

AAN TAFEL!

'GEDEKTE TAFELS' TOEN EN NU

Dat is...  Oss


WE ARE FOOD

Zonder boer

geen voer

Onder Oss

Ons archeologisch erfgoed

De huidige gemeente Oss bestaat uit een moderne industriestad, twee vestingstadjes en tientallen kleinere en grotere dorpen. De verschillende dorps- en stadskernen hebben allemaal een diepgewortelde geschiedenis die samenkomen in *Verhaal van Oss*.

Verhalen uit ons (verre) verleden kunnen echter niet meer verteld worden door de mensen zelf en tot ver in de middeleeuwen werd er ook nauwelijks tot niets over hen geschreven. Archeologen graven de verhalen van deze mensen op en geven hen een gezicht. Dat is belangrijk omdat het verleden onderdeel is van de identiteit en het karakter van Oss. Het draagt bij aan een aantrekkelijke en duurzame leefomgeving en bevordert toerisme en recreatie. Het Verhaal van Oss – over *Mens en Maasland* – is echter nog te weinig bekend en te weinig zichtbaar.

Oss heeft een lange archeologische onderzoeksgeschiedenis. Sinds de jaren 70 – ver voordat wetgeving archeologisch onderzoek verplicht stelde – werd er in Oss al op grote schaal opgegraven. Dat heeft er voor gezorgd dat we een uniek en rijk archeologisch erfgoed hebben waar we trots op moeten zijn.

Tienduizenden sporen en vondsten vertellen het Verhaal van Oss. Het is een verhaal over mensen dat alle aspecten van het leven omvat waaronder bijvoorbeeld voedsel. Het verkrijgen van voedsel, het bereiden van voedsel en de productie van voedsel is van alle tijden. En is door de tijd heen sterk verandert. Dat laten we zien in de tentoonstelling *Aan Tafel! 'Gedekte Tafels' Toen en Nu*. We laten ook zien dat we – in dit geval over het omgaan met voedsel - kunnen leren van het verleden!

We are Food; We were Food!



AAN TAFEL IN DE IJZ

550 v. CHR.

1

In de ijzertijd was vrijwel ieder gezin zelfvoorzienend: iedereen was boer. In Oss zijn uit die tijd tientallen plattegronden van boerderijen opgegraven. Het waren gemengde bedrijven: de boeren hielden vee en bewerkten hun akkers, aangevuld met wat jacht en visserij. Maar wat aten ze?

De beesten – koeien, varkens, schapen en geiten en ganzen en eenden - zorgden voor vlees, merg, bloed, melk en kaas. Honden en paarden werden hoogstwaarschijnlijk niet gegeten.

Op de akkers groeiden graan- gewassen als emmer- en spelttarwe, gierst en gerst en huttentut, maanzaad voor de olie en mogelijk ook knollen. Hier maakte men onder andere verschillende soorten brood en pap van. Daarnaast zijn er in Oss erwten en tuinbonen gevonden in waterputten uit de ijzertijd.

In de bossen schoot men af en toe wild, uit de Maas viste men een zalm of steur. In de omgeving groeiden onder meer bramen, rozenbottels, frambozen, hazelnoten, eikels

en verschillende bessensoorten. Er was dus volop keuze.

Wat er precies gegeten werd was afhankelijk van de tijd van het jaar en wellicht ook de smaak van een gezin. Zout gebruikte men vooral om voedsel langer houdbaar te maken. De extra smaak was (een fijne) bijvangst.

Ook bij de Vorst van Oss, die leefde aan het begin van de ijzertijd, stonden deze ingrediënten op het menu. We hebben geen aanwijzingen dat hij over luxere of exotische producten beschikte.

Over hoe men at weten we weinig. Er zijn houten borden bij opgravingen gevonden, maar behalve ijzeren messen is er nooit bestek gevonden. En tafels eigenlijk ook niet.

ZERTIJD



AAN TAFEL IN DE RO

100 N. CHR.

2

Oss was in de Romeinse tijd druk bewoond. Elf kleine en grotere gehuchten zijn inmiddels opgegraven. Wat daar werd gegeten weten we door de inhoud van tientallen waterputten die in Oss zijn opgegraven.

De bewoners aten deels nog wat hun voorouders aten: vlees, brood, pap, verschillende groenten en fruit, noten, vis.

Op de akker groeiden gerst, emmertarwe en pluimgierst. Daarnaast ook spelt- en broodtarwe. Het laatste werd sterk gewaardeerd door de Romeinen.

Sinds de komst van Caesar en zijn troepen was er geleidelijk het een en ander veranderd in het dagelijkse leven. De keuken was uitgebreid met allerlei exotische producten, geïmporteerd of geïntroduceerd door de Romeinen: kip, dadels, vijgen, bieten, walnoten, kruiden als selderij, koriander, dille, peterselie en bonenkruid, fruit als appels, peren en druiven en garum.

