

Engelse lasagne of kalkoen met framboos

Annelies VAN WITTENBERGHE, culinair historica, maakt geschiedenis verteerbaar voor iedereen na uitpluizen oude kookboeken

- Culinaire geschiedenis geeft een beeld van de samenleving
- In oude kookboeken vind je originele en smakelijke gerechten
- Koken veranderde doorheen de tijd niet wezenlijk

Arne D'HONT

Toen ze tijdens een wandeling langs de Muur van Hadrianus in Engeland zich afvroeg wat de oude Romeinen aten, was dat voor Annelies Van Wittenberghe een verrassende ontmoeting tussen haar passie en haar studiegebied. „Ik moet die dag honger hebben gehad”, lacht ze. „Een eenvoudige vraag leidde me op een zoektocht die in maart uitmondt in het boek *Smaak! Een geschiedenis in 120 recepten*. Ik geef ook al een jaar of acht workshops, waarin ik een heel menu uit een bepaalde tijdsperiode klaarmaak. Romeins, middeleeuws, oosters – alles kan.”

„De mens gebruikt nog steeds dezelfde eenvoudige bereidingswijzen”

Annelies Van Wittenberghe gebruikt haast uitsluitend kookboeken als bron. „Als historica werk ik het liefst met geschreven bronnen en kookboeken sluiten het best aan bij de praktijk van het koken, al ben ik me ervan bewust dat aldus enkel de elitekeuken wordt belicht”, zegt ze. „Slechts rijke mensen konden immers een beroep doen op chefs met kookboeken.”

Het oudste kookboek dat ze gebruikte, dateerde uit 1800 vóór Christus, geschreven in spijkerschrift. Het bevatte gerechten als gazellestoverij en lamsstooftpot. „Typische oosterse gerechten, met kruiden als komijn en koriander”, vertelt de culinair historica. „Kruiden speelden een belangrijke rol als statussymbool. Ze toonden aan dat je

rijk genoeg was om ze te kopen, aangezien ze meestal geïmporteerd moesten worden uit verre landen. Saffraan bijvoorbeeld was een heus luxeproduct. Op Bruegels beroemde schilderij *De boerenbruiloft* zie je daarom knalgele rijstpap op de voorgrond.”

Eén bepaalde kruidenmix werd in middeleeuws Europa in zowat alle bereidingen gebruikt. „Gember, kaneel, kruidnagel en peper kwam voor in haast alle gerechten”, zegt Annelies Van Wittenberghe. „Die smaken komen we nu enkel nog tegen in glühwein en peperkoek, maar vroeger was dat ook bij snoek of wildgebraad het geval.”

Doorheen de tijd kwamen er opmerkelijk weinig nieuwe kooktechnieken bij. „Behalve zijn microgolfoven gebruikt de mens al eeuwenlang dezelfde basisbereidingen”, zegt Annelies Van Wittenberghe. „Koken, stoven, bakken en roosteren – we doen het nu nog steeds. Alleen is koken veel minder arbeidsintensief geworden. Met de hand room opkloppen, duurde een uur, met de keukenrobot tegenwoordig luttele minuten. De moleculaire keuken promoot wel nieuwe technieken, maar wie bereidt nu op een doordeweekse dag een schuimpje en een zalfje?”

Een andere interessante bevinding is het ontstaan van nationale keukens, zegt Van Wittenberghe. „Vóór de negentiende eeuw en het ontstaan van de natiestaten bestond er een redelijk homogeen Europese keuken. Zowel Italianen, Duitsers als Engelsen maakten pasta. Ik ken bijvoorbeeld een verrukkelijk recept voor een Engelse lasagne.” Toch vond de historica in die homogeen Europese keuken een aparte kookstijl terug. „De Kerk en de religieuze ordes hadden een afwijkende keuken, al was het maar omdat gelovigen tijdens de vasten en de advent vlees moesten vervangen door vis”, zegt Van Wittenberghe.

En wat is het favoriete historische gerecht van deze historica? „Kalkoen met framboos is een absolute top. Fantastische combinatie, fris en origineel.”



