

EEN CULINAIRE TIJDREIS
1000 jaar koken in Rotterdam

MANON HENZEN
ALEXANDRA VAN DONGEN
ARNOLD CARMIGGELT
JOHN THOLEN

EEN CULINAIRE TIJDREIS **1000 jaar koken in Rotterdam**

STERCK & DE VREESE

Inhoud

Voorwoord Hans Schröder

10 jaar Markthal 8

Arnold Carmiggelt

Introductie 250 000 jaar culinaire geschiedenis uit Rotterdamse bodem 11

John Tholen

Eeuwenoude kookboeken in Bibliotheek Rotterdam 18

Alexandra van Dongen

Een kijkje in de keuken van zeventiende-eeuwse Rotterdamse kunstenaars 25

Manon Henzen

Rotterdams culinair erfgoed voor de tafel van nu 31

Manon Henzen

Recepten en culinaire historie

Alexandra van Dongen

Objecten

Graanpap / kookpot 34

Geroosterde en gevulde gans / braadspit-houder 42

Vlade / kookketel 50

Roffioelen / kookpot/grape 58

Lombardische eieren / stoofschotel 66

Gekloven nonnen / treeft 74

Geroosterde kapoen / vetvanger 82

Ossentong / jyddepot 90

Gevulde kweeperen / kookpot 96

Gekonfijte gember / steelpan 104

Deuse geertjens / koekenpan 112

Snoek op Franse wijze / schuimspaan 120

Hachee / hakmes 130

Perentaart / taartpan en deksel 138

Zalm / komfoor 146

Letterkoeken en warmoes koekjes / nootmuskaatrasp 152

Aardappelpudding / kachelpan 162

Slemp / melkkoker 170

Pastel tutup / ovenschotel 178

Crème van geitenkaas met bereidingen van Rotterdamse krootjes / foodprinter 182

Bibliografie 187

Colofon 191





Voorwoord

Hans Schröder

Voorzitter Stichting De Tijdtrap



Afb. 1 Opgraving door de archeologen van Rotterdam voorafgaand aan de bouw van de Markthal.

Zonder de Markthal was dit mooie kookboek nooit tot stand gekomen. Immers, nabij deze plek is de stad Rotterdam zo'n 750 jaar geleden ontstaan aan de dam in de Rotte. De vele archeologische vondsten die tijdens de bouw zijn gedaan geven ons namelijk een bijzonder kijkje in de historische keuken van Rotterdam.

Het bestuur van de stad Rotterdam bedacht dat precies op deze locatie een markthal zou moeten komen, grenzend aan de buitenmarkt. Nadat in opdracht van ontwikkelaar Provast de damwanden voor de Markthal waren geslagen, zijn de archeologen van BOOR (Bureau Oudheidkundig Onderzoek Rotterdam, tegenwoordig Archeologie

Rotterdam) op zoek gegaan naar de geschiedenis van de stad op deze locatie. Ze legden de historische grond hierbij zorgvuldig bloot; 1000 jaar verleden komt tot leven aan de hand van archeologische grondsporen en bodemschatten, bestaande uit werktuigen, kookgerei en voedselresten (afb. 1, 2). Deze vondsten worden sinds de opening van de Markthal (op 1 oktober 2014) in De Tijdtrap (afb. 3), de permanente archeologische tentoonstelling in het roltrappenhuis onder de Markthal, in vitrines tentoongesteld. *Daal af in het Rotterdams Verheden*, zoals Jules Deelder dit zo mooi beschrijft. Hoe dieper je afdaaft in de Markthal-parkeergarage, hoe verder je teruggaat in de tijd. Uiteindelijk zie je op verdieping -4



Afb. 2 Twee archeologen aan het werk op de opgraving Markthal.

archeologische vondsten van 1000 jaar geleden, afkomstig uit de nederzetting Rotta, die aan de stad Rotterdam voorafging.

Met het bij opgravingen in Rotterdam gevonden kookgerei en de voedselresten wordt inzichtelijk gemaakt hoe de bewoners door de jaren heen op deze plek hebben geleefd en gekookt. Door bestudering van historische kookboeken uit de collectie van de Bibliotheek Rotterdam, waarover senior-conservator John Tholen in zijn inleiding schrijft, alsook aan de hand van archeologische voedselresten, heeft culinair historicus Manon Henzen eeuwenoude recepten bewerkt voor de moderne keuken, zodat een enthousiaste amateurkok zijn gezelschap kan laten proeven hoe lekker en vooral hoe gezond er door de Rotterdammer en de bewoners van Rotta werd gegeten. Alexandra van Dongen, conservator van Museum Boijmans Van Beuningen en bestuurslid van Stichting De Tijdtrap, bracht in samenwerking met Manon Henzen de archeologische vondsten en recepten in verband met kunstwerken van Rotterdamse en andere kunstenaars, waarop



Afb. 3 Roltrappenhuis Markthal met De Tijdtrap



Afb. 4 Hendrick Martensz. Sorgh, *De Grote Markt te Rotterdam*, 1654, olieverf op paneel, h. 30, x br. 39,8 cm, inv. 1818 (OK), Museum Boijmans Van Beuningen Rotterdam, aankoop 1870

kookgerei, gerechten en eetgewoonten zijn afgebeeld. De ingrediënten voor deze gerechten werden lang geleden door de Rotterdammer gekocht op de toenmalige buitenmarkt, die in vroeger jaren op de Markthallocatie is gehouden, zoals de schilder Hendrick Sorgh (*Rotterdam 1609/1611-Rotterdam 1670*) in 1654 zo mooi heeft vastgelegd (afb. 4).

