

Expositie “Het Wierdenmenu” - Een kijkje in de keuken van de vroegere wierdenbewoners.

Eten, we doen het allemaal. Of je nou van brood, vlees of een knapperige salade houdt, eten hoort er bij. Het houdt ons letterlijk en figuurlijk in beweging. Voeding nam en neemt een belangrijke plek in in het dagelijks leven. Het is de brandstof voor ons bestaan. Binnen de archeologie zijn veel sporen van het vangen, verzamelen, koken en bewaren van voedsel gevonden. Potten, zeven, haarden, graan en hazelnoten: archeologische vondsten die tot allerlei vragen leiden. Wat aten de wierdenbewoners? Hoe bewaar je voedsel als je geen koelkast of vriezer hebt? En hoe gezond was dat menu nou eigenlijk?

De koks

In de expositie ‘Het Wierdenmenu’ worden deze vragen uitgebreid beantwoord. De multi-zintuiglijke tentoonstelling geeft volop ruimte om te voelen, proeven, ruiken en maken wat er vroeger op het menu stond. Samen met Carolina Verhoeven en Mans Schepers nemen we een kijkje in de keuken van de vroegere wierdenbewoners.

Carolina Verhoeven is culinair etnoloog en eigenaar van het Culinair Historisch Museum en Academie Culinaire Historie. Ze is geïnteresseerd in ‘alles dat met het bereiden van voedsel te maken heeft’ en heeft een enorme kennis van voeding en het bewaren ervan. Dus niet in de koelkast of vriezer, maar in varkensblazen of weckpotten, met kruiden en andere eeuwenoude technieken.

Mans Schepers houdt zich bezig met het wetenschappelijk onderzoek achter het wierdenmenu. Hij werkt voor de Rijksuniversiteit Groningen (RUG) bij het Groninger Instituut voor Archeologie (GIA). Hij doet onderzoek naar de eeuwenoude interactie tussen mens en landschap, met name in kustgebieden als het Groningse wierdengebied. Mans laat ons zien welke planten op de wierden groeiden, welke door de wierdenbewoners werden gebruikt en gegeten en hoe we dat weten.

De keuken

Omdat voedsel herkenbaar en praktisch is, wordt ‘Het Wierdenmenu’ een tentoonstelling-voor-de-zintuigen. De potten en schalen in de vitrines krijgen een verhaal. Je kunt letterlijk het verleden beleven. Zo gaat Carolina een varkensblaas om een aardewerken pot spannen. Omdat de blaas lucht- en waterdicht is, blijft de inhoud van de pot lang bewaard. Muizen en ander ongedierte houden niet van varkensblazen en blijven daarom op een afstand. In de tuin en in verrijdbare plantenbakken staan planten, kruiden en groenten waarvan we weten dat wierdenbewoners ze vroeger aten. We planten onder andere oude apperassen, bessen, kolen, kruiden, maar ook graan en bonen. Om te laten zien hoe al dat eten werd bereid, is een keuken van vroeger nagebouwd.

Om het menu zelf te ervaren, worden allerlei workshops, lezingen en rondleidingen georganiseerd: een proeverij met planten en kruiden van vroeger, eetbare planten zoeken, zelf zaden bekijken en identificeren onder de microscoop, kindercolleges over voeding en een quiz over aardewerken potten en andere archeologische vondsten uit de wierdenkeuken. Ook bakken we brood in de museumtuin. Wist je trouwens dat een plat brood een prima bord is? De woorden brood en bord lijken niet voor niets zo op elkaar. En we maken kaas. Dat doen we met zogenaamde kaaszeven. Deze schalen of potten van aardewerk met gaten in de bodem werden hoogstwaarschijnlijk gebruikt voor de productie van kaas. Het museum heeft zelfs een paar kaaszeven in haar bezit!

Met deze tentoonstelling geven we een mooie kijk in de keuken van de vroegere wierdenbewoners, hun eetgewoonten en hoe de wetenschap dit eigenlijk onderzoekt. Een expositie om op te vreten!