schoongemaakt, aldus het boekje 'Deventer als Industriestad' uit 1907.

'De warmer zal den honing warmen en daar niets anders bijvoegen dan wat God de bijtjes heeft laten vergaderen en doen groeien. Verder zal de warmer de tonnen, als de honing daaruit is, met een uitgewrongen haardoek zoo goed mogelijk schoon maken, hiertoe gebruikende een mengel water, waarna hij de tonnen allen met warm water zal reinigen. Dat water (n.l. zooveel mengen honingwater als er tonnen zijn) zal de bakker verzamelen en daarvan mede brouwen...'

Zware delegatie

'Wat Deventer kan, kunnen wij ook', dachten andere steden van de Lage Landen en ze probeerden met eigen baksels die van de koekstad weg te concurreren. Amsterdam bijvoorbeeld, schreef een minimum gewicht voor, waardoor die van Deventer te licht werden. Deventenaar Albert Kremer werd daarvan in 1544 de dupe. Amsterdamse broodwegers hielden hem aan en zijn koeken werden in beslag genomen. Daar liet de koekstad het niet bij zitten. De magistraat van Deventer stuurde een zware delegatie - schepen Otto Basterts en secretaris Nicolaas Verheyden - naar Amsterdam om te protesteren. Deventer bakte immers al veel langer koeken en dus moest de rest zich aan Deventer aanpassen en niet andersom, vonden de notabelen. Die voegden er nog fijntjes aan toe: Amsterdam gebruikt slechte grondstoffen, zoals 'stickige schiprogge' en vies water. Oftewel, de Deventer koeken waren gewoon beter. Blijkbaar boezemden de Deventer koekambassadeurs de Amsterdammers ontzag in, want voortaan mochten



de Deventer koeken weer in de stad aan de Amstel worden verkocht. Ook andere steden behandelden de Deventer koeken met respect. Het Groninger koekbakkersgilde bepaalde

*'Die Deventer koecken zijn door geheel Holant zeer gepresen
Omdat zij door eenen mengher ghemenght moeten wesen
Maer de Hollanders diese na willen maeken
Die schorten niet. Als zij die smack niet raecken
Daerom soo zijn de Deventer Koecken van eenen stof
Maer de eenbacker bult fienende ander grof.'*

Zo vertelt een gildebord uit 1634. Dankzij de lange houdbaarheid van de koeken konden ze goed geëxporteerd worden naar havens aan de Oostzee. Maar ook zeelieden die de

bijvoorbeeld in 1640 dat het kruideniers verboden was om 'vreemde' koeken te verkopen, behalve als die uit Deventer kwamen.

wereldzeeën over voeren, aten zelf van de koeken als scheepsrantsoen. Uit de archieven blijkt dat er in 1593 dertien koekbakkers in de stad waren en in 1637 vijfentwintig. Allemaal waren ze



lid van het koekbakkersgilde en samen zorgden ze voor flinke bedrijvigheid. In 1694 wisten ze 714.500 koeken te verkopen aan Groningen, Amsterdam, Haarlem en Leiden.

Het Deventer koekenbakkersgilde bleef bestaan tot 1798, toen in de Franse tijd de gilden werden afgeschaft. Steeds steviger werd de grip van de Fransen op De Nederlanden. In 1806 maakte Napoleon Bonaparte zelfs zijn broer Lodewijk tot koning van Holland. Die nam zijn taak serieus en reisde naar allerlei uithoeken van het land. Op 4 mei 1809 bracht hij een werkbezoek aan Deventer, waaronder aan een koekbakkerij om daar van de koek te proeven. Hij was enthousiast en plaatste meteen een bestelling. Toen hij vervolgens de deur uit wilde lopen, trok bakkersvrouw Van der Toorn de koning eerbiedig aan zijn arm en zei: "M'neer ef nog vergèten um te betalen". Waarna de koning alsnog zijn kamerheer de beurs liet trekken, hij was de kwaadste niet. De koning wilde graag de sympathie van de Hollanders winnen

en om het contact te vergemakkelijken, nam hij Nederlandse les. Dat leverde een mengeling van bewondering en meewarigheid op. Toen hij tijdens zijn bezoek aan Deventer op een gegeven moment "Ik, uw koning" wilde zeggen, zei hij: "Ik, uw konijn".

Regenten maeckten sich vrolicke
Het zag zwart van de mensen op en in de straten rond De Brink toen de Spaanse kroonprins Philips, de latere koning Philips II, op 11 oktober 1549 Deventer bezocht. Van de Brinkpoort (ter hoogte van de huidige Geert Grootestraat) naar de Waag begeleidde een lange stoet mooi uitgedoste ruiters de 22-jarige prins. De Spanjaard had weinig zin in het lastige, boerse volk in hun drassige laagland en hij trof in de koekstad ook nog eens de mukkige adel van Zwolle en Kampen, die jaloers was dat Philips niet hún stad aandeed. Desondanks toog het gezelschap na afloop van de plechtigheden voor de nieuwe stadswaag naar het stadswijnhuis De Steerne. Daar