De Rotterdamse Yin Kohar, gastkok van Verhalenhuis Belvédère, en de medewerkers van SVO, de horecaopleiding in de Markthal, hebben met hun bijzondere recepten de twintigste- en eenentwintigste-eeuwse Rotterdamse culinaire tradities op de kaart gezet. Op deze wijze is

Een culinaire tijdreis. 1000 jaar koken in Rotterdam inzichtelijk gemaakt met heerlijke gerechten waarvoor de ingrediënten in Rotterdam gekocht kunnen worden. Eet smakelijk!

Ten slotte een paar woorden van dank. Zonder een aantal genereuze bijdragen van diverse fondsen waren de productie van dit boek en de inrichting van een speciale presentatie met 1000 jaar kookgerei in *De Tijdtrap* niet mogelijk geweest. Daarnaast willen wij onze dank uitspreken aan de medewerkers van Archeologie Rotterdam, en in het bijzonder Marjolein van den Dries, voor hun inzet bij de totstandkoming van dit boek: in raad, daad, inhoudelijke redactie en aanleveren van beeldmateriaal, alsook Tom Haartsen voor de prachtige fotografie van de gerechten.

250 000 jaar culinaire geschiedenis uit Rotterdamse bodem

Arnold Carmiggelt

Stadsarcheoloog, Archeologie Rotterdam (BOOR)

Dit boek omvat de culinaire geschiedenis van Rotterdam van 'slechts' de afgelopen 1000 jaar – dus vanaf de tijd van de nederzetting Rotta – op basis van zoölogische en botanische informatie, afkomstig uit de opgravingen in Rotterdam. Archeologie Rotterdam (BOOR), in 1960 opgericht als eerste gemeentelijke archeologische dienst

van Nederland, voerde vrijwel alle onderzoeken uit. In dit boek komen natuurlijk ook de talrijke archeologische objecten aan bod die te relateren zijn aan voedselbereiding, eten en drinken. Vanaf de late Middeleeuwen zijn er ook, behalve archeologie, andere bronnen beschikbaar, zoals historische kookboeken en eigentijdse schilderijen



Afb. 5 Opgraving van de Keizerinnesluis aan de Hoogstraat in 1942. Tijdens de oorlog vonden er opgravingen plaats in de binnenstad van Rotterdam. Door het bombardement van 14 mei 1940 verloor Rotterdam zijn zichtbare bovengrondse historische bebouwing, Gerrit (G.) Burg (fotograaf), Keizerinnensluis, 1942, inv. X-127-06, Stadsarchief Rotterdam



Afb. 6 De Tijdtrap in de Markthal is een mooi voorbeeld van de manier waarop de archeologie van Rotterdam wordt gepresenteerd. Het toont de resultaten van de opgraving die in 2009–2010 op deze locatie in de stad plaatsvond. In de afgelopen decennia is op meer plekken onderzoek verricht dat licht werpt op het ontstaan en de ontwikkeling van de stad Rotterdam.



Afb. 7 Archeologie Rotterdam heeft ruim vijfduizend bijzondere vondsten online gezet: <https://bodenvondsten.rotterdam.nl>. Scan de QR-code om direct naar de website te gaan.

en prenten die ons hierover informeren. Juist die combinatie van verschillende bronnen maakt dit boek tot een smaakvol geheel.

Alle archeologische onderzoeksresultaten in Rotterdam worden vastgelegd in wetenschappelijke rapporten. Dat is belangrijk, omdat bij een opgraving het bodemarchief op een gecontroleerde wijze vernietigd wordt. Naast de opgravingsdocumentatie (tekeningen, foto's, etc.) en de vondsten is het rapport het enige wat resteert. De 'archeologische verhalen' moeten natuurlijk ook beschikbaar zijn voor bewoners en bezoekers van Rotterdam en andere geïnteresseerden. Ze dragen bij aan de (historische) beleving van de stad. Om die reden wordt de archeologische geschiedenis op verschillende manieren gepresenteerd. Denk aan publicatieboeken, nieuwsbrieven, social media, lezingen en lessen, rondwandelingen en exposities. De Tijdtrap in de Markthal, die in november 2024 tien jaar bestaat, is een mooi voorbeeld van een permanente archeologische presentatie in de stad (afb. 6).