Kunstenaar Martijn Derese met Kerk & leven-redacteur Liselotte Anckaert. © Luk Vanmaercke

Zorgvuldigheid bekroond

Liselotte ANCKAERT, redacteur van Kerk & leven voor het bisdom Brugge, wint eerste Journalisten Award van Rondpunt vzw

Luk VANMAERCKE

Vrijwel dagelijks verschijnen er in de kranten artikels over verkeersongevallen. De slachtoffers van die ongelukken voelen zich echter niet altijd correct behandeld door de media. Daarom riep Rondpunt vzw de *Journalisten Award* in het leven, een prijs voor persmensen die op een zorgvuldige manier omgaan met slachtoffers van een verkeersongeval.

Rondpunt is een organisatie die ijvert voor een goede opvang van alle betrokkenen bij een verkeersongeval. Daarnaast doet die organisatie ook aan preventie en maakt ze het publiek gevoelig, onder meer in media-campagnes en via het project *Getuigen onderweg*. Voor dat project laat Rondpunt verkeersslachtoffers of nabestaanden in scholen vertellen over hun ongeval en de gevolgen ervan. De doelstelling is dubbel: leerlingen bewust maken van het belang van veilig gedrag in het verkeer en hen leren nadenken over leven met een beperking.

Een van de getuigen is Chris Iemants, die als jongeman haast volledig verlamd raakte door een verkeersongeval. Kerk & leven-redacteur Liselotte Anckaert publiceerde op 3 september 2014 zijn verhaal op de regionale bladzijden van het bisdom Brugge. Ze deed dat met zoveel zorg, dat Chris Iemants haar nomineerde voor de *Journalisten Award*, de tweejaarlijkse persprijs van Rondpunt, die op 15 januari jongstleden voor het eerst werd uitgereikt.

„Chris Iemants selecteerde Liselotte Anckaert omdat ze het ongeval en de gevolgen waarheidsgetrouw heeft weergegeven”, licht Kaat De Gendt van Rondpunt toe. „Dat hij bijvoorbeeld de mogelijkheid kreeg om het interview zelf na te lezen

vóór het gepubliceerd werd, apprecieerde hij bijzonder.”

Uiteindelijk vielen zes journalisten in de prijzen. Ze ontvingen ieder een uniek kunstwerk, gemaakt door Martijn Derese. Die jeugdige kunstenaar was als kind zelf het slachtoffer van een zwaar verkeersongeval dat zijn leven ingrijpend veranderde.

Geluk bij ongeluk

Niet enkel moest Derese na het ongeluk door een lange revalidatie, hij merkte ook op dat zijn persoonlijkheid erdoor was veranderd. Voorheen had hij een louter passieve belangstelling voor kunst, maar nu waagde hij zich zelf aan beeldende kunst.

Zijn leraar bevestigde zijn talent en moedigde hem aan om voort te studeren. Intussen is Martijn Derese master in de kunsten, afgestudeerd met grote onderscheiding.

Leidde zijn tragische ongeval dan tot een geluk bij een ongeluk? „In zekere zin wel”, knikt Derese. „Het zette me ertoe aan een andere kant van mezelf te ontwikkelen.”

Kerk & leven is trots op deze prijs. Liselotte Anckaert wordt immers bekroond voor een aanpak die we week na week met dit blad nastreven: met veel respect zinvolle verhalen brengen over boeiende mensen, uit het ware leven gegrepen.

Advertentie

Je hebt trapliften... en je hebt Acorn

Blijf genieten bij jou thuis met een Acorn Trapliften

- Installatie binnen de week voor rechte en draaitrappen
- Rechtstreeks van fabrikant
- Voor alle soorten trappen

ACORN
TRAPLIFTEN

Bel voor meer informatie
0800 126 46

www.acorntrappliften.be

voor vrijblijvende informatie: vul de coupon in en stuur naar
Acorn, Nijverheidslaan 1, 1853 Strombeek-Bever

Dhr./Mevr.:
Adres:
PC: Gemeente:
Telefoon: e-mail:



Annelies Van Wittenberghe combineert haar diploma geschiedenis met haar passie voor koken. © Kim Van Liefferinge