Het laatste is vissaus, een Romeinse lekkernij gemaakt van (de gezouten ingewanden van) vissen. Na enkele maanden in

de zon te hebben gefermenteerd leverde dit een smaakvolle saus op, vergelijkbaar met de vissaus uit de hedendaagse Aziatische keuken.

Dergelijke luxe smaakmakers waren niet voor iedereen beschikbaar, maar dat de intensiteit van smaken toenam, mogen we zeker wel aannemen!

Tot slot introduceerden de Romeinen ook wijn. De vondst van een wijnvat dat, nadat het was leeggedronken, als waterput is gebruikt, wijst erop dat er ook in Oss wijn werd geschonken.

De vondst van houten borden en lepels, aardewerken kruiken en luxe bronzen vaatwerk (pannen, zeven en borden) vertelt ons iets over de tafelgebruiken. Of men zittend aan tafel at weten we niet. Het bekende beeld van liggende Romeinen etend op een sofa moeten we ons in ieder geval niet voor Oss voorstellen!

DOMEINSE TIJD



AAN TAFEL IN DE M

650 N. CHR.

3

De Merovingische tijd – het eerste deel van de vroege middeleeuwen – is een relatief onbekende periode, ongeveer tussen het vertrek van de Romeinen en de macht van Karel de Grote.

In deze tijd kwam het Christendom op, floreerde de handel en raakten gebieden die na de Romeinse tijd verlaten waren, opnieuw bewoond.

Rondom De Heuvel in het huidige centrum van Oss lagen in deze periode enkele boerderijen. Dat weten we omdat we de waterputten die hierbij hoorden hebben opgegraven.

Uit het onderzoek van die putten blijkt dat de lokale bewoners eenvoudige boeren waren die brood, pap, bonen en erwten aten, aangevuld met vlees of vis. Brood nam een belangrijke plaats in bij de meeste maaltijden en werd gegeten met soep of stoofpot.

Nieuw was in deze tijd de rogge, een graansoort die ergens tussen de Romeinse

tijd en vroege middeleeuwen door Germaanse kolonisten is geïntroduceerd.

De diversiteit van de Romeinse keuken was dus grotendeels 'verdwenen', echter niet overal. Aan het hof en in de kloosters at men luxer en uitgebreider. Vlees en vis werden gekruid met knoflook, specerijen, venkel, munt en salie, peper, komijn, kruidnagel, kaneel en nootmuskaat. Men at daarbij soep, salades, bonen en erwten. Ook de garum – bekend uit de Romeinse tijd – kwam op tafel. Het eten werd weggespoeld met (veel) bier en/of wijn.

Vanaf deze periode schoof men de stoelen echt aan tafel, waardoor er tweehandig met bestek gegeten kon worden. Men gebruikte lepel en mes – vorken waren nog onbekend.

EROVINGISCHE TIJD



AAN TAFEL IN DE LA

14^E EEUW N. CHR.

4

In de late middeleeuwen ontstond de stad Oss die in 1399 stadsrechten kreeg van hertogin Johanna. De stadsbewoners van toen hadden kleine moestuintjes achter het huis, maar ze kochten het meeste voedsel van de boeren die rond de stad hun boerderijen hadden.

Op de marktday boden de boeren hun voedsel en de ambachtslieden hun waren aan. Een prima 'overeenkomst'. De maatschappelijke verschillen waren echter groot. De armen hadden 's avonds een ander maal op tafel staan dan bijvoorbeeld de edelen op het Kasteel van Oss.

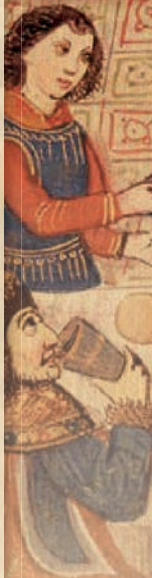
In het algemeen at men twee maaltijden per dag. Brood werd (nog steeds) veel gegeten omdat het betaalbaar was. De armen moesten het daarbij doen met mindere broodsoorten, gemaakt van gerst of rogge. Wit tarwebrood was een luxeproduct. Daarnaast stonden soep en (graan)pap vaak op het menu naast uien, prei, kool en wortels.

Vlees werd niet dagelijks gegeten omdat het te duur was. Vis was betaalbaarder, bijvoorbeeld gedroogde haring of stokvis.

Pastinaak, kaas, eieren, kip, (gekonfijt) fruit (kersen, peren, appels), hazelnoten, rozijnen en krenten, sla, bonen en erwten, werden gegeten als men het kon betalen. (Blad)groenten werden wel minder gewaardeerd; rauwkost werd zelfs als ongezond beschouwd. Specerijen als kervel, look en selderie werden wel geapprecieerd.

In het algemeen at de adel gevarieerder en meer. Kostbare maaltijden werden gebruikt om indruk te maken op gasten en zodoende je positie te bevestigen of te versterken. Eten werd gegeten van luxe, tinnen borden en bestek. Hierbij werd een goed glas wijn geschonken. De armere burgers dronken bier.

Het putwater in de stad was vaak verontreinigd en daarom dronken ook kinderen bier – dat was veiliger. Overigens bevatte het bier in het algemeen veel minder alcohol dan nu.