Archeologen documenteren niet alleen vondsten en grondsporen (bijvoorbeeld muren, funderingspalen, kuilen en sloten). Ze onderzoeken ook plantaardige en dierlijke resten uit het verleden. Die geven informatie over hoe het landschap er vroeger uitzag, maar ook over de samenstelling van het menu van de vroegere bewoners. Werd er gejaagd, en op welke dieren dan? Welke huisdieren werden gehouden? Wat verbouwde men op akkers of moestuinen en wat werd geïmporteerd? Juist die organische resten (botten, pitten, zaden en pollen) zijn in de ondergrond van Rotterdam goed bewaard gebleven door de zuurstofarme omstandigheden. Dit komt doordat Rotterdam in een deltagebied ligt: de archeologische lagen liggen vaak diep en dus onder het grondwater.

De Rotterdamse archeologen zijn door deze goed bewaarde voedselresten veel te weten gekomen (afb. 8, 9). Het is onmogelijk om op deze plaats uitgebreid in te gaan op alle resultaten, maar een



paar hoofdlijnen kunnen we wel schetsen. De oudste bewoningssporen in Rotterdam zijn te relateren aan neanderthalers en zijn zo'n 250 000 jaar oud. In die periode ligt de Noordzee droog en hier verzamelen de bewoners van het gebied kruiden, bessen en wortels, en jagen ze er op dieren. Zo staat bijvoorbeeld het vlees van de wolharige neushoorn op het menu. Na de laatste ijstijd, zo'n 12 000 jaar geleden, smelten de ijskappen, loopt de Noordzee vol en ontstaat er een moerasrijk landschap met wat hogere, drogere plekken op rivierduinen. Onderzoek van Rotterdamse archeologen van zo'n duin onder de Yangtzehaven (*Maasvlakte 2*) wijst uit dat er onder andere knolletjes van speenkruid, hazelnoten, eikels, bessen van meidoorn en wilde appels gegeten werden, naast vlees (o.a. edelhert, wild zwijn), zout- en zoetwatervissen (o.a. rog, snoek, baars) en gevogelte (o.a. wilde eend, gans).

Rond 5300 voor Christus wordt voor het eerst landbouw bedreven in Nederland, in Zuid-Limburg. De boeren wonen in boerderijen en gebruiken aardewerk. In West-Nederland vindt dit 'neolithisatie-proces' heel geleidelijk plaats. Rond 4500 voor Christus houden de mensen voor het eerst gedomesticeerde dieren (voornamelijk rund en varken). Ook gebruikt men aardewerk, en enige tijd later begint men ook graan te verbouwen. Jacht, visvangst en het verzamelen van eetbare gewassen blijft belangrijk in onze streken, zelfs nog tot in de Bronstijd (2000–800 voor Christus). Pas daarna kunnen we spreken van een echt boerenbestaan.

Afb. 8, 9 Door het minutieus uitzoeken van planten- en dierenresten uit grondboringen in de Yangtzehaven (*Maasvlakte2*) kon een beeld geschetst worden van het voedsel van jager-verzamelaars tussen 8400–6500 voor Christus. Ook snoek stond op het menu.

Illustratie: Martin Valkhoff, Archeologie Rotterdam



Afb. 10 Een voorbeeld van vaatwerk uit de Romeinse tijd is gevonden als bijgift in een crematiegraf. Het graf dateert rond 150 na Christus en is negen meter onder de Hoogstraat in Rotterdam aangetroffen tijdens de aanleg van de Willemsspoortunnel.

In de Romeinse tijd (12 voor Christus - 450 na Christus) bereiken nieuwe producten het Maasmondgebied, zoals wijn en olijfolie, en worden nieuwe dieren gehouden of dingen geproduceerd (kippen, kruiden, vissaus). Ook zijn moestuinen een nieuw verschijnsel. En er treedt een verfijning op van tafelgerei (afb. 10).

Na de Romeinse tijd begint een periode van vernatting en veengroei in het Maasmondgebied. Vondsten uit de vroege Middeleeuwen zijn er nauwelijks. Pas vanaf de tiende eeuw neemt de bewoning in het Maasmondgebied sterk toe. Er ontstaat een nederzetting van boerderijen en een kerk aan de benedenloop van een veenriviertje,

genaamd Rotte. Op verschillende plaatsen langs de huidige Binnenrotte hebben archeologen (de resten van) boerderijen teruggevonden. Ook in de bouwput van de Markthal is door Rotterdamse archeologen een erf met zes na elkaar gebouwde boerderijen onderzocht (afb. 11, 12, 13). De boerderijen zijn gebouwd tussen 950 en 1050 na Christus en de vondsten zijn te zien in De Tijdtrap.

Rotta verdwijnt door vernatting en overstromingen in de twaalfde eeuw, waarna men het gebied door de aanleg van dijken, dammen en polders gaat terugwinnen. Rond 1270 vindt het sluitstuk plaats: de aanleg van de dam in de Rotte: het ontstaan van Rotterdam!



Afb. 11, 12, 13 Opgraving van de Rotta-boerderij op tien meter diepte in de bouwput van de Markthal. De boerderijen van Rotta bestonden uit een woon- en stalgedeelte. Ook zijn resten van ovens gevonden, waarschijnlijk gebruikt om voedsel te bereiden. Een van de opgegraven boerderijen is nagebouwd op het archeologisch educatief erf Masamuda in Vlaardingen.