TE MIDDELEEUWEN



AAN TAFEL IN DE NI 19^E EEUW

5

Oss was in de 19^e eeuw een industriestad geworden waarin de boter-, margarine- en vleesfabrieken naast de woningen van de arbeiders stonden.

De Osse arbeider at vooral eenzijdig. Aardappels waren het volksvoedsel geworden: gekookt, gebakken, gestampt, in de soep en zelfs als broodbeleg.

Het menu werd aangevuld met uien, wortelen, kool of bonen. Warm eten deed men 's middags, 's avonds at men veelal goedkoper roggebrood besmeerd met vet of reuzel.

Met de productie van margarine vanaf 1871 in Oss werd 'boter' ook voor de arbeiders betaalbaar. Vlees was dat zeker niet, men kon zich hooguit af en toe een stuk spek veroorloven.

Voor de rijkere – bijvoorbeeld de fabrieksdirecteuren in Oss – en de boeren rondom de stad lag de situatie anders. Vlees, groente, fruit, zuivel en eieren werden door de boeren zelf geproduceerd en dus konden zij gevarieerder eten.

De rijkere konden het zich veroorloven geld neer te leggen voor goed voedsel. Dat gold ook voor het drinken. Water in de steden was vaak verontreinigd. In plaats daarvan dronk men koffie – of wat daar voor moest doorgaan – en jenever, veel jenever. Bier, wijn en thee waren voor de gewone mensen te duur.

De toenemende scheiding tussen rijk en arm was dus ook terug te zien in wat men at: goed en gevarieerd eten enerzijds en goedkoop en eenzijdig eten anderzijds.

Het laatste zal ook gegolden hebben voor de leden van de Bende van Oss: het ontstaan van de bende aan het eind van de 19^e eeuw was mede het gevolg van toenemende honger en armoede als gevolg van werkloosheid.



EUWE TIJD



AAN TAFEL VANAVOND

HEDEN

6

In het algemeen kunnen we stellen dat we tegenwoordig zeer gevarieerd (kunnen) eten. Mede als gevolg van de globalisatie hebben wij eten van vrijwel de hele wereld binnen handbereik.

Naast oude bekenden als brood, soep en aardappels eten wij pasta, rijst, couscous, mihoen, sushi, quinoa of andere, soms 'herontdekte' graansoorten. Elke avond kunnen wij een ander (exotisch) gerecht op tafel zetten.

De hoeveelheid groenten en fruit in de supermarkt lijkt oneindig, net als de lijst met ongezond voedsel met suikers en E-nummers.

Een gemiddelde warme avondmaaltijd bestaat uit gerechten die (tien)duizenden kilometers hebben gereisd. Ons eten komt dus van over de hele wereld. Daarnaast kunnen we in kassen het hele jaar door voedsel produceren dat hier van nature niet zou groeien.

Toch zien we ook nu nog een duidelijk verschil tussen arm en rijk: ongezond voedsel is vaak goedkoper en lang niet iedereen kan het zich veroorloven enkel gezond te eten.

Tegelijkertijd zijn er nieuwe trends zichtbaar die (onbewust) teruggrijpen op het verleden. Steeds meer mensen kiezen bijvoorbeeld bewust voor seizoensgebonden voedsel dat lokaal geproduceerd is, of men gaat zelf weer in de stad voedsel produceren.

Zo ging dat ook in de late middeleeuwen, al had men toen nauwelijks een keuze. Anderen gaan zelfs terug naar een 'paleo-dieet', geïnspireerd door onze verre voorouders uit de steentijd, toen het voedsel nog gejaagd en verzameld werd.

Anno 2018 is voor velen het antwoord op de vraag wat eten we vanavond? een waar dilemma. Misschien kan het verleden ons helpen om de juiste keuze(s) te maken?

De kennis over 5000 jaar agrifood in Oss doet ons hoe dan ook beseffen: zonder boer geen voer!

OND



AAN TAFEL !

'GEDEKTE TAFELS' TOEN EN NU


COLOFON

Samen eten, samen tafelen. Een belangrijk moment van de dag. Voor ons is het heel normaal dat we daarbij bestek, borden en bekers gebruiken. En dat ons eten van over de hele wereld komt. Maar hoe ging dat vroeger?

Wat at de Vorst van Oss, ergens rond 800 v. Chr.? Hoe dekten de Romeinen hun tafel, en wat aten ze dan? Welke tafelgewoonten kenden de mensen in de Merovingische tijd? Wat stond er op tafel in 1399, toen Oss stadsrechten kreeg en wat aten de leden van de Bende van Oss?

Aan de hand van zes 'gedekte tafels' laten we zien hoe onze eetgewoonten in de loop van de tijd veranderden, van prehistorie tot heden.

De tentoonstelling is georganiseerd in het kader van We Are Food en sluit ook aan op het programma Zonder Boer geen Voer, 5000 jaar agrifood in Oss.

Dat is...  Oss


WE ARE FOOD!


Zonder boer
geen voer